

KOAAS31WT
OKA9S31WX
OKA9S31WZ



UK Парова духовка

Інструкція



Electrolux

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.


Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3	5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ... ..	12
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.....	4	5.1 Первинне очищення	13
1.2 Загальна безпека.....	4	5.2 Перше підключення.....	13
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5	5.3 Бездротове підключення 	13
2.1 Встановлення.....	5	5.4 Ліцензії на програмне	
2.2 Під'єднання до електромережі.....	6	забезпечення.....	14
2.3 Користування.....	7	5.5 Попереднє прогрівання.....	14
2.4 Догляд і чищення.....	8	5.6 Налаштування: Жорсткість	
2.5 Приготування на парі.....	8	води.....	14
2.6 Внутрішня підсвітка.....	9	6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	15
2.7 Сервіс.....	9	6.1 Налаштування: Функції нагріву... ..	15
2.8 Утилізація.....	9	6.2 Лоток для води.....	16
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9	6.3 Спосіб використання: Лоток для	
3.1 Загальний огляд.....	9	води.....	16
3.2 Аксесуари.....	10	6.4 Налаштування: Steamify - Функція	
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	11	нагрівання парою.....	17
4.1 Огляд панелі керування.....	11	6.5 Налаштування: Готування	
4.2 Дисплей.....	11	SousVide.....	19

6.6	Налаштування: Допомога при готуванні.....	19	11.6	Спосіб використання: Видалення накипу.....	36
6.7	Функції нагрівання.....	20	11.7	Нагадування про видалення накипу.....	37
6.8	Примітки до: Волога конвекція.....	22	11.8	Спосіб використання: Полоскання.....	38
7.	ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	23	11.9	Нагадування про сушіння.....	38
7.1	Опис функцій годинника.....	23	11.10	Як користуватися: Сушіння.....	38
7.2	Налаштування: Функції годинника.....	23	11.11	Як зняти та встановити: Дверцята.....	38
8.	ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	26	11.12	Як замінити: Лампа.....	40
8.1	Встановлення аксесуарів.....	26	12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	41	
8.2	Термошуп.....	26	12.1	Дії в разі виникнення проблем.....	41
8.3	Спосіб використання: Термошуп.....	27	12.2	Як керувати: Коды помилок.....	43
9.	ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	28	12.3	Дані щодо технічного обслуговування.....	44
9.1	Як зберегти: Улюблене.....	28	13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	45	
9.2	Автоматичне вимикання.....	28	13.1	Технічні дані.....	45
9.3	Вентилятор охолодження.....	29	14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	45	
10.	ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	29	14.1	Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу.....	45
10.1	Рекомендації щодо приготування.....	29	14.2	Енергозбереження.....	46
10.2	Волога конвекція.....	29	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	47	
10.3	Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	30	15.1	Меню.....	47
10.4	Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	30	15.2	Підменю для: Очищення.....	47
11.	ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	33	15.3	Підменю для: Опції.....	48
11.1	Примітки щодо чищення.....	33	15.4	Підменю для: З'єднання.....	48
11.2	Як зняти: Опорні рейки.....	34	15.5	Підменю для: Установка.....	49
11.3	Як користуватися: Чищення парою.....	34	15.6	Підменю для: Сервіс.....	49
11.4	Нагадування про очищення.....	35	16. ЦЕ ЛЕГКО!.....	50	
11.5	Як чистити: Лоток для води.....	35	17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	52	

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.

- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

3.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

3.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

3.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

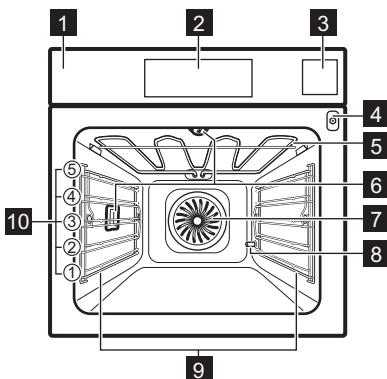
Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

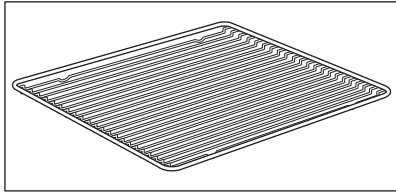


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

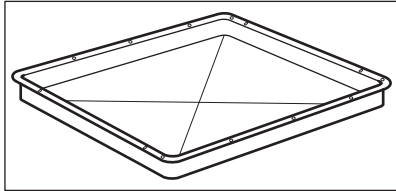
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



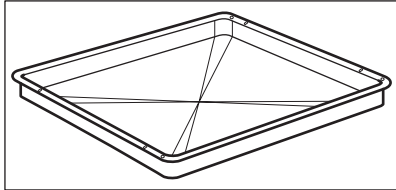
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



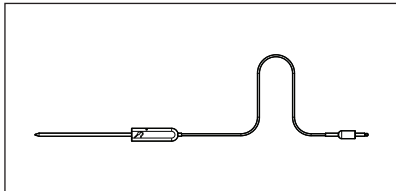
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



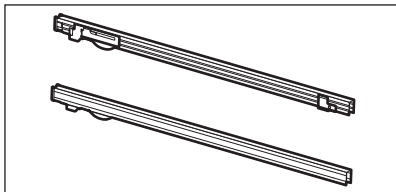
Термошуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

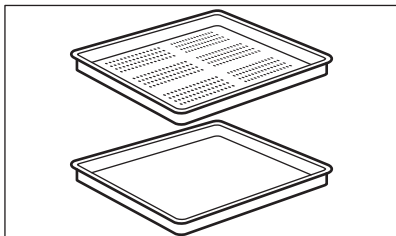
Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



Паровий комплект

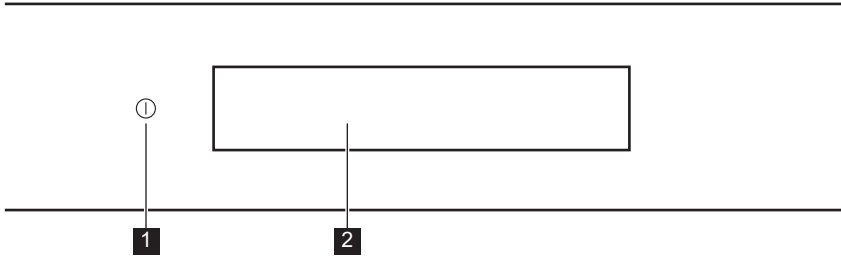
Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
















Натисніть	Перемістіть	Натисніть і утримуйте
Торкніться поверхні пальцем.	Переміщуйте палець поверхнею.	Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей

	<p>Дисплей із максимальною кількістю встановлених функцій.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Меню / Назад B. Wi-Fi (лише окремі моделі) C. Час доби D. Інформація E. Таймер F. Термощуп (лише окремі моделі) G. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА H. Температура I. Індикатор виконання / Слайдер J. Більше K. Функції нагріву
--	---

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.				
 Підтвердження вибору/налаштування.	 Підтвердження вибору/налаштування або перехід на один рівень назад у меню.	 Перехід на один рівень назад у меню / скасування останньої дії.	 Вимкнення та ввімкнення опцій.	
Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.				
 Функцію ввімкнено.	 Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.	 Звуковий сигнал вимкнено.		
Індикатори таймера				
 Щоб установити функцію: Відкладений запуск.	 Скасування налаштування.	 Таймер запускається після закриття дверцят приладу.	 Таймер запускається, коли прилад досягає встановленої температури.	 Таймер запускається, коли починається готування.
Wi-Fi індикатори — прилад можна підключити до мережі Wi-Fi.				
 Wi-Fi підключення ввімкнено.		 Wi-Fi підключення вимкнено.		
Дистанційна робота індикатор — керувати приладом можна дистанційно.				
 Дистанційна робота увімкнено.				




5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.	Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад.



5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби, бездротове підключення.

5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- бездротова мережа з виходом в Інтернет,
- Мобільний пристрій підключений до тієї ж бездротової мережі.

Крок 1	Завантажте мобільний додаток My Electrolux Kitchen та виконайте наступні кроки згідно з інструкціями.
Крок 2	Увімкніть прилад.
Крок 3	Натисніть:  . Оберіть: Налаштування / З'єднання.
Крок 4	 - проведіть або натисніть для увімкнення: Wi-Fi.
Крок 5	Оберіть бездротову мережу з підключенням до мережі Інтернет. Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 секунд.

Частота	WLAN 2,4 ГГц
	2412–2484 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБ/мВт (100 мВт)



5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щиру подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка GTM3).

5.5 Попереднє прогрівання





Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

Крок 1	Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.
ⓘ З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.	

5.6 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під точною водою.	Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.	Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.	Встановіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.
ⓘ Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.			
Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.			

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Жорсткість води		Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Рівень	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	м'яка
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	помірно жорстка
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	жорстка
4	≥22		≥3,9	≥151	дуже жорстка

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповніть лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

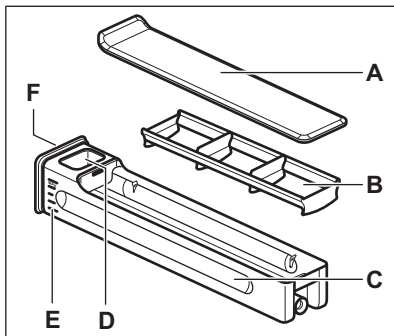
6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Виберіть функцію нагріву. На дисплеї відображаються функції нагріву за промовчанням. Щоб переглянути більше функцій нагріву, натисніть: ● ● ● .
Крок 3	Натисніть: °C. На дисплеї відображаються налаштування температури.
Крок 4	Перемістіть палець на слайдері, щоб установити температуру.
Крок 5	Натисніть: ОК.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

Крок 6	Натисніть: START . Термошуп — датчик можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.
STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 7	Вимкніть духову шафу.

6.2 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Ящик
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кришка

6.3 Спосіб використання: Лоток для води


Крок 1	Натисніть передню кришку лотка для води.	<p>The diagram illustrates the installation of the water tray. A hand is shown pressing the front cover (labeled F) into the oven's water tray compartment. Dashed lines indicate the tray's position and the direction of the push.</p>
Крок 2	Заповніть лоток для води до позначки максимального рівня. Це можна зробити це двома способами:	
	A: Залишити лоток для води всередині духової шафи та налити воду з контейнера,	B: Вийняти лоток для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.

Крок 3	Тримайте лоток в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.	
Крок 4	Після наповнення водою встановіть лоток для води в те саме місце. Натисайте передню кришку, доки лоток для води не буде вставлено до духової шафи.	
Крок 5	Виливайте воду з лотка для води після кожного використання.	
УВАГА Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.		



6.4 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

Крок 1	Увімкніть духову шафу.	
Крок 2	Натисніть Встановіть функцію нагрівання паром.	
Крок 3	Натисніть: °C. На дисплеї відображаються налаштування температури.	
Крок 4	Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.	
Пара для пароварки 50–100 °C		Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.
Пара для тушкування 105–130 °C		Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.
Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C		Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і гратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C	Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.
Крок 5	Натисніть: OK .
Крок 6	Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води і зняти його.
Крок 7	<p>Налийте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл). Запасу води вистачає приблизно на 50 хвилин.</p> <div data-bbox="213 582 1028 719" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p></div> <p>Скористайтеся шкалою на лотку для води.</p>
Крок 8	За потреби протріть зовнішню поверхню лотка для води м'якою тканиною. Встановіть лоток для води в початкове положення.
Крок 9	Натисніть: START . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
Крок 10	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари. Після завершення готування лунає звуковий сигнал.
Крок 11	Вимкніть духову шафу.
Крок 12	Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.
Крок 13	У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

6.5 Налаштування: Готування SousVide

Крок 1	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображаються функції нагріву за промовчанням. Щоб переглянути більше функцій нагріву, натисніть: ● ● ● .
Крок 2	Натисніть:  . Натисніть: ОК.
Крок 3	Натисніть:  . Встановіть таймер.
Крок 4	Натисніть: ОК.
Крок 5	Натисніть: °C. Встановіть температуру і підтвердіть.
Крок 6	Натисніть: START .
Крок 7	У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника. Коли духовка охолоне, за допомогою губки видаліть воду з днища внутрішньої камери. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

6.6 Налаштування: Допомога при готуванні



Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп









Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше










Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні.
Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту.
Крок 5	Натисніть: START .

6.7 Функції нагрівання

СТАНДАРТНА









Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Steamify	Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Функція йогурту	Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Підтримання страви теплою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Готування SousVide	Назва цієї функції стосується методу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках за низької температури. Щоби отримати більше інформації, див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями приготування.
 Регенерація па- рою	Розігрівання страв парою запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання ті- ста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
 Повна пара	Приготування на парі овочів, гарнірів або риби
 Висока вологість	Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.
 Середня вол- огість	Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та виробів із солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури, а вироби із дріжджового тіста випікаються з отриманням хрусткої блискучої скоринки.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.

6.8 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.




При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».


7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Початк. час	Установлення часу початку відліку часу таймером.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу.

Початк. час	Коментар
-	Таймер запускається після його ввімкнення.
	Таймер запускається після закриття дверцят.
	Таймер запускається, коли починається готування.
	Таймер запускається, коли прилад досягає встановленої температури.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Натисніть: 

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Налаштування годинника

Крок 2	Натисніть: Налаштування / Установка / Час доби.
Крок 3	Пересуньте та натисніть, щоб встановити годинник. Натисніть: ОК або <.

Встановлення часу готування

Крок 1	Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть: ☹.
Крок 3	Пересуньте та натисніть, щоб встановити годинник. Натисніть: ОК. Таймер відразу починає відлік.

Як вибрати опцію початку/закінчення готування

Крок 1	Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть: ☹.
Крок 3	Натисніть: ● ● ● .
Крок 4	Натисніть: Початк.час / Закінчення дії.
Крок 5	Виберіть бажаний варіант: Початк.час / Закінчення дії.
Крок 6	Натисніть: ОК або <.



Встановлення відкладеного пуску та часу завершення готування

Крок 1	Натисніть: ☹.
Крок 2	Пересуньте та натисніть, щоб встановити годинник. Натисніть: ОК.

Встановлення відкладеного пуску без налаштування часу завершення готування

Крок 1	Встановіть функцію нагріву та температуру.
--------	--

Встановлення відкладеного пуску без налаштування часу завершення готування

Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Натисніть:  .
Крок 4	Натисніть: Відкладений запуск.
Крок 5	Оберіть значення. Натисніть: ОК.


Налаштування додаткового часу

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію духовки.

Крок 1	Натисніть бажаний символ часу, щоб продовжити час готування.
Крок 2	Також можна обрати бажану функцію нагрівання, щоб змінити її.

Що робити, якщо краще змінити додатковий час?

Додатковий час можна скинути.

Крок 1	Натисніть:  .
Крок 2	Оберіть значення на слайдері або натисніть один із символів часу, щоб встановити час.
Крок 3	Натисніть: ОК.

Зміна налаштувань таймера

Крок 1	Оберіть значення на слайдері або натисніть бажаний символ часу, щоб змінити значення часу.
Крок 2	Натисніть: ОК.

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

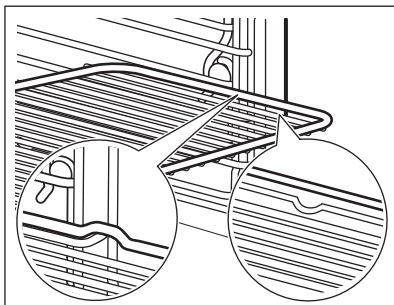
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

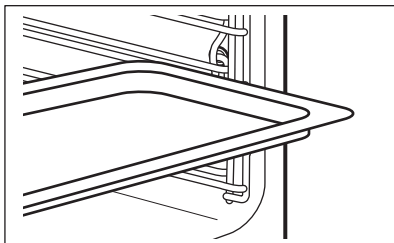
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

°C

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

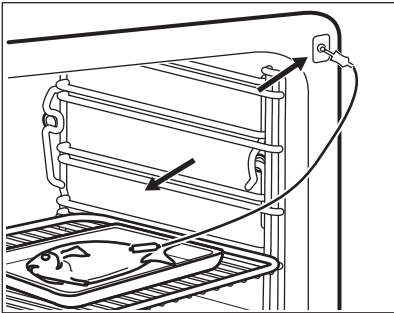
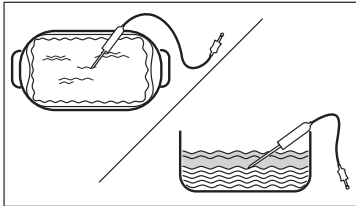

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.



Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

8.3 Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.	
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.	
Крок 3	Уставте: Термощуп.	
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка	
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.	Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.	
		
Крок 4	Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.	
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.	
Крок 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію: • Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал. • Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духову шафу припиняє роботу. • Індикація температури — на дисплеї відображається поточна внутрішня температура. 	




ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Крок 7	Виберіть опцію й натисніть: OK або  .
Крок 8	Натисніть: START . Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.
Крок 9	Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</div>

9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ



9.1 Як зберегти: Улюблене



Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть:  . Виберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть + , щоб додати налаштування до списку: Улюблене. Натисніть OK .
 — натисніть, щоби скинути налаштування.  — натисніть, щоби скасувати налаштування.	

9.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (год.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.






10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування







<p>У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендації налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.</p> <p>Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.</p> <p>Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертайтеся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.</p>

10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

		 (°C)		 (хв.)
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ





Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

Випікання на одному рівні — випікання у формах

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2






Випікання на одному рівні — бісквіт

Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ





Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.







		 хв	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тести згідно до IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100°C.

	 Ємність (Gastronorm))	 кг		 хв	
Броколі, попередньо прогрійте по-рожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	0.3	3	8 - 9	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.
Броколі, попередньо прогрійте по-рожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	макс.	3	10 - 11	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.
Горошок, заморожений	2 x 2/3, перфоровані	2 x 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.


11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення

	<p>Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</p> <p>Для очищення дна внутрішньої камери духовки від накипу використовуйте декілька крапель оцту.</p>
	<p>Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.</p>
	<p>Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.</p>

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.


11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Обережно потягніть опори полиць вгору і зніміть їх з переднього кріплення.	
Крок 3	Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.	
Крок 4	Витягніть опори із заднього кріплення.	
Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.		

11.3 Як користуватися: Чищення паром

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі акcesуари та зніміть опори для полиць.	Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.

Крок 1	Заповніть лоток для води до максимального рівня.	
Крок 2	Виберіть: Меню / Очищення.	
Функціональність	Опис	Тривалість
Чищення парою	Легке очищення	30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.	75 хв
Крок 3	Увімкніть функцію. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.	
Крок 4	Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.	
 Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.		

Після завершення очищення:

Вимкніть духову шафу.	Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть з лотка для води залишки води.	Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
-----------------------	---	--

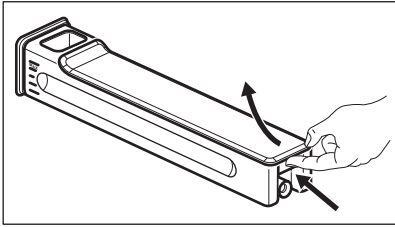
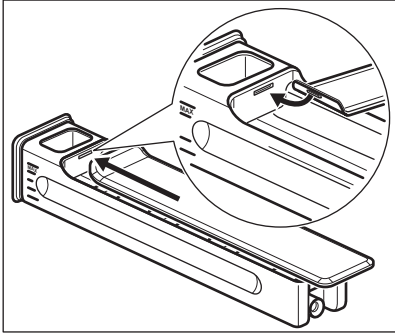
11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.
Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.
Ви можете активувати/деактивувати нагадування в меню: Установка.

11.5 Як чистити: Лоток для води

Крок 1	Вийміть лоток для води з духової шафи.
---------------	--


ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА


Крок 2	Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.	
Крок 3	Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.	
Крок 4	Помийте частини лотку для води водою з милом. Не використовуйте абразивні мочалки та не мийте лоток для води у посудомийній машині.	
Крок 5	Знову зберіть лоток для води.	
Крок 6	Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.	
Крок 7	Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуньте його в сторону корпусу лотка.	
Крок 8	Вставте лоток для води.	
Крок 9	Посуньте лоток для води в духову шафу до клацання.	

11.6 Спосіб використання: Видалення накипу

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.	Переконайтеся, що лоток для води порожній.


Тривалість першої частини: приблизно 100 хв	
Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
Крок 3	Заповніть водою лоток для води до максимального рівня.
Крок 4	Виберіть: Меню / Очищення.

Крок 5	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
Крок 6	Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.
Тривалість другої частини: приблизно 35 хв	
Крок 7	Налийте воду в лоток для води. Переконайтеся, що в лотку для води не залишився засіб для видалення накипу. Уставте лоток для води.
Крок 8	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

Після завершення видалення накипу:		
Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть залишки води з лотка для води.	Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
 Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.		


11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

Тип	Опис
М'яке нагадування	Рекомендує видалити накип з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.
 Ці нагадування активуються щоразу після вимкнення приладу.	

11.8 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:	
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.

Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Налийте воду в лоток для води.
Крок 3	Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв
Крок 4	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Крок 5	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу. Натисніть ТАК, щоб висушити духовку.

11.10 Як користуватися: Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення парою, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Крок 1	Переконайтеся, що духову шафу холодна.
Крок 2	Вийміть усі аксесуари.
Крок 3	Виберіть меню: Очищення / Сушіння.
Крок 4	Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

11.11 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Дверцята важкі.



УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

<p>Крок 1</p>	<p>Повністю відчиніть дверцят.</p>	
<p>Крок 2</p>	<p>Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.</p>	
<p>Крок 3</p>	<p>Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримаючи дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.</p>	
<p>Крок 4</p>	<p>Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p>Крок 5</p>	<p>Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.</p>	
<p>Крок 6</p>	<p>По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.</p>	
<p>Крок 7</p>	<p>Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.</p>	
<p>Крок 8</p>	<p>Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.</p>	
<p>Крок 9</p>	<p>Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.</p>	

11.12 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.	
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 4	Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.	

Бічна лампа

Крок 1	Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
Крок 2	Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
Крок 3	Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.
Крок 4	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 5	Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
Крок 6	Установіть ліву опору для полиць.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем



Прилад не вмикається або не розігрівається



Можлива причина



Спосіб вирішення

Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.

Годинник не встановлено.

Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.

Дверцята зачинено неправильно.

Повністю зачиніть дверцята.

Запобіжник перегорів.

Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.

Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.

Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.



Компоненти



Опис











Спосіб вирішення





Лампочка перегоріла.

Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.




УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

 Лоток для води не працює належним чином		
 Опис	 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Прилад не утримує лоток для води після його вставлення.	Ви не до кінця натиснули на корпус лотка для води.	Повністю вставте лоток для води в прилад.
Із лотка для води витікає вода.	Ви неправильно збрали кришку лотка для води або хвилегасник.	Повторно зберіть кришку лотка для води та хвилегасник.

 Проблеми з процедурою очищення		
 Опис	 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Лоток для води важко очищувати.	Кришку та хвилегасник не вийнято.	Зніміть кришку та хвилегасник.
Після видалення накипу в деко для гриля/смаження немає води.	Лоток для води не було заповнено до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води.
Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Деко для гриля/смаження розташовано на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановлюйте деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.
Після очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення.	Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.

 Проблеми з процедурою очищення		
 Опис	 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Результат очищення незадовільний.	Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим.	Зачекайте, доки прилад охолоне. Повторіть очищення.
	Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення.	Вийміть усі аксесуари з приладу. Повторіть очищення.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.



 Проблеми із сигналом Wi-Fi	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання іншої мікрохвильової печі й пульта дистанційного керування приладу. Мікрохвилі перешкоджають передачі Wi-Fi-сигналу.

12.2 Як керувати: Коды помилок


У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F111 — Термошуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте вилку в Термошуп розетку повністю.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F601 — виникла проблема зі Wi-Fi сигналом.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 — перше з'єднання з Wi-Fi не вдалося.	Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F131 - температура датчика парогенератора занадто висока.	Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.
F144 — датчик на Лоток для води не може виміряти рівень води.	Спорожніть Лоток для води і наповніть.
F508 — Лоток для води не працює належним чином.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 — Wi-Fi недоступний.	Вимкніть і увімкніть прилад.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна таблиця розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну таблицю з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)
Код виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	KOAAS31WT 944184871 OKA9S31WX 944184869 OKA9S31WZ 944184870
Індекс енергоефективності	61.9
Клас енергоефективності	A++
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	70 л

Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	KOAA531WT	39.5 кг
	OKA9S31WX	40.5 кг
	OKA9S31WZ	40.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

Режим очікування

Через 2 хвилини дисплей переходить у режим очікування.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Пункт меню		Додаток
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

15.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Нагадування про очищення	Нагадує про необхідність очищення духової шафи.

15.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Значок лампи	Символ лампи з'являється на екрані.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.
Нагрів + утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення готування. Коли цю функцію увімкнено, на дисплеї з'являється повідомлення «Keep warm started» (Підтримання теплим розпочато). Ця функція доступна лише для деяких функцій нагріву та за умови встановлення Тривалості.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку.

15.4 Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.

15.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Сигнали кнопок уп-равл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Немає вимкнути звуки для: ⓪, STOP .
Тривога / Сигнал помилки	Увімкнення та вимкнення сигналів попередження.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Одиниця температури	Встановлює температурний блок до °C/°F.

15.6 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Ліцензія	Інформація про ліцензії.
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.







Підменю	Опис
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.
Скидання всіх спливаючих вікон	Відновлює всі спливаючі вікна до початкових налаштувань.

16. ЦЕ ЛЕГКО!




Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:





Мова	Яскравість дисплею	Рівень гучності	Жорсткість води	Час доби
------	--------------------	-----------------	-----------------	----------

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:




 Увімк. / Вимк.	 Меню / Назад	 Інформація	 Таймер	 Термощуп	START / STOP	 Більше
--	--	---	---	---	-----------------	--


Початок роботи з приладом

Швидкий запуск	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте:  .	 ... — встановіть функцію приладу.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

Початок готування					
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5	Крок 6
 — натисніть, щоб увімкнути прилад.	 ... — виберіть функцію.	 — натисніть для переходу до налаштувань температури.	 — переміщуйте палець на слайдері, щоб установити температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Приготування на парі: Steamify			
Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.			
Пара для пароварки	Пара для тушкування	Пара для хрусткої скоринки	Пара для запікання м'яса та випічки
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Дізнайтеся, як готувати швидко				
Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:				
Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть:  .	Натисніть:  .	Натисніть:  Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування або зміни функції готування.		
Швидке налаштування таймера Застосуйте найчастіше використовувані налаштування таймера, натиснувши відповідний ярлик.	Крок 1	Крок 2
	Натисніть:  .	Натисніть потрібне значення таймера.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування або зміни функції готування.

Допомога за 10% до завершення

Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час або змінити функцію готування, коли залишилося 10% часу готування.

+1 min | +5 min | +10 min — натисніть потрібний ярлик часу, щоб подовжити час готування.

Змінити функцію:

Натисніть потрібну функцію:    ...

Очищення приладу парю

Крок 1

Натисніть:



Крок 2

Натисніть:



Крок 3

Виберіть режим:

Чищення парю

Для легкого очищення.

Чищення парю плюс

Для ретельного очищення.



Видалення накипу

Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.

Полоскання

Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867352633-G-092023

