

# **LIBERTY** *Premium*

## Інструкція з експлуатації



**Вбудована духовка**

**LIBERTY Premium**

**Модель:HO 779 B**

## Зміст

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача! .....	3
Шановний покупець!.....	3
Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища .....	3
Загальні правила техніки безпеки.....	3
Електрична безпека .....	3
Безпека виробу.....	4
Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог. ....	4
Призначення .....	4
Захист дітей .....	5
Утилізація старого приладу.....	5
Використання духовки .....	5
Поради щодо запікання.....	5
Поради щодо смаження .....	5
Поради щодо приготування на грилі .....	6
Використання електричної духової шафи.....	6
Використання блоку управління духовки .....	7
Налаштування годинника.....	7
Налаштування функцій .....	7
Підсвітка духовки.....	8
Довідкова функція .....	8
Функція блокування від дітей .....	8
Функція нагадування .....	8
Функція відкладеного старту .....	8
Старт / Пауза / Відміна функції .....	9
Функція енергозбереження .....	9
Примітка.....	9
Акcesуари .....	9
Розміщення полиць в духовці:.....	10
Установка .....	10
До початку установки.....	10
Встановлення та підключення.....	11
Під'єднання кабеля електроживлення .....	11
Встановлення виробу .....	12
Остання перевірка .....	12
Транспортування старого приладу.....	12
Догляд і технічне обслуговування .....	12
Очищення панелі управління.....	13
Очищення духовки .....	13
Стінки з каталітичним покриттям .....	13
Очищення дверцят духовки .....	13
Умови зберігання .....	13

## **Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!**

### **Шановний покупець!**

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

### **Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища**

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

### **Загальні правила техніки безпеки**

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не
- уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

### **Електрична безпека**

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, щоб

електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.

- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

## Безпека виробу

- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.  
Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Перш ніж міняти лампочку, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Користуйтеся лише температурним зондом, рекомендованим для цієї духової шафи.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

## Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

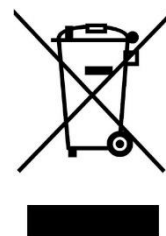
### Захист дітей

- Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

### Утилізація старого приладу

Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.



#### Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

## Використання духовки

### Поради щодо запікання

Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.

Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.

Встановіть форму для випікання посередині решітки.

Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча. Дверцята духовки мають бути зачинені.

### Поради щодо смаження

Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.

Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток. Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.

Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

## Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.

Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води







для спрощення очищення.






Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля.

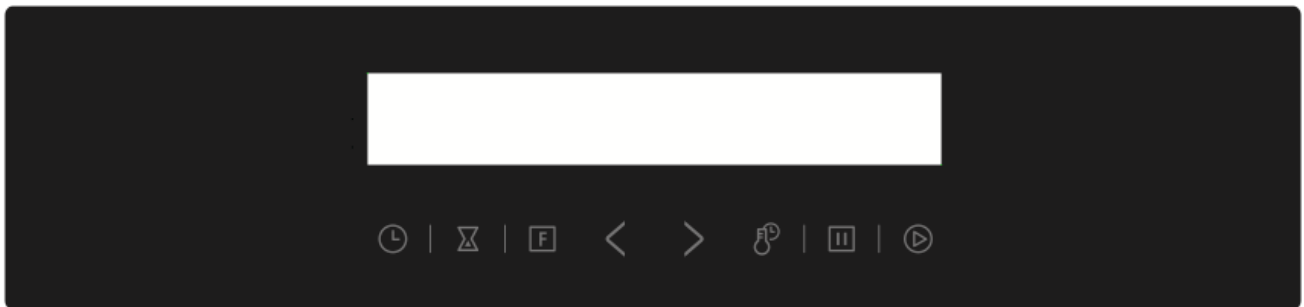
Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Використання електричної духової шафи

Символ	Опис функції
	Лампа духовки: що дозволяє користувачеві спостерігати за ходом приготування їжі, не відкриваючи дверцята.
	Розморожування: Циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє швидше розморожувати заморожені продукти (без використання будь-якого іншого тепла). Це ніжний, але швидкий спосіб пришвидшити час розморожування або розтоплювати крем на готових стравах і т.д.
	Нижній нагрів: Прихований елемент в нижній частині печі забезпечує більш концентрований нагрів нижньої частини їжі без підгоряння. Це ідеально підходить для повільного приготування таких страв як запіканка, рагу, випічка і піца, де бажана скоринка знизу. Температура може бути встановлена в діапазоні 60-120 ° C. Температура за замовчуванням становить 60 ° C.
	Конвекційне приготування: Верх і низ працюють разом, щоб забезпечити звичайне приготування страви. Температура може бути встановлена в діапазоні 50-250 °C. Температура за замовчуванням становить 220 °C. Це додаткова функція, що може працювати з вертелом.
	Конвекція з вентилятором: Поєднує вентилятор і обидва нагрівальних елементи, що забезпечує більш рівномірне проникнення тепла, економлячи до 30-40% енергії. Страви підрум'яняться зовні, але ще соковиті всередині. Примітка: Ця функція підходить для гриля або запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Температура може бути встановлена в діапазоні 50-250 °C. Температура за замовчуванням становить 220 °C.
	Гриль: Внутрішній гриль включається і вимикається для підтримання температури. Температура може бути встановлена в діапазоні 180-240 ° C. Температура за замовчуванням становить 210 Про C. Це додаткова

	функція, що може працювати з вертелом.
 	Подвійний гриль: працюють внутрішній гриль і верхній елемент. Температура може бути встановлена в діапазоні 180-240 ° С. Температура за замовчуванням становить 210 Про С. Це додаткова функція, що може працювати з вертелом.
	Подвійний гриль з вентилятором: працюють внутрішній гриль і верхній елемент з вентилятором. Температура може бути встановлена в діапазоні 180-240 ° С. Температура за замовчуванням становить 210 С.
	Конвекція: нагрівальний елемент навколо конвекційного вентилятора забезпечує додаткове джерело тепла для приготування їжі. У режимі конвекції вентилятор автоматично включається, щоб поліпшити циркуляцію повітря усередині печі і створює тепло для приготування їжі. Температура може бути встановлена в межах 50-240 ° С. Температура за замовчуванням становить 180 С.

## Використання блоку управління духовки



### Налаштування годинника

Після підключення в мережу, символи "0:00" будуть відображатись на дисплеї.

1> Натисніть кнопку "⌚", години будуть мигати.

2> Натисніть "<>", щоб налаштувати години, (Години мають бути в межах 0--23).

3> Натисніть кнопку "⌚", хвилини будуть мигати.

4> Натисніть кнопку "<>", щоб відрегулювати хвилини (хвилини повинні бути в межах 0-59).

5> Натисніть кнопку "⌚", щоб завершити настройку годин. ":" блимне, і буде горіти постійно.

Примітка: Годинник 24 години. Після відключення живлення, якщо не налаштувати, то годинник показуватиме "0:00".

### Налаштування функцій

1> Натисніть "F", щоб вибрати функцію приготування, яку вам потрібно. Буде горіти відповідний індикатор.

2> Натисніть "<>", щоб регулювати час приготування і регулювати температуру, перш ніж натиснути кнопку "⌚", щоб встановити.

3> Натисніть "⌚", щоб підтвердити початок приготування.

4> Якщо крок 2 пропущений, натисніть кнопку "⌚", щоб підтвердити початок приготування їжі. і час за замовчуванням становить 9:00, температура за замовчуванням буде відображатися на дисплеї.

ПРИМІТКА:

1> Крок зміни величини часу є наступним:

0--0: 30хв: крок 1 хвилина; 0:30—9:00 год: крок в 5 хвилинах

2> Крок зміни величини температури це 5 градусів С, і в режимах "⌚" і "⌚" не регулюється.

3> Натисніть кнопку "<>", щоб налаштувати час приготування, перед початком приготування. Потім натисніть "⏪" для початку приготування.

Якщо "⏪" Не натиснути протягом 5 секунд, піч повернеться до попереднього часу, щоб продовжити приготування.

4> Натисніть кнопку "⏸", "⏸" з'явиться, потім натисніть "<>" для регулювання температури перед початком приготування. Потім натисніть "⏪" для початку приготування.

Якщо "⏪" Не натиснути протягом 5 секунд, піч повернеться до попереднього часу, щоб продовжити приготування.

### Підсвітка духовки

1> Натисніть "F", щоб вибрати відповідну функцію, загориться відповідний індикатор.

2> Натисніть кнопку "0", загориться "0:00" і значок лампи "☺" буде блимати.

### Довідкова функція

Під час приготування, ви можете використовувати цю функцію, і через 3 секунди повернутися до поточного робочого стану.

1> У режимі готування, натисніть кнопку "⌚", щоб побачити поточний час.

2> Якщо функція нагадування була встановлена, натисніть кнопку "⌚", щоб побачити поточний час.

### Функція блокування від дітей

Для блокування: натисніть "⏪" і "⏸" одночасно протягом 3 секунд, пролунає довгий звуковий сигнал і буде горіти "⚡".

Для розблокування: натисніть "⏪" і "⏸" одночасно протягом 3 секунд, пролунає довгий звуковий сигнал, який сповістить що блокування від дітей зняте.

Примітка: Під час режиму роботи, якщо ви хочете, щоб зупинити приготування їжі, натисніть кнопку зупинки швидко. Не потрібно тривале натискання на кнопку зупинки, він не є дійсним.

### Функція нагадування

Піч має нагадувач до 9 годин, ця функція допоможе нагадати вам, щоб почати приготування їжі в певний час, тривалістю від 1 хвилини до 9 годин. Нагадування може бути встановлено тільки тоді, коли піч знаходиться в режимі очікування. Дотримуйтесь нижче вказаних вказівок, щоб встановити нагадування:

1> Кнопка установки Натисніть нагадування "⏸" і на дисплеї з'явиться "⌚" та "AL";

2> Натисніть "<>", щоб встановити час нагадування.

3> Натисніть "0", щоб підтвердити настройку. ":" буде мигати і індикатор нагадування "⌚" засвітиться. Відлік почнеться.

ПРИМІТКА: Звуковий сигнал лунатиме 10 раз після закінчення часу. "⌚" Символ зникне з екрану, щоб нагадати вам, щоб Ви почали готувати. Ви можете відмінити нагадування під час установки, натиснувши кнопку стоп; Після того, як нагадування було встановлено, ви можете скасувати його, натиснувши кнопку стоп двічі.

### Функція відкладеного старту

Тільки тоді, коли Ви встановили годинник, можна використовувати функцію відкладеного старту.

У режимі очікування,

1, натисніть кнопку "⏸" двічі, на дисплеї відобразиться "⏸" та "End".

2, натисніть "<>", щоб встановити години бажаного часу завершення приготування

3, натисніть кнопку "⏸" знову;

4, Натисніть кнопку "<>", щоб встановити хвилини бажаного часу завершення приготування.

5, натисніть кнопку "F", щоб вибрати функцію приготування, яку вам потрібно.

6, після установки часу приготування і температури, натисніть кнопку "⏪", щоб почати.

ПРИМІТКА:

Віднімайте час готування з моменту закінчення, і ви отримаєте час, за який духовка почне працювати.



## Старт / Пауза / Відміна функції

1> Якщо час приготування був встановлений, натисніть кнопку "⏪", щоб розпочати приготування. Якщо приготування їжі поставлено на паузу, натисніть "⏪", щоб відновити приготування.

2> Під час готування, натисніть "⏸" один раз, щоб призупинити приготування їжі. Натисніть "⏸" двічі для скасування приготування їжі.

## Функція енергозбереження

1> В стані очікування і нагадування, тримайте "⏪" протягом трьох секунд, дисплей згасне, і буде встановлений режим енергозбереження.

2> Якщо ніякої операції протягом 10 хвилин не буде в стані очікування, дисплей згасне, і перейде в режим енергозбереження.

3> У режимі збереження енергії, натисніть будь-яку клавішу щоб вийти з режиму енергозбереження.

## Примітка

1> Лампа в духовці працює на всіх режимах.

2> Як тільки програма приготування була встановлена, а кнопка "⏪" не буде натиснута протягом 5 хвилин, буде відобразитися поточний час або повернеться в стан очікування. Налаштування будуть недійсним.

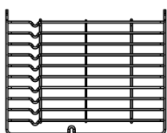
3> Звуковий сигнал лунає, коли успішно натиснута кнопка, якщо не успішно, не буде ніякої відповіді.

4> Звуковий сигнал лунає п'ять разів, щоб нагадати вам, коли приготування закінчено.

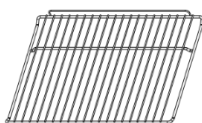
## Акcesуари



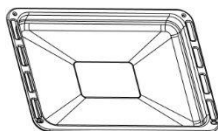
**Вертел:** Середня швидкість двигуна нагріває їжу рівномірно. У той же час, це може гарантувати глибокий прогрів.



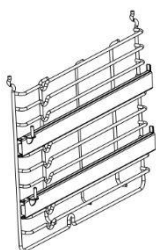
**Решітка:** для гриля, посуду, формочок для випікання та грилю.



**Направляюча решітка:** Хромовані направляючі решітки з правої та лівої сторін духовки можна зняти для очищення стінок. (Тільки для певних моделей)



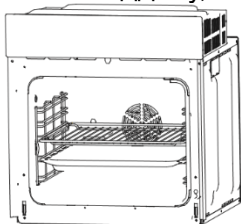
**Універсальний піддон:** Для приготування великої кількості їжі, як соковиті пироги, тістечка, заморожені продукти і т.д., або для збору жиру / переливу та м'ясні соки.



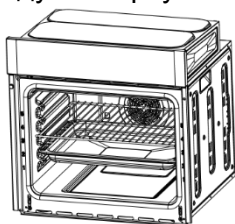
**Телескопічний направляючі:** Деякі моделі з телескопічними направляючими можуть полегшити використання духовки. Ці телескопічні направляючі можна демонтувати для очищення духовки знявши монтажні гвинти. (Тільки для певних моделей)

## Розміщення полиць в духовці:

Щоб переконатися, що полицями безпечно користуватися, обов'язково щоб вони були правильно розміщені між бічними рейками. Це гарантуватиме, що під час обережного видалення решітки або піддону, гарячі продукти харчування не будуть зісковзувати.

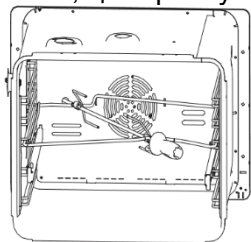


або

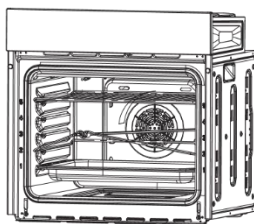


Використання вертелу:

Вертел працює в поєднанні з нагрівальним елементом гриля, щоб нагріти їжу рівномірно. У той же час, це гарантує глибокий прогрів їжі.



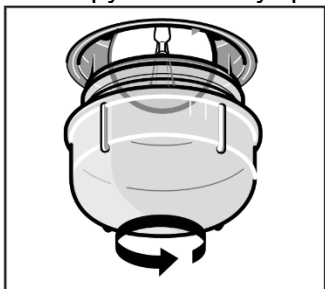
або



Заміна лампи

Для заміни лампи слід:

- 1>.Відключіть живлення від розетки або вимкніть перемикач біля розетки.
- 2>.Відкрутіть скляну кришку лампи і замініть лампу на нову того ж типу.
- 3>.Закрутіть скляну кришку лампи назад на місце.



## Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

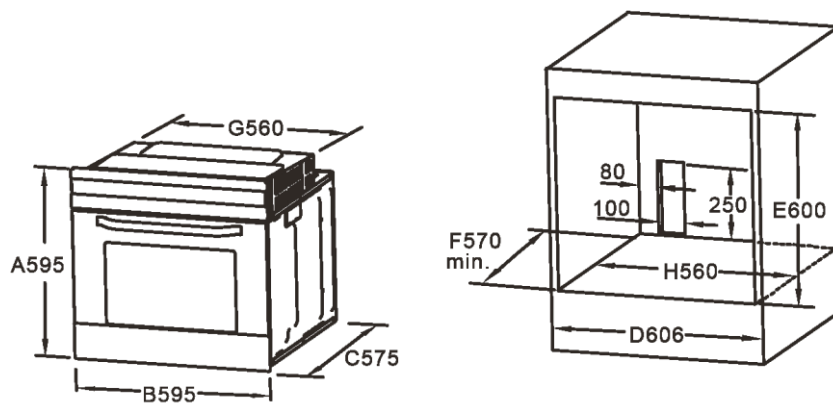
Увага! Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

## До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань.

Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).



Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити. Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.

Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.

Не встановлюйте пристрій поряд з олодильниками чи морозильниками, тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.

## Встановлення та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил встановлення.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як указано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.

**НЕБЕЗПЕЧНО:** Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

**НЕБЕЗПЕЧНО:** Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.

Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

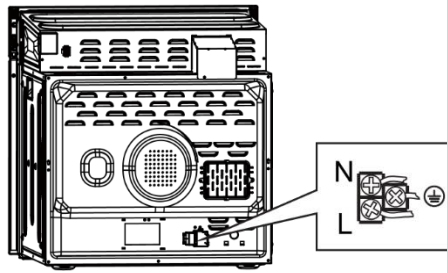
Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

**НЕБЕЗПЕЧНО:** Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.

## Під'єднання кабеля електроживлення

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.



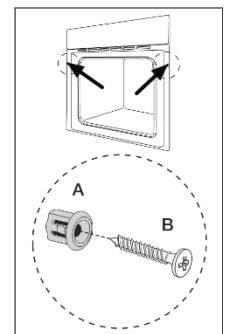
Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:

під'єднувати, як показано нижче: Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза) Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний) Зелений/жовтий кабель = (E) — (земля)

## Встановлення виробу

1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.
  2. Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.
- Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором  
Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



## Остання перевірка

1. Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку й увімкніть запобіжник пристрою.
2. Перевірте роботу функцій.

## Транспортування старого приладу

Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.

Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.

Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## Догляд і технічне обслуговування

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.

Увага! Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом! Перед очищенням пристрою зачекайте, Доки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу. Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо. Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.

Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.

Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

Не знімайте кнопки/ручки управління з панелі управління для чищення.

Це може пошкодити панель управління!

### Очищення духовки

Очищення бічної стінки

1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.

2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.

### Стінки з каталітичним покриттям

Внутрішні поверхні бічних або тільки задньої стінок духовки можуть мати каталітичне емалеве покриття.

Стінки з каталітичним покриттям не потрібно чистити. Пориста поверхня стінок самоочищується, адсорбуючи та перетворюючи жир на пар і двоокис вуглецю.

### Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

### 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: Гуандонг Мідея Кітчен Еплаєнс Мануфактурінг Ко. Лтд.  
6, Йонг Ан Роуд, Бейджао, Шунде, Фошан, Китай.

Уповноважений представник в Україні:  
ТОВ "ЛібертіЕлектроніксУкраїна"  
29000, м.Хмельницький, вул.Транспортна 11/2

Дата виготовлення: Вересень 2015

