



Інструкції з експлуатації ДУХОВА ШАФА

OCS8487S / BO4CS2F3-42
OCS8487B / BO4CS2F3-42
OCS8487A / BO4CS2F3-42
OCS8487A1 / BO4CS2F3-42
OCS8687S / BO6SA2F3-42
OCS8687B / BO6SA2F3-42
OCS8687A / BO6SA2F3-42
OCS8687A1 / BO6SA2F3-42

Піктограми, що використовуються



Важлива інформація



Порада

ДУХОВА ШАФА

Духова шафа

Вступ	4
Панель керування	5
Опис	6
Напрямні, телескопічні напрямні	6
Приладдя	7
Дверцята	8
Вентилятор	8
Основні функції	9
Кнопки	10
Навігація	11

Перше використання

Перші дії	13
-----------	----

Керування

Вибір функції	17
Режим налаштування функцій	17
Режим виконання	19
Дисплей завершення	20
Зміна налаштувань у процесі виконання	21

Використання

Таблиця функцій	22
Функція пари	28
Кулінарний датчик	31
Меню налаштувань	32
Меню «Плюс»	33
Інформація про приготування	35
Швидкий попередній розігрів	35
Відкладений запуск	36
Колерування	37
Поетапне приготування	37
Перехід до ручного режиму приготування	38
Програми й вибране	38
Таймер приготування яєць	39
Блокування від дітей	39
Підігрівання	40
Розморожування	40

Чищення

Чищення приладу	41
Очищення парою	41
Очищення фільтра резервуара для води	42
Видалення накипу	42
Зняття та чищення напрямних	43
Заміна лампочки освітлення в духовці	44
Зняття дверцят духовки	45
Зняття скла з дверцят духовки	46

Усунення несправностей

Загальні відомості	47
--------------------	----

Духова шафа й довкілля

Утилізація приладу та пакування	49
---------------------------------	----

Вступ

Дякуємо за вибір парової духової шафи ASKO.

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

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



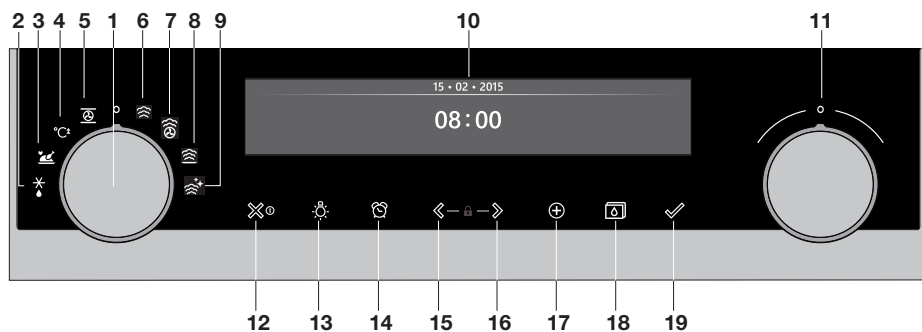
Перш ніж використовувати прилад, уважно прочитайте відповідні інструкції з техніки безпеки!

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

Інструкції зі встановлення постачаються окремо.

ДУХОВА ШАФА

Панель керування



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

* Натискання кнопок 15 та 16 активує блокування від дітей.

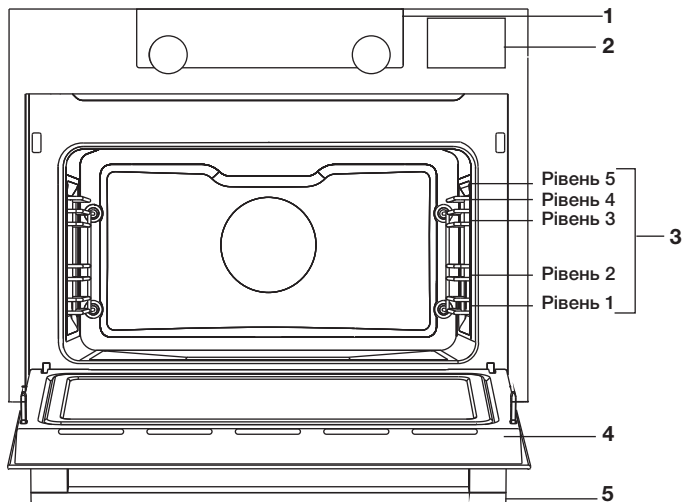


Примітка.

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

Опис

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



Напрявні, телескопічні напрямні

- Залежно від моделі духовка 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: зазвичай використовується для гриля. Крім того, на неї можна поставити посуд для готування на пару або сковороду з продуктами.</p> <ul style="list-style-type: none">• На решітці духової шафи є захисний крік. 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

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 парової духової шафи встановлені у дверцятах вимикачі припинять роботу приладу. Робота духової шафи відновиться після закриття дверцят.
- У цій духовій шафі передбачена система плавного закривання дверцят. Коли дверцята духової шафи закриваються, ця система, починаючи з певного кутового положення дверцят, стримує хід і безшумно закриває дверцята.


Вентилятор

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

Основні функції

За допомогою регулятора функцій можна вибирати основні функції духової шафи.



Налаштування	Опис
	Вимк./режим очікування
	Духова шафа Гаряче повітря Гаряче повітря + нижній нагрів Нижній + верхній нагрів Великий гриль Гриль Великий гриль + вентилятор Верхній нагрів Нижній нагрів Нижній нагрів + вентилятор Смаження pro
	Швидкий попередній розігрів
	Програми й вибране Програми Вибране
	Розморожування Розморожування вручну
	Пара Пара Низька температура Готування у вакуумі
	Комбінована пара Гаряче повітря + щільність пари 1 Гаряче повітря + щільність пари 2 Гаряче повітря + щільність пари 3
	Підігрівання Відновлення Підігрівання посуду Зберігання їжі теплою

	Очищення парою
---	----------------

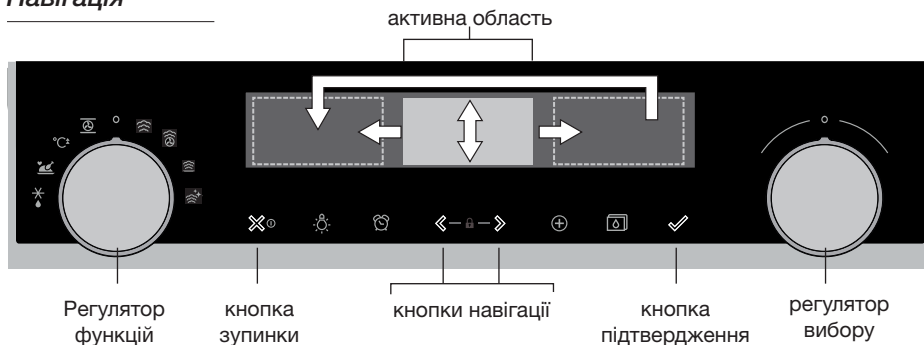
Кнопки

У таблиці нижче міститься опис різних кнопок.

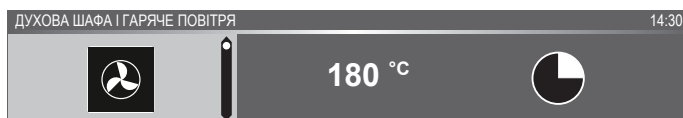
Кнопки	Опис кнопок
	Кнопка зупинки - швидке натискання: скасувати дію або переміститися на один крок назад у меню; - довге натискання: вимкнути або ввімкнути прилад.
	Кнопка підсвічування: - увімкнення й вимкнення світла в камері.
	Таймер приготування яєць: - таймер приготування яєць можна використовувати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

	<p>Кнопка резервуара для води - Відкриття кришки резервуара для води.</p>
	<p>Кнопка підтвердження: - підтвердження всіх білих параметрів/елементів на екрані.</p>

Навігація



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



Далі описано, як здійснюється навігація в усіх меню.

- Щоб перейти в активну область (із сірим фоном), скористайтесь кнопками навігації або натисніть регулятор вибору.
- Щоб змінити налаштування в активній області, поверніть регулятор вибору (ліворуч — зменшити значення, праворуч — збільшити значення). Налаштування зберігається автоматично.

- Задавши всі елементи на екрані, натисніть кнопку підтвердження, щоб підтвердити налаштування. Ця кнопка почне блимати, якщо можна запустити програму.
- Натисніть кнопку зупинки, щоб переміститися на крок назад у меню.



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

НАЛАШТУВАННЯ | ЗАГАЛЬНЕ | ЗВУК | ЗВУКИ КНОПОК

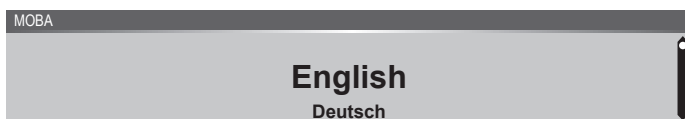
Перші дії

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



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

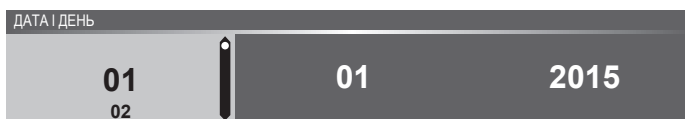
Налаштування мови



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

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

Налаштування дати



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

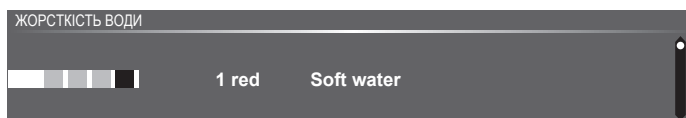
6. Підтвердьте це налаштування, натиснувши кнопку підтвердження.
Відобразиться зазначений далі екран.

Налаштування часу



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

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. Зверте отриману кількість із таблицею і, таким чином, визначте значення жорсткості води.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

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.

Тепер прилад налаштований так, щоб повідомлення про необхідність видалити накип відображалось відповідно до фактичної жорсткості води.

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.



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

Екран очікування

Екран очікування відображає час, дату, температуру всередині приладу (якщо вона перевищує 80 °С) і таймер (якщо його встановлено). Прилад переходить у режим очікування в таких випадках:

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

03 . 05 . 2015

12 : 00

Режим «Вимк.»

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

Увімкнення приладу

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

Вибір функції

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

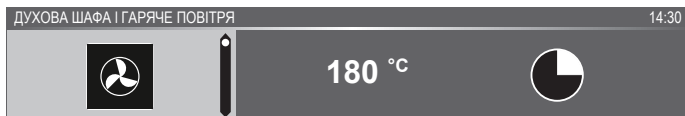
- Перейдіть безпосередньо в режим виконання, натиснувши кнопку підтвердження. Ця кнопка блиматиме, якщо можна запустити програму.

Після вибору основної функції активується режим налаштування функції (сірий фон). Тепер у цій активній області можна змінити налаштування функції.

Режим налаштування функцій

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

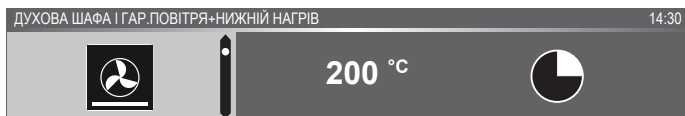
1. Виберіть основну функцію, повернувши регулятор функцій.
Активується налаштування першої підфункції.



Тепер можна змінити налаштування на потрібні. Можна встановити:

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

2. Поверніть регулятор вибору та змініть налаштування.

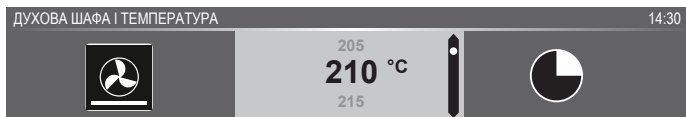


3. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку навігації «праворуч» або регулятор вибору.

Активується налаштування наступної підфункції.

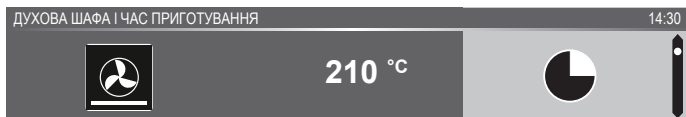


4. Поверніть регулятор вибору та змініть налаштування.



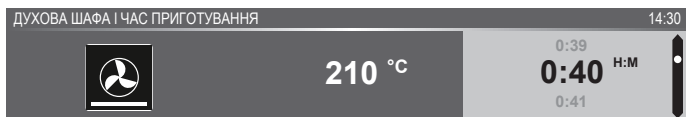
5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку навігації «праворуч» або регулятор вибору.

Активується налаштування наступної підфункції.



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

6. Поверніть регулятор вибору та змініть налаштування.



- H:M — позначення годин і хвилин.

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

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



Режим виконання

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



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



Дисплей завершення

Після завершення відліку таймера з'явиться дисплей завершення.

Тепер можна виконати такі дії:

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



Зупинка циклу

1. Натисніть кнопку підтвердження.

Дисплей завершення закриється, і відобразиться екран очікування.

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

Додавання часу

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

Після цього активується раніше вибраний процес.

Колерування

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

Після підтвердження за допомогою відповідної кнопки відобразиться екран виконання.

Збереження у вибране

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

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


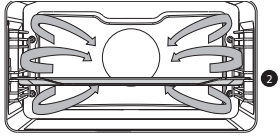

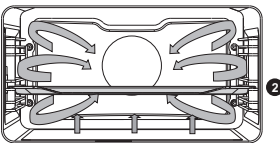

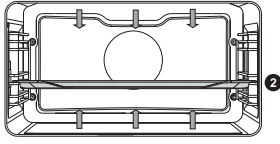
2. Виберіть позицію для вашого рецепта приготування, повернувши регулятор вибору та натиснувши кнопку підтвердження для збереження програми.
3. Введіть назву рецепта. Повертайте регулятор вибору, щоб ввести відповідну літеру. Далі натисніть регулятор вибору, щоб підтвердити літеру та перейти до наступної.the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

Зміна налаштувань у процесі виконання



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

Таблиця функцій

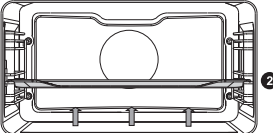

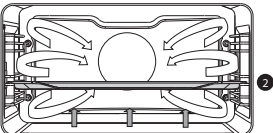

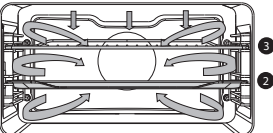
Під час вибору необхідної функції зверітайтеся з цією таблицею.
Крім того, див. інструкції з приготування на упаковванні харчового продукту.

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


ВИКОРИСТАННЯ


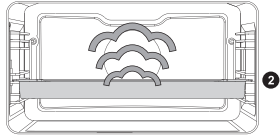



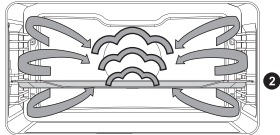
Функція	Опис	
	<p>Великий гриль</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нагрівання за допомогою верхнього нагрівального елемента та гриля. • Цей режим можна використовувати для приготування смажених страв і випічки, які потребують хрусткої скоринки або підрум'янення знизу. Використовуйте наприкінці часу випікання або смаження. • Помістіть решітку у верхній частині, а деко — посередині духової шафи. • Максимально дозволена температура: 230 °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: 230 °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. 	

ВИКОРИСТАННЯ





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


ВИКОРИСТАННЯ

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

Функція	Опис	
	<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 data-bbox="107 778 191 802"><i>Високий 3</i></p>  <p data-bbox="107 903 191 927"><i>Середній 2</i></p>  <p data-bbox="107 1027 191 1051"><i>Низький 1</i></p>	<p>Гаряче повітря + щільність пари 1/2/3</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, бришів, 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. 	

ВИКОРИСТАННЯ

Функція	Опис	
Додаткові функції		
	<p>Підігрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Підігрівання посуду: ця функція використовується для підігрівання посуду, щоб подані страви довше залишалися гарячими. • Збереження тепла: цей режим використовується для підтримання температури вже приготованих страв. • 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. 	
	<p>Очищення парою</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 духова шафа повністю охолотла. Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами. • Після замочування залишки їжі можна буде усунути за допомогою вологої тканини. 	
	<p>Розморожування</p> <ul style="list-style-type: none"> • За використання цієї функції повітря циркулює за допомогою вентилятора. Повітря нагрівається до температури 30 °С. • Використовуйте цю функцію для розморожування заморожених страв. 	
	<p>Програми й вибране</p> <ul style="list-style-type: none"> • Щоб випікати та смажити, можна використовувати відповідні програми, вибравши страву зі списку заздалегідь запрограмованих страв. • Вибране: тут можна вибрати власні збережені рецепти. 	

Функція	Опис
	<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 духовій шафі перебуває посуд зі стравою.

Функція пари



Попередження! Ризик отримання опіків. Не відкривайте дверцята під час виконання функцій 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.

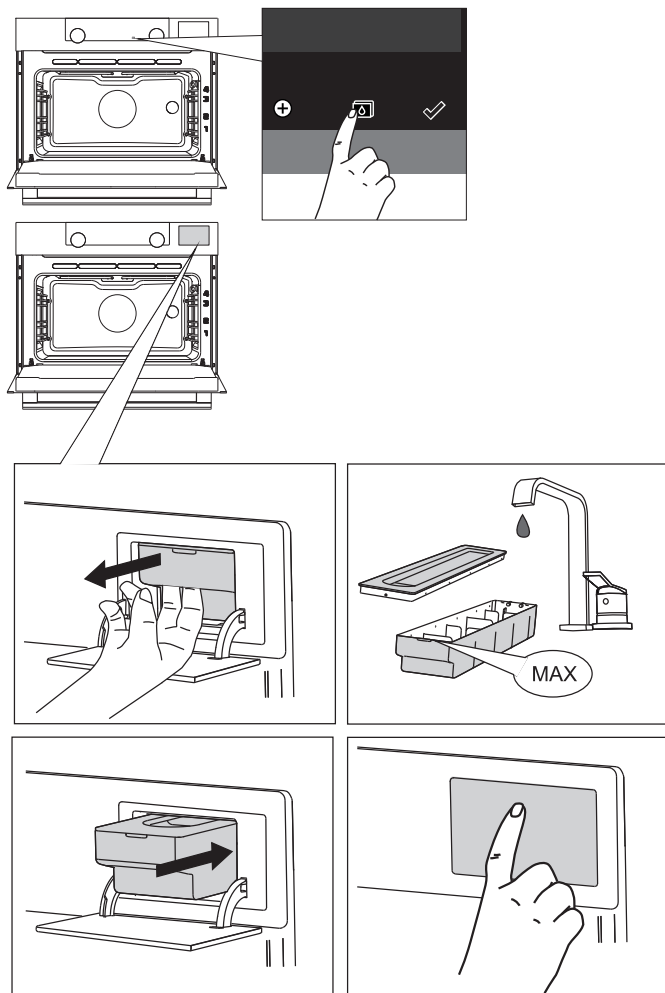
Наповнення резервуара для води

Щоразу перед застосуванням функції пари заповнюйте 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.

ВИКОРИСТАННЯ

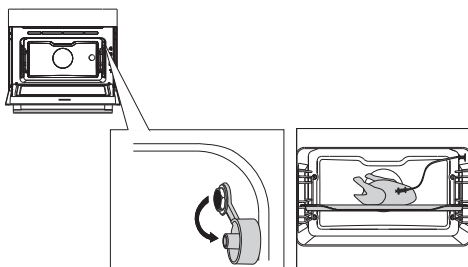


Після приготування вся вода, що залишилася в системі пари, буде повернута в резервуар за допомогою насоса. Після застосування функції пари необхідно спорожнити, очистити і висушити резервуар для води. Резервуар заповнюйте водою безпосередньо перед використанням!

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.
 - Під час готування на дисплеї відображатиметься зростаюча температура всередині страви (потрібну температуру всередині страви в процесі готування можна змінити).
 - Коли температура в центрі шматка сягне заданої, приготування припиниться. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку. Або ж за хвилину він вимкнеться автоматично. На дисплеї відобразиться поточний час.



Завжди вставляйте металевий щуп кулінарного датчика в страву до кінця. Увага! Завершивши процес готування, помістіть гумовий ковпачок назад у гніздо 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.

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

Загальне

У цьому меню можна налаштувати такі параметри:

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

Дисплей

У цьому меню можна налаштувати такі параметри:

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

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

Налаштування приготування

У цьому меню можна налаштувати таке:

- інтенсивність програми за замовчуванням (низька / середня / висока);
- налаштування пари (жорсткості води / видалення накипу);
- параметри попереднього розігріву (установлення для розігріву значення за замовчуванням — увімк. або вимк.).

Система

У цьому меню можна налаштувати такі параметри:

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

Меню «Плюс»



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

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

ВИКОРИСТАННЯ

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

Меню «Плюс» (+)	Опис	Значок
	Інформація про приготування Запит детальнішої інформації про вибрану функцію.	
	Швидкий попередній розігрів Швидке розігрівання духової шафи до потрібної температури (недоступно в поєднанні з відкладеним запуском).	
	Відкладений запуск Процес приготування розпочнеться автоматично згідно із заданим часом. Доступно лише в разі встановлення часу приготування. Недоступно в поєднанні з режимом попереднього розігріву.	
	Колерування Додавання функції гриля наприкінці; час колерування додається наприкінці процесу приготування.	
	Додати до вибраного Додавання налаштувань приготування страви до списку вибраних (див. розділ «Екран завершення»).	
	Поетапне приготування Поєднання до трьох різних функцій в одному циклі приготування.	
	Перехід до ручного режиму приготування Редагування стандартної програми у вигляді програми поетапного приготування.	
	Додати пару 1–3х Рівномірний розподіл циклів обробки парою (до трьох циклів на один цикл приготування). Виберіть час приготування принаймні 10 хвилин.	

Меню «Плюс» (+)	Опис	Значок
	Додавання пари Додавання одного циклу обробки парою.	

Інформація про приготування

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

Швидкий попередній розігрів

Доступні два різні способи використання швидкого попереднього розігріву.

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

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

Активація швидкого попереднього розігріву в меню «Плюс».

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

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

- Коли активовано попередній розігрів, параметр «відкладений запуск» матиме сірий колір, оскільки ці функції не працюють разом.

- За активованого відкладеного запуску сірий колір матиме функція попереднього розігріву.
- Щоб скасувати попередній розігрів, знову натисніть кнопку підтвердження.

Запуск зі швидким попереднім розігрівом

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

Відкладений запуск

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

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

Колерування

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

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

Поруч із поточним часом з'явиться маленький значок гриля.

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

Поетапне приготування

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

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

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

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



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

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

11. Щоб запустити цикл, натисніть кнопку підтвердження.

- ▶ Натискання кнопки зупинки закриває меню поетапного приготування. Водночас духову шафу повернеться до звичайного режиму роботи.

Перехід до ручного режиму приготування

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

Програми й вибране

Автоматичні програми

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

Вибране (див. розділ «Екран завершення»)

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

Таймер приготування яєць

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

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

Блокування від дітей

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

1. Натисніть і утримуйте одночасно кнопку навігації «вліво» і кнопку навігації «вправо».

Прилад перейде в режим блокування кнопок. З'явиться спливаюче вікно. Через 3 секунди спливаюче вікно «Блокування активовано» закриється.

Водночас буде відобразитися поточний стан приладу.

- ▷ Якщо блокування кнопок активувати під час приготування, сама програма не буде перервана.
 - ▷ Якщо під час блокування кнопок натиснути якусь кнопку, повторно відобразиться спливаюче вікно «Блокування активовано».
 - ▷ Водночас у режимі блокування кнопка зупинки залишається активною. Якщо прилад вимкнений, цикл приготування призупиниться. Щоб повторно ввімкнути прилад, відключіть режим блокування кнопок.
2. Щоб відключити режим блокування кнопок, натисніть і утримуйте одночасно кнопку навігації «ліворуч» і кнопку навігації «праворуч» ще раз.

Підігрівання

- 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.
- Підігрівання посуду
 - ▷ Ця функція використовується, коли потрібно підігріти посуд (тарілки, чашки), щоб подані страви довше залишалися гарячими.
 - ▷ Ця функція дає змогу задати температуру й тривалість підігрівання їжі.
- Зберігання їжі теплою
 - ▷ Використовуйте цю функцію, щоб підтримувати потрібну температуру вже приготовлених страв.
 - ▷ Ця функція дає змогу задати температуру й тривалість підігрівання їжі.

Розморожування

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

Чищення приладу

Регулярно очищайте прилад, щоб не допустити накопичення жиру і часток їжі, особливо на поверхнях внутрішньої та зовнішньої частин, дверцятах та ущільненні.

- 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 бризки й плями з внутрішніх поверхонь, використовуючи тканину та мильну воду.
- Далі протріть поверхні чистою вологою тканиною та висушіть їх.



- **Увага! 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.**

Очищення парою

Використовуючи функцію очищення парою, можна легко видалити жир та бруд зі стінок духовки за допомогою вологої тканини.

Застосування очищення парою

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



Програма очищення парою триває 30 хвилин.

Частинки 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 функцію «Очищення парою».
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити очищення парою.

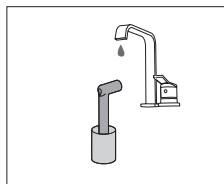
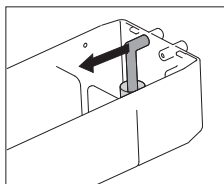


Увага! Не відкривайте дверцята під час виконання циклу очищення.

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 духова шафа 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.

Примітка.

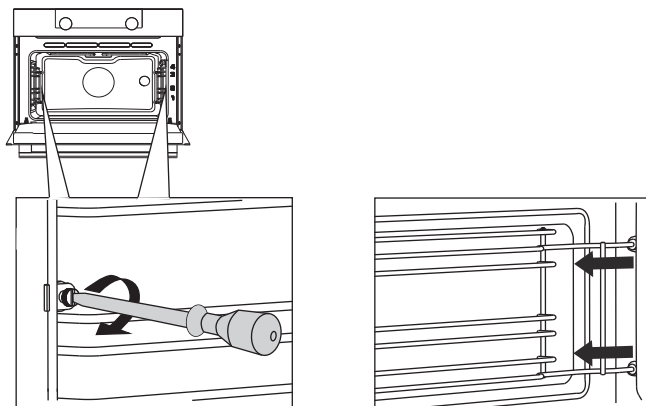
Для видалення накипу рекомендується використовувати засіб NOKALK/DLS. NOKALK/DLS — це надзвичайно ефективний засіб для видалення накипу на основі природних повністю біорозкладаних компонентів. Цей розчин не має корозійної або агресивної дії і негативного впливу на навколишнє середовище. Окрім видалення 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.

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



Заміна лампочки освітлення в духовці



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

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Замініть несправну лампочку лампочкою такого ж типу.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт

У духовій шафі встановлена галогенна лампа.

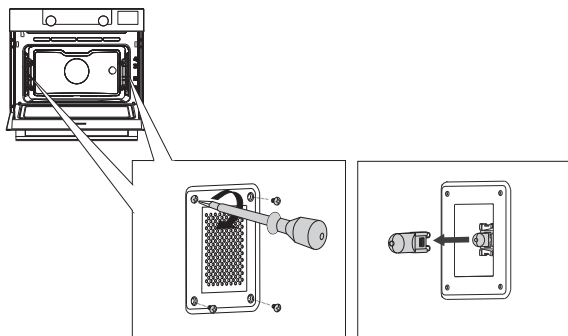
Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності (G).



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

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

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

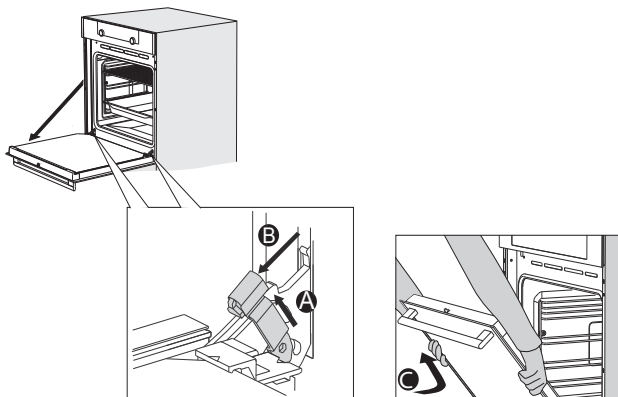


Зняття дверцят духовки

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

Зняття дверцят духової шафи

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



Встановлення дверцят духової шафи

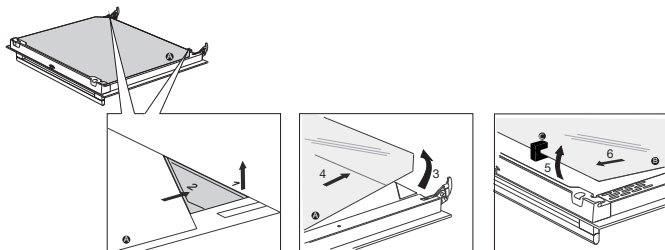
1. Тримайте дверцята під кутом приблизно 45° перед духовою шафою.
2. Вставте петлі в пази та переконайтеся, що вони розташовані правильно.
3. Повністю відкрийте дверцята.
4. Підніміть обидва кріплення петель і перемістіть їх у напрямку до духової шафи.
5. Обережно закрийте дверцята духової шафи та переконайтеся,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

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

Зняття скла з дверцят духовки

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 (А).
2. Візьміться за скло (А) знизу й обережно підніміть (3) і перемістіть (4) його, щоб зняти з верхньої опори.
3. Внутрішнє скло (В) (залежно від моделі) можна зняти, обережно піднявши (5) та перемістивши (6) його, щоб зняти з нижньої опори. Крім того, зніміть гумові прокладки (С) з внутрішнього скла.



Встановлення скла здійснюється у зворотному порядку.

Загальні відомості

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

Їжа не готується

- Переконайтеся, що таймер встановлено і що була натиснута кнопка 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.

Кнопки не працюють, дисплей не реагує на натискання кнопок.

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

Перебій електропостачання може скинути дисплей.

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

У духовій шафі утворюється конденсат.

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

Вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення духовки.

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

Повітряний потік відчувається в області дверцят та 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, чутно 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 та пил можуть призвести до пошкодження приладу.

Утилізація приладу та пакування

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

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

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

Ці матеріали необхідно утилізувати відповідно до офіційних правил.



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

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

Декларація відповідності



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





Паспортна табличка приладу міститься всередині приладу.

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

Адреси та телефони сервісних центрів указані в гарантійному
талоні.

 **ASKO**



865833

uk (08-23)