

LIBERTY *Premium*

Інструкція з експлуатації Вбудована духовка шафа



LIBERTY HO976B

УВАЖНО ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Уважно прочитайте ці інструкції перед використанням духовки та ретельно зберігайте їх. Якщо ви будете дотримуватися інструкцій, ваша духовка шафа прослужить вам багато років.

Зміст

Зміст	2
Шановний покупець!	4
Використання за призначенням	4
Причини пошкодження, інформація про безпеку	4
Загальна інформація	4
Галогенна лампа	6
Причини пошкодження	6
Загальна інформація	6
Охорона навколишнього середовища	7
Економія енергії	8
Екологічна утилізація	8
Здоров'я	9
Обслуговуйте своє обладнання	9
Відповідні засоби для чищення	10
Метод очищення	10
Встановлення печі	13
Важлива інформація	13
Етапи встановлення/демонтажу	14
Заміна шнура живлення	15
Знайте свою піч	15
Загальний огляд	16
Перед першим використанням	17
Типи нагрівання	18
Вентилятор охолодження	20
Акcesуари	24
Акcesуари в комплекті	24
Акcesуари для вставки: Решітка, Деко для випікання	25
Обслуговування та чистка	27
Рейки	27
Прикріплення рейок	27
Телескопічні направляючі	28
Дверцята духовки	29
Усунення несправностей	32

Як діяти в наступних ситуаціях	32
Максимальний робочий час	34
Заміна лампочки у верхній частині камери	34
Поради та підказки	35
Ефективність згідно з EN 60350-1	37
Технічний паспорт (EU 65/2014 та EU 66/2014)	38

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «LIBERTY». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації.

Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача.

Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача. Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді ви зможете безпечно і правильно експлуатувати прилад. Цей прилад призначений лише для повного встановлення на кухні. Дотримуйтесь спеціальних інструкцій з монтажу. Після розпакування перевірте прилад на наявність пошкоджень. Не вмикайте духову шафу, якщо вона була пошкоджена під час транспортування.

Тільки ліцензований фахівець може підключати духову шафу без штепсельних вилок. Пошкодження, спричинені неправильним підключенням, не покриваються гарантією. Ця духову шафа призначена лише для побутового використання.

Духовку можна використовувати лише для приготування їжі та напоїв. Під час роботи духову шафу повинна знаходитися під наглядом. Використовуйте цю духову шафу лише в приміщенні.

Ця духову шафа призначена для використання на висоті до 4000 метрів над рівнем моря. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи з недостатнім досвідом або знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані особою, відповідальною за їхню безпеку, про те, як безпечно користуватися піччю, і якщо вони зрозуміли небезпеку, пов'язану з піччю. Діти не повинні гратися з піччю, на ній або біля неї.

Діти не повинні чистити піч або виконувати загальне технічне обслуговування, якщо їм не виповнилося 15 років і вони не перебувають під наглядом.

Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від духової шафи та кабелю живлення. Завжди кладіть приладдя у робочу камеру.

Причини пошкоджень та інформація про безпеку

Загальна інформація

Попередження - Небезпека ураження електричним струмом!

- Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт і заміну пошкоджених кабелів живлення може виконувати лише один з наших кваліфікованих спеціалістів з післяпродажного обслуговування. Якщо піч несправна, відключіть її від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників і зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Ізоляція кабелю електричної духовки може розплавитися під час дотику до гарячих частин духовки. Ніколи не допускайте контакту електричних кабелів духовки з гарячими частинами духовки.

- Не використовуйте очищувачі високого тиску чи пароочищувачі, оскільки вони можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Несправна піч може призвести до ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправну піч. Відключіть піч від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Попередження – небезпека опіків!

- Піч нагрівається під час використання, ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь робочої камери або нагрівальних елементів. Завжди дайте приладу охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані.
- Приладдя та посуд сильно нагріваються. Завжди використовуйте духові рукавички, щоб витягувати приладдя або посуд із робочої камери.
- Пари алкоголю можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Ніколи не готуйте їжу, що містить велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Вживайте лише невелику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відкривайте дверцята духовки.

Попередження – небезпека опіку!

- Доступні частини нагріваються під час роботи. Ніколи не торкайтеся гарячих частин. Тримайте дітей на безпечній відстані.
- Коли ви відкриваєте дверцята духовки, може виходити гаряча пара. Залежно від температури пари може бути не видно. Відкриваючи, не стійте надто близько до приладу. Обережно відкривайте дверцята приладу. Тримайте дітей подалі.
- Вода в гарячій камері може утворювати гарячу пару. Ніколи не наливайте воду в гарячу камеру.

Попередження – небезпека травмування!

- Подряпане скло на дверцятах духовки може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скребок для скла, гострі чи абразивні засоби чи м'які засоби.
- Петлі на дверцятах духовки рухаються під час відкривання та закривання дверцят, і ви можете опинитися в пастці. Тримайте руки подалі від петель.

Попередження – небезпека пожежі!

- Горючі предмети, що зберігаються у камері, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети у робочій камері. Ніколи не відкривайте дверцята духовки, якщо всередині є дим. Вимкніть піч і від'єднайте її від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників.

- Залишки їжі, жир і м'ясний сік можуть загорітися. Перед використанням духовки видаліть найгірші залишки їжі з робочої камери, нагрівальних елементів і аксесуарів.
- При відкритті дверцят духовки утворюється протяг. Жиронепроникний папір може потрапити на нагрівальний елемент і загорітися. Під час попереднього розігріву не кладіть жиростійкий папір на аксесуари. Завжди обтяжуйте жиростійкий папір блюдом або формою для випічки. Накривайте папером лише необхідну поверхню. Жиронепроникний папір не повинен виступати над аксесуарами.

Попередження – небезпека через магнетизм!

- У панелі управління або в елементах управління використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, напр. кардіостимулятори або інсулінові помпи. Користувачі електронних імплантатів повинні триматися на відстані принаймні 10 см від панелі керування.

Галогенна лампа

Попередження – небезпека опіків!

- Лампочки в духовій камері стають дуже гарячими. Ще деякий час після їх вимкнення існує ризик отримати опік шкіри. Не торкайтеся скляної кришки та уникайте контакту зі шкірою під час чищення.

Попередження – небезпека ураження електричним струмом!

- Під час заміни лампочки духовки контакти патрона лампочки знаходяться під напругою. Перед заміною лампочки вимкніть духовку з розетки або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників.

Причини пошкодження

Загальна інформація

- Аксесуари, фольга, жиронепроникний папір або посуд на дні робочої камери: не кладіть аксесуари на дно робочої камери. Не накривайте дно камери будь-якою фольгою або жиронепроникним папером. Не ставте посуд на дно камери, якщо встановлено температуру понад 50 °C. Це призведе до накопичення тепла. Емаль буде пошкоджена.

- Алюмінієва фольга: алюмінієва фольга в робочій камері не повинна торкатися скла дверцят. Це може спричинити остаточне знебарвлення скла дверцят.
- Силіконові сковорідки: Не використовуйте силіконові сковорідки, а також килимки, кришки та аксесуари, що містять силікон. Це може призвести до пошкодження датчика духовки.
- Вода в гарячій робочій камері: не наливайте воду в робочу камеру коли вона гаряча. Це призведе до утворення пари. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
- Волога в робочій камері: Волога в робочій камері протягом тривалого часу може призвести до корозії. Дайте приладу висохнути після використання. Не зберігайте вологу їжу в закритій камері протягом тривалого часу. Не зберігайте їжу в камері.
- Фруктовий сік: при випіканні особливо соковитих фруктових пирогів не заповнюйте деко занадто рясно. Фруктовий сік, що капає з дека, залишає плями, які неможливо видалити. Якщо можливо, використовуйте більш глибоке універсальне деко.
- Надзвичайно брудний ущільнювач: Якщо ущільнювач дуже забруднений, дверцята приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Це може призвести до пошкодження фасадів сусідніх приладів. Завжди тримайте ущільнювач чистим.
- Не використовуйте дверцята духовки як сидіння, полицю або робочу поверхню: Не сідайте на дверцята духовки, не ставте і не вішайте на них нічого. Не ставте на дверцята духовки посуд або приладдя для приготування їжі
- Вставлення приладдя: залежно від моделі приладу, приладдя може подрпати панель дверцят під час зачинення дверцят. Завжди вставляйте приладдя у відсік до упору.
- Перенесення приладу: не переносьте і не тримайте прилад за дверну ручку. Дверна ручка не витримає ваги приладу і може зламатися.
- Якщо ви використовуєте залишкове тепло увімкненої конфорки для підігрівання їжі, може виникнути підвищений вміст вологи у внутрішній камері. Це може призвести до утворення конденсату і спричинити корозію вашого високоякісного приладу, а також завдати шкоди вашій кухні. Уникайте утворення конденсату, відкриваючи дверцята або використовуючи режим "Розморожування"

Охорона навколишнього середовища

Ваша нова піч особливо енергоефективна. Тут ви знайдете поради щодо того, як заощадити ще більше енергії під час використання духовки та як правильно утилізувати духовку.

Економія енергії

- Зніміть усі аксесуари, які не потрібні під час процесу приготування та випікання
- Не відкривайте дверцята під час процесу приготування та випікання.
- Якщо ви відкриваєте дверцята під час приготування та випікання, перемкніть режим на «Лампа» (без зміни налаштування температури).
- Зменште налаштування температури в режимах без вентилятора до 50°C за 5-10 хвилин до завершення часу приготування та випікання. Таким чином, ви можете використовувати відпрацьоване тепло, щоб завершити цей процес.
- Використовуйте «Нагрівання вентилятором», коли це можливо. Ви можете знизити температуру на 20-30 °C.
- Ви можете готувати та випікати за допомогою функції «Нагрівання вентилятором» на кількох рівнях одночасно.
- Якщо неможливо готувати та випікати різні страви одночасно, ви можете нагрівати одну за одною, щоб використовувати режим попереднього нагрівання духовки.
- Не розігрівайте порожню духовку, якщо це не потрібно. Якщо необхідно, поставте їжу в духовку відразу після досягнення температури
- Не використовуйте світловідбиваючу фольгу, як-от алюмінієву фольгу, для покриття дна порожнини.
- Використовуйте таймер і/або датчик температури, коли це можливо.
- Використовуйте темно-матові та легкі форми та контейнери для випічки. Намагайтеся не використовувати важкі аксесуари з блискучими поверхнями, наприклад, з нержавіючої сталі або алюмінію.

Екологічна утилізація

Упаковка створена для захисту вашої нової духовки від пошкоджень під час транспортування. Використовувані матеріали підбираються ретельно та підлягають переробці. Переробка зменшує використання сировини та відходів. Електричні та електронні печі часто містять цінні матеріали. Не викидайте піч разом із побутовим сміттям.



Здоров'я

Акриламід утворюється в основному при нагріванні крохмалистої їжі (наприклад, картоплі, картоплі фрі, хліба) до дуже високі температури протягом тривалого часу.

Поради

- Використовуйте короткий час приготування.
- Готуйте їжу до золотисто-жовтого кольору поверхні, не підгоряйте до темно-коричневого кольору.
- Більші порції містять менше акриламідів.
- Якщо можливо, використовуйте режим «Обігрів вентилятором».
- Картопля фрі: використовуйте більше 450 г на деко, рівномірно розкладіть і перевертайте час від часу. Використовуйте інформацію про продукт, якщо вона є, щоб отримати найкращий результат приготування.

Обслуговуйте своє обладнання

При правильному догляді та чищенні ваша піч збереже свій зовнішній вигляд і буде працювати в повному обсязі протягом тривалого часу. Тут ми пояснимо, як правильно доглядати за духовкою та чистити її.

Відповідні засоби для чищення

Щоб запобігти пошкодженню поверхонь, спричиненому неправильним використанням засобів для чищення, будь ласка, дотримуйтесь інформації в таблиці нижче «Спосіб очищення». Не всі перелічені області доступні у вашій духовці, залежно від моделі приладу.

Обережно! Ризик пошкодження поверхні

Не використовувати:

- Сильний або їдкий очисник.
- Чистячі засоби з високим вмістом спирту.
- Жорсткі мочалки або губки для чищення.
- Очисники високого тиску або пароочисувачі.
- Спеціальні миючі засоби для чищення гарячої духовки.

Ретельно вимийте нову губку перед використанням.

Порада: рекомендовані засоби для чищення та догляду можна придбати в сервісному центрі. Дотримуйтеся інструкцій відповідного виробника.

Метод очищення

Зовнішня частина духовки	Метод чищення
Передня частина з нержавіючої сталі	Гаряча мильна вода: Протріть ганчіркою для посуду, а потім витріть м'якою ганчіркою. негайно видаляйте накип, жир, крохмаль і альбуміни (наприклад, яєчний білок). Під ними може утворитися корозія. Спеціальні засоби для чищення нержавіючої сталі, придатні для гарячих поверхонь, можна придбати в нашій службі післяпродажного обслуговування або в спеціалізованих магазинах. Нанесіть засіб для чищення дуже тонким шаром за допомогою м'якої тканини.
Пластмаса	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою ганчіркою. Не використовуйте засіб для чищення скла або скребок для скла.
Пофарбовані поверхні	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою ганчіркою.
Панель управління	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою ганчіркою. Не використовуйте засіб для чищення скла або скребок для скла.
Дверні панелі	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою

	ганчіркою. Не використовуйте скребок для скла або губку з нержавіючої сталі.
Дверна ручка	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою ганчіркою. Якщо накип потрапив на дверну ручку, негайно витріть його, інакше він утворить плями, які неможливо видалити.

Внутрішня частина духовки	Метод чищення
Емальовані поверхні та поверхні, що самоочищаються	Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій для поверхонь робочої камери, наведених після таблиці.
Скляна кришка для внутрішнього освітлення	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім висушіть м'якою ганчіркою. Якщо робоча камера сильно забруднена, використовуйте засіб для чищення духовки.
Дверний ущільнювач (Не витягати)	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду.
Акcesуари	Гаряча мильна вода: Намочіть і очистіть ганчіркою для посуду або щіткою. Якщо є значні відкладення бруду, скористайтеся мочалкою з нержавіючої сталі.
Вішалка/гриль	Гаряча мильна вода: Намочіть і очистіть ганчіркою для посуду або щіткою.
Висувна система	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою або щіткою. Не видаляйте мастило, поки висувні рейки витягнуті. Найкраще чистити їх, коли вони засунуті. Не мийте в посудомийній машині.
Термометр для м'яса	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою або щіткою. Не мийте в посудомийній машині.

Примітки

- Невеликі відмінності в кольорі передньої частини духовки спричинені використанням різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал.

- Тіні на дверних панелях, які виглядають як смуги, викликані відблисками внутрішнього освітлення.
- Емаль запікається при дуже високих температурах. Це може призвести до незначної зміни кольору, що є нормальним явищем і не впливає на роботу. Краї деко можуть бути не повністю емальованими, тому ці краї можуть бути шорсткими, але це не впливає на захист від корозії.
- Завжди тримайте духовку в чистоті та негайно видаляйте забруднення, щоб не утворювалися стійкі відкладення бруду.

Поверхні в робочій камері

Шорстка поверхня – емаль, що самоочищається, гладка – емаль.

Очистка емалі

Очистіть гладкі емальовані поверхні ганчіркою для посуду та гарячою мильною водою або розчином оцту. Потім висушіть їх м'якою тканиною.

Розм'якшіть запечені залишки їжі вологою тканиною з мильним розчином.

Використовуйте дріт з нержавіючої сталі або засіб для чищення духовки, щоб видалити стійкий бруд.

Обережно! Ніколи не використовуйте засіб для чищення духовки в робочій камері, коли вона ще тепла. Це може пошкодити емаль. Видаліть усі залишки їжі з робочої камери та дверцят духовки перед наступним розігріванням. Після очищення залиште дверцята духовки відкритими, щоб вони висохли.

Примітка: Залишки їжі можуть спричинити утворення білих відкладень. Вони нешкідливі та не впливають на роботу духовки. Ви можете видалити ці залишки за допомогою лимонного соку, якщо потрібно.

Очищення самоочисних поверхонь

Поверхні, що самоочищаються, покриті пористим матовим шаром кераміки. Це покриття духовки розсіює бризки від випічки та смаження під час роботи духовки.

Обережно! Не використовуйте засіб для чищення духовок на поверхнях, що самоочищаються. Це пошкодить поверхні. Якщо миючий засіб для духовки потрапить на ці поверхні, негайно промокніть його водою та губкою. Не тріть поверхню і не використовуйте абразивні засоби для чищення.

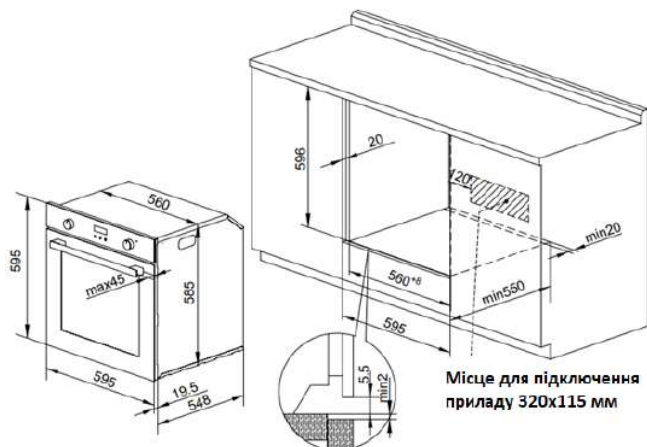
Поради

- Очищуйте робочу камеру після кожного використання. Це гарантує, що бруд не запекеться.
- Завжди негайно видаляйте вапняні плями, жир, крохмаль і альбумін (наприклад, яєчний білок).
- Використовуйте звичайне деко для випікання дуже вологих пирогів.
- Використовуйте відповідний посуд для смаження, напр. блюдо для смаження.

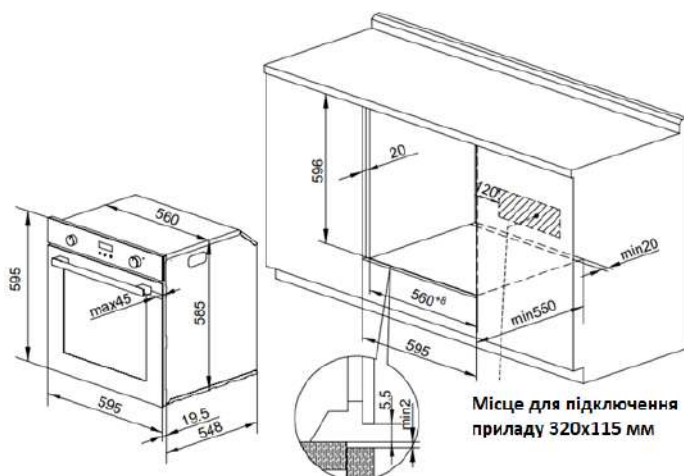
Встановлення печі

Підключення до електромережі духової шафи має виконуватися кваліфікованим фахівцем. Встановлення духової шафи повинно здійснюватися відповідно до інструкції з монтажу.

Підлогова шафа:



шафа для речей:



Важлива інформація

- Для безпечної роботи переконайтеся, що піч встановлено відповідно до інструкцій зі встановлення. Пошкодження, викликані неправильним встановленням, не покриваються гарантією.
- Перевірте піч на наявність будь-яких пошкоджень перед встановленням і не підключайте піч, якщо є пошкодження.
- Під час встановлення духовки одягайте захисні рукавички, щоб запобігти порізу гострими краями.
- Перш ніж увімкнути піч, очистіть усі пакувальні матеріали та клейку плівку з духовки.
- Розміри на зображеннях, що додаються, вказані в мм.
- Необхідно мати доступ до штепсельної вилки або включити вимикач у фіксовану проводку, щоб від'єднати піч від джерела живлення після встановлення, коли це необхідно.
- Якщо духовка встановлена під електроплитами та газовими плитами, перегородка повинна мати вентиляційний отвір для вентиляції духовки. Мінімальна відстань А від нижньої частини варильної панелі до верхньої частини корпусу духовки становить 5 мм. Зверніть увагу на інструкції з монтажу плит.
- Попередження: піч не можна встановлювати за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.

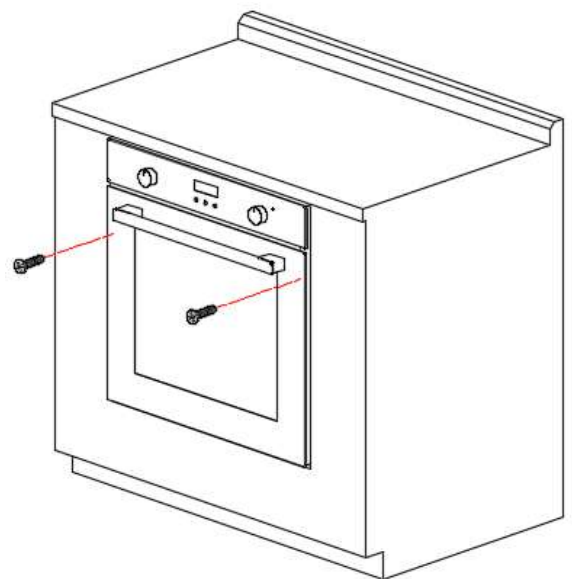
Етапи встановлення/демонтажу

Встановлення:

1. Після розпакування вийміть аксесуари та пакувальні матеріали духовки та зірвіть клейку плівку.
2. Посуньте піч у шафу, вирівняйте та закріпіть її, переконавшись, що кабель живлення не зламано та/або не затиснуто.
3. Закріпіть піч 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Демонтаж:

1. Від'єднайте вимикач живлення.
2. Викрутіть гвинти кріплення духовки.



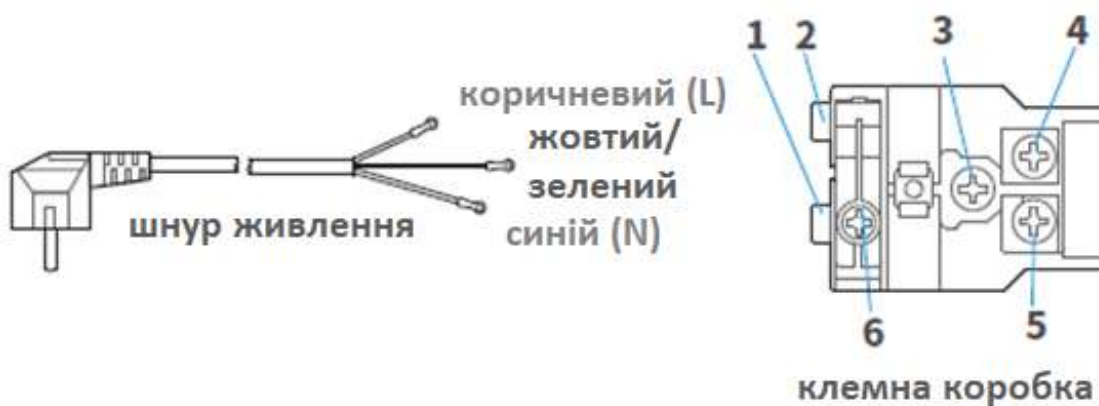
3. Злегка підніміть піч і витягніть її під платформу двома людьми (не піднімайте за ручку).

Заміна шнура живлення

Підключати цю піч можуть лише фахівці, які мають відповідні сертифікати. Позиція А показує положення клемної коробки на задній панелі заднього зовнішнього корпусу, і вона закрита.

Крок за кроком:

1. Вимкніть живлення, за допомогою маленької плоскої викрутки відкрийте дві защіпки 1 і 2.
2. За допомогою хрестоподібної викрутки відкрутіть гвинти 3, 4, 5 і 6.
3. Замініть на новий шнур живлення, закріпіть жовтий / зелений провід на 3, коричневий провід на 4, синій провід на 5.
4. Закрутіть гвинт 6, закривши кришку клемної коробки, закінчіть зміну.



	1	УВІМКНУТИ / ВИМКНУТИ	Увімкнути та вимкнути духовку.
	2	Таймер / блокування від дітей	Використовуйте функцію таймера/вмикайте блокування від дітей за допомогою 3 секундного натискання.
	3	Швидкий розігрів	Використовуйте його для швидкого розігріву.
F	4	Духова шафа - функції	Натисніть цей символ, щоб змінити налаштування функції, утримуйте 3 секунди для швидкої зміни.
—	5	Зменшити	Натисніть цей символ, щоб зменшити час або температуру, утримуйте 3 секунди, щоб швидко змінити значення.
>>>>	6	Повзунок	Пересувайте його, щоб змінити значення налаштування, що відображаються на дисплеї.
+	7	Збільшити	Натисніть цей символ, щоб додати час або температуру, утримуйте 3 секунди, щоб швидко змінити значення.
	8	Тривалість та налаштування годинника	Встановіть час тривалості, потім виберіть функцію та переведіть годинник у режим очікування.
	9	Налаштування температури	Натисніть, щоб встановити температуру.
	10	Увімкнення / вимкнення лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
	11	Старт/Пауза	Запустити та призупинити процес приготування.

Перед першим використанням

- Зніміть усі наклейки, плівку для захисту поверхні та транспортні захисні деталі.
- Вийміть усі аксесуари та бічні решітки з порожнини.
- Ретельно почистіть аксесуари та бічні решітки за допомогою мильної води та ганчірки для посуду або м'якої щітки.
- Переконайтеся, що в камері немає залишків упаковки, таких як гранули полістиролу або дерев'яні шматки, які можуть спричинити ризик займання.
- Протріть гладкі поверхні в порожнині та дверцятах м'якою вологою тканиною.



- Щоб усунути запах нового приладу, розігрійте прилад, коли він порожній і зачиніть дверцята духовки.
- Тримайте кухню добре провітрюваною, поки прилад нагрівається вперше. У цей час не допускайте дітей і домашніх тварин на кухню, а двері в суміжні кімнати зачиняйте.
- Налаштуйте вказані параметри. Про те, як налаштувати тип нагріву та температуру, ви дізнаєтесь у наступному розділі.

Після того як прилад охолоне:

- Очистіть гладкі поверхні та дверцята мильною водою та ганчіркою для посуду.
- Висушіть усі поверхні.

Налаштування часу



Перш ніж використовувати духовку, слід встановити час.









- Після підключення духовки до електромережі торкніться символу годинника , щоб встановити час доби в годинах за допомогою повзунка або символу "+/-".
- Торкніться символу годинника , щоб завершити налаштування.





ПРИМІТКА: Годинник має 24-годинний дисплей.

Типи нагрівання

Ваш прилад має різні режими роботи, які полегшують використання духової шафи. Щоб ви могли знайти правильний тип нагрівання для вашої страви, ми пояснюємо відмінності та сфери застосування тут.

Типи обігріву		Температурний діапазон	Використання
	Лампа	/	Можна чітко бачити фізичний стан в камері
	Класичне випікання	50 ~ 280 °C	For single shelf cooking, single trays of biscuits, scones, muffins, cakes, slices, casseroles, baked puddings, roasts and delicate egg dishes. This is a general function that can be used for most cooking.

	Нагрівання з вентилятором	50 ~ 260□	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Тепло рівномірно надходить від кільцевого нагрівача, що оточує вентилятор.
	Інтенсивне випікання	50 ~ 260□	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло від нагрівальних елементів по всій камері.
	Гриль	50 ~ 250□	Для приготування на грилі невеликих порцій їжі та підрум'янювання продуктів. Будь ласка, кладіть їжу в центральну частину під нагрівальний елемент гриля.
	Гриль на гарячому повітрі	50 ~ 260□	Для смаження птиці, риби та шматків м'яса. Нагрівальний елемент і вентилятор вмикаються і вимикаються по черзі. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо продуктів.
	Гриль-буст	50 ~ 260□	Спрямовує променисте тепло від двох потужних верхніх елементів на їжу. Можна використовувати для приготування ніжних шматків м'яса, стейків, відбивних, ковбас, риби, сирних тостів та інших продуктів швидкого приготування.
	Піца	50 ~ 250□	Для піци та страв, які потребують багато тепла знизу. Підійде нижній нагрівач і кільцевий нагрівач.
	Нижній обігрів	50 ~ 220□	Для підрум'янювання основи піци, пирогів і тістечок. Нагрівається від нижнього нагрівача.
	Верхній обігрів	50 ~ 250□	Плоскі предмети, що використовуються для приготування барбекю, такі як стейк, сосиска, тост тощо. Вся область під

			нагрівальним елементом стає гарячою.
	Нагрівання з вентилятором (ЕКО мод)	50 ~ 260 °C	Для енергозберігаючого приготування їжі.
	Розморожування	25 ~ 35 °C	Для дбайливого розморожування заморожених продуктів.
	Ферментація	30 ~ 55 °C	Для приготування дріжджового тіста та закваски для заквашування і вирощування йогурту.
	Підтримування тепла	30 ~ 80 °C	Щоб зберегти їжу теплою
	Щуп для м'яса	40 ~ 100 °C	Для запікання м'яса, наприклад, стейка або курки.
A	Авто-меню	50 ~ 280 °C	Автоматичне приготування за програмою меню за замовчуванням

Примітки

1. Для розморожування великих шматків продуктів можна зняти бічну решітку і покласти продукти на дно камери. Якщо вам потрібно приготувати великі шматки їжі, ви можете зняти бічну решітку і покласти решітку на дно камери. Потім покладіть їжу на решітку для приготування (необхідно стежити за об'єктом і вчасно перевертати його, щоб уникнути підгоряння).
2. Завдяки оптимальній рівномірності розподілу тепла всередині камери під час "Нагрівання з вентилятором", вентилятор буде працювати в певні моменти процесу нагрівання, щоб гарантувати найкращу продуктивність.
3. Для розігріву посуду корисно зняти бокові решітки та використовувати режими нагрівання "Гриль" і "Нагрівання з вентилятором" з налаштуванням температури 50°C. Режим "Гриль на гарячому повітрі" слід використовувати, якщо посуд займає більше половини дна робочої камери.

Обережно!


1. Якщо ви відкриваєте дверцята приладу під час роботи. Будь ласка, будьте особливо обережні через ризик опіків.
2. Не закривайте вентиляційний отвір. Це може призвести до виходу приладу з ладу. Вентилятор охолодження може продовжувати працювати протягом певного періоду часу, щоб дозволити приладу швидше охолонути після роботи.

Вентилятор охолодження


Вентилятор охолодження вмикається та вимикається за потреби. Гаряче повітря виходить над дверцятами.

Використання духовки

Приготування їжі в духовці

- Після підключення духовки до електромережі торкніться символу функції духовки **F** для вибору функцій, а потім за допомогою повзунка або символу "+/-" встановіть температуру приготування.
- Торкніться символу Старт/Пауза **▶||**, піч почне працювати, якщо ні, піч повернеться до годинника через 5 хвилин.
- Під час процесу приготування ви можете натиснути , щоб скасувати його.

ПРИМІТКА: Після встановлення температури торкніться символу годинника


, щоб встановити час тривалості приготування, його можна встановити за допомогою повзунка або символу "+/-".



Швидкий розігрів

Ви можете використовувати швидке попереднє нагрівання, щоб скоротити час попереднього нагрівання. Коли ви виберете функцію, торкніться символу швидкого розігріву **»»»**, на екрані загориться позначка швидкого розігріву. Якщо ця функція не може швидко розігріти, то пролунає "звуковий сигнал", функції розморожування, ферментації та "ЕКО" не можуть бути швидко розігріті.



Параметри налаштування часу

У вашій духовій шафі є різні варіанти налаштування часу.

Опція налаштування часу	Використання
	Таймер Після закінчення встановленого часу лунає звуковий

		сигнал.
	Час приготування	Після закінчення встановленого часу приготування лунає звуковий сигнал. Прилад автоматично вимикається.
	Кінцевий час	Встановіть час приготування та час завершення. Духова шафа вмикається автоматично, щоб завершити роботу в потрібний час.

Зміна під час готування

- Під час роботи духової шафи ви можете змінити налаштування типу нагрівання та температури за допомогою функції духовки або повзунка. Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, духовна шафа нагріватиметься так, як ви змінили.
- Якщо ви хочете змінити тривалість приготування під час процесу приготування, торкніться  і змініть її за допомогою повзунка або символу "+/-". Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, піч працюватиме так, як ви змінили. Під час процесу готування з встановленим часом завершення ви не можете внести жодних змін.
- Якщо ви хочете скасувати процес приготування, торкніться .

Примітки

Зміна режимів/температури/тривалості приготування може мати певний негативний вплив на результат приготування, тому ми наполегливо рекомендуємо вам не робити цього, якщо ви не маєте достатнього досвіду в приготуванні їжі.

Увага!



- Після того, як духовна шафа переключилася на 0°, вона стає дуже гарячою, особливо всередині робочої камери. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь духовки або нагрівальних елементів. Використовуйте кухонні рукавички для виймання аксесуарів або посуду з робочої камери та дайте духовій шафі охолонути.
- Тримайте дітей на безпечній відстані, щоб уникнути опіків.

Таймер



- Ви можете вибрати будильник, час приготування, час закінчення і годинник, натиснувши "0". Вибрана піктограма почне блимати. За допомогою кнопок "+-" або "0" можна встановити необхідний час.
- Якщо встановлено будильник, піч видасть звуковий сигнал "біп", коли закінчиться встановлений час, але піч не припинить роботу, а потім натисніть будь-яку клавішу, щоб скасувати звуковий сигнал.
- Якщо встановлено час приготування, піч видасть звуковий сигнал "біп", коли закінчиться встановлений час, і приготування автоматично завершиться, а потім натисніть будь-яку кнопку, щоб відмінити звуковий сигнал.
- Після встановлення часу завершення готування духової шафи автоматично ввімкнеться. Після встановлення часу завершення роботи духової шафи видасть звуковий сигнал "біп", і приготування автоматично завершиться. Потім натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.


Приклад: Ви поставили посуд у робочу камеру о 12:00. Приготування триває 30 хвилин, а час завершення встановлено о 17:30. Після налаштування духової шафи автоматично ввімкнеться о 17:00 і автоматично вимкнеться о 17:30.

Захист від дітей






- Ваша духової шафа оснащена блокуванням від дітей, щоб діти не могли випадково увімкнути її або змінити будь-які налаштування.
- При тривалому натисканні кнопки  на 3 секунди активується блокування від дітей. Повторне тривале натискання на 3 секунди розблоковує духову шафу.
- Ви можете вмикати та вимикати блокування від дітей, коли духової шафа працює або не працює. Тривалим натисканням на 3 секунди можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей. Коли блокування від дітей увімкнено, на екрані  з'явиться.

Щуп для м'яса

Ваша духової шафа має додаткову функцію термощупа для м'яса . Коли ви вставите термощуп у відповідне положення, піктограма  буде світитися. У той же час, область годинника зміниться, щоб показати налаштування температури термощупа для м'яса, ви можете використовувати + і -, а також повзунок, щоб змінити налаштування. Потім натисніть F, щоб вибрати

функцію, відрегулюйте температуру таким же чином і увімкніть духовку, натиснувши **▷||** (Перед приготуванням переконайтеся, що все добре підготовлено). У цьому режимі піктограма  використовується для зміни як температури м'ясного щупа, так і температури серцевини. І ви можете змінити налаштування також під час процесу приготування.

Примітки

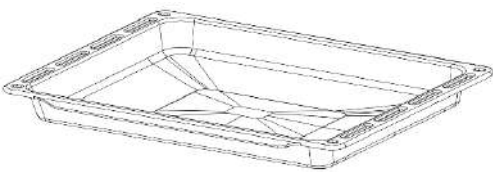
- Після використання термощуп для м'яса стає дуже гарячим. Будьте особливо обережні, витягуючи його з гнізда або виймаючи з їжі, щоб запобігти ошпарюванню. Під час роботи слід носити термостійкі рукавички (щоб уникнути ошпарювання).
- Функцію термощупа для м'яса можна використовувати лише в наступних функціях:     .
- Під час використання термощупа для м'яса, будь ласка, занурюйте його головку в їжу. Коли він не використовується, зберігайте його належним чином для довготривалого використання;
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.

Акcesуари

До духової шафи додається низка акcesуарів. Тут ви знайдете огляд акcesуарів, що входять до комплекту, та інформацію про їхнє правильне використання.

Використовуйте лише оригінальне приладдя. Вони спеціально пристосовані для вашої духової шафи. Ви можете придбати приладдя у службі післяпродажного обслуговування, у спеціалізованих магазинах або в Інтернеті.

	Дротяна решітка	Для посуду, форм для випікання тортів і жароміцного посуду. Для печені, страв на грилі та заморожених страв.	Стандартна
	Звичайне деко	Для вологих тортів, випічки, заморожених страв і великих печеней. Може використовуватися для	Стандартна

		збору жиру, що стікає, коли ви смажите на решітці безпосередньо на грилі.	
	Глибоке деко	Для випічки на лотках і невеликих виробів.	Не обов'язково
	Рейки	Використовується для розміщення дека і гриля. Зручно діставати їжу.	Не обов'язково
	Щуп для м'яса	Для запікання м'яса, наприклад, стейка або курки.	Не обов'язково

Акcesуари для вставки: Решітка, Деко для випікання

Камера має п'ять положень для полиць. Кількість полиць рахується знизу вгору.

Завжди вставляйте приладдя між двома напрямними, щоб зайняти відповідне місце на полиці.

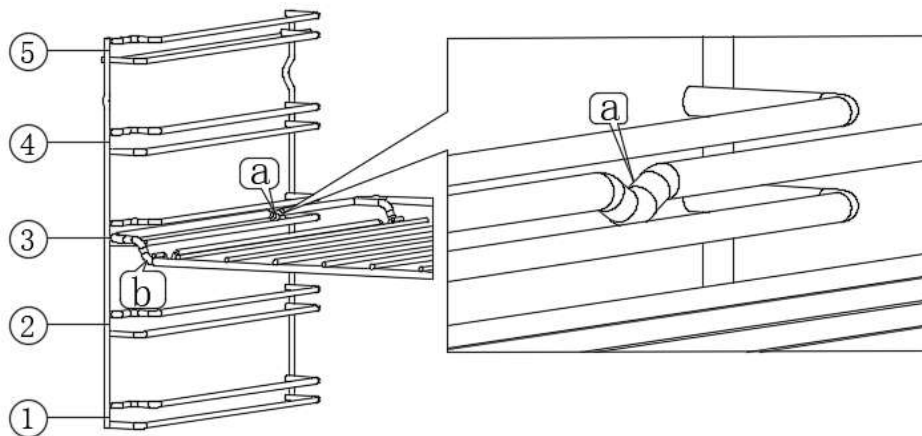
Приладдя можна витягнути приблизно наполовину без перекидання.

Примітки

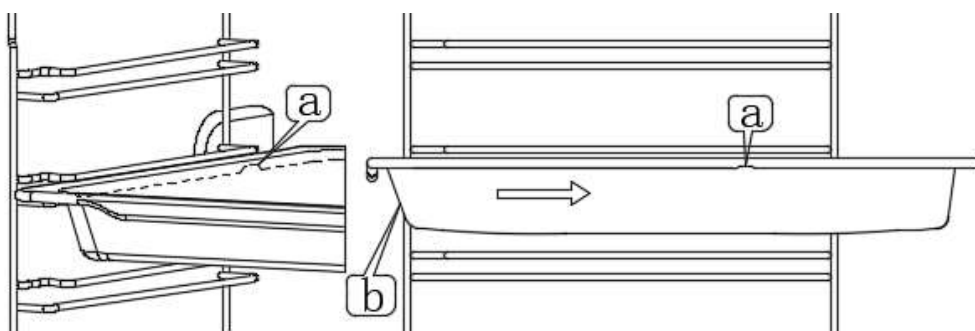
1. Переконайтеся, що ви завжди вставляєте приладдя в робочу камеру правильним боком.
2. Завжди вставляйте приладдя в камеру повністю, щоб воно не торкалося дверцят духової шафи.
3. Вийміть приладдя, яке ви не будете використовувати, з робочої камери.

Функція блокування

- Акcesуари можна витягнути приблизно наполовину, доки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає перекиданню акcesуарів, коли їх витягнуто. Щоб захист від перекидання працював належним чином, приладдя слід правильно вставляти в робочу камеру.
- Вставляючи решітку, переконайтеся, що вушко "а" знаходиться ззаду і спрямоване донизу. Сторона, що відкривається, "b" повинна бути спрямована до дверцят духовки, а зовнішня напрямна "а" - донизу.

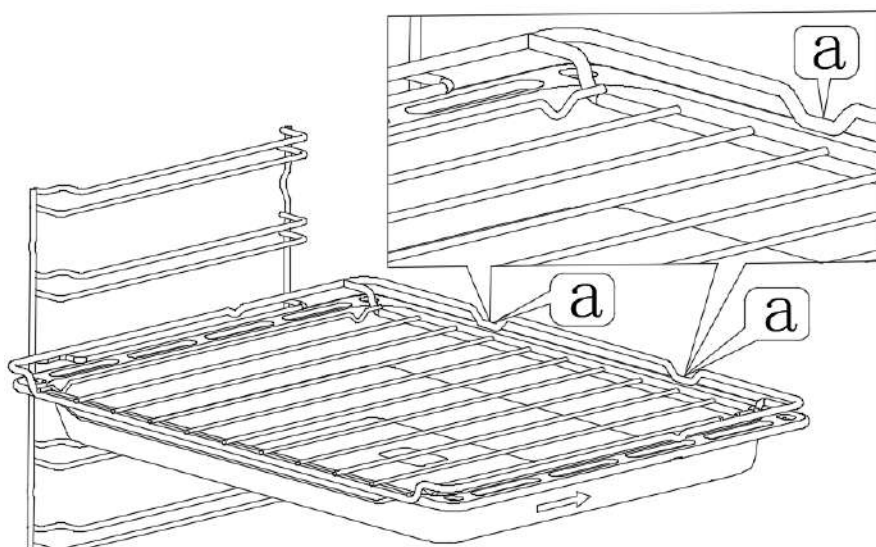


- Вставляючи деко, переконайтеся, що паз "a" знаходиться ззаду і спрямований донизу. Скошений край "b" кріплення повинен бути звернений до дверцят духовки.



Комбінування аксесуарів

- Ви можете одночасно вставити решітку та деко, щоб збирати краплі рідини.
- Вставляючи решітку, переконайтеся, що обидві розпірки "a" знаходяться на задньому краю. При встановленні звичайного дека решітка знаходиться зверху на верхній направляючій штанзі положення полиці.



Технічне обслуговування та очищення

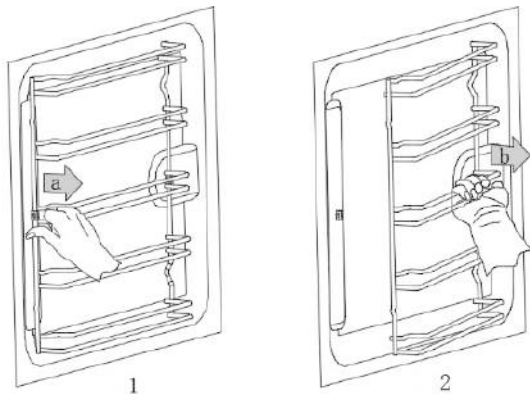
Рейки

При правильному догляді та чищенні ваша піч збереже свій зовнішній вигляд і буде працювати в повній мірі протягом тривалого часу. Це підкаже вам, як зняти полиці та почистити їх.

❑ Попередження – небезпека опіків!

Рейки сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих рейок. Завжди дайте духовці охолонути. Тримайте дітей подалі від печі.

Від'єднання рейок

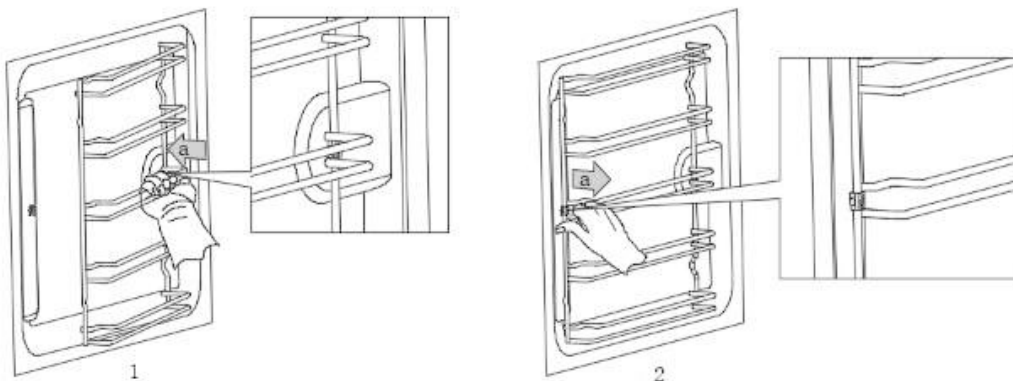


1. Витягніть вішалку в напрямку “а” (рис. 1);
 2. Витягніть гачок у напрямку “b” (рис. 2).
- Рейки сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих рейок. Завжди дайте духовці охолонути.
Тримайте дітей подалі від печі.

Очистіть рейки м'яким засобом і губкою. Для стійких відкладень бруду використовуйте щітку.

Кріплення рейок

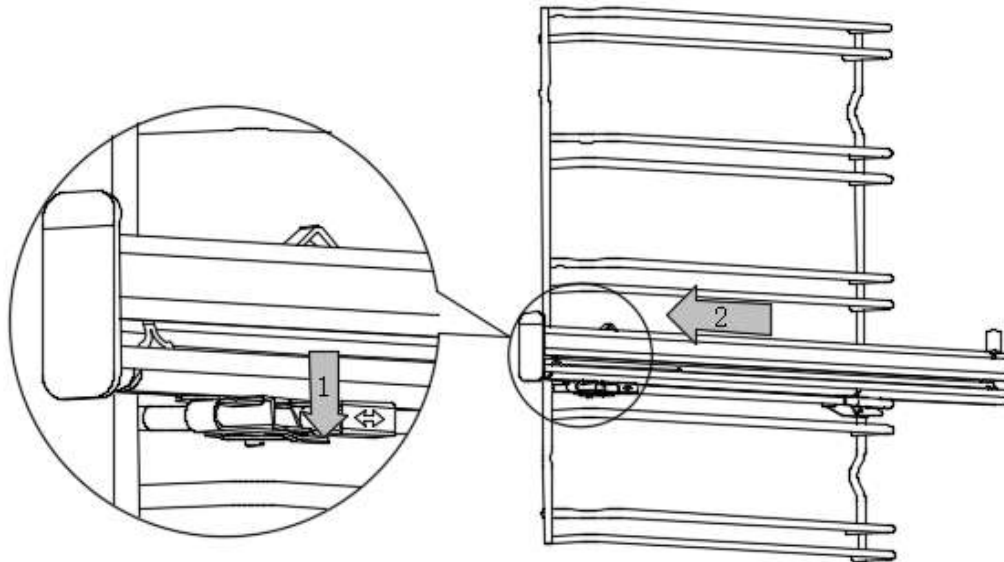
1. Затисніть середину верхньої та нижньої рейок вішалки в напрямку “а” на стопорному кільці (рис. 1)
2. Затисніть середину верхньої та нижньої рейок стійки на стопорному кільці в напрямку “b” (рис. 2)



Телескопічні рейки

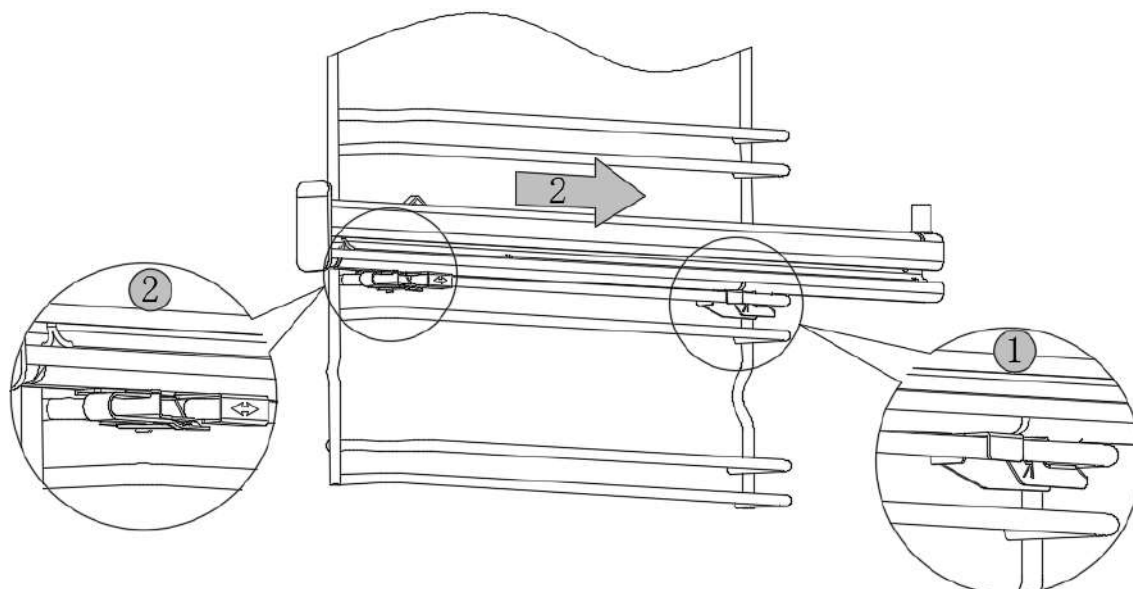
Зафіксуйте телескопічні рейки (візьміть для прикладу ліву сторону, те саме виконуйте для правої сторони)

1. Натисніть на защіпку 1 у напрямку, вказаному стрілкою;
2. Натисніть на защіпку 1, потягніть рейку вперед і зніміть її.



Зніміть телескопічні рейки (наприклад, візьміть ліву сторону, те саме виконуйте для правої сторони)

1. Розмістіть пряжку телескопічної направляючої горизонтально на верхній рейці вішалки;
2. Просуньте рейку вперед уздовж осі вішалки до упору.



Дверцята духовки

При правильному догляді та чищенні ваша піч збереже свій зовнішній вигляд і буде працювати в повній мірі протягом тривалого часу. Це підкаже вам, як зняти дверцята духовки та почистити їх.

Зняття та встановлення дверцят духовки

- Для чищення та зняття дверних панелей ви можете від'єднати дверцята духовки.
- Кожна петля дверцят духовки має важіль фіксатора. Коли фіксуючі важелі закриті (Малюнок 1), дверцята духовки закріплені на місці. Їх неможливо від'єднати.
- Коли фіксуючі важелі відкриті, щоб від'єднати дверцята духовки (Малюнок 2), петлі заблоковані. Двері не можуть зачинитися.



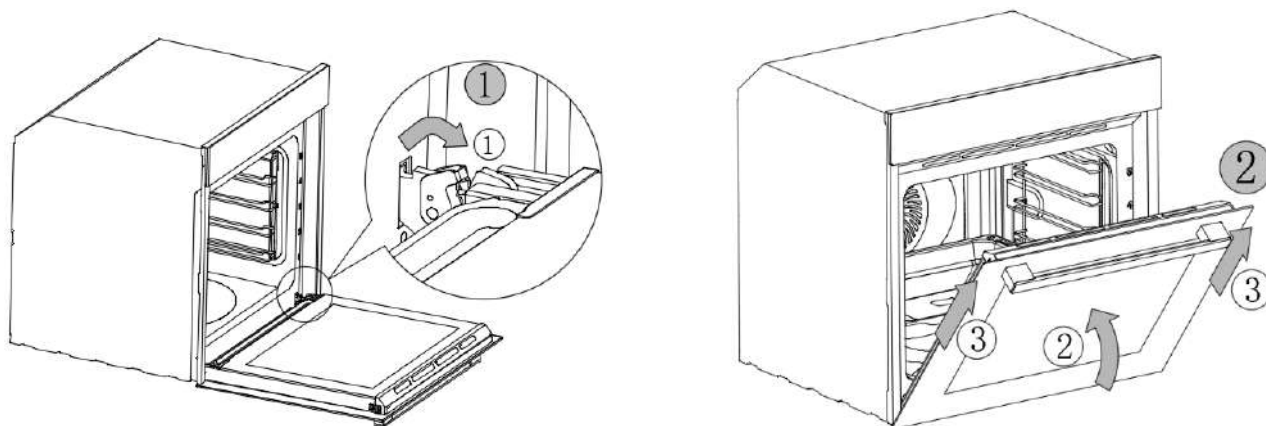
❑ Попередження – небезпека травмування!

Якщо петлі не заблоковані, вони можуть закритися з великою силою. Слідкуйте за тим, щоб запірні важелі завжди були повністю закриті або, знімаючи дверцята приладу, повністю відкриті. Петлі на дверцятах приладу рухаються під час відкривання та закривання дверцят, і ви можете опинитися в пастці. Тримайте руки подалі від петель.

Зняття дверцят духовки

- Повністю відкрийте дверцята духовки.
- Від'єднайте два фіксуючі важелі ліворуч і праворуч (Малюнок 1).
- Закрийте дверцята духовки до упору.

- Візьміться обома руками за дверцята з лівого та правого боку (Малюнок 2) і потягніть їх вгору.



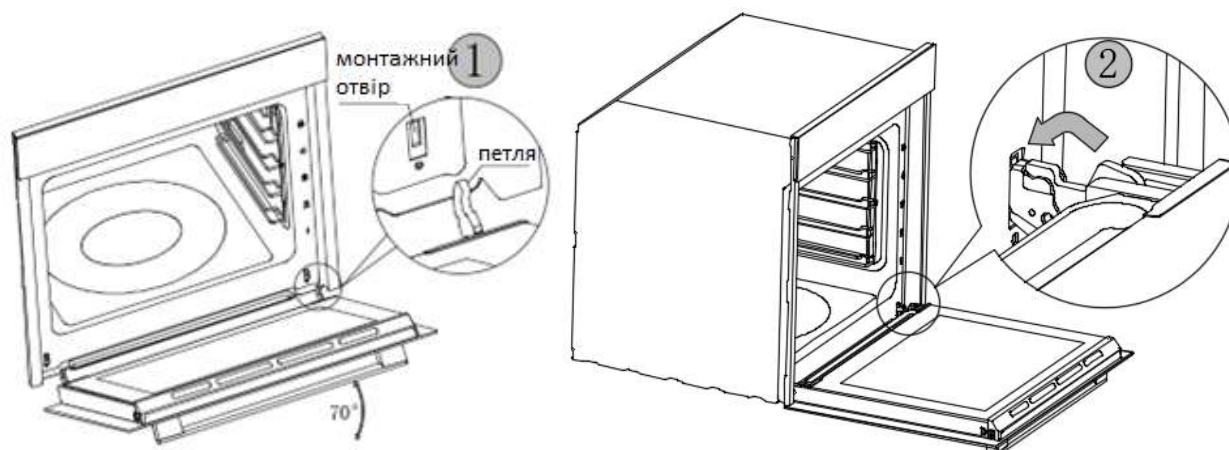
Встановлення дверцят духовки

Встановіть дверцята духовки у послідовності, протилежній до зняття.

- Встановлюючи дверцята духовки, переконайтеся, що обидві петлі розміщені прямо на монтажних отворах передньої панелі камери (Малюнок 1).

Переконайтеся, що петлі вставлені в правильне положення. Ви повинні мати можливість вставити їх легко і без опору. Якщо ви відчуваєте опір, перевірте, чи правильно вставлені петлі в отвори.

- Повністю відкрийте дверцята духовки. Відкривши дверцята духовки, ви можете ще раз перевірити, чи правильно встановлені петлі. Якщо ви неправильно встановили петлі, ви не зможете повністю відчинити дверцята духовки. Знову від'єднайте обидва фіксуючі важелі (Малюнок 2).
- Закрийте дверцята духової шафи. При цьому ми наполегливо рекомендуємо ще раз перевірити, чи дверцята духовки знаходяться в правильному положенні і чи вони повністю закриті

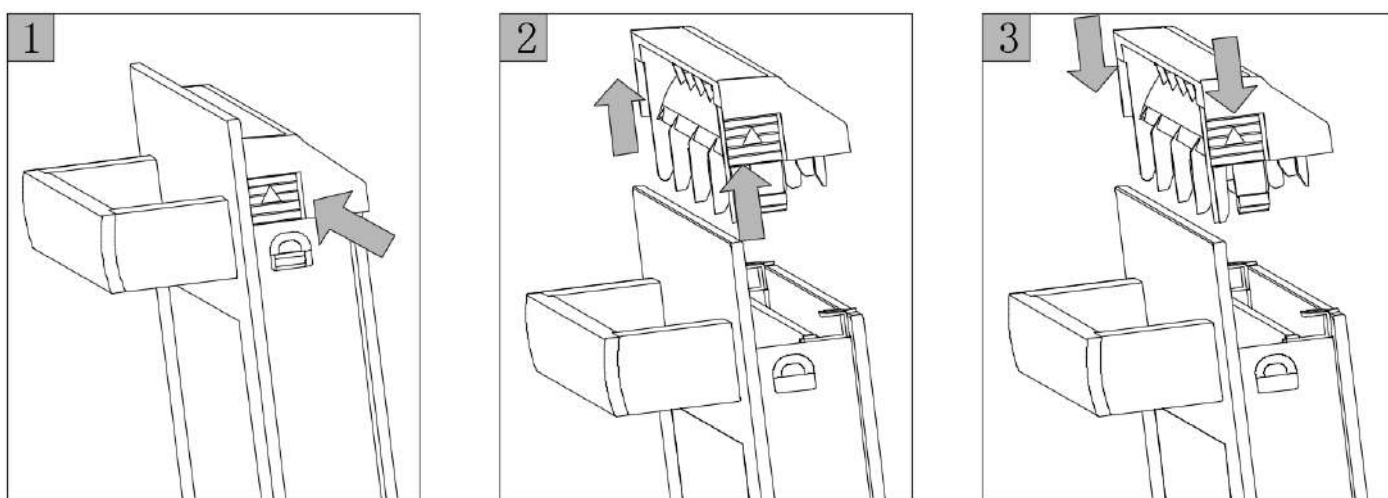


Зняття кришки дверцят

Для полегшення чищення можна зняти скляні панелі з дверцят духовки. За потреби, наприклад, якщо духовка встановлена вище, можна зняти дверцята цілком і покласти їх на рівну поверхню.

- Натисніть на кришку з правого та лівого боку (Малюнок 1).
- Зніміть кришку (Малюнок 2).
- Після зняття кришки дверцят інші частини дверцят духовки можна легко зняти, щоб продовжити очищення. Після завершення чищення дверцят духовки встановіть кришку на місце і натисніть на неї до характерного клацання (Малюнок 3).

Встановіть дверцята духовки та закрийте їх.



⚠ Попередження - небезпека травмування!

Якщо дверцята духовки добре встановлені, кришку дверцят також можна зняти.

- Зняття кришки дверцят означає звільнення внутрішнього скла дверцят духової шафи, яке може легко зрушитися і спричинити пошкодження або травми.
- Зняття кришки дверцят і внутрішнього скла зменшує загальну вагу дверцят приладу. Під час зачинення дверцят шарніри можуть легко зсунутися, і ви можете опинитися в пастці. Тримайте руки подалі від петель.

У зв'язку з вищевказаними 2 пунктами, ми наполегливо рекомендуємо не знімати кришку дверцят, доки не будуть зняті дверцята духовки. Пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, не покриваються гарантією.

Усунення несправностей

У разі виникнення несправності, перш ніж звертатися до служби післяпродажного обслуговування, переконайтеся, що вона не є наслідком неправильної експлуатації та зверніться до таблиці несправностей, спробуйте усунути несправність самостійно.

Часто технічні несправності духової шафи можна легко усунути самостійно. Якщо страва виходить не зовсім такою, як ви хотіли, ви можете знайти багато порад та інструкцій з приготування в кінці посібника з експлуатації.

Як діяти в наступних ситуаціях

Несправність	Можлива причина	Примітки/виправлення
Духовка не працює.	Несправний запобіжник	Перевірте автоматичний вимикач у блоці запобіжників.
	Відключення електроенергії	Перевірте, чи працює кухонне світло та інші кухонні прилади.
	Дверцята не закриті належним чином	Повністю закрийте дверцята
	Індикація E01- NTC обрив або коротке замикання	Післяпродажний технічний персонал виконує ремонт
	Індикація E03 - Коротке замикання м'ясного щупа	Післяпродажний технічний персонал виконує ремонт
	Індикація E04 - Реле не працює	Післяпродажний технічний персонал виконує ремонт
Лампа не працює	Лампа несправна	Замініть лампу
Ручки	Під ручками є	Ручки можна знімати.

<p>більше не можна легко повертати.</p>	<p>бруд</p>	<p>Щоб від'єднати ручки, просто зніміть їх з кріплення.</p> <p>Також можна натиснути на зовнішній край ручок, щоб вони відкинулися і їх можна було легко зняти. Обережно очистіть ручки ганчіркою з мильним розчином. Висушіть м'якою тканиною. Не використовуйте гострі або абразивні матеріали. Не замочуйте і не мийте в посудомийній машині. Не знімайте ручки занадто часто, щоб кріплення залишалося стійким.</p>
<p>Їжа не готується повністю за час, передбачений рецептом.</p>		<p>Рецепт використовується при різних температурах. Перевірте температуру ще раз. Кількість інгредієнтів відрізняється від вказаної в рецепті. Перевірте рецепт ще раз.</p>
<p>Після закінчення процесу приготування можна почути шум і спостерігати тепловий потік повітря під панеллю керування.</p>		<p>Температура всередині печі все ще дуже висока. Щоб запобігти надмірному нагріванню, вентилятор охолодження все ще працює. Коли температура знизиться, вентилятор автоматично вимкнеться приблизно через 10 хвилин.</p>
<p>Нерівномірне підрум'янення</p>		<p>Занадто високе значення температури або рівень полиць можна було б оптимізувати. Перевірте функцію та налаштування. Покриття поверхні та/або колір та/або матеріал посуду для випікання не є найкращим вибором для обраної функції духової шафи. Під час використання променистого тепла, наприклад, у режимі "Верхній і нижній нагрів", використовуйте матову поверхню, темний колір і легкий посуд.</p>



Попередження - небезпека ураження електричним струмом!

Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт і заміну пошкоджених кабелів живлення повинен виконувати тільки один з наших кваліфікованих спеціалістів з післяпродажного обслуговування. Якщо прилад несправний, відключіть піч від електромережі або вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників і зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Максимальний час роботи

Максимальний час роботи цієї духовки становить 9 годин.

Заміна лампочки у верхній частині камери

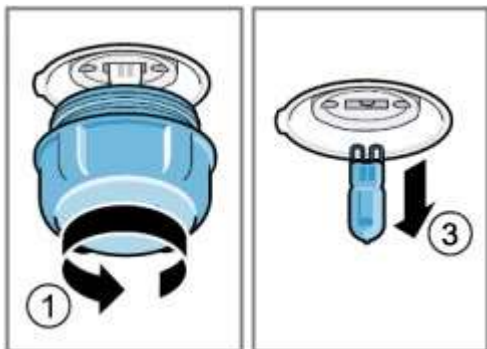
□ Попередження - Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампочки варильної камери контакти гнізда лампочки знаходяться під напругою. Перед заміною лампочки відключіть духовку від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у запобіжнику.

Попередження - небезпека опіків!

Коли духовка шафа сильно нагрівається, ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь варильної камери або нагрівальних елементів. Зачекайте, поки температура духовки знизиться, і тримайте дітей на безпечній відстані від неї.

- Покладіть кухонний рушник у холодну робочу камеру, щоб запобігти її пошкодженню.
- Поверніть скляну кришку проти годинникової стрілки, щоб зняти її (Малюнок 1).
- Витягніть лампу - не повертайте її (Малюнок 3). Вставте нову лампу, переконавшись, що штифти знаходяться в правильному положенні. Щільно вставте лампу.
- Закрутіть скляну кришку.
- Залежно від моделі духовки, скляна кришка може мати ущільнювальне кільце. Якщо скляна кришка має ущільнювальне кільце, встановіть його на місце, перш ніж закручувати кришку.
- Зніміть кухонний рушник і увімкніть автоматичний вимикач.



Скляний ковпак

Якщо скляний ковпак галогенної лампи пошкоджено, його необхідно замінити. Ви можете отримати нову скляну кришку в службі післяпродажного обслуговування. Будь ласка, вкажіть номер E та номер FD вашої духової

шафи.

Поради та підказки

Поради щодо випікання	
Ви хочете приготувати свій власний рецепт	Спробуйте спочатку використати налаштування схожих рецептів і оптимізуйте процес приготування відповідно до результату.
Ви хочете дізнатися, чи повністю приготувався пиріг в середині.	Встроміть коктейльну паличку у найвищу точку торта. Якщо паличка виходить чистою, без залишків тіста, торт готовий.
Торт розвалюється.	Наступного разу використовуйте менше рідини. Або ж встановіть температуру на 10 °C нижче та збільште час випікання. Дотримуйтесь зазначених у рецепті інгредієнтів та інструкцій з приготування.
Торт піднявся в середині, але опустився по краях.	Змастіть тільки дно форми для торта у вигляді пружини. Після випікання акуратно звільнити пиріг ножем.
Фруктовий сік переливається через край.	Наступного разу використовуйте універсальну сковорідку.
Дрібна випічка прилипає одна до одної під час випікання.	Навколо кожного виробу має бути проміжок приблизно 2 см. Це дає достатньо місця для того, щоб випічка добре розширилася і підрум'янилася з усіх боків.
Торт виходить занадто сухим.	Встановіть температуру на 10 °C вище і скоротіть час випікання.
Торт, як правило, має занадто світлий колір.	Якщо розташування полиці та посуд правильні, то за необхідності слід збільшити температуру або продовжити час випікання.
Торт виходить занадто світлим зверху і занадто темним знизу.	Наступного разу випікайте пиріг на один рівень вище в духовці.
Торт занадто темний зверху і занадто світлий знизу.	Наступного разу випікайте пиріг на один рівень нижче в духовці. Виберіть нижчу температуру і збільште час випікання.
Торти, випечені на	Помістіть деко посередині аксесуарів, а не безпосередньо біля

деку або у формі, виходять занадто рум'яними ззаду.	задньої стінки.
Весь торт занадто темний.	Наступного разу виберіть нижчу температуру і, за необхідності, збільште час випікання.
Конденсація води під час випікання.	Пара є частиною процесу випікання та приготування їжі і зазвичай виходить з духової шафи разом з потоком охолоджуючого повітря. Ця пара може конденсуватися на різних поверхнях печі або поблизу неї, утворюючи краплі води. Це фізичний процес, і його неможливо повністю уникнути.
Який посуд для випікання можна використовувати?	Можна використовувати будь-який термостійкий посуд для випікання. Не рекомендується використовувати алюміній у безпосередньому контакті з їжею, особливо якщо вона кисла. Будь ласка, переконайтеся, що контейнер і кришка щільно прилягають один до одного.
Як розрахувати налаштування духовки, якщо вага печені не вказана в рецепті?	Виберіть налаштування поруч з вагою смаженого м'яса і трохи змініть час. Використовуйте термощуп, якщо це можливо, щоб визначити температуру всередині м'яса. Обережно занурте голівку термощупа у м'ясо, дотримуючись інструкцій виробника. Переконайтеся, що головка термощупа знаходиться посередині найбільшої частини м'яса, але не біля кістки або отвору.
Як користуватися функцією гриля?	Розігрійте духовку протягом 5 хвилин і помістіть продукти на рівні, вказаному в цьому посібнику. Закривайте дверцята духовки, коли використовуєте будь-який режим гриля. Не використовуйте духову шафу з відчиненими дверцятами, за винятком випадків завантаження/виймання/перевірки продуктів.
Як підтримувати чистоту духовки під час приготування на грилі?	На рівні 1 встановіть решітку, наповнену 2 літрами води. Майже вся рідина, що стікає з їжі, розміщеної на решітці, буде вловлюватися піддоном.
Корж нерівномірно підрум'янюється.	Виберіть трохи нижчу температуру. Жиронепроникний папір, що виступає, може вплинути на циркуляцію повітря. Завжди відрізайте жиростійкий папір за розміром. Переконайтеся, що форма для випікання не стоїть безпосередньо перед отворами в задній стінці робочої камери. Для випікання невеликих виробів слід використовувати форми однакового розміру та товщини, якщо це можливо.
Ви випікали на декількох рівнях. Вироби на верхньому деку темніші, ніж на нижньому.	Під час випікання на декількох рівнях завжди вибирайте гаряче повітря. Випічка, яку одночасно ставлять у духовку на деках або у формах для випікання, не обов'язково буде готовою в один і той самий час.
Пиріг виглядає гарно, але в середині не пропикається належним чином.	Використовуйте нижчу температуру і випікайте трохи довше; якщо потрібно, додайте трохи менше рідини. Для тістечок з вологою начинкою спочатку випікаємо основу. Посипте її мигдалем або панірувальними сухарями, а потім викладіть начинку.
Перевернутий догори дном пиріг	Після випікання дайте пирогу охолонути протягом 5-10 хвилин. Якщо він все ще прилипає, акуратно підріжте його по краях ножем. Знову



неможливо витягнути з форми.	переверніть форму догори дном і кілька разів накрийте її холодною вологою ганчіркою. Наступного разу змастіть форму для випікання жиром і посипте панірувальними сухарями.
Що станеться, якщо рідина потрапить на їжу в духовці під час випікання або приготування?	Рідина закипить і утвориться пара, що є нормальним фізичним процесом. Будьте обережні, оскільки пара гаряча. Дивіться також розділ "Конденсація води під час випікання" для отримання додаткової інформації. Якщо рідина містить спирт, процес закипання буде швидшим і може призвести до виникнення полум'я в робочій камері. Переконайтеся, що дверцята духовки зачинені під час таких процесів. Будь ласка, уважно контролюйте процес випікання або приготування їжі. Відкривайте дверцята дуже обережно і тільки в разі потреби.

Ефективність відповідно до EN 60350-1

Будь ласка, зверніть увагу на наступну інформацію:

- Вимірювання проводиться в режимі "ECO" для визначення даних щодо режиму примусової подачі повітря та класу етикетки.
- Вимірювання проводиться в режимі "Верхнє та нижнє опалення" для визначення даних щодо звичайного режиму.
- Під час вимірювання в порожнині знаходиться тільки необхідний аксесуар. Всі інші частини повинні бути вилучені.
- Піч встановлюється, як описано в посібнику з монтажу, і розміщується посередині шафи.
- Під час вимірювання необхідно закрити дверцята, як у побуті, навіть якщо кабель порушує функцію ущільнення прокладки під час вимірювання.
- Щоб переконатися, що порушення герметичності не вплине на дані про енергію, необхідно ретельно закрити дверцята під час вимірювання. Може знадобитися використання інструменту для забезпечення герметичності ущільнювача, як у домашньому господарстві, де жоден кабель не порушує функцію ущільнення.
- Визначення об'єму робочої камери проводиться для режиму "Розморожування", як описано на сторінці 14. Для забезпечення ефективного використання духової шафи всі аксесуари, включаючи бічні решітки, знімаються.

Технічний паспорт (EU 65/2014 та EU 66/2014)

Модель	LIBERTY HO976B
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електрика
Корисний об'єм	73 л.
EC electric, cavity (Classic bake) 	0.86 кВт·год/цикл
EC electric, cavity (Hot wind-ECO mode) 	0.69 кВт·год/цикл
EEl Cavity	80.2
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

Умови зберігання

Зберігайте виріб в сухому приміщенні, при температурі від +5°C до +40°C, з відносною вологістю повітря не більше 80%

За умови правильного встановлення виробу, експлуатації та періодичного сервісного обслуговування, що проводиться авторизованим сервісним центром, виробник гарантує безпечну роботу даного виробу на протязі 7 (семи) років.

Адресу авторизованого сервісного центру у Вашому місті або регіоні Ви можете знайти на вкладці до гарантійного талону або на сайті <http://www.liberty-electronics.com.ua/>

Виготовлено: Жонгшан Хеме Кітчен Еплаєнс Ко. Лтд.

Адреса: Донгфуруод, ДонгфенТаун, ЖонгшанСіті, Гуандонг, Китай

Уповноважений представник в Україні: ПМП «Орбіта»

Україна, 29000, м. Хмельницький, вул. Подільська 49 офіс 2.

Дата виготовлення: листопад 2023

