

LIBERTY *Premium*

Інструкція з експлуатації



Вбудована духовка

LIBERTY Premium

Модель: HO 663 W / B / AV / X

SB 663 W / B / AV / X

Зміст

1.	Інформація про безпеку	3
	– Енергобезпека	3
	– Безпека і діти	3
	– Безпека під час експлуатації	3
2.	Установка духової шафи	5
	– Перед установкою	5
	– Підключення до електромережі	5
	– Установка духовки	6
3.	Будова приладу	7
4.	Панель управління	8
	– Зовнішній вигляд панелі управління	8
	– Функції духової шафи	10
	– Ручний режим	11
	– Функції електронного годинника	11
	– Програмування попередження	11
	– Програмування тривалості процесу приготування	11
	– Програмування часу закінчення процесу приготування	11
	– Програмування тривалості і закінчення процесу приготування	12
	– Відмова від освітлення годинника	13
5.	Експлуатація духової шафи	14
	– Перед початком експлуатації	14
	– Ручний режим духової шафи	14
	– Робота духової шафи з таймером	14
6.	Кулінарні таблиці	15
7.	Технічна інформація	18
8.	Чищення та догляд	19
	– Чищення внутрішніх поверхонь духовки	19
	– Чищення каталітичних панелей	19
	– Інструкція розбирання підвісок і плоских панелей	20
	– Чищення зовнішньої поверхні і аксесуарів духовки	20
	– Заміна лампочок в духовій шафі	21
	– Чищення дверцят духової шафи	21
	– Чищення дверцят із склом великого розміру	22
9.	Пошук та усунення несправностей	23
10.	Утилізація	24
11.	Умови зберігання	25

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

Енергобезпека

- Будь-які дії чи ремонт приладу, включаючи заміну шнура живлення слід виконувати у присутності працівників офіційної Служби технічної підтримки і використовувати лише оригінальні запчастини. Ремонт чи дії, виконані іншими особами, можуть пошкодити прилад або ж викликати несправності в роботі, порушуючи, таким чином, безпеку.
- Під час виникнення будь-яких несправностей, відключіть Вашу духову шафу від мережі.

Попередження: Щоб уникнути ураження електричним струмом перед заміною лампочки переконайтеся, що пристрій відключений від мережі.

Безпека і діти

- Не дозволяйте дітям наближатися до духовки під час приготування, так як легкодоступні частини нагріваються до високої температури.
- Під час автоматичного каталітичного чищення при максимальній температурі, зовнішні поверхні духової шафи можуть нагріватися більше ніж зазвичай, тому не дозволяйте дітям наближатися до приладу.

Попередження:

- ◆ Під час експлуатації даного прилад його частини можуть нагріватися. Не торкайтесь нагрівальних елементів.
- ◆ Діти у віці до 8 років повинні знаходитися на достатній відстані без постійного нагляду за ними.
- ◆ Даний прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також особами, які не мають відповідного досвіду або знань, якщо вони знаходяться під наглядом, і вони проінформовані щодо існуючої небезпеки.
- ◆ Діти не повинні грати з приладом. Чищення та обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- ◆ Під час роботи плита нагрівається. Не торкайтесь нагрівальних елементів, розташованих всередині виробу.

Безпека під час експлуатації

- Духовка повинна працювати лише із закритими дверцятами.
- Виробник не несе відповідальності, якщо духовка використовується не для приготування продуктів харчування в домашніх умовах.
- Використовуйте духовку лише тоді, коли вона установлена всередині відповідного меблевої шафи.
- Не зберігайте всередині духовки жири, олії та інші легкозаймисті речовини, так як це може бути небезпечно під час увімкнення духовки.

- Не спирайтесь та не сідайте на відкриті дверцята духової шафи, оскільки, крім того, що це може пошкодити самі дверцята, такі дії можуть порушити вашу безпеку.
- Не накривайте внутрішню задню поверхню духовки алюмінієвою фольгою, так як це може негативно впливати на приготування їжі і пошкодити емаль внутрішньої поверхні духовки і внутрішньої поверхні мебельної шафи.
- Для приготування будь-якої страви слід встановити відповідно деко або решітку у бокові направляючі, що знаходяться на внутрішніх бокових поверхнях духовки. Як деко, так і решітка, оснащені спеціальною системою для полегшення їх часткового виймання і дій з продуктами харчування.
- Не слід розміщувати продукти харчування безпосередньо на дні духовки, завжди використовуйте для цього деко або решітку.
- Не слід виливати воду на дно духовки під час її експлуатації, оскільки це може пошкодити емаль.
- Для бережної витрати електроенергії намагайтесь якомога рідше відкривати двері під час роботи духової шафи.
- Під час виконання дій всередині духовки, користуйтеся захисними рукавичками.
- Для того, щоб охолодити духовку слід відкрити дверцята таким чином, щоб вона провітрилась та зникли неприємні запахи.
- Під час приготування страв з великим вмістом рідини, на дверцятах духовки зазвичай з'являються сліди конденсації.

Попередження:

- ◆ Під час експлуатації плити доступні деталі нагріваються. Не підпускайте маленьких дітей до приладу.
- ◆ Не використовуйте їдкі чистячі засоби або гострі металеві скребки для чищення скляних дверцят плити, оскільки вони можуть пошкодити поверхню, що може призвести до розтріскування скла.
- ◆ На дверцятах міститься докладна інформація щодо розміщення дек:

УСТАНОВКА ДУХОВОЇ ШАФИ

Якщо ви самостійно виконуєте установку духової шафи, виробник не несе відповідальності за можливі пошкодження.

Перед установкою

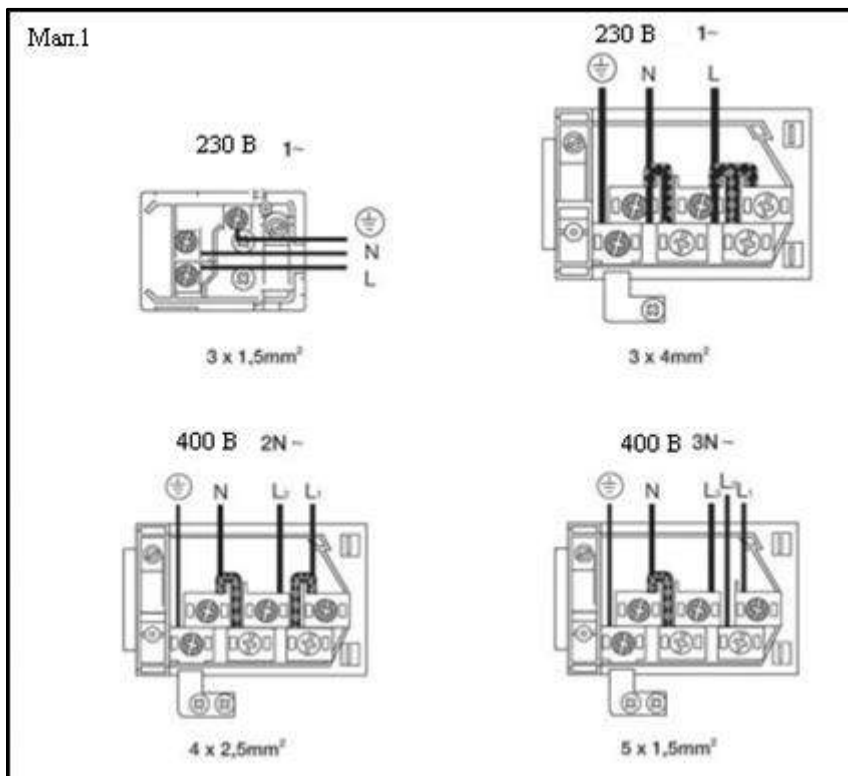
- Для звільнення духової шафи від упаковки, потяніть за язичок, розташований у нижній частині коробки. Для переміщення духової шафи слід використовувати тільки бокові ручки і ні в якому разі – ручку дверцят духової шафи.
- В мебельній шафі необхідно зробити отвори розмірами, вказаними на малюнку 1, мінімальна глибина мебелі повинна бути 580 мм (Мал.2, Мал.3).
- Для установки багатофункціональних духових шаф задня поверхня мебельної шафи, зображена як темна зона на малюнку 4, не повинна мати виступаючих частин (труб, вимикачів, підтримуючих елементів тощо)
- Пластикове покриття мебелі повинно витримувати температури вище 85°C.

Підключення до електромережі

Перед установкою переконайтеся, що:

- Напруга і частота мережі відповідає вказаним в Табличці характеристик.
- Електромережа може витримувати максимальну потужність, вказану в Табличці характеристик.
- Схема підключення показана на наступному малюнку.
- Електропроводка заземлена і відповідає діючим нормативам.
- Підключення повинно здійснюватися через омніполярний вимикач, призначений для даної частоти з мінімальним зазором між контактами – 3мм для відключення в екстренних випадках, чищення чи заміни лампочки. Провід заземлення не повинен проходити через цей вимикач.
- Даний вимикач може бути замінений на звичайний вимикач у випадку, якщо забезпечена його доступність при нормальному використанні.

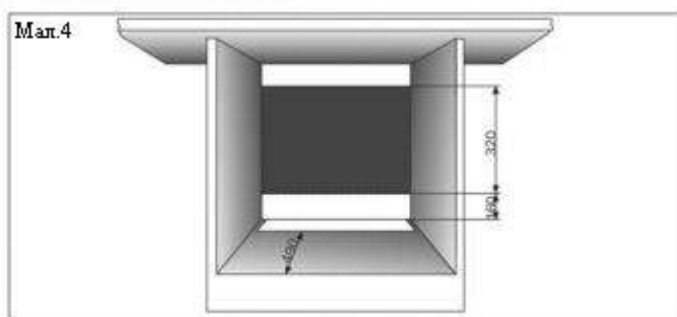
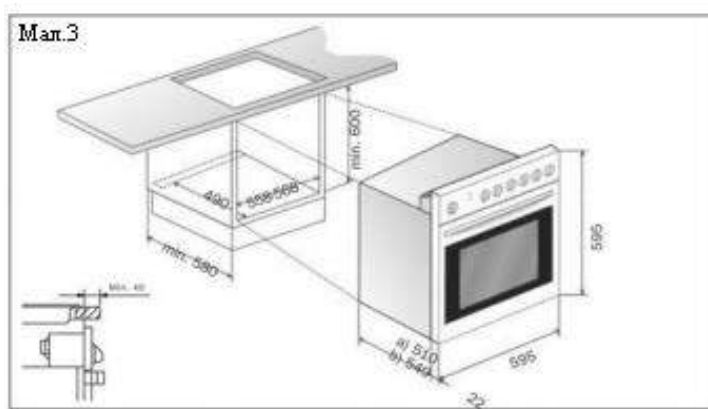
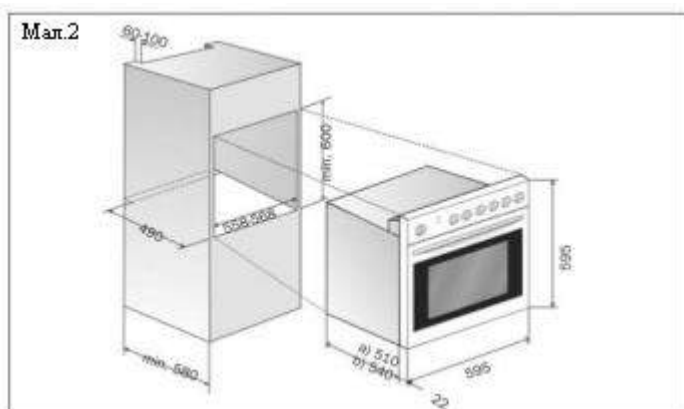
Після підключення переконайтеся, що всі електричні елементи духової шафи працюють нормально.



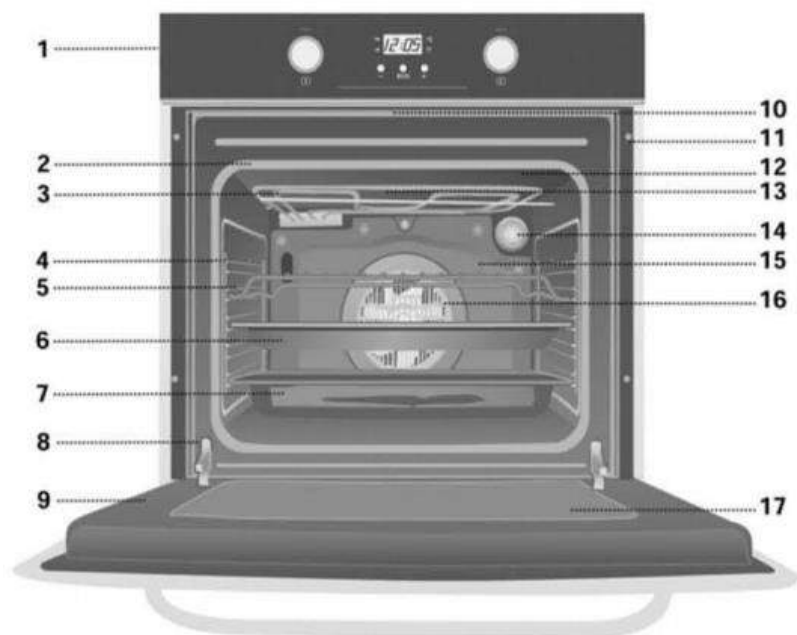
Установка духовки

Для всіх духових шаф після підключення до електромережі:

1. Вставте духовку у мебельну шафу, переконавшись, що шнур живлення вільний і не торкається гарячих частин поверхні духової шафи.
2. Закріпіть духовку в мебельній шафі за допомогою 4-х болтів, які входять до комплекту. Закрутіть болти, використовуючи отвори, які видно, коли дверцята духової шафи відкриті.
3. Переконайтесь, що зовнішня поверхня духової шафи не торкається стінок меблевої шафи і відстань між ними не менш як 2 мм.



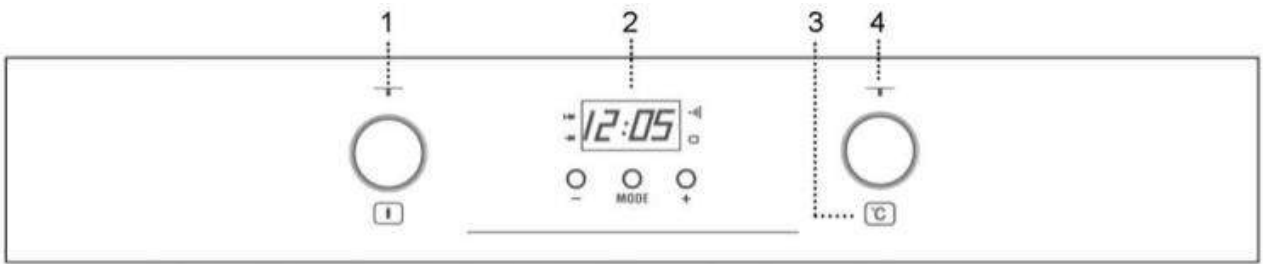
БУДОВА ПРИЛАДУ



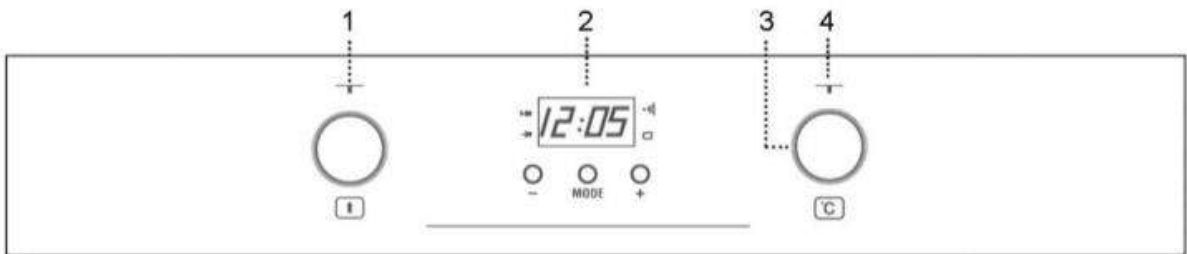
1. Панель управління
2. Ущільнювач духової шафи
3. Елемент грилю
4. Хромова опора
5. Решітка
6. Деко для печива
7. Деко для смаження (*)
8. Петля
9. Дверцята
10. Вихід повітря
11. Фіксація до меблевої шафи
12. Екран грилю
13. Вихід диму
14. Лампочка
15. Задня каталітична панель
16. Вентилятор
17. Гартоване внутрішнє скло

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

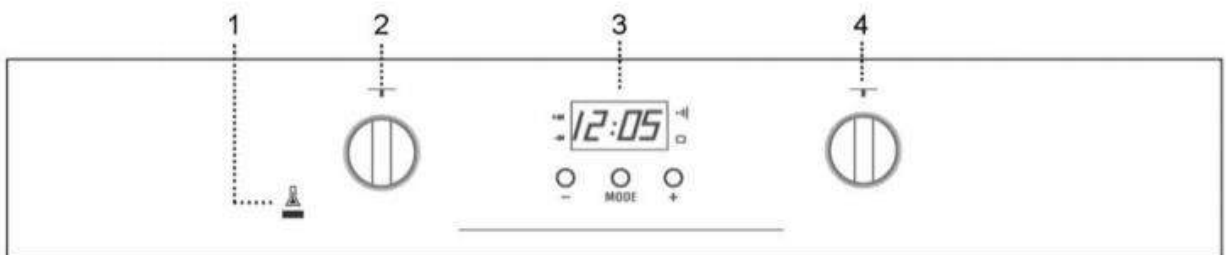
Зовнішній вигляд панелі управління



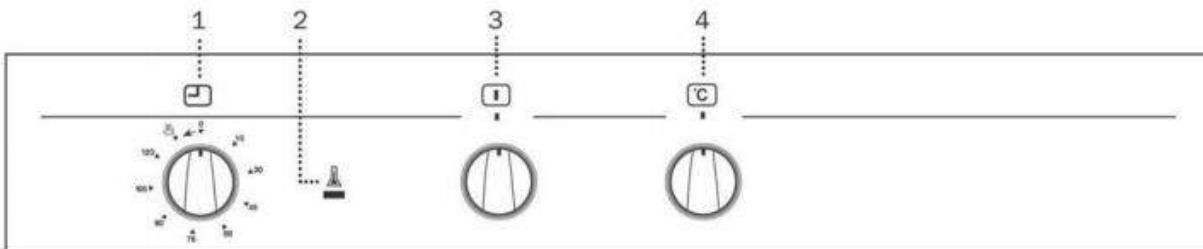
1. Ручка вибору функцій
2. Електронне табло програм
3. Індикатор нагрівання. Вказує на передачу тепла і вимикається, коли досягнуто заданої температури.
4. Ручка вибору температури



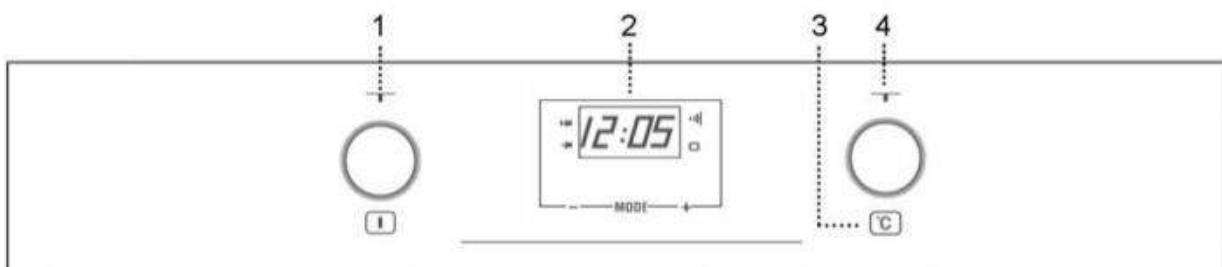
1. Ручка вибору функцій
2. Електронне табло програм
3. Індикатор нагрівання. Вказує на передачу тепла і вимикається, коли досягнуто заданої температури.
4. Ручка вибору температури



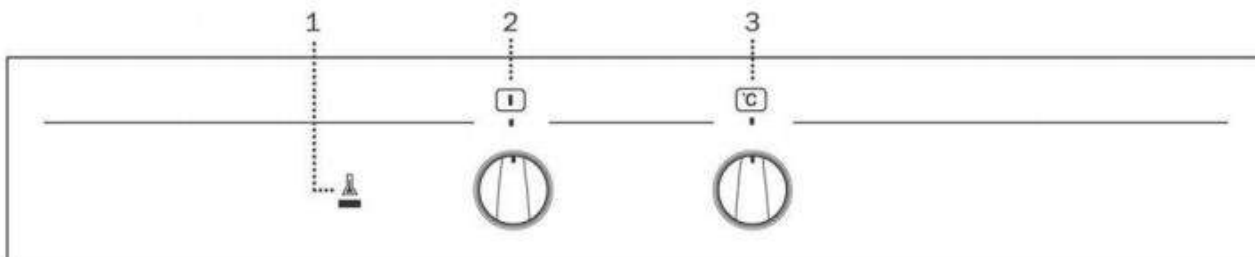
1. Індикатор нагрівання. Вказує на передачу тепла і вимикається, коли досягнуто заданої температури.
2. Ручка вибору функцій
3. Електронне табло програм
4. Ручка вибору температури



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Ручка хвилинного таймеру | 3. Ручка вибору функції |
| 2. Індикатор нагрівання. Вказує на передачу тепла і вимикається, коли досягнуто заданої температури. | 4. Ручка вибору температури |



- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Ручка вибору функції | 3. Індикатор нагрівання. Вказує на передачу тепла і вимикається, коли досягнуто заданої температури |
| 2. Електронне табло | 4. Ручка вибору температури |



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Індикатор нагрівання. Вказує на передачу тепла і вимикається, коли досягнуто заданої температури | 2. Ручка вибору функції |
| | 3. Ручка вибору температури |

Функції духової шафи

 Відключення духової шафи	Увага!
 Верхній + нижній нагрів	Під час використання функцій Гриль, Максі Гриль, Максі Гриль з вентилятором, дверцята духової шафи повинні бути закриті. Лампочка є включеною під час застосування будь-якої функції приготування їжі.
Використовується для бісквітів та печива, де тепло яке отримується, повинно бути однорідним для отримання пористої структури	
 Верхній + нижній нагрів + конвекція	 Гриль + нижній нагрів + конвекція
Підходить для печені та випічки. Вентилятор розподіляє тепло рівномірно всередині духовки.	Для запікання і випічки. Вентилятор рівномірно розподіляє по всій духовці, таким чином скорочується час і зменшується температура випікання.
 Гриль	 Кільцевий нагрівальний елемент
Для приготування страв з поверхневим запіканням. Дозволяє досягти поверхні страви золотистого кольору, не впливаючи на внутрішню частину страви, що готується. Ідеально підходить до плоских продуктів, таких як біфштекси, реберця, риба, тости.	Вентилятор розподіляє тепло, яке виробляється елементом, що знаходиться в задній частині духової шафи. Завдяки рівномірному розподілу тепла можна підсмажувати і випікати на двох рівнях одночасно.
 Максі Гриль	 Розморозжування
Дозволяє готувати більші поверхні, порівняно із функцією Гриль. Завдяки великій потужності зменшує час, який необхідний для підрум'янення їжі до золотистого кольору.	Для поступового розморозжування продуктів харчування. Особливо тих, які не потребують розігрівання, наприклад креми, пасти, торти, тістечка.
 Максі Гриль + конвекція	 Нижній нагрів + конвекція
Дозволяє одночасно підсмажити їжу і підрум'янити поверхню. Ідеально підходить для грилю. Спеціально для об'ємних продуктів, таких як домашня птиця, дичина тощо. Рекомендуємо положити продукт на сітку з піддоном внизу для збирання соку.	Розподіляє тепло від нижньої частини духовки та ідеально підходить для випічки з джемом або фруктову начинкою, для якої потрібне нагрівання тільки знизу. Завжди попередньо нагрівайте духову шафу.
 Гриль + нижній нагрів	 Нижній нагрів
Спеціально для смаження. Може використовуватися для приготування страв будь-якого розміру.	Нагріває тільки знизу. Підходить для підігрівання страв, підймання тіста тощо.

Ручний режим

Після налаштування годинника, Ваша духовна шафа готова до експлуатації.

Оберіть температуру і функцію приготування

Для вимкнення духовки встановіть ручки у положення .

Функції електронного годинника

Попередження. Подає звуковий сигнал після закінчення визначеного часу, незалежно від того запікається щось в духовій шафі чи ні.


Тривалість приготування. Дозволяє готувати визначеного часу, після чого духовна шафа вимикається автоматично.

Час завершення приготування. Дозволяє готувати до визначеного часу, після чого духовна шафа вимикається автоматично.



Тривалість і час завершення приготування. Дозволяє запрограмувати тривалість і час завершення процесу приготування їжі. У цьому режимі духовна шафа вмикається автоматично і працює протягом обраного періоду часу (*Тривалість*), після чого автоматично вимикається (*Завершення приготування*).

Відмова від освітлення. Дозволяє відключити освітлення годинникової панелі, коли годинник не використовується.


Програмування попередження


1. Натисніть кнопку MODE, над символом  замиготить індикатор.
2. Користуючись кнопками + і -, встановіть час, після завершення якого годинник повинен подати попереджувачий сигнал.
3. Індикатор буде світитися постійним світлом, це означає що попереджувачий сигнал запрограмований.
4. Після завершення визначеного часу прозвучить попереджувачий сигнал і індикатор знову почне миготіти.
5. Натисніть будь-яку кнопку для вимкнення акустичного сигналу.

Програмування тривалості процесу приготування







1. Натисніть кнопку MODE, індикатор, розташований над символом  замиготить.
2. Користуючись кнопками + і -, визначте тривалість.
3. Після цього індикатор засвітиться, вказуючи що духовка вимкнеться автоматично.
4. Годинник показуватиме поточний час.
5. Оберіть температуру і функцію запікання.
6. Після завершення визначеного часу, духовка вимкнеться, прозвучить сигнал і індикатор почне миготіти.
7. Для вимкнення духовки встановіть ручки у положення .

Програмування часу закінчення процесу приготування

1. Натисніть кнопку MODE, індикатор, розташований над символом  замиготить.

2. Користуючись кнопками + і –, визначте час завершення приготування.
 3. Після цього індикатор, який миготів, засвітиться, вказуючи що духовка вимкнеться автоматично.
 4. Годинник буде показувати поточний час.
 5. Оберіть температуру і функцію запікання.
 6. Після завершення визначеного часу, духовка вимкнеться, прозвучить сигнал і індикатор почне миготіти
 7. Натисніть будь-яку кнопку для вимкнення акустичного сигналу. Духовка знову увімкнеться.
 8. Для вимкнення духовки встановіть ручки у положення .
- Цю функцію можна використовувати навіть, якщо процес запікання уже розпочався, для цього дійте згідно інструкцій, за винятком пункту 5.

Програмування тривалості і закінчення процесу приготування

1. Натисніть кнопку MODE, індикатор, розташований над символом  замиготить.
2. Користуючись кнопками + і –, визначте тривалість приготування.
3. Після цього індикатор, який миготів, засвітиться не мигаючи.
4. Натисніть кнопку MODE, індикатор, розташований над символом  замиготить.
5. Користуючись кнопками + і –, визначте час завершення приготування.
6. Після цього індикатор, який миготів, засвітиться не мигаючи.
7. Оберіть температуру і функцію запікання.
8. Духова шафа буде вимкнена, індикатори, розташовані над символами  і  засвітяться. Духовка запрограмована.
9. Коли настане час розпочати приготування, духовна шафа розпочне працювати, запікаючи до завершення визначеного часу приготування.
10. Коли настане час завершення приготування, духовна шафа вимкнеться автоматично, прозвучить сигнал і світловий індикатор, розташований над символом  замиготить.
11. Для вимкнення акустичного сигналу натисніть будь-яку кнопку. Духовка знову увімкнеться.
12. Для вимкнення духовки встановіть ручки у положення .

Увага!

Користуючись кнопкою MODE, на годиннику можна побачити будь-яку запрограмовану функцію і змінити її за допомогою кнопок + і –. Вибравши потрібну функцію, засвітиться індикатор, розташований над відповідним символом.

У випадку вимкнення світла усі запрограмовані дані зникнуть з пам'яті електронного годинника. Необхідно знову визначити поточний час і запрограмувати по-новому.

Відмова від освітлення годинника

Для вимкнення освітлення годинника натисніть одночасно 2 кнопки протягом декількох секунд, буде видно, що панель годинника вимкнулась. Для того, щоб знову увімкнути освітлення, натисніть на будь-яку кнопку і з'явиться інформація про поточний час.

Ця функція застосовується тільки у випадку, коли годинник показує поточний час і не має жодних програмуючих функцій (не увімкнеться жоден індикатор).





ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Перед початком експлуатації



Для того, щоб отримати максимальну віддачу від духової шафи, уважно прочитайте цю інструкцію.

Духова шафа може містити залишки масел та інших забруднюючих речовин, відповідно до вимог процесу виготовлення. Щоб їх видалити, необхідно:

- Забрати усі елементи упаковки, включаючи захисний пластик, якщо він наявний
- Увімкнути вашу духову шафу в положенні , якщо воно відсутнє, увімкніть  при температурі 200°C протягом однієї години. Проконсультуйтеся зі Списком характеристик, який доданий до цієї інструкції.
- Охолодіть духову шафу, відкривши дверцята. Таким чином вона провітриться та зникнуть неприємні запахи всередині духовки.
- Після того як духовка охолоне, варто вимити саму духовку та усі аксесуари до неї.


Під час першого ввімкнення може виникнути дим і неприємні запахи, тому слід забезпечити хорошу вентиляцію кухні.

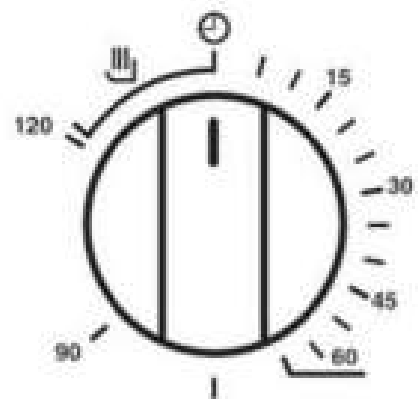
Ручний режим духової шафи

1. Поверніть ручку таймера вліво у положення .
2. Оберіть температуру і функцію запікання.
3. Для вимкнення духової шафи встановіть ручки у положення .



Робота духової шафи з таймером
















































Дозволяє готувати протягом попередньо визначеного часу. Для цього:

























1. Оберіть функцію і температуру.
2. Прокрутіть ручку таймера за годинниковою стрілкою до положення «120», а потім прокрутіть ручку у зворотному напрямку для визначення необхідного часу.
3. Після завершення визначеного часу, прозвучить сигнал і духовка закінчиться нагрівання.
4. Встановіть ручки у положення  для вимкнення духової шафи.

























КУЛІНАРНІ ТАБЛИЦІ

Час і температура, вказані у даних таблицях є орієнтовними. Функції приготування залежать від кожної конкретної моделі духовки. Загалом, рекомендується попередньо розігріти духовку в положенні  або . Час попереднього розігрівання завершується, коли погасне індикатор розігрівання.

Закуски	Вага	Висота	Функції	Температура	Час	Ємність
Запечений рис	0,35	1		180-200	45-50	Спеціальна сковорідка для рису
			 	170-190	35-40	
Пиріг з начинкою	1,5	3		170-190	45-50	Деко
		2	 	160-180	30-35	
Слойка з овочами	1	2		190-210	35-40	Форма
			 	170-190	30-35	
Овочевий пиріг	1,5	2		190-210	55-60	Форма
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Запечена картопля	1	3		180-200	60-65	Деко
			 	180-200	50-55	
Піца	0,65	3		190-210	20-25	Решітка
		2		170-190	15-20	
Кіш	1,5	2		180-200	45-50	Форма
			 	160-180	45-50	
Фаршировані помідори	0,75	3		170-190	10-15	Деко
		2	 	160-180	10-15	
Риба	Вага	Висота	Функції	Температура	Час	Ємність
Червоноперий спар	1,5	3		180-200	30-35	Деко
			 	170-190	25-30	
Дорада в солі	1	3		190-210	25-30	Деко
			 	180-200	25-30	
Рибна слойка	1	2		190-210	30-35	Форма
			 	180-200	30-35	
Камбала	1	3		170-190	15-20	Деко
			 	160-180	10-15	
Морський окунь	1	3		190-210	25-30	Деко
			 	180-200	15-20	
Мерлан	1,5	3		190-210	25-30	Деко
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Лосось	1	3		180-200	20-25	Деко
			 	170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Деко
			 	180-200	15-20	

М'ясо	Вага	Висота	Функції	Температура	Час	Ємність
Порося	2	3		190-210	75-85	Деко
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Деко
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Ягня	1,5	3		190-210	50-55	Деко
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
М'ясна запіканка	1,5	3		170-190	35-40	Форма
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Вирізка в солі	1	3		170-190	40-45	Деко
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Курка	1,5	3		190-210	50-55	Деко
			 	170-190	45-50	
Ростбіф	1	3		190-210	35-40	Деко
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Вирізка в листовому тісті	1	3		180-200	35-40	Деко
			 	160-180	30-35	

Випічка	Вага	Висота	Функції	Температура	Час	Ємність
Повітряний бісквіт	0,5	2		170-190	35-40	Форма
				160-180	30-35	
Торт Поліно	0,3	3		170-190	10-15	Деко
				160-180	10-15	
Флан	0,5	1		160-170	60-65	Форма
		2		160-170	55-60	
Печиво	0,5	3		160-180	20-25	Деко
				150-170	15-20	
Слойка	0,25	3		170-190	15-20	Деко
				170-180	15-20	
Булочки	0,5	2		160-180	25-30	Деко
				150-170	25-30	
Запечені яблука	1	3		180-200	35-40	Деко
				170-190	30-35	
Запечені банани	0,5	3		170-90	15-20	Форма
				170-190	10-15	
Листкові булочки	0,25	3		180-200	20-25	Деко
				170-190	20-25	
Плюмкейк	0,5	2		170-190	60-65	Форма
				160-180	50-55	
Яблучний пиріг	1	2		170-190	50-55	Деко
				160-180	45-50	
Запечені яблука	1	2		180-200	45-50	Форма
				170-190	35-40	

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

- 9 режимів приготування
- Конвекція
- Таймер цифровий
- Електронно-механічне управління
- Об'єм духовки: 56 літрів
- Втоплювані ручки управління
- Система очистки Crystal Clean
- Хромовані (телескопічні) направляючі
- Подвійне скло дверцят
- Внутрішня підсвітка
- Гриль – 1,5 кВт
- Нижній нагрівач – 1,15 кВт
- Верхній нагрівач – 1,1 кВт
- Кільцевий нагрівач – 2,2 кВт
- Емальоване глибоке деко
- Решітка для грилю
- Розміри: 595 x 595 x 540 мм
- Розміри в упаковці: 640 x 655 x 635 мм

Режими:

- Гриль + нижній нагрів
- Нижній нагрів + конвекція
- Нижній нагрів
- Активна конвекція (кільцевий нагрівальний елемент)
- МаксГриль + конвекція
- МаксГриль
- Гриль
- Верхній + нижній нагрів + конвекція
- Верхній + нижній нагрів

Якщо прилад не працює, слід повідомити службу технічної підтримки про несправність та вказати:

1. Номер серії (S – No).
2. Модель приладу (Mod.)

Ці дані вказані на табличці з характеристиками, яка знаходиться на задній частині духової шафи, її видно при відкриванні дверцят.

☞ Придбаний Вами прилад відповідає Європейським нормам безпеки електроматеріалів (73/23/CEE) і електромагнітній сумісності (89/336/CEE).

AENOR сертифікує термін експлуатації приладу і підтверджує достовірність усіх даних на енергетичній етикетці.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед виконанням даних операцій слід вимкнути прилад з електромережі.

Чищення внутрішніх поверхонь духовки

- ◆ Внутрішню поверхню духовки потрібно чистити від залишків їжі та жиру, оскільки вони являються причиною виникнення диму, неприємного запаху і утворення плям.
- ◆ Коли духовка холодна і з емальованою поверхнею (як, наприклад, дно духовки), слід використовувати нейлонову щітку чи губку з теплою водою і милом. Якщо використовуєте спеціальні засоби для чищення духовок, їх варто застосовувати тільки до емальованих поверхонь, дотримуючись інструкцій виробника.

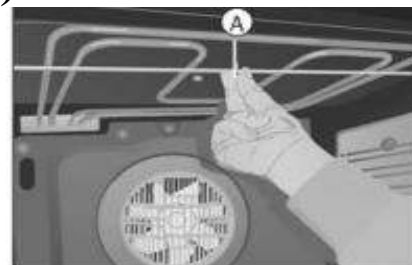
Увага!

НЕ чистіть внутрішню поверхню духовки апаратами парового чи водяного чищення. Не застосовуйте металічні дротяні щітки та будь-які інша предмети, які можуть пошкодити емаль.

- ◆ Деякі моделі оснащені системою каталітичного чищення (автоматичне чищення). Дана система видаляє невеликі залишки жиру під час приготування їжі при високих температурах.
- ◆ Якщо після приготування все ж таки залишилися сліди жиру, їх можна видалити, розігрівши пусту духовку до 200°C, залишивши її увімкненою протягом однієї години.

Використання відкидного грилю(залежно від моделі)

- Для чищення передньої частини духовки:
- Дочекайтесь, доки духовка охолоне.
- Поверніть гвинт (А) і опустіть спіраль Грилю якомога нижче.
- Очистіть передню частину духовки і поверніть спіраль грилю у вихідне положення.



Чищення каталітичних панелей

Якщо залишки їжі не вдалося видалити під час звичайного чищення (автоматичного чищення), необхідно:

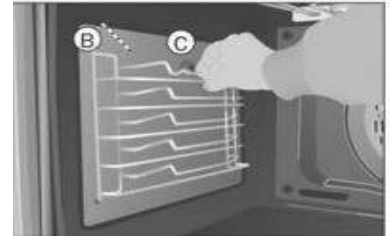
1. Зняти панелі і замочувати їх до того часу, доки залишки їжі не розм'якнуть.
2. Вимийте панелі за допомогою губки з милом і змийте чистою водою.
3. Просушіть панелі і вставте їх у духову шафу.
4. Увімкніть духовку на одну годину при температурі 200°C.

Увага!

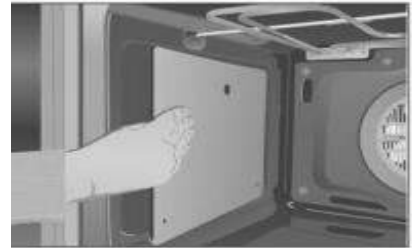
Не використовуйте промислові засоби для чищення чи абразивні порошки для чищення поверхонь каталітичних поверхонь.

Інструкція розбирання підвісок і плоских панелей

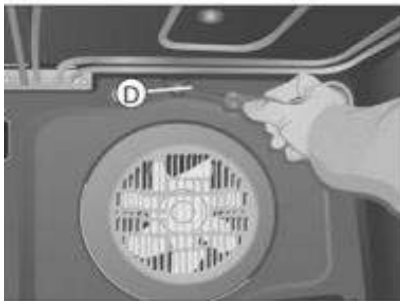
1. Дістати з духовки усі внутрішні аксесуари
2. Потягнути за підвіски (В), ослабивши їх кріплення за допомогою болта (С).



3. Відгвинтувати болт (С) і звільнити плоскі каталітичні поверхні.



4. Для розбирання панелі на задній частині духовки необхідно зняти гвинт (D)



5. Для збирання приладу необхідно виконати ці дії у зворотному напрямку.

Увага!

З метою безпеки **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** вмикати духовку без захисної панелі вентилятора в задній частині духовки.

Чищення зовнішньої поверхні і аксесуарів духовки

Зовнішню частину і аксесуари духовки необхідно чистити теплою водою з милом чи будь-який м'яким миючим засобом.

Увага!

Не використовуйте металічні дротяні щітки, промислові чи абразивні порошки, які можуть пошкодити емаль. Відносно нержавіючих поверхонь, необхідно діяти обережно і використовувати тільки губки чи рушнички, які не дряпають поверхню.

Перед чищенням зовнішньої поверхні духової шафи не намагайтеся зняти ручки, так як для цього необхідно вийняти духовку із мебельної шафи.

Заміна лампочок в духовій шафі

Увага!

Щоб замінити лампочку перш за все необхідно переконатися, що духовка шафа вимкнена з електромережі.

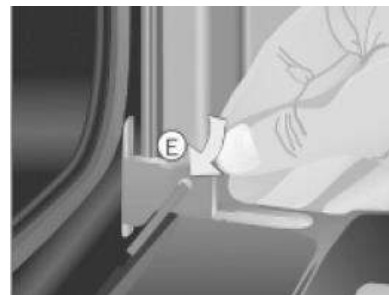
- Відгвинтіть лінзу, яка прикриває лампочку
- Замініть лампочку і знову встановіть лінзу.



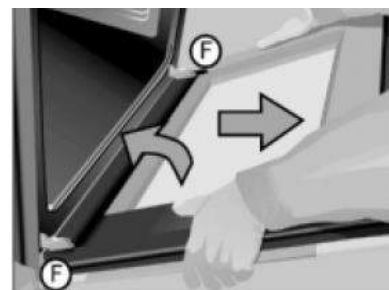
Чищення дверцят духової шафи

Залежно від моделі духової шафи існує можливість зняти дверцята шафи для її чищення. Для цього:

1. Повністю відкрийте дверцята
2. Поверніть дві клямки до упору чи вставте у отвори невеликі шпильки (E).
3. Закрийте дверцята так, щоб дві клямки були вставлені належним чином.



Утримуйте дверцята обома руками. Тягніть дверцята духовки вперед, доки вони повністю не звільняться від навісів (F).



Щоб встановити дверцята назад, виконайте вищезазначені дії у зворотному порядку.

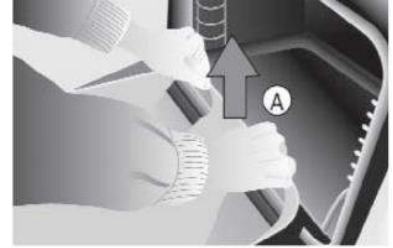


4. Для навісів з клямками:
 - Максимально відкрийте клямки за допомогою викрутки, коли духовка відкрита.
 - Утримуйте клямки руками збоку і дістаньте навіси (F) із відповідних роз'ємів, коли механізм буде повністю відкритий.
 - Для встановлення кришки виконайте вказані дії у зворотному порядку.

Чищення дверцят зі склом великого розміру

Інструкція розбирання та збирання внутрішнього скла

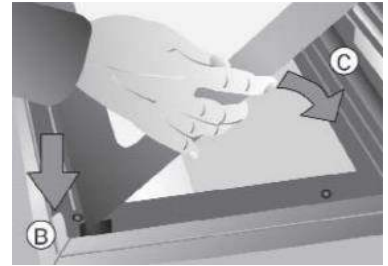
1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Потягніть за скло, взявшись за нижню частину (A).
3. Внутрішнє скло вільне. Дістаньте його.



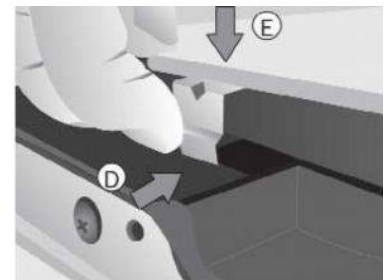
Увага!

Будь уважними, так як, діставши скло, дверцята духової шафи закриються.

4. Очистіть внутрішню скло і дверцята духової шафи всередині.
5. Вставте скло в направляючі на верхній частині дверцята духової шафи (B).



6. Поверніть скло в сторону дверцят
7. Натисніть двома руками на обидва тримачі (D), одночасно натискаючи на скло в напрямку дверцят (E). Таким чином, скло знову буде закріплене в дверцятах



ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ


Проблема	Способи вирішення
Не працює духовка шафа	<ul style="list-style-type: none">– Переконайтесь, що духовка підключена до електромережі.– Перевірте пробки та обмежувач вашої електропроводки.– Переконайтесь, що годинник знаходиться в положенні Ручний чи Програмований.– Перевірте положення вибору функцій і температур.
Не вмикається світло всередині духової шафи	<ul style="list-style-type: none">– Замініть лампочку.– Переконайтесь в правильності збирання відповідно до інструкції.
Не світиться індикатор нагрівання	<ul style="list-style-type: none">– Оберіть температуру.– Оберіть функцію.– Повинен світитися, коли духовка шафа нагрівається до досягнення обраної температури.
Утворення диму під час роботи духової шафи	<ul style="list-style-type: none">– Це нормально під час першого вмикання.– Слід періодично ситити духову шафу.– Слід зменшити кількість масла або жиру, яке додається у деко.– Не використовуйте найвищі температури з перерахованих в Кулінарних таблицях.
Незадоволення результатами приготування	<ul style="list-style-type: none">– Зверніться до Кулінарних таблиць для кращого розуміння функцій Вашої духової шафи.

Якщо, незважаючи на дані поради, проблема залишається не вирішеною, слід звернутися до Служби технічної допомоги.

УТИЛІЗАЦІЯ

Упаковка виготовлена з матеріалів, придатних для переробки як вторинна сировина. Щодо норм утилізації цих матеріалів дізнайтесь у органах місцевої адміністрації.

Увага!

Знак  на виробі чи на упаковці вказує на те, що даний прилад не може розглядатися як звичайні побутові відходи. Його слід здати у пункт збору електричних та електронних приладів для його наступної реутилізації. Діючи таким чином, ви можете уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та для здоров'я громадян, викликаних неправильною експлуатацією. Більш детальну інформацію про утилізацію приладу дізнайтесь у адміністрації вашого міста, служби збору побутових відходів чи магазині, в якому ви купували даний прилад.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте виріб в сухому приміщенні, при температурі від+5°C до+40°C, з відносною вологістю повітря не більше80%.

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.libertyelectronics.com.ua/>

Виготовлено: СІМЕК ІСІ ЕКІПМАНЛАРИ ВЕ КАЛІП САНАЇ АС
Адреса: вул. Акчай 144/1, Газмір, Ізмір, Туреччина

Уповноважений представник в Україні: ТОВ"Ліберті Електронікс Україна"
29000, м.Хмельницький, Старокостянтинівське шосе5/5

Дата виготовлення: Червень 2015

