



Інструкції з експлуатації ДУХОВА ШАФА

OCS8664A / BO6SA2S3-42
OCS8664B / BO6SA2S3-42
OCS8664S / BO6SA2S3-42
OCS8664A1 / BO6SA2S3-42
OCS8464A / BO4CS2S3-42
OCS8464B / BO4CS2S3-42
OCS8464S / BO4CS2S3-42
OCS8464A1 / BO4CS2S3-42

Піктограми, що використовуються



Важлива інформація



Порада

ДУХОВА ШАФА

Духова шафа

Вступ	4
Опис	5
Напрявні, телескопічні напрямні	5
Приладдя	6
Дверцята	7
Вентилятор	7
Панель керування	8
Загальне використання панелі керування	9

Перше використання

Підготовка до першого використання	11
------------------------------------	----

Використання

Пояснення до регуляторів і кнопок	14
Опис основних функцій	16
Опис підфункцій	18
Меню «Plus» (Плюс)	23
Функція пари	25

Керування

Використання функцій приготування	27
Кулінарний датчик	28

Налаштування

Меню налаштувань	29
------------------	----

Обслуговування

Очищення приладу	30
Функція очищення (очищення парою)	30
Очищення фільтра резервуара для води	31
Видалення накипу	31
Зняття та чищення напрямних	32
Заміна лампи освітлення в духовій шафі	33
Зняття та встановлення дверцят духової шафи	34

Несправності

Загальне	36
----------	----

Зауваження щодо захисту довкілля

Утилізація приладу та пакування	38
---------------------------------	----

Вступ

Дякуємо за вибір духової шафи ASKO.

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

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



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

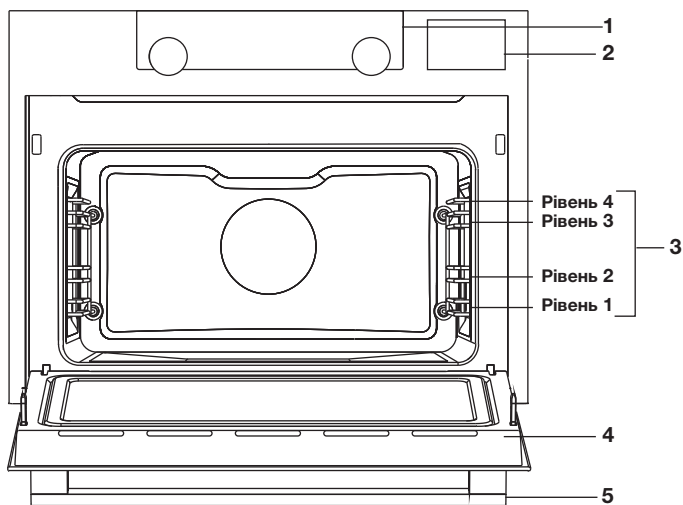
Перед використанням приладу прочитайте цей посібник і зберігайте його в безпечному місці для подальшого застосування.

Інструкції зі встановлення постачаються окремо.

ДУХОВА ШАФА

Опис

1. Панель керування
2. Кришка резервуара для води
3. Положення приготування
4. Дверцята духовки
5. Ручка дверцят



Напрявні, телескопічні напрямні

- Залежно від моделі духови 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.

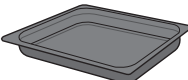
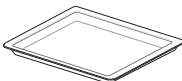
Приладдя

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)	
	Емальоване деко для випікання: використовується для випічки та тортів. <ul style="list-style-type: none">• Не використовуйте емальоване деко для функцій мікрохвиль!• Підходить для чищення за допомогою піролізу.
	Решітка духової шафи: зазвичай використовується для гриля. Крім того, на неї можна поставити посуд для готування на пару або сковороду з продуктами. <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!
	Глибоке емальоване деко: використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. <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.
	Скляне деко: використовується в мікрохвильовій печі та духовій шафі. <ul style="list-style-type: none">• НЕ підходить для чищення за допомогою піролізу.

ДУХОВА ШАФА

Приладдя, яке може постачатися з приладом (залежно від моделі)	
	<p>Неперфороване парове деко: глибиною 40 мм (використовується для збору вологи під час приготування на парі).</p> <ul style="list-style-type: none">Зверніть увагу, що за температур вище 180 °C дека можуть знебарвлюватися! Зазначене явище не впливає на правильність роботи духової шафи.
	<p>Перфороване парове деко: глибиною 40 мм (використовується для приготування на парі).</p> <ul style="list-style-type: none">Зверніть увагу, що за температур вище 180 °C дека можуть знебарвлюватися! Зазначене явище не впливає на правильність роботи духової шафи.
	<p>Перфороване парове деко: 1/3GN. Перфороване парове деко: 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none">Зверніть увагу, що за температур вище 180 °C дека можуть знебарвлюватися! Зазначене явище не впливає на правильність роботи духової шафи.
	<ul style="list-style-type: none">Допускається одночасне розміщення парових дек у двох положеннях. За такої умови перфороване парове деко розміщується в середньому положенні духовки, а неперфороване парове деко — на одне положення нижче перфорованого парового дека.Для приготування на парі перфороване парове деко можна помістити в неперфороване парове деко. Їхнє спільне використання можливе лише в положенні з телескопічними напрямними.
	<p>Кулінарний датчик: може використовуватися для вимірювання температури всередині страви. Коли температура сягне потрібної, приготування припиниться автоматично.</p>

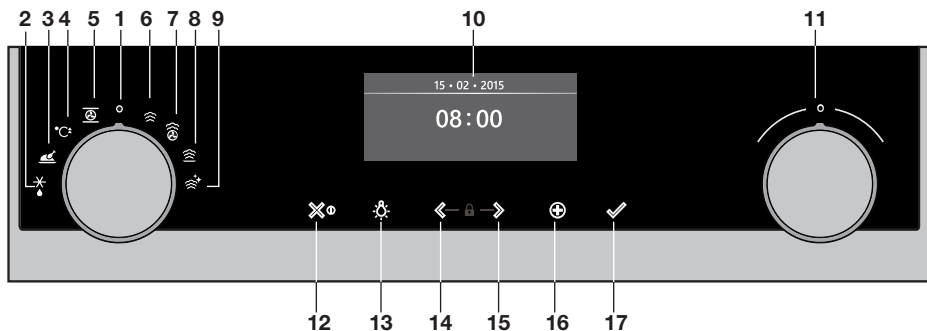
Дверцята

- У разі відкриття дверцят під час роботи духової шафи встановлені у дверцятах вимикачі припиняють роботу приладу. Після закриття дверцят духовка продовжить роботу.

Вентилятор

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

Панель керування

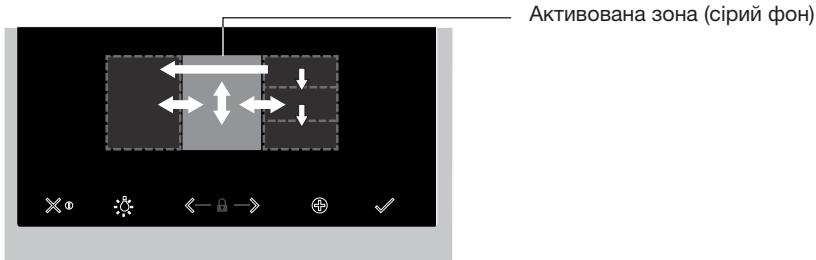


1. Регулятор функцій (у положенні «Вимк.»)
2. Розморожування
3. Автоматичні програми
4. Швидкий попередній розігрів
5. Духова шафа
6. Пара
7. Комбінована пара
8. Підігрівання
9. Очищення
10. Дисплей
11. Регулятор вибору
12. Кнопка ввімкнення/вимкнення та кнопка зупинки (скасування)
13. Кнопка підсвічування
14. Кнопка навігації «ліворуч»
15. Кнопка навігації «праворуч»
16. Кнопка «плюс»
17. Кнопка підтвердження



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

Загальне використання панелі керування

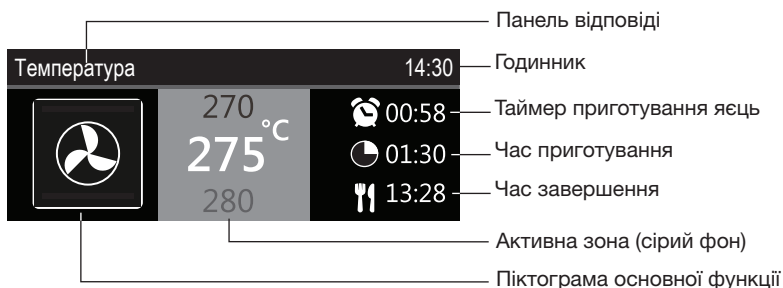


Встановлення функцій та параметрів

1. Щоб увімкнути прилад, торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення й утримуйте її.
 2. Повертайте регулятор функцій, щоб встановити основну функцію духової шафи.
Основні функції духової шафи відображаються навколо регулятора функцій духовки та на дисплеї.
Піктограма функції збільшиться. «Активна зона» (яку можна розпізнати за сірим фоном) переміститься вправо.
 3. Поверніть регулятор вибору, щоб вибрати підфункцію духової шафи.
«Активна зона» відображає кілька різних підфункцій духової шафи. Гортайте вгору або вниз, щоб переглянути різні функції. Якщо вибрана основна функція духової шафи не має підфункцій, в активній зоні з'явиться наступний доступний параметр.
 4. Торкніться регулятора вибору (або правої кнопки навігації), щоб підтвердити вибрану підфункцію духової шафи або параметр.
«Активна зона» (сірий фон) переміститься вправо.
 5. Поверніть регулятор вибору, щоб змінити наступні доступні параметри (вліво — зменшити, вправо — збільшити), і підтвердьте, торкнувшись регулятора вибору або правої кнопки навігації.
- Коли всі елементи на екрані буде встановлено, підтвердьте їх, торкнувшись кнопки підтвердження.
 - Коли кнопка підтвердження блимає, духову шафу можна запустити згідно з параметрами за замовчуванням.
 - Торкніться лівої кнопки навігації, щоб пересунути активну зону вліво та змінити виконане налаштування. Змініть налаштування, повернувши регулятор вибору й торкнувшись його.
 - Торкніться кнопки зупинки, щоб переміститися на один крок назад у меню.

ДУХОВА ШАФА

Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.



- На дисплеї відобразатиметься піктограма та назва активованої функції протягом близько 1,5 секунди.
- Ця панель відображає параметр, який змінюється.

Відкладений запуск

- Встановіть потрібний час приготування та час завершення, щоб почати готування пізніше.

Дисплей

Коли прилад працює, ви бачитимете таку інформацію на дисплеї:

- Температура
- Активна функція (підфункція) духової шафи
- Час приготування яєць (коли встановлено; див. «Меню “Plus” (Плюс)»)
- Час приготування (час приготування відрховується вперед або назад, коли встановлено час приготування)
- Час завершення (коли встановлено час приготування)

Режим очікування

Дисплей режиму очікування відображає час, дату й таймер (якщо встановлено). Прилад перейде в режим очікування після повернення регулятора функцій у положення «0» (положення «Вимк.»).

Увімкнення приладу

- Щоб увімкнути прилад, торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення й утримуйте її.
- Щоб увімкнути прилад, можна також повернути регулятор функцій для вибору функції.

Вимкнення приладу

- Щоб вимкнути прилад вручну, торкніться кнопки зупинки й утримуйте її.
- За замовчуванням прилад вимкнеться після 30 хвилин бездіяльності.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Підготовка до першого використання

- Очистьте прилад усередині та допоміжне обладнання за допомогою гарячої води та засобу для миття посуду. Не використовуйте агресивні мийні засоби, абразивні губки тощо.
- Під час першого використання з приладу виходитиме специфічний запах — це нормально. Забезпечте належну вентиляцію під час першого використання.



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

Налаштування мови

Мова	12:00
English	
Ukrain	
Nederlands	

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

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

Відобразиться наступний екран.

Налаштування дати й часу

Рік	12:00	Години	12:00
2017	01	11	
2018	01	12	30
		13	

1. Поверніть регулятор вибору та змініть перший параметр («Year» (Рік)).
2. Підтвердьте це налаштування, торкнувшись правої кнопки навігації або торкнувшись регулятора вибору.
3. Поверніть регулятор вибору і змініть наступний параметр («Month» (Місяць)).
4. Підтвердьте це налаштування, торкнувшись правої кнопки навігації або торкнувшись регулятора вибору.
5. Поверніть регулятор вибору та змініть останній параметр («Day» (День)).

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

6. Підтвердьте це налаштування, торкнувшись кнопки підтвердження.
Відобразиться наступний екран. Тепер встановіть години та хвилини за допомогою регулятора вибору та кнопки навігації. Підтвердьте це налаштування, торкнувшись кнопки підтвердження.

Після встановлення всіх параметрів, що застосовуються під час запуску, на дисплеї з'явиться екран очікування. Тепер прилад готовий до роботи.



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

Установлення рівня жорсткості води

Перед початком використання духової шафи потрібно встановити жорсткість води. Якщо фактичне значення жорсткості води більше або менше за значення, установлене за замовчуванням, тоді заданий рівень жорсткості можна змінити.

Перевірка жорсткості води

- Виміряти жорсткість води можна за допомогою паперової тестової смужки, що поставляється з приладом. Для отримання інформації про жорсткість води зверніться у свою місцеву компанію з водопостачання.

Використання паперової тестової смужки

- Занурте тестову смужку у воду на 1 секунду. Зачекайте 1 хвилину, потім порахуйте кількість смуг на паперовій смужці. Звірте отриману кількість із таблицею і, таким чином, визначте значення жорсткості води.

Установлення рівня жорсткості води

1. Порівняйте вигляд тестової смужки із зображенням на дисплеї.
2. Повертайте регулятор вибору, поки смуги на екрані не відповідатимуть смугам на тестовій смужці.
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти налаштування жорсткості води.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ


Дисплей	Кількість/колір смуг на тестовій смужці	Тип	PPM	Французькі градуси (°df)	Німецькі градуси (°dH)
1	4 зелені смуги	Дуже м'яка вода	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 червона смуга	М'яка вода	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 червоні смуги	Вода середньої жорсткості	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 червоні смуги	Жорстка вода	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 червоні смуги	Дуже жорстка вода	> 356	> 35	> 20

Після встановлення всіх параметрів, що застосовуються під час запуску, на дисплеї з'явиться екран очікування. Тепер прилад готовий до роботи.

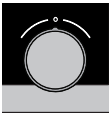


ВИКОРИСТАННЯ

Пояснення до регуляторів і кнопок



Регулятор функцій

	Вибір функцій Поверніть цей регулятор, щоб вибрати потрібну функцію. <ul style="list-style-type: none">• Докладніше див. в розділі «Опис функцій».
---	--


Регулятор вибору

	Вибір підфункції духової шафи Поверніть цей регулятор, щоб вибрати підфункцію духової шафи. <ul style="list-style-type: none">• Докладніше див. в розділі «Загальне використання панелі керування».
	Зміна налаштувань Поверніть цей регулятор, щоб змінити налаштування в активній зоні. <ul style="list-style-type: none">• Докладніше див. в розділі «Загальне використання панелі керування».
	Перейдіть до наступного параметра Торкніться цього регулятора, щоб перейти до наступного параметра. <ul style="list-style-type: none">• Наступний параметр для зміни відобразиться в сірій активній зоні.


Кнопка увімкнення/вимкнення та кнопка зупинки

	Увімкнення або вимкнення приладу Торкніться кнопки й утримуйте її кілька секунд, щоб увімкнути або вимкнути прилад.
	Скасування або повернення в меню Торкніться цієї кнопки, щоб скасувати дію або повернутися на крок назад у меню.



Кнопка підсвічування

	Увімкнення/вимкнення підсвічування Торкніться цієї кнопки, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє підсвічування.
---	--



Кнопки навігації

	Навігація вправо Торкніться правої кнопки навігації, щоб підтвердити налаштування та пересунути активну зону вправо.
---	--


ВИКОРИСТАННЯ

	Навігація вліво Торкніться лівої кнопки навігації, щоб пересунути активну зону вліво.
	Увімкнення/вимкнення функції блокування від дітей Торкніться кнопок навігації одночасно й утримуйте їх, щоб увімкнути або вимкнути функцію блокування від дітей. <ul style="list-style-type: none">• Панель керування духової шафи можна заблокувати за допомогою функції блокування від дітей, щоб запобігти випадковому використанню приладу.

Plus key

	Відкриття меню налаштувань (див. розділ «Налаштування») Торкніться цієї кнопки в режимі очікування, щоб відкрити або закрити меню налаштувань: <ul style="list-style-type: none">• «Egg timer» (Таймер приготування яєць)• «General» (Загальні відомості)• «Display» (Дисплей)• «Cooking» (Приготування їжі)• «System» (Система)
	Відкриття додаткових функцій (див. розділ «Меню “Plus” (Плюс)») Торкніться цієї кнопки в режимі роботи, щоб відкрити або закрити поточні доступні додаткові функції: <ul style="list-style-type: none">• «Egg timer» (Таймер приготування яєць)• «Fast preheat» (Швидкий попередній розігрів)• Додати пари 123• Пряме додавання пари

Кнопка підтвердження


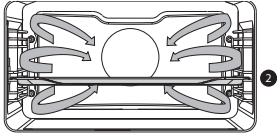




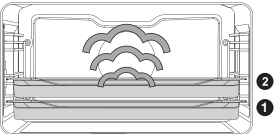
	Підтвердження Підтвердження всіх білих параметрів/елементів на екрані.
---	--

ВИКОРИСТАННЯ


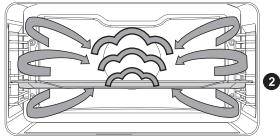


Опис основних функцій

Під час вибору необхідної функції зверяйтеся з цими таблицями. Також див. інструкції з приготування на упаковці харчового продукту. Деякі основні функції мають підфункції.

Основні функції (які можна вибрати за допомогою регулятора функцій)


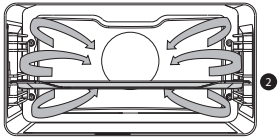

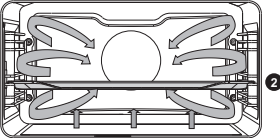

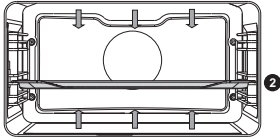
Функція	Опис	
	Духова шафа <ul style="list-style-type: none">Використовуйте одну з доступних функцій для грилю, випікання або смаження.Доступні підфункції (див. таблицю функцій духової шафи).	
	Швидкий попередній розігрів <ul style="list-style-type: none">За допомогою цієї функції духовка швидко розігрівається до потрібної температури. Не використовуйте цей параметр, якщо в духовці перебуває посуд зі стравою.	
	Програми <ul style="list-style-type: none">Для приготування випічки та запікання можна використовувати відповідні програми, вибравши страву зі списку заздалегідь запрограмованих страв.	
	Розморожування <ul style="list-style-type: none">За використання цієї функції повітря циркулює за допомогою вентилятора. Повітря нагрівається до температури 30 °C.Страви швидко й ефективно розморожуються.	
	Пара <ul style="list-style-type: none">Нагрівання за допомогою пари.Додаткову інформацію див. в розділі «Функція пари».Пара, температура якої становить 100 °C, подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами.Доступні підфункції (див. таблицю функцій пари).	


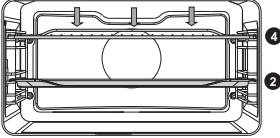

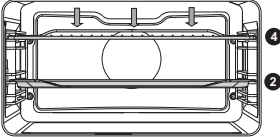

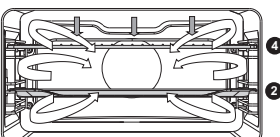
ВИКОРИСТАННЯ


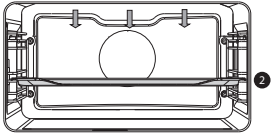

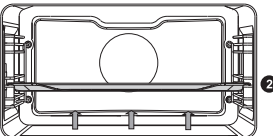

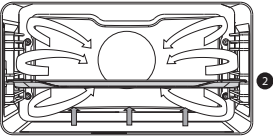

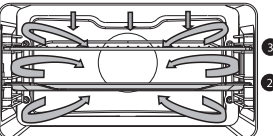
Функція	Опис	
	<p>Комбінована пара</p> <ul style="list-style-type: none">• Нагрівання за допомогою гарячого повітря в поєднанні з парюю.• Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами.• Цей режим підходить для випічки (виробів з листового тіста, бріюшів, булочок із дріжджового тіста, французького хліба й запіканок), а також для запікання м'яса. Гаряча пара забезпечує хрустку рум'яну скоринку і повітряну текстуру. Водночас м'ясо та риба збережуть неперевершений вигляд і соковитість усередині. Перед початком використання цього режиму переконайтеся, що в резервуар для води налита свіжа вода.• Доступні підфункції (див. таблицю функцій комбінованої пари).	
	<p>Відновлення</p> <ul style="list-style-type: none">• Використовуйте одну з функцій для підігрівання (підтримання температури) страв.• Доступні підфункції (див. таблицю функцій підігрівання).	
	<p>Очищення</p> <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. Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами.• Після замочування залишки їжі можна буде усунути за допомогою вологої тканини.	


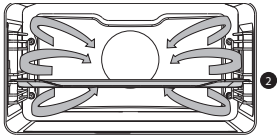
Опис підфункцій

Функції духової шафи (вибираються за допомогою регулятора)


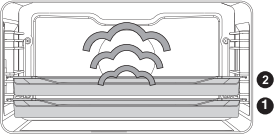

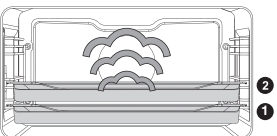
	<p>Гаряче повітря</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою гарячого повітря, яке подається із задньої частини духової шафи. • У цьому режимі забезпечується рівномірний нагрів, тому він ідеально підходить для випікання. • Помістіть деко або решітку посередині духової шафи. • Рекомендована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

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

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

	<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 посередині духової шафи. • Рекомендована температура: 180 °С • 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. 	
---	--	--

Функції пари




	<p>Пара</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою пари. • Додаткову інформацію див. в розділі «Функція пари». • Пара, температура якої становить 100 °С, подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами. • Цей режим можна використовувати, наприклад, для приготування на парі овочів, яєць, фруктів і рису. 	
	<p>Пара (низька температура)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою пари. • Додаткову інформацію див. в розділі «Функція пари». • Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами. • Цей режим можна використовувати для приготування на парі овочів і риби, підтримання температури приготованих страв і розморожування харчових продуктів. 	

	<p>Готування у вакуумі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою пари. • Додаткову інформацію див. в розділі «Функція пари». • Приготування харчових продуктів у вакуумній упаковці виконується повільно й за низької температури. • Цей метод приготування дає змогу зберегти аромат, вітаміни та мінерали, що містяться в харчових продуктах. Вакуумна упаковка забезпечує збільшений термін зберігання харчових продуктів. • Використовуйте цю функцію для приготування овочів, фруктів, м'яса, птиці та риби. 	
--	--	--

Функції комбінованої пари

	<p>Гаряче повітря + щільність пари 1/2/3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою гарячого повітря в поєднанні з парою. • Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами. • Цей режим підходить для випічки (виробів з листового тіста, бриошів, булочок із дріжджового тіста, французького хліба й запіканок), а також для запікання м'яса. Гаряча пара забезпечує хрустку рум'яну скоринку і повітряну текстуру. Водночас м'ясо та риба збережуть неперевершений вигляд і соковитість усередині. Перед початком використання цього режиму переконайтеся, що в резервуар для води налита свіжа вода. • ВИСОКИЙ — приготування ескалопів, стейків і невеликих шматків м'яса. • СЕРЕДНІЙ — розігрівання охолоджених або заморожених продуктів, приготування рибного філе й овочевих запіканок. • НИЗЬКИЙ — приготування великих шматків м'яса (печеня, ціла курка), випікання виробів із дріжджового тіста (хліб та булочки), приготування лазаньї тощо. 	

Таблиця функцій підігрівання (вибираються за допомогою регулятора)

	<p>Підігрівання посуду</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ця функція використовується для підігрівання посуду, щоб подані страви довше залишалися гарячими. 	
	<p>КЗберігання їжі теплою</p> <ul style="list-style-type: none"> • Цей режим використовується для зберігання вже приготованих страв теплими. 	
	<p>Відновлення</p> <ul style="list-style-type: none"> • Відновлення: цей режим використовується для підігрівання вже приготованих страв. Завдяки використанню пари страви не втрачають своїх смакових якостей. Водночас на смак і за текстурою страви наче щойно приготівані. Відновлювати можна кілька страв одночасно. 	

Меню «Plus» (Плюс)

Торкніться кнопки «плюс», щоб вибрати додаткові функції (після вибору основної функції та параметрів).

- Виберіть функцію в меню «Plus» (Плюс), повернувши регулятор вибору та підтвердивши за допомогою кнопки підтвердження.
- Щоб вийти з меню «Plus» (Плюс), торкніться кнопки зупинки або кнопки «плюс»; на дисплеї знову відобразиться попередній екран.

Меню «Plus» (Плюс)	Опис
	<p>Таймер приготування яєць</p> <p>Таймер приготування яєць можна використовувати незалежно від роботи функції духової шафи.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Коли таймер приготування яєць вимкнеться, з'явиться повідомлення та пролунає звуковий сигнал. • Торкніться кнопки зупинки, щоб вимкнути сигнал і закрити меню, яке з'явилося. • Сигнал вимкнеться автоматично після приблизно двох хвилин. • Щоб скасувати таймер, встановіть для параметра часу значення «0:00».

ВИКОРИСТАННЯ

Меню «Plus» (Плюс)	Опис
	Швидкий попередній розігрів Увімкнення/вимкнення швидкого попереднього розігріву за замовчуванням (доступно лише для функцій духової шафи).
	Додати пари 123 <ul style="list-style-type: none">• Рівномірний розподіл циклів обробки парою (до трьох циклів на один цикл приготування).• Доступно, лише коли встановлено час приготування.• Виберіть тривалість готування (щонайменше 10 хвилини).
	Пряме додавання пари <ul style="list-style-type: none">• Додавання одного циклу обробки парою.
	Скасування пари 123 <ul style="list-style-type: none">• Якщо функція ввімкнена.
	Скасування прямого подавання пари <ul style="list-style-type: none">• Якщо функція ввімкнена.

Запуск із швидким попереднім розігрівом

- Коли розпочато програму, а в меню налаштувань для параметра швидкого попереднього розігріву за замовчуванням встановлено значення «Увімк.», з'явиться відповідний екран. За 15 секунд цей екран автоматично зникне. На екрані виконання відобразатиметься піктограма швидкого попереднього розігріву, час буде виділено сірим.
- Коли буде досягнуто задане значення температури, з'явиться повідомлення. Вставте посуд, і програма запуститься автоматично після зачинення дверця.

Функція пари



Попередження! Ризик отримання опіків. Не відкривайте дверцята під час виконання функції пари, інакше може вийти гаряча пара. Кількість конденсату в духовці збільшиться в разі відкривання дверцят.



Примітка. Дайте духовці охолонути після кожного циклу функції пари і витріть внутрішню частину духовки м'якою тканиною.

Примітка. Після кожного циклу функції пари відбувається спорожнення системи подачі води. Таке спорожнення супроводжується чутними звуками, що є нормальним під час роботи приладу.

Переваги приготування на парі

- Приготування на парі є здоровим і природним способом приготування їжі, який зберігає колір та смак страви. Під час використання цього методу приготування запахи не виділяються.
- Приготування на парі (тушкування, варіння, смаження) починається до того, як температура всередині духової шафи досягне 100 °С.
- Повільне приготування (тушкування, варіння, смаження) також можливе за нижчих температур. Приготовлені таким чином страви корисні для здоров'я: у них зберігаються вітаміни й мінерали, оскільки майже не розчиняються в гарячій волозі страви.
- Під час приготування на парі немає необхідності додавати жири або олію в будь-якій формі.
- Пара не дає запахам і смакам поширюватися, тому м'ясо й рибу можна готувати з овочами.
- Пара також підходить для бланшування, розморожування, розігрівання й зберігання страв теплими.

Готування у вакуумі

Використання функції приготування на парі у вакуумі

- Вакуумування
 - ▷ Спочатку проведіть вакуумну обробку харчового продукту в пластику за допомогою вакуумної машини. У результаті цього процесу з пластикового пакета видаляється велика частина повітря. Пакет зберігає поживні речовини та смак продукту під час приготування, тому приготований продукт буде соковитіший, м'якший і смачніший.
- Вакуумне приготування
 - ▷ За допомогою налаштування функції приготування на парі у вакуумі, передбаченої

в духовій шафі, можна приготувати страву за правильної температури і протягом належного часу (див. розділ «Рецепти і час приготування»).

- ▶ Більшість страв можна підтримувати за температури подачі на стіл (приблизно 60 °C) протягом декількох годин, що полегшує подачу страв: просто витягніть страву з духовки, коли настав час подати її на стіл.

Наповнення резервуара для води

- Щоразу перед застосуванням функції пари заповніть резервуар водою.
 - Використовуйте чисту прохолодну водопровідну воду, бутельовану воду без додавання мінералів або дистильовану воду, придатну для пиття.
1. Натисніть кнопку резервуара для води, щоб відкрити кришку відсіку.
 2. Використовуйте ручку, щоб витягти резервуар із духовки.
 3. Зніміть кришку резервуара для води і промийте резервуар чистою водою.
 4. Заповніть резервуар водою до відмітки «МАКС.» на резервуарі (приблизно 1,2 л).
 5. Засуньте резервуар на місце в духовій шафі до клацання (спрацьовування перемикача положення).
 6. Закрийте кришку відсіку резервуара для води.



Після приготування вся вода, що залишилася в системі пари, буде повернута в резервуар за допомогою насоса. Після застосування функції пари необхідно спорожнити, очистити і висушити резервуар для води. Резервуар заповнюйте водою безпосередньо перед використанням!

Використання функцій приготування

Інформацію про експлуатацію цього приладу дивіться в розділі «Загальне використання панелі керування».

1. Щоб увімкнути прилад, торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення.
2. Поверніть регулятор функцій, щоб вибрати основну функцію.
 - Інформація про вибір відповідної (доступної) функції наведена в розділі «Опис функцій».
3. Поверніть регулятор вибору, щоб вибрати підфункцію (якщо доступно) або налаштувати параметр.
 - Активується перша підфункція або параметр (якщо доступно).
4. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити вибрану функцію безпосередньо (з попередньо заданими значеннями). Ця кнопка блиматиме, якщо можна запустити програму.

Функції та параметри, доступні для налаштування:

- функція (підфункція духової шафи);
- температура духової шафи;
- час готування.

Активується наступна додаткова функція або налаштування (якщо доступно). Поверніться до попереднього вибору або налаштування, торкнувшись лівої кнопки навігації.



Якщо потрібно, виберіть будь-який додатковий параметр (наприклад, «Fast preheat» (Швидкий попередній розігрів)) за допомогою меню «Plus» (Плюс). Додаткову інформацію див. в розділі «Меню “Plus” (Плюс)».

5. Торкніться кнопки підтвердження, щоб розпочати готування вашої страви згідно з вибраними налаштуваннями.

Можливі дії наприкінці процесу готування:

- Припинення готування
 - Торкніться кнопки підтвердження.
Дисплей завершення закриється, і відобразиться екран очікування. Через 10 хвилин бездіяльності дисплей перейде в режим очікування.
- Додавання часу
 - Торкніться правої кнопки навігації та виберіть елемент «Add extra time» (Додати час).
Активується налаштування часу. Для його зміни необхідно безпосередньо повернути регулятор вибору.
 - Торкніться кнопки підтвердження.
 - Попередній процес активується знову.

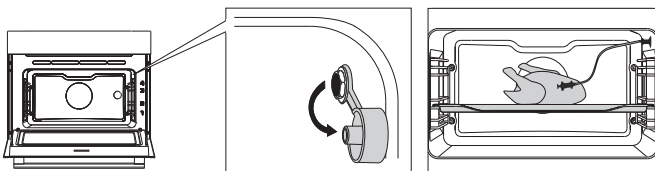
Зміна налаштувань у процесі виконання

- Якщо в процесі виконання торкатися кнопку навігації, відобразиться активна зона. Можна буде змінити вибране налаштування. Після підтвердження шляхом натискання відповідної кнопки з'явиться екран виконання зі зміненими налаштуваннями.
- Якщо нічого не робити протягом 5 секунд, параметри процесу виконання будуть скасовані, а дисплей повернеться до екрана виконання.

Кулінарний датчик

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

1. Зніміть гумовий ковпачок із гнізда в правому верхньому куті духової шафи.
2. Помістіть заглушку кулінарного датчика в гніздо та повністю вставте кулінарний датчик у страву.



На дисплеї відобразиться екран і значок кулінарного датчика.

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



Важливо!

- Завжди вставляйте металевий щуп кулінарного датчика в страву до кінця.
- Після завершення процесу готування потрібно завжди повертати металевий ковпачок на місце з'єднання кулінарного датчика.
- Завжди використовуйте щуп, призначений для вашої духової шафи.
- Стежте, щоб під час готування він не торкався нагрівального елемента.
- Після завершення готування щуп буде дуже гарячим. Будьте обережні, щоб не травмуватися (не обпектися).

Меню налаштувань

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

Таймер приготування яєць (налаштування часу сповіщення)
<p>Загальні відомості</p> <ul style="list-style-type: none">• Мова дисплея• Час<ul style="list-style-type: none">▷ Заданий час▷ Формат годин▷ Розмір годинника• Дата<ul style="list-style-type: none">▷ Дата рр-мм-дд▷ Формат дати• Звук<ul style="list-style-type: none">▷ Гучність (низька-середня-висока)▷ Звук кнопок (увімк./вимк.)▷ Звук привітання (увімк./вимк.)
<p>Дисплей</p> <ul style="list-style-type: none">• Яскравість (низька-середня-висока)• Лампа духової шафи<ul style="list-style-type: none">▷ Автоматичне вимкнення через 1 хв▷ Вимкнення вручну• Нічний режим<ul style="list-style-type: none">▷ Час запуску та завершення підсвічування нижнього дисплея▷ Заданий час запуску першого дисплея, заданий час завершення другого дисплея• Переведення приладу в режим очікування<ul style="list-style-type: none">▷ Автоматичне вимкнення через 1 год▷ Завжди ввімкнуто*
<p>Приготування їжі</p> <ul style="list-style-type: none">• Налаштування<ul style="list-style-type: none">▷ Видалення накипу▷ Жорсткість води• Налаштування попереднього розігріву<ul style="list-style-type: none">▷ За замовчуванням (увімк./вимк.)• Інтенсивність програми<ul style="list-style-type: none">▷ Низька/середня/висока
<p>Система</p> <ul style="list-style-type: none">• Інформація про прилад<ul style="list-style-type: none">▷ Назва приладу та версія програми• Заводські налаштування<ul style="list-style-type: none">▷ Повернення до заводських налаштувань



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

Очищення приладу

Регулярно очищайте духову шафу, щоб не допустити накопичення жиру та часток їжі, особливо на внутрішній і зовнішній поверхнях, дверцятах та ущільнювачі.

- Активуйте блокування від дітей (щоб не допустити випадкового ввімкнення приладу).
- Для очищення зовнішніх поверхонь використовуйте м'яку тканину й теплу воду з милом.
- Далі протріть поверхні чистою вологою тканиною та висушіть їх.
- Видаліть брызки й плями з внутрішніх поверхонь, використовуючи тканину та мильну воду.
- Далі протріть поверхні чистою вологою тканиною та висушіть їх.



Важливо!

Не допускайте попадання води у вентиляційні отвори. Ніколи не використовуйте абразивні засоби для чищення або хімічні розчинники. Обов'язково підтримуйте ущільнювач дверцят чистим.

Це запобігає накопиченню бруду та забезпечує щільне зачинення дверцят.

Функція очищення (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 духова шафа повністю охолола. Коли духова шафа гаряча, бруд і жир видалити складно.
- Процес триває 30 хвилин. Залишки їжі на покритих емаллю стінках достатньо розмокнуть після 30 хвилин, після чого їх можна видалити вологою тканиною.

1. Вийміть із приладу все допоміжне обладнання.
2. Виберіть елемент «Cleaning» (Очищення) на регуляторі функцій.
3. Торкніться кнопки підтвердження, щоб запустити очищення парою.

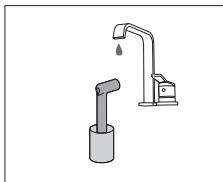
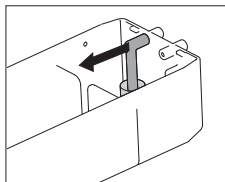


Не відкривайте дверцята під час виконання програми очищення.

Очищення фільтра резервуара для води

У разі забруднення фільтра резервуара для води промийте його під краном.

1. Відключіть всмоктувальну трубку разом із фільтром.
2. Промийте її під струменем води і встановіть на місце. Переконайтеся, що фільтр торкається резервуара для води.



Видалення накипу

Під час процесу приготування на парі в системі подачі пари можливе накопичення накипу. Його потрібно періодично видаляти. Видалення слід проводити в разі відображення повідомлення «Видаліть накип». Якщо не видалити накип після триразового відображення цього повідомлення, функції обробки парю стануть недоступні. Використовуйте цю функцію, тільки коли духовка повністю охолола. Цикл видалення накипу складається з власне видалення накипу і промивання. Під час цього циклу на дисплеї відображається необхідна інформація та вказівки щодо виконання дій.

1. Залийте засіб для видалення накипу, розведений у воді, у резервуар для води. Для ознайомлення з правильним співвідношенням води і засобу для видалення накипу див. його інструкцію.
2. Відкрийте меню «Налаштування».
3. Виберіть «Налаштування приготування їжі».
4. Виберіть «Налаштування блока обробки парю».
5. Для вибору цієї функції виберіть пункт «Видалення накипу».
6. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити видалення накипу.



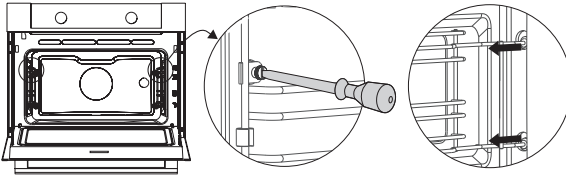
Для видалення накипу рекомендується використовувати засіб NOKALK/DLS. NOKALK/DLS — це надзвичайно ефективний засіб для видалення накипу на основі природних повністю біорозкладаних компонентів. Цей розчин не має корозійної або агресивної дії і негативного впливу на навколишнє середовище. Окрім видалення накипу, він також володіє очисними й антибактеріальними властивостями, завдяки чому внутрішні компоненти приладу підтримуються в оптимальному гігієнічному стані. Таким чином зберігається смак страви і продовжується термін служби приладу.

- У процесі подачі пари використовується вода. У воді містяться кальцій та магній. Під час нагрівання з води утворюється пара, а мінерали (нешкідливі для людини) осідають.
- Якщо процес видалення накипу перервано до завершення циклу, програму потрібно перезапустити з початку.

Зняття та чищення напрямних

Щоб очистити напрямні, використовуйте звичайні засоби для чищення.

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



Заміна лампи освітлення в духовій шафі



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



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

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт

У духовій шафі встановлена галогенна лампа.

Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності (G).

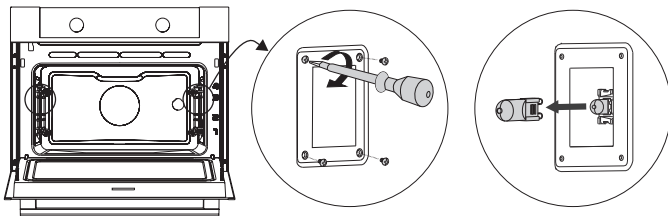


Від'єднайте прилад від джерела електроживлення, витягнувши його штепсель із розетки або відключивши вимикач у блоці запобіжників.

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

3. Відкрутіть чотири гвинти на декоративній зовнішній панелі. Зніміть зовнішню панель, скло і кільце ущільнювача.
4. Зніміть несправну галогенну лампочку та замініть її новою.
5. Встановіть зовнішню панель, скло і кільце ущільнювача на місце.

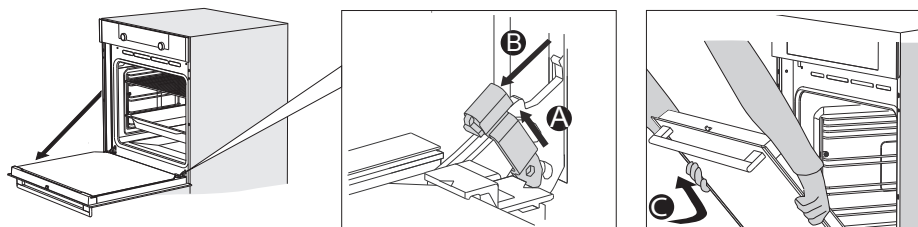
Увага! Кільце ущільнювача має ідеально входити в заглиблення стінки духової шафи.



Зняття та встановлення дверцят духової шафи

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

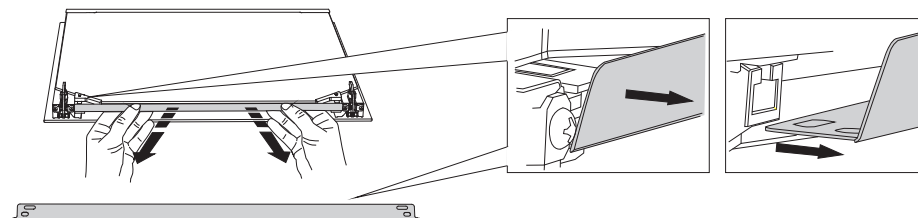
Зняття дверцят духової шафи



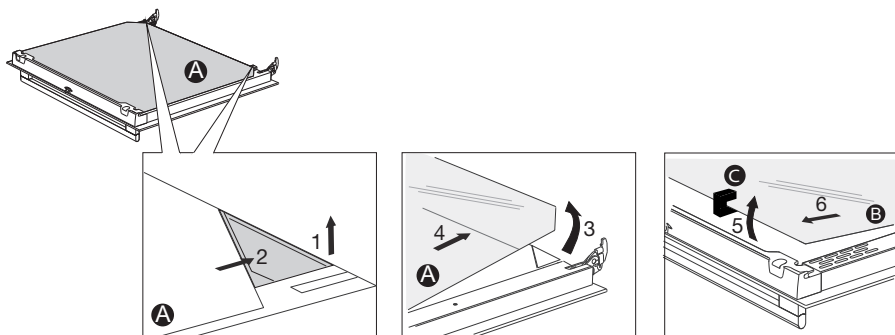
1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть обидва кріплення петель (A) і потягніть їх у напрямку до дверцят духової шафи (B). Петлі зафіксуються в положенні 45°.
3. Обережно закрийте дверцята до положення 45°.
4. Зніміть дверцята, піднявши та нахиливши їх у бік духової шафи (C). Петлі мають вийти з пазів у духовій шафі.

Зняття та встановлення скла у дверцятах духової шафи

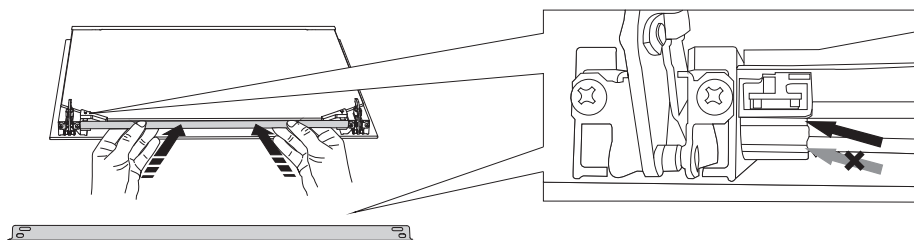
Скло у дверцятах духової шафи можна очистити зсередини. Для цього потрібно зняти його з дверцят.



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.



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.

Загальне

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

Їжа не готується

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

Їжа приготована недостатньо або надмірно.

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

Датчики не працюють, дисплей заблоковано.

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

Іскріння в духовій шафі.

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

У разі перебою електропостачання можуть скинутися налаштування дисплея.

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

У духовій шафі утворюється конденсат.

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

Вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення духової шафи.

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

Повітряний потік відчувається в області дверцят і зовнішньої поверхні приладу.

- Це нормальне явище.

Світло відбивається на дверцятах і зовнішній поверхні приладу.

- Це нормальне явище.

Через дверцята або вентиляційні отвори виходить пара.

- Це нормальне явище.

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

- Це нормальне явище.

Запобіжник регулярно вимикається.

- Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.

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

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

Зберігання та ремонт духової шафи

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

Перед дзвінком підготуйте таку інформацію:

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



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

Утилізація приладу та пакування

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

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

- картон;
- поліетиленове 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.

CE 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**



865834

uk (08-23)