

FOR YEARS TO COME
freggia

**ПОРТАТИВНА
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА
ШАФА**

PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE

Інструкція з експлуатації
Instrukcja obsługi

МОС35
МОС42
МОС70

UA

Шановний покупець,

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали електричну духову шафу компанії Freggia.

Нашою метою є забезпечення максимальної ефективності при використанні вами даного виробу, виробленого на нашому сучасному обладнанні, в умовах ретельно продуманої робочого середовища, без нанесення шкоди навколишньому середовищу та відповідно до комплексних підходів забезпечення якості.

Ми рекомендуємо ретельно вивчити це керівництво по експлуатації, перед початком використання духової шафи, щоб його робота була найбільш ефективною, а характеристики залишались незмінними протягом тривалого часу експлуатації.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Наведене керівництво з експлуатації підготовлено для декількох моделей. У вашому пристрої можуть бути відсутні деякі функції. Малюнки пристрою є схематичними.

Цей пристрій вироблений на екологічно безпечному сучасному обладнанні, без нанесення шкоди навколишньому середовищу.

Відповідає вимогам положень Директиви ЄС про відходи електричного та електронного обладнання.


PL

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup naszego produktu i Państwa zaufanie.

Chcemy umożliwić Państwu optymalne i skuteczne wykorzystanie opisywanego, ekologicznego produktu, wytwarzanego w naszych nowoczesnych zakładach, zapewniających szczególnie warunki dotyczące szeroko rozumianej jakości.

Przez rozpoczęciem użytkowania piekarnika radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszym podręcznikiem obsługi i zachować go na przyszłość tak, aby zakupiony przez Państwa piekarnik przez długi czas pozostał w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.

 Uwaga: Niniejszy podręcznik obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Państwa urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w podręczniku.


Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Opisywany produkt został wytworzony w nowoczesnych i ekologicznych zakładach, które nie są szkodliwe dla środowiska.

“Produkt zgodny z regulacją UE - WEEE”

 **УВАГА!**
Важлива інформація з безпеки.

UWAGA!
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa.

 **КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:**
додаткова інформація з експлуатації приладу.

PRZYDATNA INFORMACJA:
dodatkowa informacja dotycząca eksploatacji kuchni.

 **ПОРАДА:**
поради та рекомендації з експлуатації приладу.

WSKAZÓWKA:
Wskazówki i porady dotyczące eksploatacji urządzenia.

ЗМІСТ

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.....	3
ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ ТА БЕЗПЕКА.....	5
ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ ТА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ.....	5
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	6
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНИХ ЗОН НАГРІВУ.....	6
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ГРИЛЬ.....	6
РІЗНОВИДИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ЗОН НАГРІВУ.....	6
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ.....	7
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	7
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	7
ЗАМІНА ЛАМПИ*.....	7
ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	8
УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ.....	8
ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ.....	8

(*) опціонально

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Даний прилад вироблений відповідно до правил техніки безпеки. Неналежне використання може призвести до отримання травм і пошкодження приладу.

Для запобігання виникненню потенційних ризиків, не розташовуйте на духовій шафі легко займисті, плавкі речі або предмети, що псуються в результаті впливу тепла, навіть якщо прилад не працює.

Прилад не можна експлуатувати з використанням зовнішніх налаштувань або системи дистанційного керування.

Під час роботи виробу поверхня дверцят може сильно нагріватися. Коли поверхня гаряча, не можна наливати на деко або поверхню шафи холодну воду. Поверхня приладу може бути пошкоджена в результаті швидкої зміни температури, що може призвести до отримання травм.

Може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, в разі інтенсивного використання духовки тривалий час; може знадобитися відкривання вікна або більш ефективне вентилювання, також може бути збільшена потужність наявної механічної системи вентиляції. Перед початком експлу-

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

атації слід встановити виріб на достатній відстані від легкозаймистих предметів (наприклад, штор, тюлів або паперу). Ніколи не кладіть на шафу горючі або легко займисті предмети.

Не допускайте дітей близько до приладу.

Цей пристрій не призначений для використання особами без належного досвіду та знань, або особами з фізичними, сенсорними та розумовими складнощами (включаючи дітей) без нагляду і контролю з боку особи, яка відповідає за безпечну експлуатацію приладу.

Цей виріб може використовуватися дітьми у віці від 8 років та дорослими, фізичні, сенсорні і розумові здібності яких знижені, а також особами без належного досвіду та знань під наглядом або після отримання інструкцій з техніки безпеки та запобігання виникнення небезпеки загоряння.

Діти не повинні грати з пристроєм.

Чищення та обслуговування не повинні виконуватись дітьми без нагляду.

Цей прилад може надмірно нагріватись під час роботи та зберігати високу температуру протягом

деякого часу після закінчення роботи; не торкайтесь до нагрітих поверхонь і не допускайте, щоб до них торкалися діти.

Діти у віці до 8 років не повинні мати вільного доступу до виробу або кабелю живлення. Діти повинні перебувати під наглядом, щоб виключити можливість використання ними духової шафи в якості іграшки.

Прилад призначений для використання в побутових умовах.

Уникайте тиску на дверцята з боку важких предметів, не спирайтесь на дверцята та не кладіть на них важкі предмети, коли вони відкриті, і не переміщуйте духову шафу, утримуючи її за дверцята.

Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Він не повинен використовуватись для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення. Для запобігання ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтесь, що прилад вимкнений з розетки.

! УВАГА! Ділянки з наклейками розташовані на поверхнях, які нагріваються. Не торкайтесь до них.

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ ТА БЕЗПЕКА

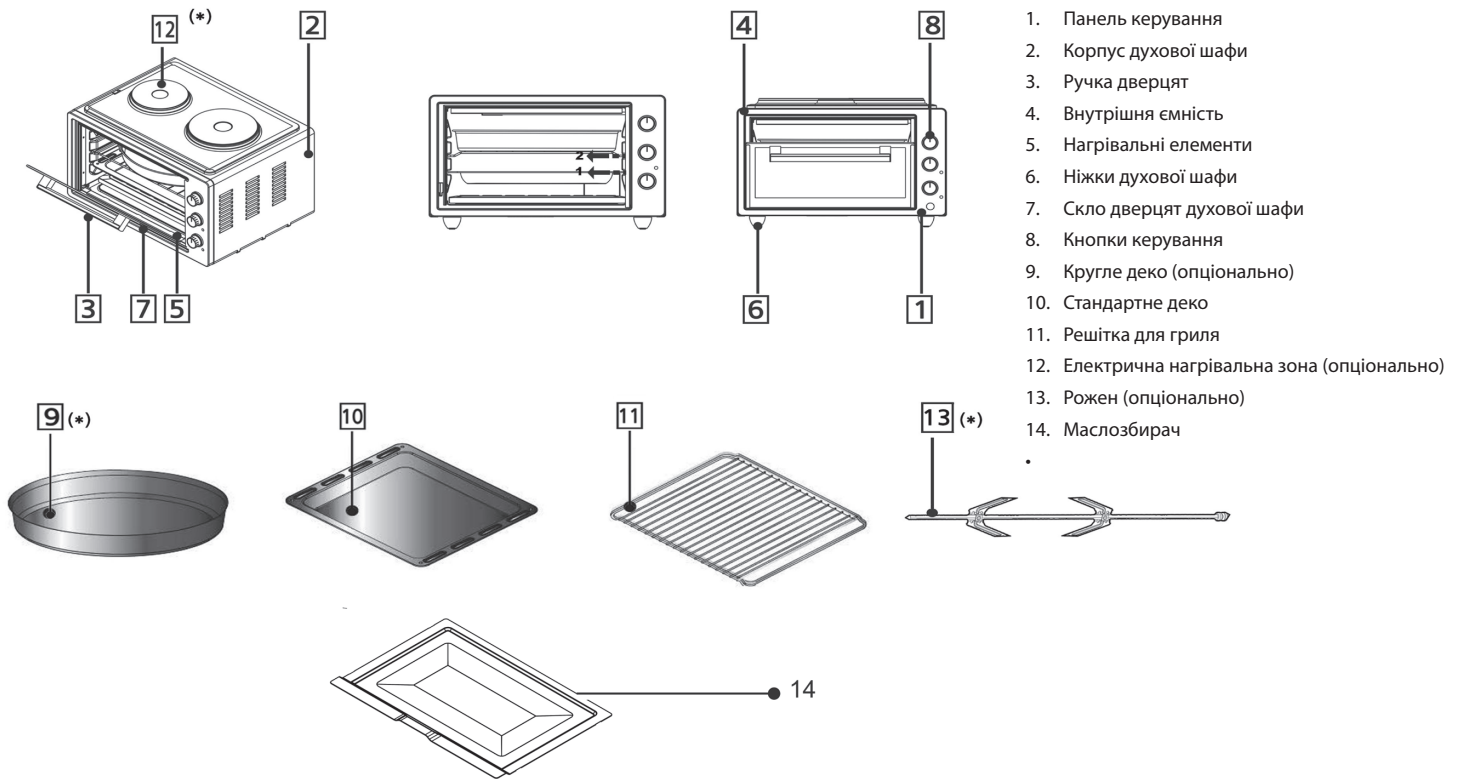
Для роботи приладу потрібна сила струму 16 ампер. В разі необхідності, для установки приладу зверніться до кваліфікованих фахівців.

Ваш прилад придатний для роботи від джерела живлення 220-240 В, 50/60 Гц. Якщо параметри вашої мережі відрізняються від вищевказаних, зверніться до фахівця.

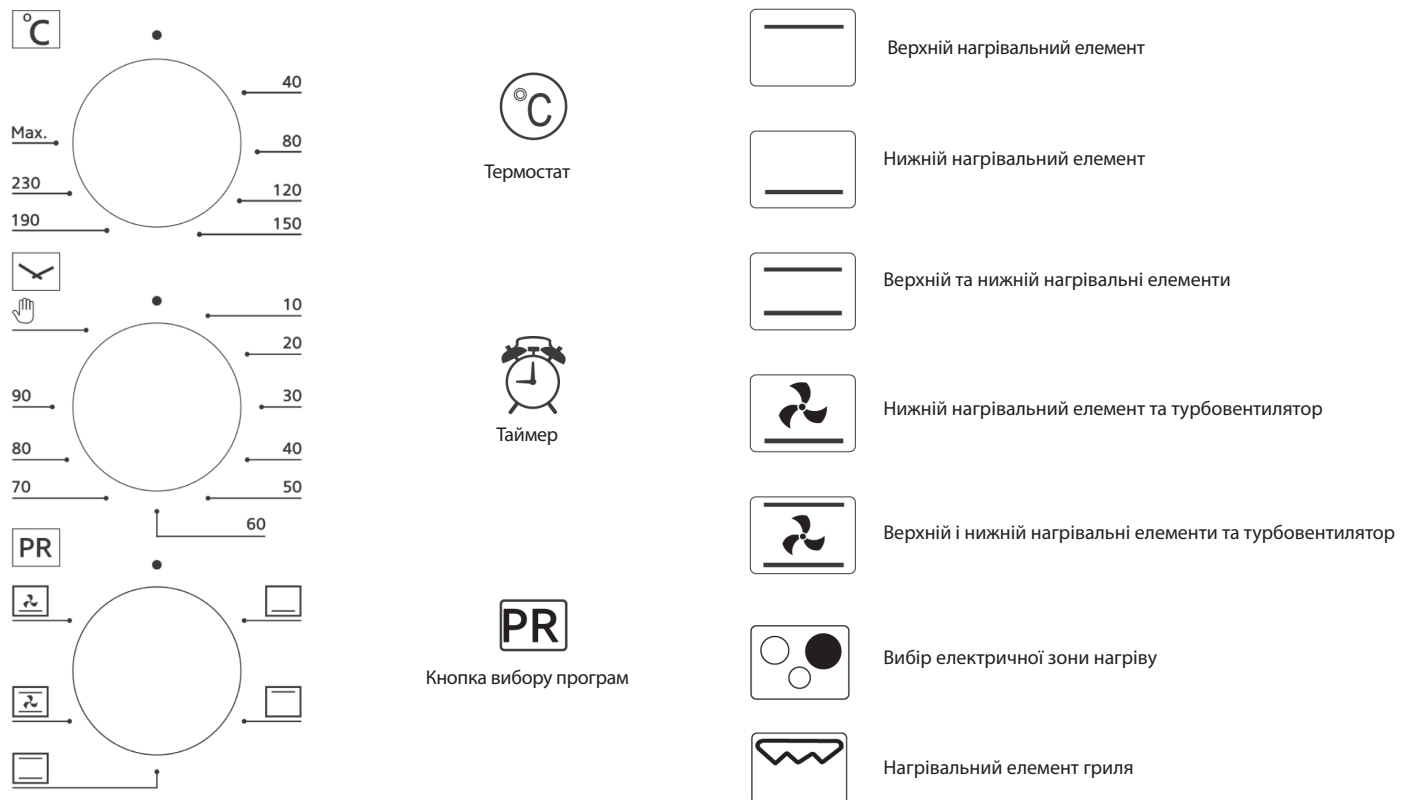
Підключення вашого приладу до електричної мережі повинно здійснюватися при наявності настінних розеток із заземленням і виключно відповідно до ін-

струкцій. У разі відсутності заземлення розетки в місці використання пристрою, зверніться в авторизований сервісний центр. Компанія-виробник не несе відповідальності за використання розеток без заземлення. У разі пошкодження кабелю живлення, щоб уникнути ризиків, він повинен бути замінений авторизованим сервісним центром або фахівцем з відповідною кваліфікацією. Кабель живлення приладу не повинен торкатись до гарячих частин виробу.

ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ ТА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. Панель керування
2. Корпус духової шафи
3. Ручка дверцят
4. Внутрішня ємність
5. Нагрівальні елементи
6. Ніжки духової шафи
7. Скло дверцят духової шафи
8. Кнопки керування
9. Кругле деко (опціонально)
10. Стандартне деко
11. Решітка для гриля
12. Електрична нагрівальна зона (опціонально)
13. Рожен (опціонально)
14. Маслозбирач



ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ ТА ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

У моделях з електричними зонами нагріву, велика конфорка не повинна використовуватися одночасно з нагрівальними елементами духової шафи, при цьому конфорки середнього і малого розміру можуть працювати одночасно з духовкою. Електричні зони нагріву можуть працювати одночасно, коли секція духової шафи вимкнена.

ТАЙМЕР

Налаштуйте таймер у відповідності з рекомендованим часом готування, встановивши відповідне значення термостата. Після закінчення встановленого часу, таймер припинить подачу живлення нагрівальних елементів, та ввімкнеться попереджувальний звуковий сигнал. Для виключення приладу встановіть кнопки таймера, вибору програм та термостата в нульове положення. Якщо таймер буде відключений, духовка буде працювати безперервно.

ТЕРМОСТАТ

Термостат забезпечує нагрівання духової в діапазоні температур 40 -240 ° C.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	Серія МОС35	Серія МОС42	Серія МОС70
Зовнішня ширина	495 мм	520 мм	632 мм
Зовнішня глибина	380 мм	440 мм	485 мм
Зовнішня висота	300 мм	330 мм	418 мм
Внутрішня ширина	350 мм	397 мм	466 мм
Внутрішня висота	240 мм	240 мм	283 мм
Термостат	40-240 °C	40-240 °C	40-240 °C
Термостат	40-240 °C	40-240 °C	40-240 °C
Таймер (опціонально)	0-90 мин	0-90 мин	0-90 мин
Нижній нагрівальний елемент	600 Вт	650 Вт	1000 Вт
Верхній нагрівальний елемент	600 Вт	650 Вт	800 Вт
Нагрівальний елемент гриля	900 Вт	1300 Вт	1400 Вт
Напруга мережі живлення	220-240 В ~50/60 Гц		
Турбовентилятор (опціонально)	13-15 Вт		
Рожен (опціонально)	6 Вт		
Лампа духової шафи (опціонально)	15-25 Вт		
конфорка (опціонально)	ø180 HP	900 Вт	
	ø145 HP	600 Вт	
	ø 80 HP	300 Вт	



ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ЗОН НАГРІВУ

Деякі моделі оснащені електричними зонами нагріву. Нагрівачі духової шафи не повинні використовуватися одночасно з великою електричною зоною нагріву. Маленькі зони нагріву можуть працювати одночасно з нагрівачами духовки. При цьому дверцята приладу можуть бути зачинені.


ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ГРИЛЬ

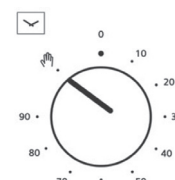
Встановіть регулятор термостата у положення яке відповідає позначці максимальної температури. Встановіть регулятор вибору програм у положення яке відповідає позначці гриль.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

Виберіть режим йогурт , для цього поверніть термостат у відповідне положення. Виберіть функцію нижній нагрівальний елемент , ввімкніть попередній підігрів на 10 хвилин.

Для приготування йогурту прокип'ятіть сире молоко на протязі декількох хвилин, а потім охолодіть його до температури 43-45°C. Додайте закваску у співвідношенні 1-3% та повільно перемішуйте отриману суміш. Помістіть молоко до добавленою закваскою на 1-шуполицю не закриваючи його кришкою.

Закрийте дверцята духової шафи та встановіть таймер у режим ручного приготування . Витягніть приготований йогурт чере 5 годин та дайте йому можливість відстоятись при кімнатній температурі 15-20 хвилин. Потім йогурт повинен простояти 1 день у холодильнику при температурі 4°C. Через один день йогурт буде готовий до споживання. СМАЧНОГО!!!




ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

За допомогою чищення паром можливо видаляти забруднення, які розм'якшуються під впливом пари, без застосування хімічних речовин.

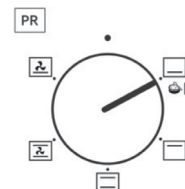
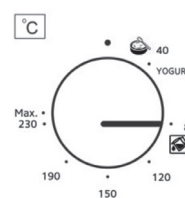
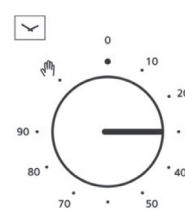
Витягніть із духової шафи всі додаткові аксесуари. Налийте в стандартний деко води та встановіть його на нижню полицю.

Встановіть термостат у режим чищення паром .

Встановіть таймер на 30 хвилин.

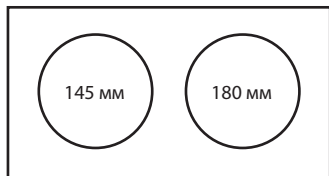
Встановіть перемикач вибору програм у положення відповідне нижньому нагрівальному елементу .

По закінченню 30 хвилин відчиніть дверцята та протріть внутрішню поверхню духовки вологою тканиною.

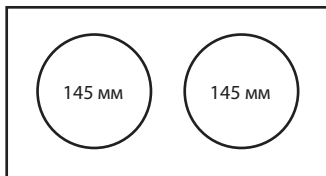


ВАРІАНТИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ЗОН НАГРІВУ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 35 ТА 45 ЛІТРІВ

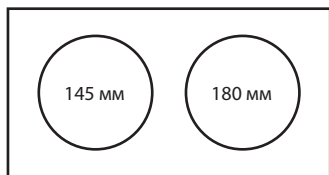
• МОС42 ВАРІАНТ 1



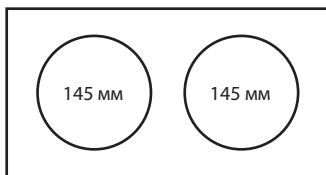
• МОС42 ВАРІАНТ 2



• МОС35 ВАРІАНТ 1



• МОС35 ВАРІАНТ 2



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Інформацію про різні продукти, які ми протестували в наших лабораторіях і встановили значення для їх приготування, наведено в таблицях нижче. Час приготування може змінюватися залежно від напруги мережі, особливостей, кількості і температури продуктів. Страви, приготовані із застосуванням наданих значень, можуть не сподобатися Вам за смаком. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.

ПРОДУКТИ	Положення термостата	Час приготування	Порядок розміщення на полицях
Печиво	170-180	25-30	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Тістечко	170-190	40-50	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Пиріг	180-200	40-50	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Тістечко на деко	170-180	20-30	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Кекс	170-180	35-40	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Запікання пасты	180-190	25-30	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Риба	220-МАКС	30-40	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Баранина	220-МАКС	90-120	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Яловичина	220-МАКС	90-120	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Індичка	220-МАКС	45-55	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Шматки курки	220-МАКС	75-100	1-ша полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70
Розморожування	60-120	55-60	2-га полиця для МОС42 2-га полиця для МОС70

! Перед розміщенням продуктів у духову шафу її слід заздалегідь нагріти. Використовуйте для цього період пока не згасне індикатор нагріву.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Увімкніть вилку в розетку із заземленням. Встановіть таймер в положення ручного або автоматичного готування. Встановіть термостат в положення, відповідне необхідній температурі, керуючись даними таблиці приготування. Якщо таймер буде встановлений в положення ручне приготування, після закінчення часу готування ви почуєте попереджувальний звуковий сигнал.

Нові духові шафи можуть виробляти легкий дим і запах під час першого ввімкнення, в зв'язку з присутністю захисних матеріалів на нагрівальних елементах. Це нормальне явище і не є виробничим дефектом.

Розморожування: витягніть продукти, що необхідно розморозити з контейнера і помістіть їх на решітку. Помістіть під решітку деко для збору води, яка витікає в процесі розморожування. Таким чином розморожуванні продукти не будуть перебувати у воді, яка утвориться в результаті розморожування. Ніколи не використовуйте воду, утворену в результаті розморожування (щоб уникнути нанесення шкоди здоров'ю), завжди виливайте її.

Функцію розморожування можна використовувати відповідно до опису, який наведений в таблиці приготування.

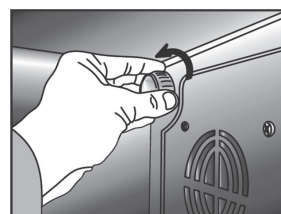
Під час розморожування рекомендується використовувати верхній і нижній нагрівальний елементи та турбовентилятор (Т). Тривалість розморожування відрізняється, в залежності від ваги продуктів, тому процес розморожування необхідно контролювати. Ніколи не здійснюйте приготування з одночасним використанням квадратного і круглого дека.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

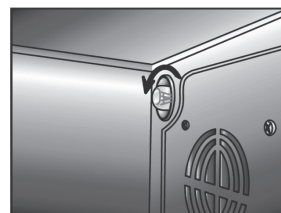
Якщо духову шафу не вмикається. Переконайтеся, що кабель живлення пристрою підключений до настінної розетки належним чином. Перевірте електричну мережу. Перевірте запобіжники. Перевірте, чи не пошкоджений кабель живлення. Якщо проблема не зникне, зверніться в авторизований сервісний центр.

ЛАМПА ПІДСВІЧУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ (ОПЦІОНАЛЬНО)

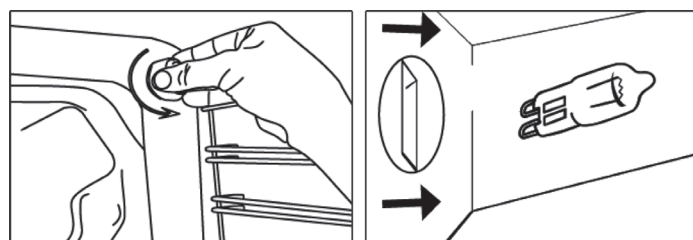
! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для запобігання ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що електричний ланцюг приладу розімкнутий. (Розімкнутий ланцюг мережі означає, що електроживлення відключено).



Спочатку вимкніть прилад з розетки і переконайтеся, що він охолов. Зніміть скляний захист, повернувши його, як показано на малюнку збоку.



Потім зніміть лампу, повернувши її в потрібному напрямку, і замініть її на нову з тими ж характеристиками. Характеристики лампи повинні бути наступними: 230 В змінного струму 15 Вт Тип Е14. Потім встановіть скляний захист на місце.



- 220-240 В змінного струму
- 15-25 Вт

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Відімкніть прилад від електричної мережі. Під час роботи або через короткий час після початку роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтеся до частин, які нагріваються, під час роботи духової шафи.

УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ



Прилад не містить небезпечних і заборонених речовин, передбачених в Положенні по контролю відпрацьованого електричного та електронного устаткування міністерства охорони навколишнього середовища і міського планування Республіки Туреччина. Відповідає вимогам положень Директиви ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб вироблено з високоякісних деталей і матеріалів, які можуть бути перероблені повторно використані. Таким чином, не слід викидати ваші вироби разом з побутовими та іншими відходами після закінчення терміну їх служби. Необхідно здавати їх в пункт збору для переробки відходів електричного і електронного обладнання. Інформацію про такі пунктах збору можна отримати в місцевих органах управління. Допоможіть захистити навколишнє середовище і природні джерела шляхом переробки відпрацьованих виробів. Перед утилізацією даного виробу необхідно відрізати електричний кабель, щоб запобігти його випадковому включення та в цілях забезпечення безпеки дітей.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Матеріали упаковки пристрою зроблені з сировини, що переробляється відповідно до наших Національних норм щодо захисту навколишнього середовища.

Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими та іншими відходами. Відправте їх в пункти збору пакувальних матеріалів, зазначені місцевими органами влади.

SPIS TREŚCI

OSTRZEŻENIA.....	10
POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO.....	11
OPIS URZĄDZENIA I PANEL KONTROLNY.....	11
DANE TECHNICZNE.....	12
KORZYSTANIE Z FUNKCJI PIEKARNIKA, GRILLA I PÓL GRZEJNYCH 35/40 LT (*).....	12
POLA GRZEJNE.....	13
TABELA PIECZENIA.....	13
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA.....	13
OŚWIETLENIE (*).....	13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	14
PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA INFORMACJE O OPAKOWANIU.....	14

OSTRZEŻENIA

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia.

Aby zapobiec potencjalnym zagrożeniom, nie umieszczaj niczego co może być łatwopalne, zapalne, topliwe lub łatwo psujące się pod wpływem ciepła, nawet gdy urządzenie nie działa.

Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą ustawień zewnętrznych lub systemu zdalnego sterowania.

Powierzchnia drzwi może ulec mocnemu nagraniu podczas pracy urządzenia.

Nie polewać wodą blach lub środka piekarnika, gdy powierzchnia jest jeszcze gorąca, gdyż może ona ulec uszkodzeniu w wyniku szybkich zmian ciepła i prowadzić do obrażeń ciała.

W wyniku intensywnego użytkowania urządzenia przez dłuższy czas, może być wymagana dodatkowa wentylacja, np.; otwarcie okna lub włączenie okapu. Urządzenie trzymaj z dala od łatwopalnych materiałów, takich jak zasłona, tiul lub papier. Na urządzeniu lub w urządzeniu nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych.

(*) opcja

OSTRZEŻENIA

Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby, które nie mają doświadczenia lub wiedzy lub są niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie i umysłowo (w tym dzieci), bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo urządzenia.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby dorosłe z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi i umysłowymi lub osoby, które nie mają doświadczenia lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Urządzenie nagrzewa się podczas pracy lub w krótkim czasie po uruchomieniu. Nie dotykać i nie pozwalać dzieciom dotykać powierzchni grzewczych.

Trzymaj urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci muszą znajdować się pod nadzorem.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Nie dociskaj drzwiczek ciężkimi materiałami, nie opieraj się i nie kładź na drzwiczkach ciężkich przedmiotów gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Nie przenoś piekarnika trzymając za drzwiczki. Używaj urządzenia wyłącznie do gotowania lub podgrzewania żywności. Nie używaj swojego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie (ocieplenie otoczenia, przeznaczenie komercyjne itp.)

Przed wymianą żarówki, urządzenie upewnij się, że urządzenie jest odłączone od prądu, aby uniknąć narażenia na potencjalne wysokie napięcie.

! UWAGA!

Oznakowane obszary mają gorące powierzchnie. Nie dotykać.

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

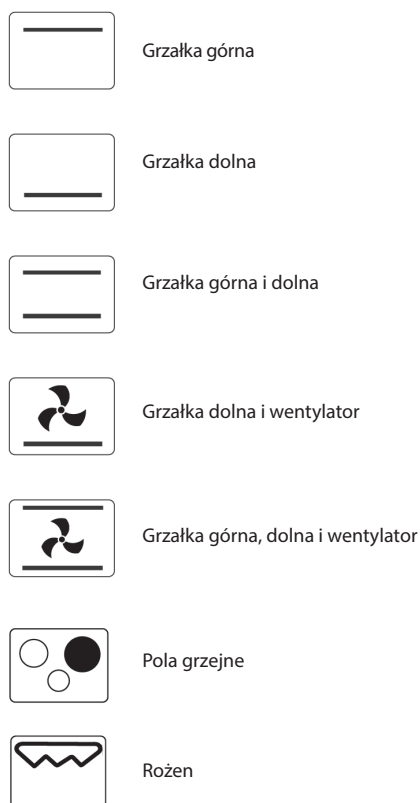
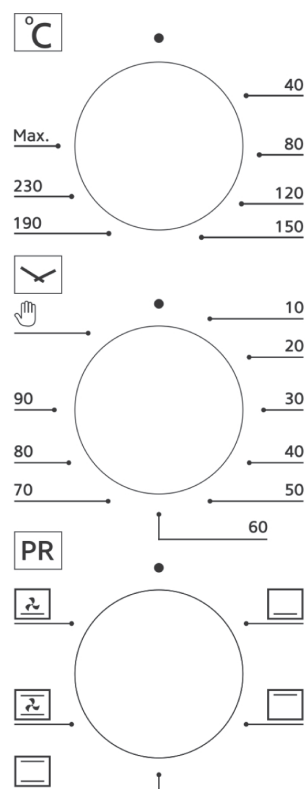
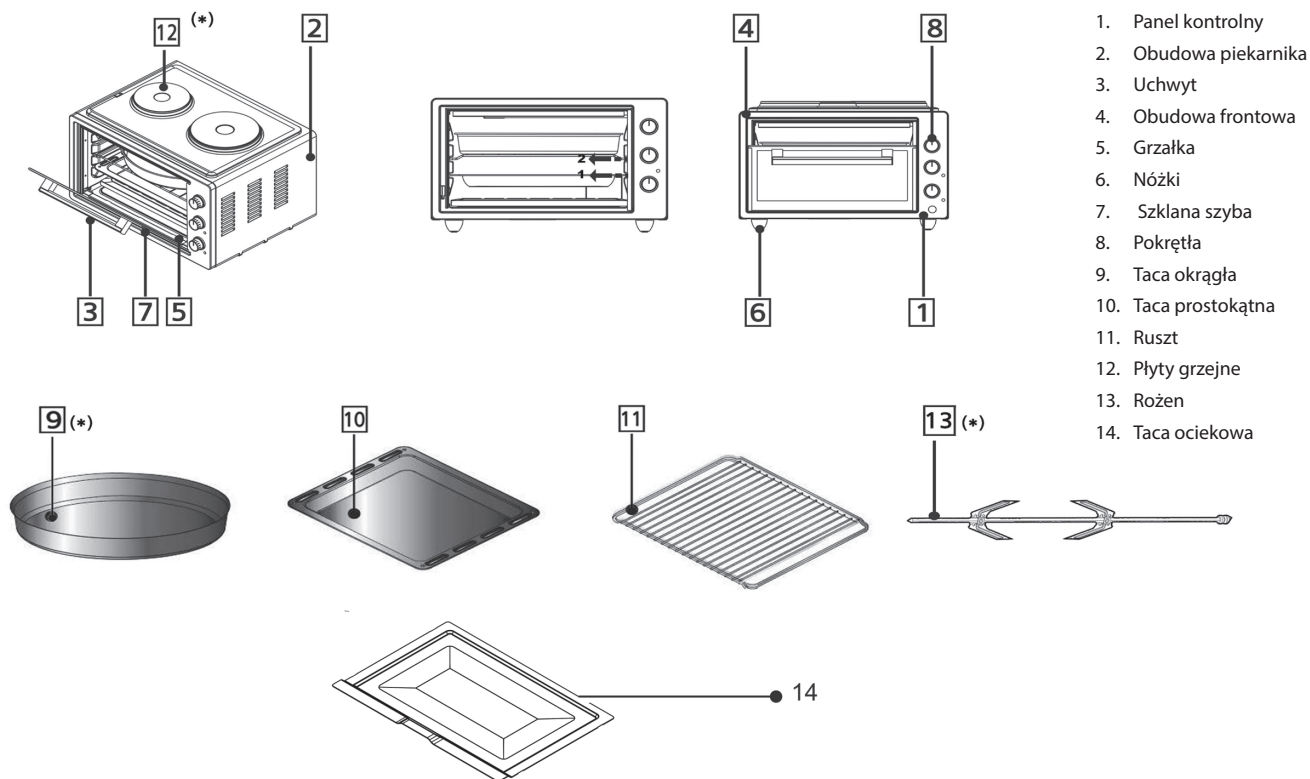
Urządzenie potrzebuje zabezpieczeń dla prądu o natężeniu 16A . W razie potrzeby poproś wykwalifikowaną osobę o instalację. Twoje urządzenie jest ustawione na zasilanie 220-240 V ~, 50 / 60Hz. Jeśli wartości sieciowe różnią się od podanych wartości, skontaktuj się z ekspertami

Podłączenie elektryczne urządzenia, należy wykonać za pomocą uziemionych gniazdek ściennych, zainstalowanych zgodnie z instrukcją. Jeśli w miejscu, w którym będziesz

używać urządzenia, nie ma uziemionego gniazdka ściennego, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez nieziemione gniazda ścienne. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien on zostać wymieniony przez autoryzowany serwis lub eksperta o takiej samej wiedzy, aby zapobiec zagrożeniom.

Kabel nie powinien dotykać gorących części urządzenia..

OPIS PIEKARNIKA I PANELU STEROWANIA



PL

OPIS PIEKARNIKA I PANELU STEROWANIA

TIMER

Ustaw minutnik na zalecany czas i temperaturę pieczenia. Po upływie ustawionego czasu, wyłącznik czasowy odcina zasilanie grzałek i ostrzega dźwiękiem brzęczyka. Aby wyłączyć urządzenie, ustaw przyciski timera, programu i termostatu w pozycji zerowej. Gdy timer jest ustawiony na pozycji zero, będzie działał w sposób ciągły.

TERMOSTAT

Termostat zapewnia temperaturę w piekarniku w zakresie 40-240 °C.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Specyfikacja	MOC35	MOC42	MOC70
Szer. zewn.	495 mm	520 mm	632 mm
Głęb. zewn.	380 mm	440 mm	485 mm
Wys. zewn.	300 mm	330 mm	418 mm
Szer. wewn.	350 mm	397 mm	466 mm
Głęb. wewn.	310 mm	385 mm	390 mm
Wys. wewn.	240 mm	240 mm	283 mm
Termostat	40-240 °C	40-240 °C	40-240 °C
Timer (*)	0-90	0-90	0-90
Grzałka dolna	600 W	650 W	100 W
Grzałka górna	600 W	650 W	800 W
Grill (*)	900 W	1300 W	1400 W
Napięcie	220-240 V, ~50/60 Hz		
Turbo wentylator (*)	13-15 W		
Rożen (*)	6 W		
Lampa (*)	15-25W		
ø180 HP	900W		
ø145 HP	600W		
ø 80 HP	300W		

(*): Wybrane modele

KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCZEJ (*)

*Jeżeli model posiada pola grzewcze.



Przełącznik timer powinien być włączony w przypadku korzystania z dużego i małego pola. Płyta "Cofe" może pracować razem z grzałkami piekarnika.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GRILL

Ustaw przełącznik funkcji na pozycję grill


W momencie przełączenia na funkcję grill, włącza się silnik rożna i można rozpocząć pieczenie potrawy na rożnie.

PRZYGOTOWANIE JOGURTU

Wybierz tryb jogurtu , obracając termostat w odpowiedniej pozycji. Wybierz funkcję dolnej grzałki , włącz na najniższą temperaturę i ogrzewaj pusty piekarnik przez 10 minut.

Aby przygotować jogurt, najpierw gotuj przez kilka minut surowe mleko w temperaturze 90 °C, a następnie schłódź je do temperatury 43-45 °C.

Dodaj drożdże w proporcji 1% -3% i powoli mieszaj, gdy mleko utrzymuje powyższą temperaturę. Włóż mleko z dodatkiem drożdży na 1 półkę nagrzanego piekarnika bez zamykania pokrywy.

Zamknij drzwiczki piekarnika i ustaw minutnik na tryb ręczny . Po 5 godzinach wyjmij utwardzony jogurt z piekarnika i przechowuj go w temperaturze pokojowej przez 15-20 minut, a następnie przełóż i przechowuj go bez wstrząsania przez 1 dzień w lodówce w temperaturze 4 °C. Po 1 dniu jogurt jest gotowy do spożycia. Smacznego!



CZYSZCZENIE PARĄ

Dzięki czyszczeniu parą można usunąć


zanieczyszczenia, które miękną pod wpływem pary, bez użycia środków chemicznych.

W tym celu, należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.

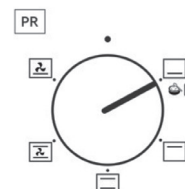
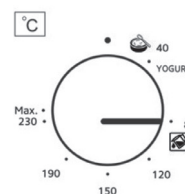
Następnie włącz wodę do standardowej blachy do pieczenia i umieścić ją na dolnej półce.

Ustaw termostat na tryb czyszczenia parą .

Ustaw minutnik na 30 minut.

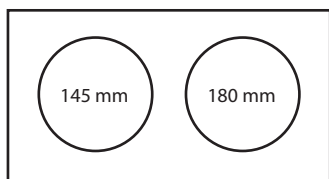
Przełącznik programów ustaw na tryb odpowiadający dolnej grzałce .

Po 30 minutach otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną szmatką z miękkiej tkaniny.

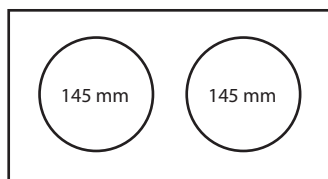


35/40 LT OPCJE USTAWIENIA PŁYT GRZEWCZYCH

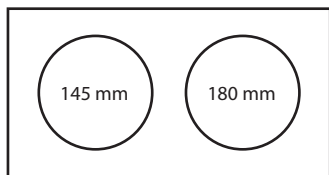
• MOC42 OPCJA. 1



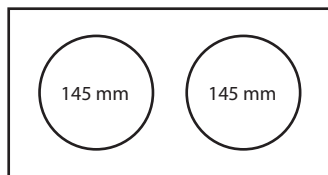
• MOC42 OPCJA. 2



• MOC35 OPCJA. 1



• MOC35 OPCJA. 2



• MOC35 OPCJA. 3

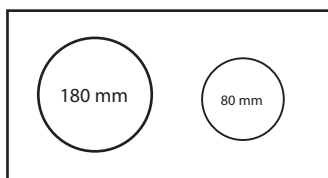


TABELA PIECZENIA

W poniższej tabeli można znaleźć informacje na temat możliwych wartości czasu pieczenia. Mogą się one różnić w zależności od napięcia sieciowego, rodzaju przygotowywanej żywności, ilości i temperatury. Potrawy, które pieczesz przy użyciu tych wartości, mogą być nieodpowiednie dla Twojego gustu. Możesz wypróbować różne wartości, aby uzyskać wyniki odpowiadające Twoim gustom.

*Kolejność półek w piekarniku można znaleźć na stronie 6, rys. 1

Potrawa	Temperatura	Czas pieczenia	Poziom półki
Ciastka	170-180	25-30	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Ciasto	170-190	40-50	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Placek	180-200	40-50	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Babeczka	170-180	35-40	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Makaron	180-190	25-30	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Ryby	220-MAX	30-40	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Baranina	220-MAX	90-120	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Jagnięcina	220-MAX	90-120	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Wołowina	220-MAX	90-120	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Indyk	220-MAX	45-55	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Kurczak	220-MAX	75-100	1 dla MOC42 2 dla MOC70
Rozmrażanie	60-120	55-60	2


! UWAGA!
Przed pieczeniem należy wstępnie rozgrzać piekarnik.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego. Ustaw minutnik w pozycji pieczenia ręcznego lub automatycznego. Ustaw termostat na odpowiednią temperaturę zgodnie z tabelą gotowania. Jeśli ustawisz minutnik w pozycji ręcznej, po upływie czasu gotowania usłyszysz dźwięk ostrzegawczy.

Z nowego piekarnika podczas pracy może wydzielać się niewielka ilość dymu i nieprzyjemny zapach z powodu utwardzania się materiałów, z których jest wykonane urządzenie. Jest to zjawisko normalne, a nie wada produkcyjna.

Rozmrażanie: Wyjmij rozmrażaną żywność z pojemnika i umieść na ruszcie. Umieść kwadratową blachę pod grillem, aby zatrzymać wodę po rozmrażaniu.

Podczas rozmrażania zaleca się stosowanie grzałki górnej i dolnej oraz turbo wentylatora (). Ponieważ czas rozmrażania różni się, w zależności od wagi produktu, należy sprawdzić proces od czasu do czasu.

Nie gotować jednocześnie w piekarniku na kwadratowych i okrągłych blachach. Przed gotowaniem zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez 8-10 minut.

Ten piekarnik jest przeznaczony do gotowania w domu. Nie używaj go do innych celów.

JEŚLI PIEKARNIK NIE DZIAŁA

Sprawdź, czy wtyczka urządzenia jest włożona prawidłowo do gniazdka. Sprawdź sieć elektryczną.

Sprawdź bezpiecznik.

Sprawdź, czy nie ma uszkodzeń na kablu zasilającym. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA (*)

! OSTRZEŻENIE: Przed wymianą żarówki, upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci! Jeżeli nie, odłącz urządzenie od zasilania i upewnij się, że ostygło.

Zdejmij osłonę szkła, obracając ją, jak pokazano na rysunku.

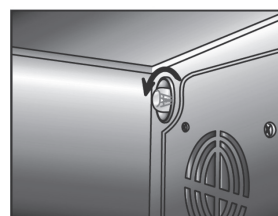
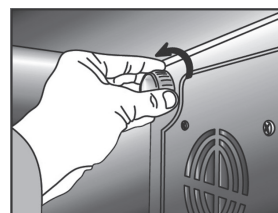
Następnie wyjmij żarówkę, włóż nową o takich samych parametrach. Specyfikacje żarówki powinny być następujące:

230 V, AC

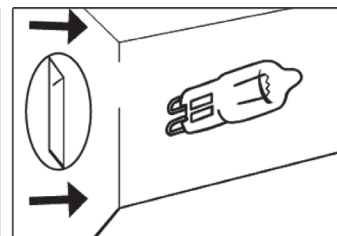
15 W

Type E14

Na koniec włóż osłonę szkła na miejsce.



Rys 1



Rys 1.1

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Odłącz urządzenie.

Urządzenie nagrzewa się podczas pracy lub w krótkim czasie po uruchomieniu. Podczas pracy nie dotykaj rozgrzanych części.

Nie czyść wnętrza piekarnika, drzwiczek, tacy oraz innych części szorstkimi czyszczykami, nożem itp. Nie używaj ściernych detergentów.

ZGODNOŚĆ Z PRZEPISAMI UE - WEEE I UTYLIZACJA ODPADÓW



Ten produkt nie zawiera niebezpiecznych i zakazanych substancji określonych w rozporządzeniu w sprawie kontroli zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wydanym przez Ministerstwo Środowiska i Planowania Miejskiego Republiki Turcji. Zgodny z przepisami WEEE.

Ten produkt jest wytwarzany z wysokiej jakości części i materiałów nadających się do recyklingu i ponownego użycia. Dlatego po zakończeniu okresu użytkowania nie należy wyrzucać produktu wraz z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki w celu recyklingu.

Zapytaj o te punkty zbiórki lokalnego samorządu. Pomóż chronić środowisko i źródła naturalne poprzez recykling zużytych produktów. Przed utylizacją produktu należy odciąć przewód elektryczny.

INFORMACJE O OPAKOWANIU

Opakowanie produktu jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z ustawodawstwem UE. Prosimy nie wyrzucać opakowania razem z odpadami domowymi ani innymi. Należy je oddać do punktu zbiórki opakowań, wskazanego przez władze lokalne.

FOR YEARS TO COME

freggia



Інструкцію в електронному вигляді можна завантажити на сайті www.freggia.com

Instrukcję w formie elektronicznej można pobrać ze strony internetowej www.freggia.com

Місце для наклейки
Miejsce na naklejkę



059