



## Інструкції з експлуатації

ДУХОВА ШАФА

OCS8478G / BO4CS2T2-42

OCS8678G / BO6SA2T2-42

OCS8478GG / BO4CS2T2-42

OCS8678GG / BO6SA2T2-42

Піктограми, що використовуються



Важлива інформація



Порада

# ДУХОВА ШАФА

## Духова шафа

Вступ	4
Панель керування	5
Опис	6
Напрявні, телескопічні напрямні	6
Приладдя	7
Дверцята	8
Вентилятор	8
Сенсорний дисплей	9
Основні екрани	10
Екран налаштування функцій	12
Екран очікування	13

## Перше використання

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

## Керуванн

Використання меню «Плюс»	17
Відкривання клавіатури	20

## Використання

Функція духової шафи	21
Функція пари	23
Використання функцій Extras (Додаткові)	28
Таблиця функцій	32
Кулінарний датчик	39
Додавання пари	40
Відкладений запуск	42
Поетапне приготування	44
Колерування	46
Додаткові функції	47
Налаштування	51

## Чищенн

Чищення приладу	54
Очищення парою	54
Очищення фільтра резервуара для води	55
Видалення накипу	55
Зняття та чищення напрямних	56
Заміна лампочки освітлення в духовці	57
Зняття та встановлення дверцят духової шафи	58
Зняття та встановлення скла у дверцятах духової шафи	59

## Усунення несправностей

Загальні відомості	60
--------------------	----

## Зауваження щодо захисту довкілля

Утилізація приладу та пакування	62
---------------------------------	----

## 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.

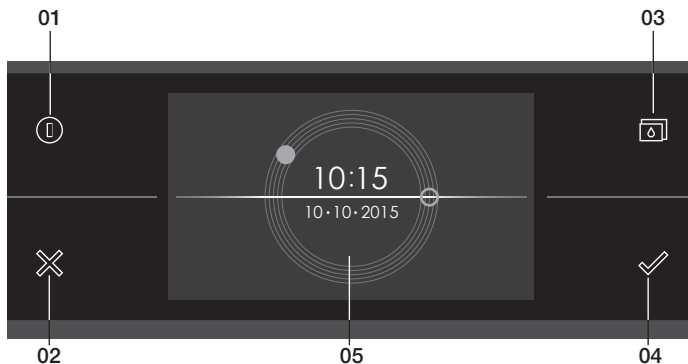


**Перш ніж використовувати прилад, уважно прочитайте відповідні інструкції з техніки безпеки!**

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

Інструкції зі встановлення постачаються окремо.

## Панель керування

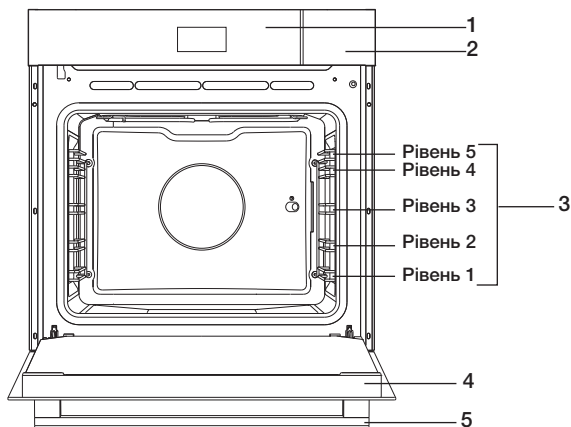


01. Кнопка ввімкнення/вимкнення; використовується для:
  - увімкнення приладу;
  - переходу в режим очікування;
  - вимкнення приладу. Утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення натиснутою, доки прилад не вимкнеться.
02. Кнопка X; використовується для:
  - переходу на крок назад у меню;
  - закриття спливаючого вікна або вибору в ньому варіанта «Ні»;
  - закриття або скасування пунктів меню або функцій.
03. Кнопка резервуара для води; використовується для:
  - відкриття клапана резервуара для води.
04. Кнопка підтвердження; використовується для:
  - підтвердження параметрів;
  - запуску функції;
  - закриття вікна, що спливає, або вибору в ньому варіанта «Так».
05. Сенсорний дисплей.

# ДУХОВА ШАФА

## Опис

1. Панель керування
2. 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 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)	
	<b>Емальоване деко для випікання:</b> використовується для випічки та тортів. <ul style="list-style-type: none"><li>• Не використовуйте емальоване деко для функцій мікрохвиль!</li><li>• Підходить для чищення за допомогою піролізу.</li></ul>
	<b>Решітка духової шафи:</b> використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. <ul style="list-style-type: none"><li>• На решітці духової шафи є захисний крюк. Щоб висунути решітку з духової шафи, злегка підніміть її спереду.</li><li>• Не використовуйте решітку духової шафи для функцій мікрохвиль!</li></ul>
	<b>Глибоке емальоване деко:</b> використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. <ul style="list-style-type: none"><li>• 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).</li><li>• Не використовуйте глибоке емальоване деко для функцій мікрохвиль!</li><li>• Підходить для чищення за допомогою піролізу.</li></ul>
	<b>Скляне деко:</b> використовується в мікрохвильовій печі та духовій шафі. <ul style="list-style-type: none"><li>• НЕ підходить для чищення за допомогою піролізу.</li></ul>

## ДУХОВА ШАФА

Приладдя, яке може постачатися з приладом (залежно від моделі)	
	<p><b>Неперфороване парове деко:</b> глибиною 40 мм (використовується для збору вологи під час приготування на парі).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Зверніть увагу, що за температур вище 180 °C дека можуть знебарвлюватися! Зазначене явище не впливає на правильність роботи духової шафи.</li></ul>
	<p><b>Перфороване парове деко:</b> глибиною 40 мм (використовується для приготування на парі).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Зверніть увагу, що за температур вище 180 °C дека можуть знебарвлюватися! Зазначене явище не впливає на правильність роботи духової шафи.</li></ul>
	<p><b>Перфороване парове деко:</b> 1/3GN. <b>Перфороване парове деко:</b> 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Зверніть увагу, що за температур вище 180 °C дека можуть знебарвлюватися! Зазначене явище не впливає на правильність роботи духової шафи.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>Для приготування на парі перфороване парове деко можна помістити в неперфороване парове деко. Їхнє спільне використання можливе лише в положенні з телескопічними напрямними.</li></ul>
	<p><b>Кулінарний датчик:</b> 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 припинять роботу приладу. Після закриття дверцят духовка продовжить роботу.
- У цій духовій шафі передбачена система плавного закриття дверцят. Коли дверцята духової шафи закриваються, ця система, починаючи з певного кутового положення дверцят, стримує хід і безшумно закриває дверцята.

### Вентилятор

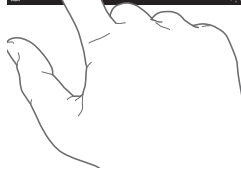
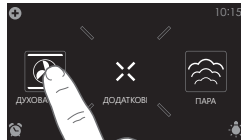
- Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.



## Сенсорний дисплей

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

### Торкання:



### Змахування:



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

## Основні екрани

### Екран запуску



### Меню «Плюс» (01)

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

### Духова шафа (02)

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

### Таймер приготування яєць (03)

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

### Додаткові (04)

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

### Час (05)

- Тут відображується час.

## Швидкий попередній розігрів (06)

- Натисніть STEAM (ПАРА), щоб відкрити меню функції приготування на парі.

## Освітлення (07)

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

## Екран «Додаткові»



## Швидкий попередній розігрів (01)

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

## Комбіновані (02)

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

## Очищення (03)

- Натисніть CLEANING (ОЧИЩЕННЯ), щоб відкрити меню функції очищення.

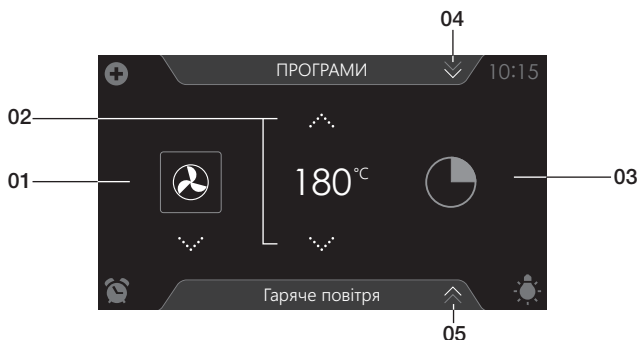
## Підігрівання (04)

- Натисніть WARMING (ПІДІГРІВАННЯ), щоб відкрити меню функції підігрівання.  
Тут можна знайти функції підігрівання, відновлення, розморожування та зберігання їжі теплою.

## Програми (05)

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

## Екран налаштування функцій



## Вибір функцій (01)

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

## Регулювання температури (02)

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

## Час приготування (03)

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

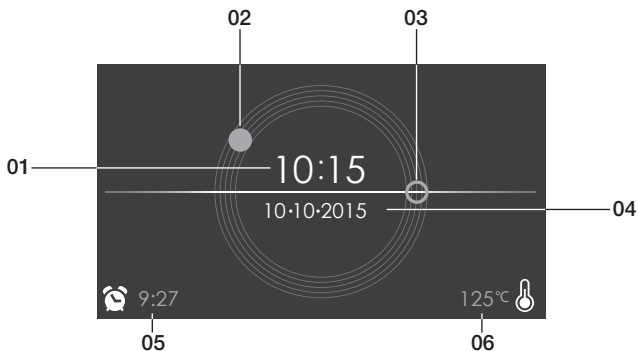
## Програми (04)

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

## Вкладка з інформацією (05)

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

## Екран очікування



## Годинник (цифровий/01)

- Фактичний час доби.

## Годинник (аналоговий / 02 й 03)

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

## Дата (04)

- Фактична дата.

## Таймер приготування яєць (05)

- Таймер приготування яєць зі зворотним відліком.

## Зниження температури (06)

- Фактична температура в духовій шафі (залишкове тепло).

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

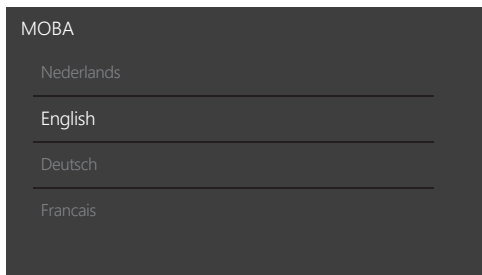
## Перше використання

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



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

### Налаштування мови

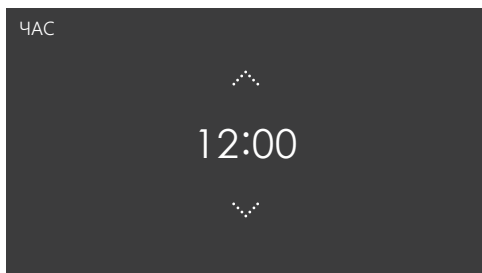


Виберіть мову, якою буде відображатися текст на дисплеї. За замовчуванням встановлено англійську мову.

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



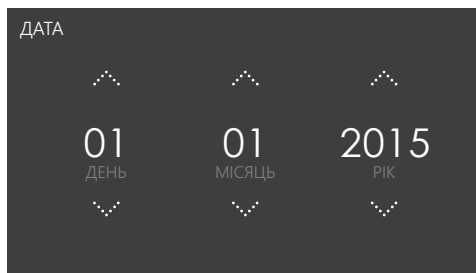
### Налаштування часу



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



### Налаштування дати



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



### 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.



*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

*Тепер прилад готовий до роботи.*



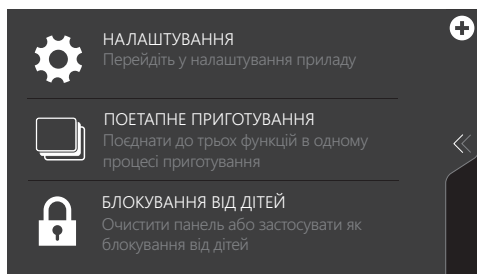
Мову, час, дату і жорсткість води можна налаштувати в меню налаштувань (див. розділ «Меню налаштувань»). Меню налаштувань можна відкрити через дисплей запуску за допомогою меню «Plus» (Плюс).



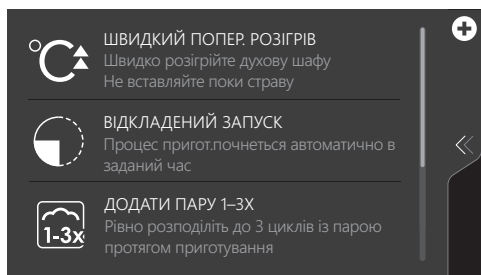
## Використання меню «Плюс»



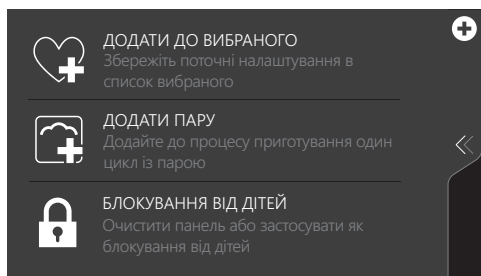
Меню «Плюс» містить численні функції та параметри. Доступні функції меню «Плюс» залежать від того, який екран активовано.



- На екрані запуску в меню «Плюс» можна знайти такі функції.
  - **Settings;** (Налаштування). Встановлюйте параметри за власним бажанням (див. розділ «Налаштування»).
  - **Stage cooking;** (Поетапне приготування). Поєднайте до трьох функцій в один процес приготування (див. розділ «Поетапне приготування»).
  - **Key Lock;** (Блокування кнопок). Заблокуйте всі кнопки, щоб очистити панель приладів або запобігти випадковому ввімкненню пристрою. Натисніть цю кнопку й утримуйте, щоб увімкнути блокування кнопок.



- На екрані духової шафи, пари або налаштування комбінованих функцій у меню «Plus» (Плюс) можна знайти такі функції.
  - **Fast preheat** (Швидкий попередній розігрів). Швидко попередньо розігрійте духовку до бажаного значення температури протягом процесу приготування (див. розділ «Швидкий попередній розігрів»). Не доступно для функції пари.
  - **Delayed start** (Відкладений запуск). Процес приготування розпочнеться автоматично згідно із заданим часом.
  - **Add steam 1-3X** (Додати пари 1-3X). Додайте цикл пари в процес приготування 1, 2 або 3 рази (доступно тільки для функції духової шафи).
  - **Stage cooking** (Поетапне приготування). Поєднайте до трьох функцій в один процес приготування (див. розділ «Поетапне приготування»).
  - **Key Lock** (Блокування кнопок). Заблокуйте всі кнопки, щоб очистити панель приладів або запобігти випадковому увімкненню пристрою. Натисніть цю кнопку й утримуйте, щоб увімкнути блокування кнопок.
  - **Gratin** (Запікання). Щоб додати функцію гриля наприкінці процесу (час запікання буде додано наприкінці процесу приготування).



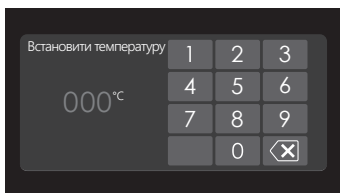
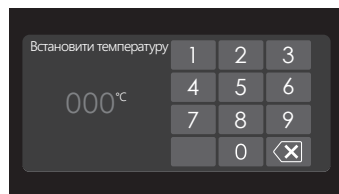
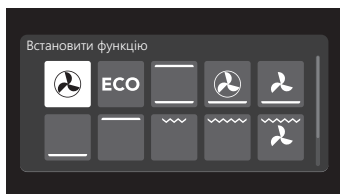
- Коли запущено функцію пари, мікрохвиль або комбіновану функцію, у меню «Plus» (Плюс) можна знайти такі функції.
  - **Add to favourites** (Додати до обраного). Додайте параметри для приготування страви до списку обраних (див. розділ «Додаткові функції»).
  - **Add steam** (Додати пари). Додайте цикл пари в процес приготування (доступно тільки для функції духової шафи).
  - **Key Lock** (Блокування кнопок). Заблокуйте всі кнопки, щоб очистити панель приладів або запобігти випадковому ввімкненню пристрою. Натисніть цю кнопку й утримуйте, щоб увімкнути блокування кнопок.
  - **Gratin** (Запікання). Щоб додати функцію гриля наприкінці процесу (час запікання буде додано наприкінці процесу приготування).

## Відкриття клавіатури

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



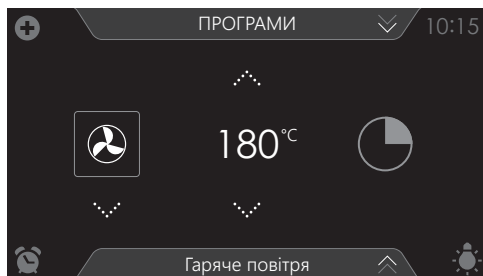
1. Натисніть по центру символу функції, значення температури або часу приготування (активовано). З'явиться клавіатура.



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

## Функція духової шафи

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



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

### **Використання функції духової шафи**

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

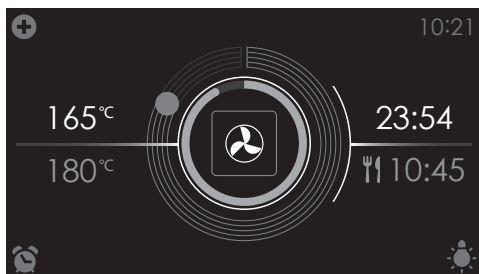
1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Поставте посудину в духову шафу.
3. Натисніть OVEN (ДУХОВА ШАФА), щоб відкрити меню функцій духової шафи.
4. Виберіть функцію духової шафи (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
5. Виберіть температуру (див. розділ «Екран налаштування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



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



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



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



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



Вигляд дисплея наприкінці приготування.

## 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 відкриття 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

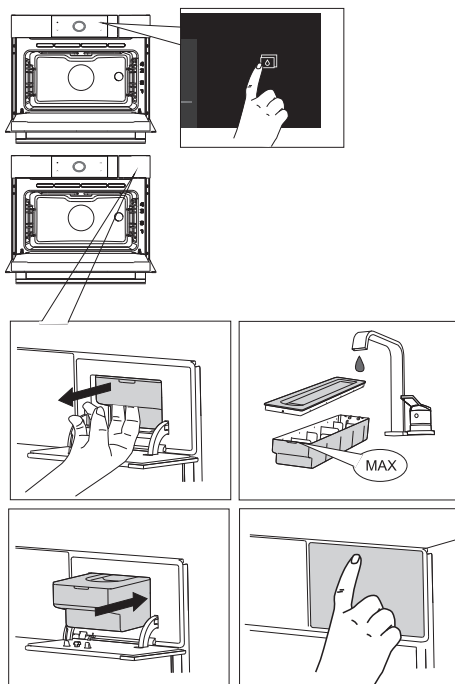
- Вакуумування
  - Спочатку проведіть вакуумну обробку харчового продукту в пластику за допомогою вакуумної машини. У результаті цього процесу з пластикового пакета видаляється велика частина повітря. Пакет зберігає поживні речовини та смак продукту під час приготування, тому приготований продукт буде 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.

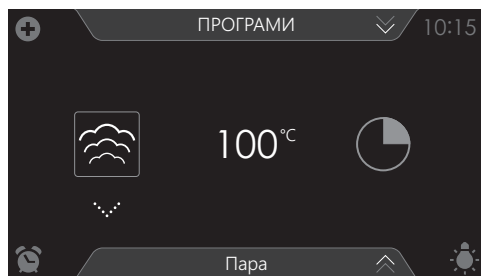


*Після приготування вся вода, що залишилася в системі пари, буде повернута в резервуар за допомогою насоса. Після застосування функції пари необхідно спорожнити, очистити і висушити резервуар для води. Резервуар заповнюйте водою безпосередньо перед використанням!*

## Використання функції духової шафи «Пара»

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

1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Поставте посудину в духову шафу.
3. Натисніть STEAM (ПАРА), щоб відкрити меню функції приготування на парі.



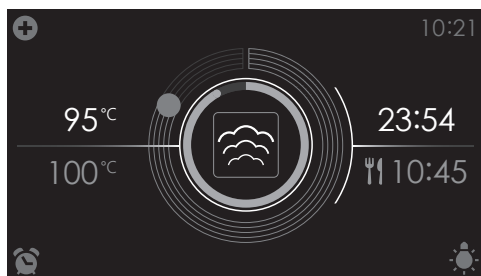
4. Виберіть функцію пари (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
5. Виберіть температуру (не доступно для функції «Пара»). Див. розділ «Дисплей налаштування функцій».
6. Натисніть значок «час приготування» і виберіть час приготування (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).



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

7. Виберіть додаткові параметри за допомогою меню «Plus» (Плюс) (наприклад, відкладений запуск).
8. Розпочніть приготування страви, натиснувши кнопку підтвердження.





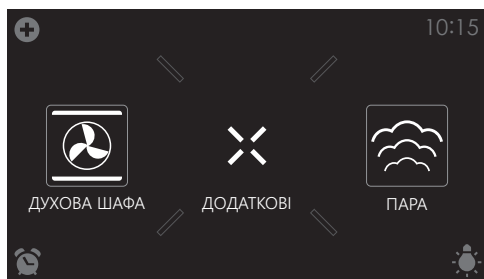
- Тепер на дисплеї відображатимуться такі значення:
  - поточна температура (95 °C);
  - встановлена температура (100 °C);
  - статус індикатора часу (зовнішнє коло);
  - статус індикатора температури (внутрішнє коло);
  - час приготування (23:54);
  - час завершення (10:45).



- Торкніться середньої частини дисплея під час приготування, щоб відкрити екран із параметрами. Налаштуйте їх, якщо хочете.
- Коли час приготування страви скінчиться, пролунає звуковий сигнал.
- Звуковий сигнал можна вимкнути, відчинивши дверцята духової шафи або натиснувши будь-яку кнопку.
- Вибрані параметри можна зберегти в розділі «Обране». Для цього відкрийте елемент «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО» в меню Plus (Плюс) (див. частину «Збереження способу приготування» в розділі «Додаткові функції»).

## Використання функцій Extras (Додаткові)

Перейдіть на екран Extras (Додаткові), щоб відкрити меню комбінованої функції або виконати швидкий попередній розігрів духової шафи. Можна також вибрати програму очищення, функції підігрівання або автоматичні програми.



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



Тепер можна вибрати такі програми.

- Швидкий попередній розігрів
- Комбінований режим
  - Гаряче повітря + рівень пари 1.
  - Гаряче повітря + рівень пари 2.
  - Гаряче повітря + рівень пари 3.
- Очищення (див. розділ «Очищення»):
  - очищення парою;
  - видалення накипу.

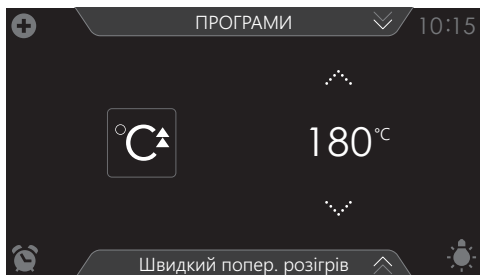
- Підігрівання (див. розділ «Додаткові функції»):
  - Рвідновлення;
  - підігрівання посуду;
  - розморожування;
  - зберігання їжі теплою.
- Програми (див. розділ «Додаткові функції»):
  - обране;
  - автоматичні програми

### Швидкий попередній розігрів

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

### Використання швидкого попереднього розігріву

1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
3. Натисніть FAST PREHEAT (ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ), щоб відкрити функцію швидкого попереднього розігрівання.



9. Виберіть температуру (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
10. Розпочніть функцію швидкого попереднього розігрівання, натиснувши кнопку підтвердження.





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

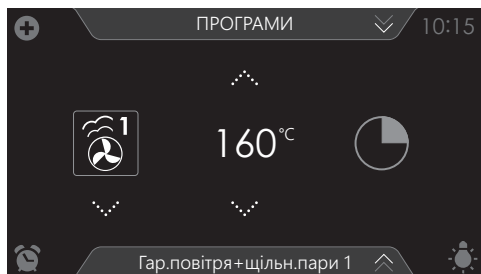
### Комбінований режим

- Можна вибрати 3 різні комбіновані функції пари.
  - Гаряче повітря + рівень пари 1.
  - Гаряче повітря + рівень пари 2.
  - Гаряче повітря + рівень пари 3.
- Для кожної комбінованої функції можна задати температуру й час приготування (див. розділ «Таблиці функцій пари»).
- Можна також активувати функції меню «Plus» (Плюс), як-от поетапне приготування та відкладений запуск. Для цього натисніть символ плюса. Див. розділ «Використання меню «Plus» (Плюс)».

### Використання комбінованої функції

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

1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Поставте посудину в духову шафу.
3. Натисніть **EXTRAS (ДОДАТКОВІ)**, щоб відобразити додаткові функції пристрою.
4. Натисніть **COMBI (КОМБІНОВАНИ)**, щоб відкрити меню комбінованих функцій.

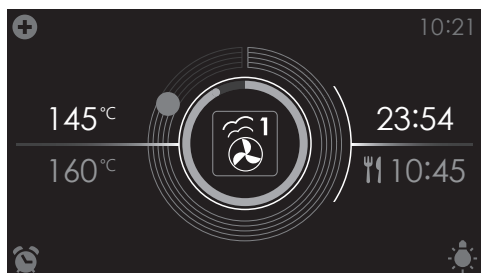


5. Виберіть комбіновану функцію (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
6. Виберіть температуру (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
7. Натисніть значок «час приготування» і виберіть час приготування (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).



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

8. Виберіть додаткові параметри за допомогою кнопки Plus (Плюс).
9. Розпочніть приготування страви, натиснувши кнопку підтвердження.




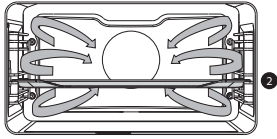

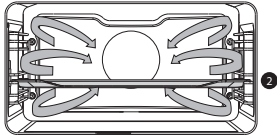
- Тепер на дисплеї відобразяться такі значення:
  - поточна температура (145 °C);
  - встановлена температура (160 °C);
  - статус індикатора часу (зовнішнє коло);
  - статус індикатора температури (внутрішнє коло);
  - час приготування (23:54);
  - час завершення (10:45).



- Торкніться середньої частини дисплея під час приготування, щоб відкрити екран із параметрами. Налаштуйте їх, якщо хочете.
- Коли час приготування страви скінчиться, пролунає звуковий сигнал.
- Звуковий сигнал можна вимкнути, відчинивши дверцята духової шафи або натиснувши будь-яку кнопку.
- Вибрані параметри можна зберегти в розділі «Обране». Для цього відкрийте елемент «ДОДАТИ ДО ОБРАНОГО» в меню Plus (Плюс) (див. частину «Збереження способу приготування» в розділі «Додаткові функції»).


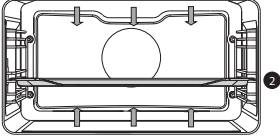

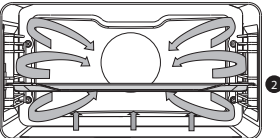

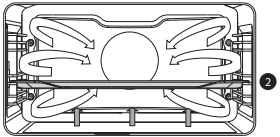
## Таблиця функцій


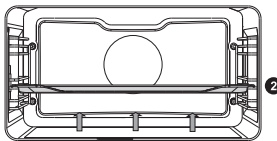

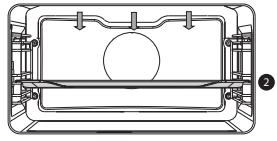

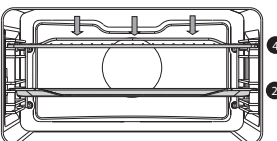
Під час вибору необхідної функції зверяйтеся з цією таблицею. Крім того, див. інструкції з приготування на упаковванні харчового продукту.

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


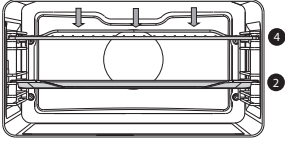

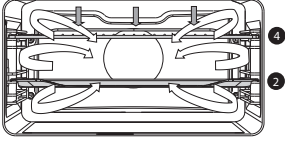

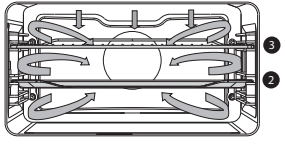


# ВИКОРИСТАННЯ


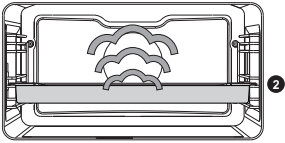

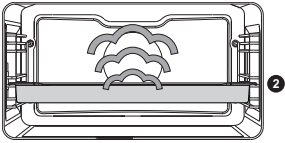

Функція	Опис	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• За цього налаштування використовується залишкове тепло (нагрівання ввімкнуте не протягом усього часу) для досягнення низького споживання електроенергії (згідно з класом енергоспоживання EN 60350-1). За цього режиму фактичне значення температури в духовці не відображається.</li> </ul>	
	<p><b>Верхній нагрів + нижній нагрів</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів.</li> <li>• Цей режим може використовуватися для традиційного запікання та смаження.</li> <li>• Помістіть деко або решітку посередині духової шафи.</li> <li>• Рекомендована температура: 200 °C</li> <li>• Рекомендується попередньо розігріти духовку.</li> </ul>	
	<p><b>Гаряче повітря + нижній нагрів</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою гарячого повітря, яке подається із задньої частини духової шафи, і нижнього нагрівального елемента.</li> <li>• Режим може використовуватися для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста.</li> <li>• Помістіть деко або решітку посередині духової шафи.</li> <li>• Рекомендована температура: 200 °C</li> <li>• Рекомендується попередньо розігріти духовку.</li> </ul>	
	<p><b>Нижній нагрів + вентилятор</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою нижнього нагрівального елемента. Тепло розподіляється вентилятором.</li> <li>• Режим може використовуватися для випікання пирогів із тонкого дріжджового тіста, а також для консервації фруктів і овочів.</li> <li>• Помістіть неглибоке деко в нижню частину духової шафи, щоб гаряче повітря могло циркулювати також над верхньою поверхнею їжі.</li> <li>• Рекомендована температура: 180 °C</li> </ul>	

Функція	Опис	
	<p><b>Нижній нагрів</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання лише за допомогою нижнього нагрівального елемента.</li> <li>• Цей режим можна використовувати для приготування смажених страв і випічки, які потребують хрусткої скоринки або підрум'янення знизу.</li> <li>• Помістіть деко або решітку в нижню частину духової шафи.</li> <li>• Використовуйте наприкінці часу випікання або смаження.</li> <li>• Рекомендована температура: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Верхній нагрів</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання лише за допомогою верхнього нагрівального елемента.</li> <li>• Цей режим можна використовувати, якщо потрібно пропекти або підсмажити верхню частину страви.</li> <li>• Помістіть деко або решітку посередині духової шафи.</li> <li>• Рекомендована температура: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Гриль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою елемента гриля.</li> <li>• Цей режим можна використовувати для смаження на грилі невеликих бутербродів, сосисок до пива, а також для приготування тостів.</li> <li>• Помістіть решітку у верхній частині, а деко — посередині духової шафи.</li> <li>• <b>Максимально дозволена температура: 240 °C.</b></li> <li>• Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти.</li> <li>• Рекомендується попередньо розігріти духову шафу.</li> </ul>	




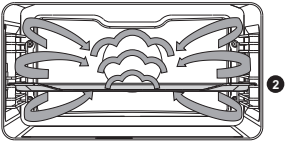


# ВИКОРИСТАННЯ

Функція	Опис	
	<p><b>Великий гриль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою верхнього нагрівального елемента та гриля.</li> <li>• Цей режим можна використовувати для приготування смажених страв і випічки, які потребують хрусткої скоринки або підрум'янення знизу. Використовуйте наприкінці часу випікання або смаження.</li> <li>• Помістіть решітку у верхній частині, а деко — посередині духової шафи.</li> <li>• <b>Максимально дозволена температура: 230 °С.</b></li> <li>• Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти.</li> <li>• Рекомендується попередньо розігріти духову шафу.</li> </ul>	
	<p><b>Гриль із конвекцією</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою верхніх нагрівальних елементів. Тепло розподіляється вентилятором.</li> <li>• Цей режим можна використовувати для смаження м'яса, риби й овочів.</li> <li>• Помістіть решітку у верхній частині, а деко — посередині духової шафи.</li> <li>• Рекомендована температура: 170 °С</li> <li>• Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру страва може швидко підгоріти.</li> <li>• Рекомендується попередньо розігріти духову шафу.</li> </ul>	
	<p><b>Смаження Pro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• У цьому режимі передбачено автоматичний цикл розігрівання.</li> <li>• Спершу м'ясо обсмажується за високої температури за допомогою циркуляції гарячого повітря й розігрівання верхнього нагрівального елемента.</li> <li>• Потім страва повільно запікається за запрограмованої низької температури за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів.</li> <li>• Ця функція придатна для приготування м'яса, птиці й риби.</li> <li>• Рекомендована температура: 180 °С</li> </ul>	




# ВИКОРИСТАННЯ

Функція	Опис	
<b>Функції пари</b>		
	<p><b>Пара</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою пари.</li> <li>• Додаткову інформацію див. в розділі «Функція пари».</li> <li>• Пара, температура якої становить 100 °C, подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами.</li> <li>• Цей режим можна використовувати, наприклад, для приготування на парі овочів, яєць, фруктів і рису.</li> </ul>	
	<p><b>Пара з низькою температурою</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою пари.</li> <li>• Додаткову інформацію див. в розділі «Функція пари».</li> <li>• Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами.</li> <li>• Цей режим можна використовувати для приготування на парі овочів і риби, підтримання температури приготованих страв і розморожування харчових продуктів.</li> </ul>	
	<p><b>Готування у вакуумі</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою пари.</li> <li>• Додаткову інформацію див. в розділі «Функція пари».</li> <li>• Приготування харчових продуктів у вакуумній упаковці виконується повільно й за низької температури.</li> <li>• Цей метод приготування дає змогу зберегти аромат, вітаміни та мінерали, що містяться в харчових продуктах. Вакуумна упаковка забезпечує збільшений термін зберігання харчових продуктів.</li> <li>• Використовуйте цю функцію для приготування овочів, фруктів, м'яса, птиці та риби.</li> </ul>	

# ВИКОРИСТАННЯ

Функція	Опис	
<b>Функції комбінованої пари</b>		
 <p>Високий 3</p>  <p>Середній 2</p>  <p>Низький 1</p>	<p><b>КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ</b> Гаряче повітря + рівень пари 1, 2, 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагрівання за допомогою гарячого повітря в поєднанні з парю.</li> <li>• Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами.</li> <li>• <b>ВИСОКИЙ</b> — приготування ескалопів, стейків і невеликих шматків м'яса.</li> <li>• <b>СЕРЕДНІЙ</b> — розігрівання охолоджених або заморожених продуктів, приготування рибного філе й овочевих запіканок.</li> <li>• <b>НИЗЬКИЙ</b> — приготування великих шматків м'яса (печеня, ціла курка), випікання виробів із дріжджового тіста (хліб та булочки), приготування лазанї тощо</li> </ul> <p>Перед початком використання цього режиму переконайтеся, що в резервуар для води налита свіжа вода.</p>	
<b>Додаткові функції</b>		
	<p><b>Швидкий попередній розігрів</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• За допомогою цієї функції духова шафа швидко розігрівається до потрібної температури. Не використовуйте цей параметр, якщо в духовці перебуває посуд зі стравою.</li> <li>• Рекомендована температура: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Відновлення</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 приготовані. Відновлювати можна кілька страв одночасно.</li> </ul>	
	<p><b>Підігрівання посуду</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ця функція використовується для підігрівання посуду, щоб подані страви довше залишалися гарячими.</li> <li>• Рекомендована температура: 60 °C</li> </ul>	

## ВИКОРИСТАННЯ

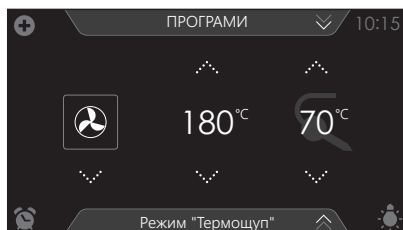
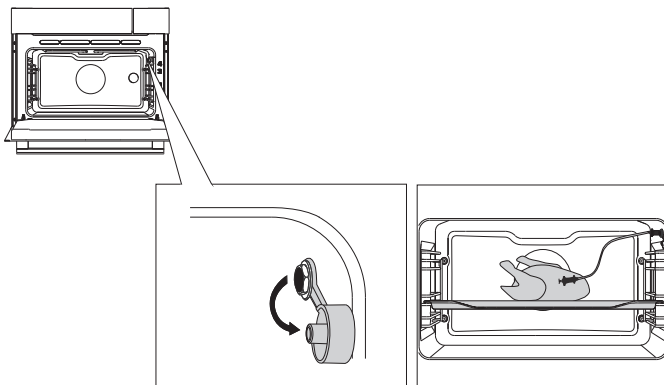
Функція	Опис	
	<p><b>Розморожування</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• За використання цієї функції повітря циркулює за допомогою вентилятора. Повітря нагрівається до температури 30 °С.</li><li>• Використовуйте цю функцію для розморожування заморожених страв.</li></ul>	
	<p><b>Зберігання їжі теплою</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ця функція використовується для зберігання вже приготованих страв теплими.</li><li>• Рекомендована температура: 60 °С</li></ul>	
	<p><b>Очищення паром</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• За допомогою цієї функції та вологої тканини можна з легкістю усунути жир і бруд зі стінок духової шафи.</li><li>• Використовуйте цю функцію, тільки коли духовка повністю охолоне. Пара подається в камеру духової шафи з регулярними інтервалами.</li><li>• Після замочування залишки їжі можна буде усунути за допомогою вологої тканини.</li></ul>	

## Кулінарний датчик

### **Смаження з використанням кулінарного датчика**

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

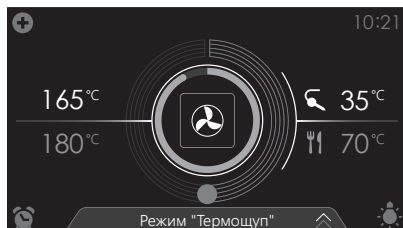
1. Увімкніть духову шафу, використовуючи кнопку ввімкнення/вимкнення.
2. Зніміть гумовий ковпачок із точки підключення (у передньому верхньому куті правої стінки).
3. Під'єднайте кулінарний датчик до гнізда й повністю вставте датчик у продукт.



4. Виберіть функцію духової шафи, температуру, а також температуру всередині страви (див. розділ «Екран налаштування функцій»).



5. Розпочніть приготування страви, натиснувши кнопку підтвердження.



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



- **Завжди вставляйте в страву весь металевий компонент кулінарного датчика.**
- **Зверніть увагу! Після завершення процесу готування необхідно знову встановити гумовий ковпачок точки підключення датчика готовності на місце.**
- **Використовуйте кулінарний датчик лише в цій духовій шафі.**
- **Стежте, щоб кулінарний датчик не контактував із нагрівальним елементом під час приготування.**
- **Після процесу приготування кулінарний датчик буде дуже гарячим. Будьте обережними! Остерігайтесь опіків.**

### Додавання пари

До початку процесу приготування в нього можна включити додавання пари («Додати пари 1–3X»). Для додавання пари під час приготування слід використовувати функцію «Додати пари». Обидві функції можна знайти в меню Plus (Плюс) у меню функцій духової шафи.



Функцію «Додати пари 1–3X» рекомендується використовувати для приготування таких страв.

- М'ясо: баранина, телятина, свинина, дика та свійська птиця, ягнятина, риба, сосиски (у кінці процесу приготування).
- Завдяки подаванню пари м'ясо буде соковитішим і м'якшим без необхідності у використанні підливи.
- Хліб та булочки: використовуйте пару протягом перших 5–10 хвилин циклу випікання. Скоринка буде хрусткою і приємно підрум'яненою.
- Овочеve і фруктове суфле, лазанья, крохмалісті страви, десерти.
- Овочі, особливо картопля, цвітна капуста, спаржева капуста, морква, цукіні, баклажани.

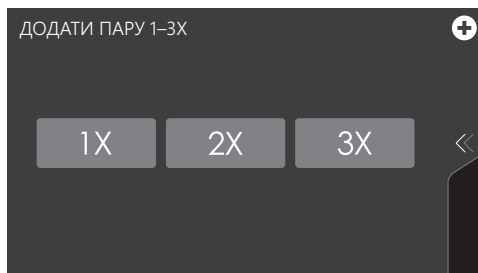
### Додати пари 1–3X

На вибір доступно три цикли пари. Автоматичні цикли рівномірно розподіляються процесом приготування. Тому важливо встановити час приготування!



- *Ця функція не доступна без встановлення часу приготування.*
- *Якщо встановлено занадто короткий час приготування, один або кілька варіантів вибору будуть недоступні.*

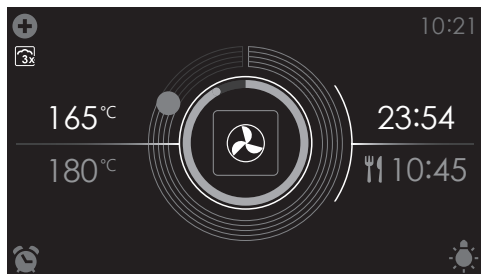
1. Виберіть функцію духової шафи і встановіть час приготування (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).
2. Натисніть значок «плюс», щоб відкрити меню Plus (Плюс).
3. Торкніться пункту «ДОДАТИ ПАРИ 1–3X», щоб відкрити відповідну функцію.



4. Натисніть 1x, 2x або 3x, щоб вибрати кількість циклів пари.
5. Підтвердьте налаштування за допомогою кнопки підтвердження. Нижче значка «плюс» відобразиться невеликий символ, який позначає обрану кількість циклів пари. Під час циклу пари



- значок (і окружність зовнішнього кола) змінить свій колір.
6. Розпочніть приготування, натиснувши кнопку підтвердження.



*Маленький значок, який позначає, що функцію «Додати пари 1–3X» активовано.*

### Додавання пари

Функцію «Додати пари» можна вибрати під час приготування (після початку роботи функції). 1 цикл пари буде розпочато негайно.

1. Під час приготування страви (з використанням функції духової шафи) виберіть «плюс», щоб відкрити меню Plus (Плюс).
2. Торкніться «Додати пари», щоб почати цикл подачі пари. Цикл пари буде розпочато негайно. Нижче значка «плюс» відобразиться невеликий символ, який означає, що цикл подачі пари розпочато. Після завершення циклу подачі пари цей символ перестане відображатися. Після цього можна почати ще один цикл подачі пари.

### Відкладений запуск

Щоб почати приготування пізніше, скористайтесь функцією відкладеного запуску.

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

### Встановлення часу відкладеного запуску

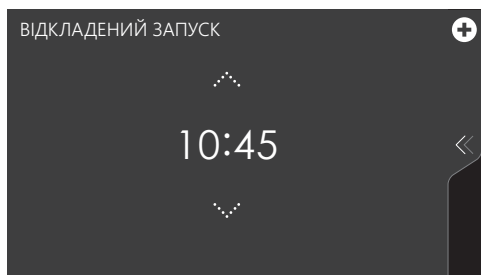
1. Виберіть функцію та температуру й встановіть час приготування за потреби (див. розділ «Екран налаштування функцій»).

## ВИКОРИСТАННЯ



*Час відкладеного запуску можна також встановити без часу приготування.*

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



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



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

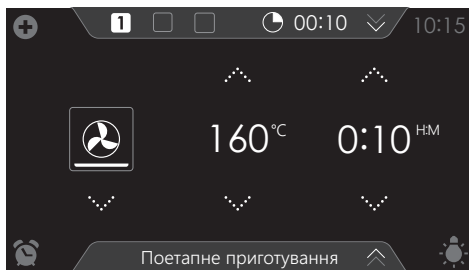


- Тепер на дисплеї відобразатимуться такі значення:
  - ▷ встановлена температура (180 °C);
  - ▷ час запуску (10:45);
  - ▷ час завершення (11:15) (показується, лише якщо встановлено час приготування).

### Поетапне приготування

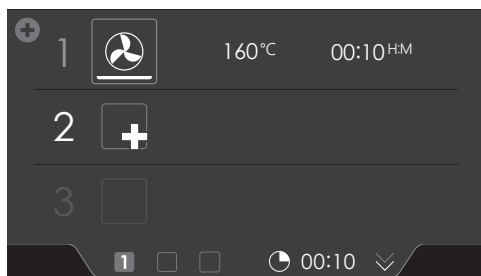
- Відкрийте розділ Stage cooking (Поетапне приготування) в меню «Плюс». Див. розділ «Використання меню “Плюс”».
- Ця функція дає змогу поєднати три різні функції в одному циклі приготування.
- Виберіть різні функції та параметри, щоб сформувати необхідний цикл приготування.

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

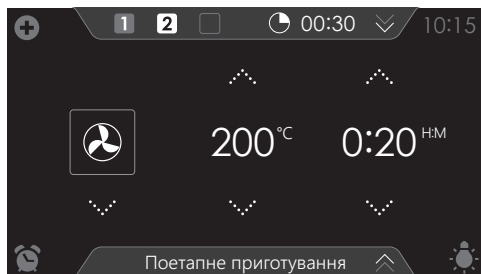


3. Виберіть функцію (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
4. Виберіть температуру (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
5. Виберіть час приготування (див. розділ «Екран налаштування функцій»).
6. Підтвердіть налаштування етапу 1 за допомогою кнопки підтвердження.

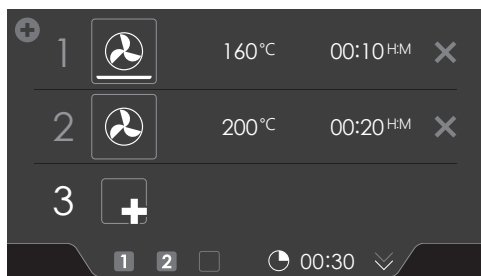




7. Натисніть «2», щоб відобразити налаштування етапу 2.
8. За потреби змініть значення етапу 2 за замовчуванням (функцію, температуру й час готування) (див. пункти 3, 4 та 5).



9. Підтвердьте налаштування етапу 2 за допомогою кнопки підтвердження.



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

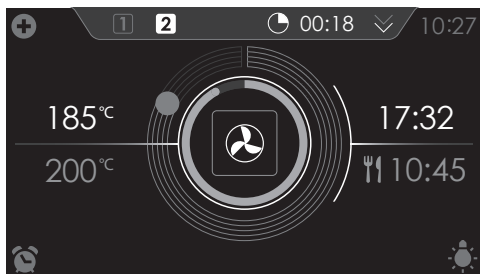


*Щоб видалити етап, натисніть хрестик біля налаштувань. Етап можна видалити, тільки якщо він ще не розпочався.*

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



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



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

### Колерування

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

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

## Додаткові функції

Можна вибрати кілька додаткових функцій або програм.

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



Тепер можна вибрати такі додаткові функції та програми:

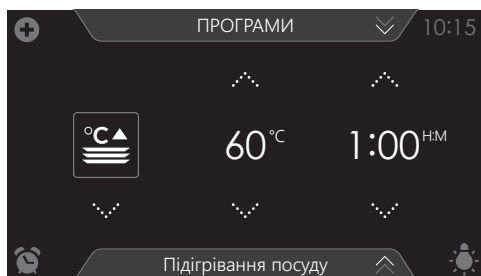
### Підігрівання

- Відновлення
  - Ця функція 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.
  - Вибравши цю функцію, ви можете вказати значення температури й тривалість підігрівання посуду.
- Розморожування
  - Під час використання цієї функції циркуляція повітря забезпечується за рахунок вентилятора.
  - Нагрівальні елементи не вмикаються. Використовуйте цей параметр для розморожування заморожених страв, як-от торти, хліб і фрукти.
- Зберігання їжі теплою
  - Використовуйте цю функцію, щоб підтримувати потрібну температуру вже приготовлених страв.

- Вибравши цю функцію, ви можете вказати значення температури й тривалість зберігання їжі теплою.

### Вибір функцій підігрівання

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



3. Виберіть потрібну функцію підігрівання (відновлення, підігрівання посуду, розморожування або зберігання їжі теплою). За потреби налаштуйте параметри (див. розділ «Дисплей налаштування функцій»).



4. Розпочніть функцію, натиснувши кнопку підтвердження.

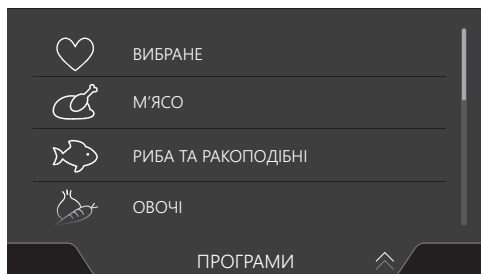
### Програми:

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

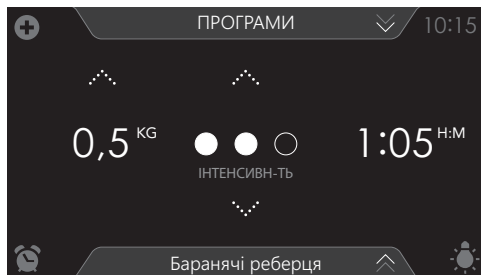
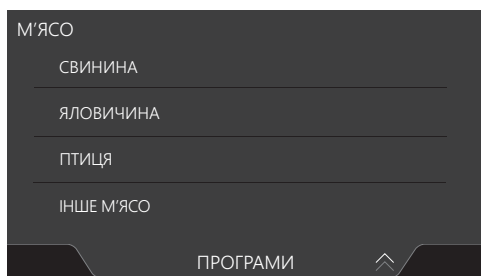


## Вибір функцій програм

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



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



4. За потреби відрегулюйте інтенсивність і вагу.



*Інтенсивність і вагу можна налаштувати не для всіх автоматичних програм.*



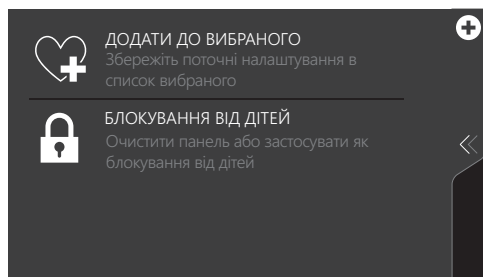
5. Розпочніть приготування вибраної страви, натиснувши кнопку підтвердження.



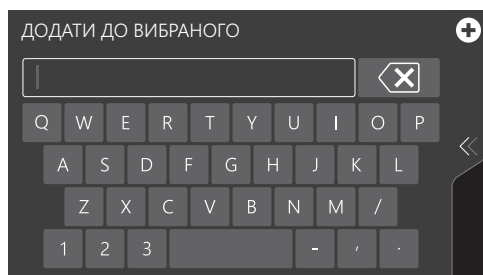
- *Інформацію про вибрану страву див. на вкладці з інформацією. На цій вкладці можна прочитати інформацію про необхідне допоміжне приладдя й рівень полиці в духовій шафі. Крім того, тут є інформація щодо приготування деяких страв.*
- *Для деяких автоматичних програм можна налаштувати параметри вручну.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

## **Збереження способу приготування**

Функцію / спосіб приготування активовано (духовку запущено).



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



# ВИКОРИСТАННЯ



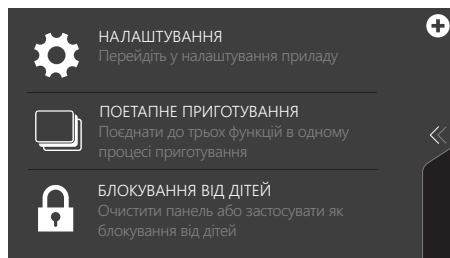
2. Введіть назву страви, що готується, за допомогою клавіатури. Якщо потрібно видалити літеру, торкніться значка стрілки з хрестом усередині.
3. Натисніть кнопку підтвердження, щоб зберегти спосіб приготування.



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

## Налаштування

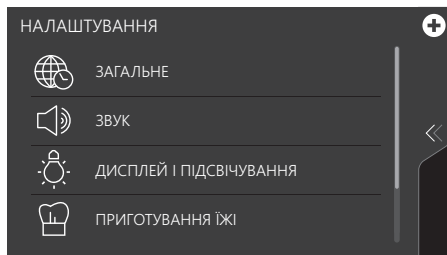
1. Торкніться значка «плюс» на екрані запуску.



2. Торкніться елемента SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ).

У цьому меню можна вибрати такі параметри:

- Загальні
- Звук
- Дисплей і підсвічування
- Приготування їжі
- Система



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



## ЗАГАЛЬНІ

У цьому меню можна налаштувати таке:

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

## ЗВУК

У цьому меню можна налаштувати таке:

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

## ДИСПЛЕЙ І ПІДСВІЧУВАННЯ

У цьому меню можна налаштувати таке:

- Яскравість дисплея (5 рівнів яскравості)
- Освітлення духової шафи (час, протягом якого лампа світитиметься після ввімкнення)

- Переведення приладу в режим очікування (тривалість часу, після якого прилад перейде в режим очікування після останньої операції)
- Вимкнення приладу (тривалість перебування приладу в режимі очікування)
- Анімація під час запуску/вимкнення (фірмова анімація під час запуску й вимкнення приладу)
- Нічний режим (коли починається й завершується час, протягом якого яскравість дисплея буде зменшено)



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

### **ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ**

У цьому меню можна налаштувати таке:

- Інтенсивність програми за замовчуванням (інтенсивність автоматичних програм)

### **СИСТЕМА**

У цьому меню можна налаштувати таке:

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

## Чищення приладу

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

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



### **Важливо!**

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

## 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 піч гаряча, складно видалити бруд і жир.

1. Вийміть із приладу все допоміжне обладнання.
2. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
3. Натисніть CLEANING (ОЧИЩЕННЯ), щоб відкрити функцію очищення.
4. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити очищення парою.

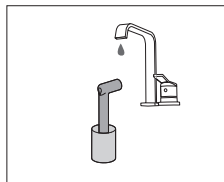
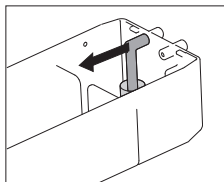


- Не відкривайте дверцята під час виконання циклу очищення.
- Процес триває 30 хвилин.
- Через 30 хвилин залишки їжі на покритих емаллю стінках достатньо розмокнуть, після чого їх можна видалити вологою тканиною.

## 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 паром 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.

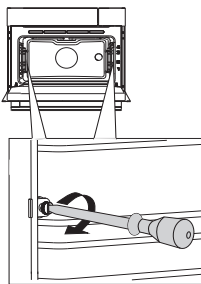
1. Натисніть EXTRAS (ДОДАТКОВІ), щоб відобразити додаткові функції пристрою.
2. Натисніть CLEANING (ОЧИЩЕННЯ), щоб відкрити функцію очищення.
3. Для вибору цієї функції виберіть пункт «Видалення накипу».
4. Натисніть кнопку підтвердження, щоб запустити видалення накипу.

## 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.

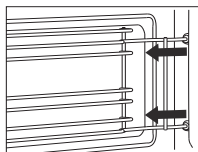
- У процесі подачі пари використовується вода. У воді містяться кальцій та магній. Під час нагрівання з води утворюється пара, а мінерали (нешкідливі для людини) осідають.
- Якщо процес видалення накипу перервано до завершення циклу, програму потрібно перезапустити з початку.

## Зняття та чищення напрямних



Щоб очистити напрямні, використовуйте звичайні засоби для чищення.

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





## Заміна лампочки освітлення в духовці



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

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

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт

У духовій шафі встановлена галогенна лампа.

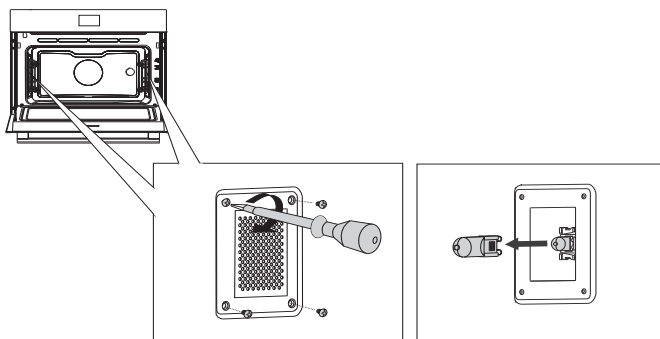
Цей виріб містить джерело світла класу енергоефективності (G).



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

Зверніть увагу на те, що лампочка може бути дуже гарячою! Під час заміни лампочки використовуйте захисні рукавиці.

1. Відкрутіть чотири гвинти на декоративній зовнішній панелі.  
Зніміть декоративну зовнішню панель та скло.
2. Зніміть лампочку та замініть її новою.  
Щоб не допустити опіків, викручуйте лампочку в захисних рукавицях.
3. Не знімайте ущільнювач із декоративної зовнішньої панелі.  
Ущільнювач не має відставати від декоративної зовнішньої панелі. Ущільнювач має ідеально входити в заглиблення стінки духової шафи.



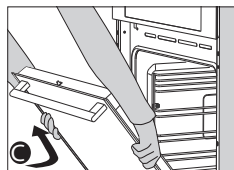
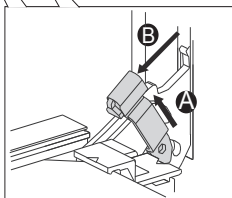
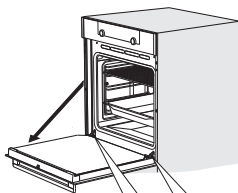
## Зняття та встановлення дверцят духової шафи



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 (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

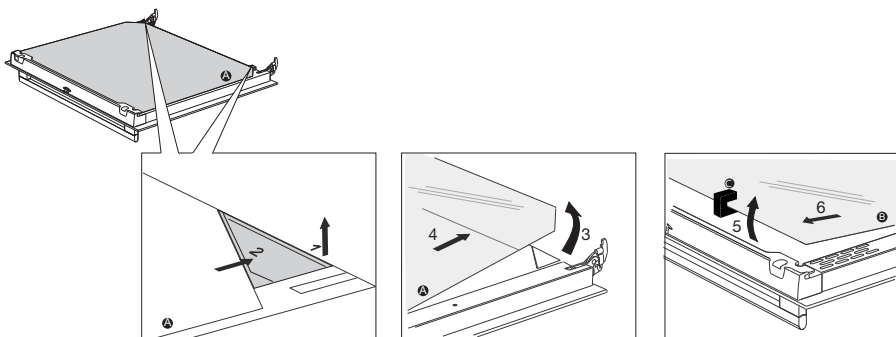
1. Тримайте дверцята під кутом приблизно 45° перед духовою шафою.
2. Вставте петлі в пази та переконайтеся, що вони розташовані правильно.
3. Повністю відкрийте дверцята.
4. Підніміть обидва кріплення петель і перемістіть їх у напрямку до духової шафи.
5. Обережно закрийте дверцята духової шафи та переконайтеся,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

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

## Зняття та встановлення скла у дверцятах духової шафи

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

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



Встановлення скла здійснюється у зворотному порядку.

## Загальні відомості

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

### **Їжа не готується**

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

### **Їжа отримує надмірну або недостатню обробку.**

- Перевірте, чи задано правильний час приготування.

### **Датчики не працюють, дисплей заблоковано.**

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

### **Перебій електропостачання може скинути налаштування дисплея.**

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

### **У духовій шафі утворюється конденсат.**

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

### **Вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення духовки.**

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

### **Повітряний потік відчувається в області дверцят і зовнішньої поверхні приладу.**

- Це нормальне явище.

## **З дверцят або вентиляційних отворів виходить пара.**

- Це нормальне явище.

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

- Це нормальне явище.

## **Вимикач регулярно вимикається.**

- Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.

## **На дисплеї відображається код помилки, ПОМИЛКА XX...**

*(XX позначає номер помилки).*

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

## **Зберігання та ремонт духової шафи**

Ремонт має здійснюватися кваліфікованим технічним персоналом.

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

## **Перед дзвінком підготуйте таку інформацію:**

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



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

## Утилізація приладу та пакування

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

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

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

Ці матеріали необхідно утилізувати відповідно до офіційних правил.



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

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

### Декларація відповідності



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





Паспортна табличка приладу міститься всередині приладу.

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

Адреси та телефони сервісних центрів указані в гарантійному  
талоні.

 **ASKO**



865835

uk (08-23)