

FOR YEARS TO COME  
**freggia**

**ELECTRICAL  
BUILT-IN OVEN**

**ВСТРОЕННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ДУХОВОЙ ШКАФ**

**ВБУДОВАНИ ЕЛЕКТРИЧНИ  
ДУХОВІ ШАФИ**

**PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE  
DO ZABUDOWY**

User manual  
Руководство пользователя  
Instrukcja z eksploatacji  
Instrukcja obsługi

OESF68

## EN

Thank you for purchasing Freggia electrical build-in oven.

Please carefully read the user manual, as it contains the instructions for the safe installation, operation and maintenance of the oven. Save it for future use.

## RU

Благодарим Вас за приобретение электрического встраиваемого духового шкафа компании Freggia. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя, так как в нем содержатся инструкции по безопасной установке, эксплуатации и обслуживанию духового шкафа.

Сохраните его для использования в будущем.

## UA

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали електричну вбудовану духову шафу компанії Freggia. Будь ласка, уважно прочитайте керівництво з експлуатації, бо в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування духової шафи.

Зберігайте його для подальшого використання.

## PL

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu elektrycznego piekarnika do zabudowy marki Freggia.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji, eksploatacji i obsługi piekarnika.


Zalecamy zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości, jak również zapisanie nazwy modelu i numeru seryjnego Państwa urządzenia.

 **ATTENTION!**  
Important safety information.

**ВНИМАНИЕ!**  
Важная информация по безопасности.

**УВАГА!**  
Важлива інформація з безпеки.


**UWAGA!**  
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa.

 **IMPORTANT:**  
Additional recommendations regarding usage.

**ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:**  
дополнительная информация по эксплуатации.

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

**PRZYDATNA INFORMACJA:**  
dodatkowa informacja dotycząca eksploatacji kuchni.

 **NOTE:**  
Care and maintenance.

**СОВЕТ:**  
советы и рекомендации по эксплуатации.

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

**WSKAZÓWKA:**  
Wskazówki i porady dotyczące eksploatacji urządzenia.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.....	34
ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ.....	40
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	40
АКСЕСУАРИ.....	41
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	41
УСТАНОВЛЕННЯ ПРИБОРУ.....	41
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	43
ВИКОРИСТАННЯ ВТОПЛЮВАНИХ ПЕРЕМИКАЧІВ.....	43
ЕКСПЛУАТАЦІЯ.....	44
ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ.....	44
ВИКОРИСТАННЯ КУРЯЧОГО СМАЖЕННЯ.....	44
ВИДИ ПРОГРАММ.....	44
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ.....	45
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ.....	45
ВИПІЧКА ПИЦИ.....	45
ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ.....	46
ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ.....	46
ЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ.....	46
ЧИЩЕННЯ СКЛА.....	46
КАТАЛІТИЧНІ СТІНИ.....	46
РОЗТАШУВАННЯ РЕШІТКИ.....	46
ЗАМІНА ЛАМПИ.....	46
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	47
ПРАВИЛА ПЕРЕВЕЗЕННЯ.....	47
ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ.....	47
УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ.....	47
ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ.....	47
ТАЙМЕР.....	48

- Монтаж та ремонт завжди повинен здійснюватися в «АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ». Виробник не несе відповідальності за операції, що здійснюються особами, які не мають відповідного дозволу.
- Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник користувача, так як в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування духової шафи. Збережіть його для використання в майбутньому.
- Прилад слід використовувати відповідно до інструкцій з експлуатації.
- Під час роботи пристрою не дозволяйте наблизитись до нього дітям віком до 8 років, та домашнім тваринам.

**!** Відкриті металеві поверхні виробу можуть під час використання сильно нагріватися. Слід тримати подалі маленьких дітей.

**!** ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека займання: не зберігайте ніяких речей на поверхнях духової шафи.

**!** ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час використання пристрій стає гарячим. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися на-

**грівальних елементів всередині приладу.**

- Параметри електричної мережі необхідні для підключення даного виробу вказані на таблиці виробу або в таблиці технічних характеристик.
- Легкодоступні частини можуть дуже нагріватися, під час використання грилю. Будь ласка, тримайте подалі маленьких дітей.

**! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Цей пристрій призначений для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.**

- Не використовуйте парові очищувачі для того, щоб очистити прилад.
- Після того, як покладете продукти всередину духовки, переконайтеся, що дверцята повністю закриті.
- НІКОЛИ не намагайтеся заливати вогонь водою. У разі займання, вимкніть живлення приладу, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною ковдрою.

**! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не дозволяйте дітям молодшим 8 років наближатися до при-**

**строю, якщо вони не знаходяться під безпосереднім наглядом.**

- Уникайте контакту з нагрівальними елементами приладу.

**! ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Процес приготування повинен здійснюватися під постійним наглядом. Необхідно завжди контролювати процес приготування.**

- Цей пристрій можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надані інструкції щодо безпечного користування пристроєм і якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям самостійно чистити пристрій та доглядати за ним.
- Цей пристрій вироблено лише для домашнього використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям молодше 8 років здійснювати операції по очищенню та догляду за пристроєм без нагляду дорослих.

## ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Тримайте пристрій та його кабель живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Перед початком використання приладу, переконайтеся що штори, тюль, папір або інші легкозаймисті вироби розташовані на досить віддаленій і безпечній відстані. Не ставте легкозаймисті речовини (бензин, розчинники ітп.) На корпусі виробу або всередині нього.
- Тримайте вентиляційні канали відкритими.
- Пристрій не призначений для використання з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не нагрівайте консерви та скляні банки. Тиск який утворюється в результаті нагрівання, може привести до вибуху банок.
- Ручка дверцят духової шафи не є сушаркою для рушників. Не вішайте рушники та інші речі на ручку дверцят приладу.
- Не кладіть лотки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на нижню частину духової шафи. Нагріте тепло може пошкодити основу приладу.
- Під час розміщення та витягання посуду з духовки тощо, завжди використовуйте термостійкі рукавички для печі.
- Не використовуйте цей пристрій якщо ви приймаєте медикаменти та / або знаходитесь під впливом алкоголю, що може вплинути на вашу здатність адекватно розмірковувати.
- Будьте обережні під час приготування блюд в складі яких присутній алкоголь. При високих температурах алкоголь випаровується і може спалахнути, якщо він потрапить у контакт з гарячими поверхнями.
- Після кожного використання перевірте, чи вимкнено пристрій.
- Якщо прилад несправний або має видимі ушкодження, не використовуйте його.
- Не торкайтеся вилки мокрими руками. Щоб відключити пристрій від електричної розетки не тягніть за шнур живлення, завжди тримайте за штепсель.
- Не використовуйте пристрій коли його дверцята зняті або зламані.
- Продукти для запікання загорнуті в папір для випічки не-

- обхідно розміщувати на деко або решітці і поміщати в попередньо прогріту духовку.
- Не кладіть на прилад предмети, які можуть потрапити до дітей.
  - Важливим є правильне розміщення решки і дека на металевих напрямних духової шафи. Додайте деко або решітку між двома напрямними і переконайтеся що він встановлений рівно і збалансований. Тільки після цього кладіть на нього продукти харчування.
  - Для запобігання дотику до нагрівальних елементів духової шафи видаліть виступаючі частини паперу для запікання або фольги.
  - Ніколи не використовуйте для випічки температури вище ніж вказані на папері для запікання. Не кладіть папір для випікання на основу духової шафи. Щоб уникнути ризику дотику до нагрівальних елементів виробу, зніміть надлишкові частини паперу для випікання з деко або решітки.
  - Ніколи не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята духової шафи. Не дозволяйте сидіти на ній дітям. Це може привести до перекидання приладу або до пошкодження дверних петель.
  - Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей. Тримайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей.
  - Не використовуйте абразивні засоби чи гострі металеві шкребки, щоб очистити скло, оскільки подряпини, які можуть виникнути на поверхні дверного скла, можуть призвести до його розбиття.
  - Користувач не повинен самостійно ремонтувати духову шафу.
  - Під час використання внутрішні та зовнішні поверхні духовки нагріваються. Під час відкриття дверцят духовки необхідно злегка відходити назад, щоб уникнути удару гарячої пари, що виходить з внутрішньої частини виробу. Існує ризик опіку.
  - Не розміщуйте важкі предмети на дверцятах духової шафи, коли вони відкриті, існує ризик перекидання.
  - Під час проведення будь-яких будівельних робіт всередині приміщення духової шафи

- повинна бути відключена від мережі живлення. Повторне підключення виробу до електричної мережі після завершення будівельних робіт повинно бути виконано авторизований сервісний центр.
- Не вмикайте основний вимикач живлення під час чищення духової шафи. Це може призвести до ураження електричним струмом.
  - Щоб запобігти перегріванню, пристрій не слід встановлювати позаду декоративної поверхні.
  - Перш ніж знімати захисні пристрої, вимкніть прилад. Після очищення встановіть захисні пристрої в відповідно до інструкцій.
  - Місця підключення кабелю повинні бути захищені.
  - Не готуйте продукти безпосередньо на деко або решітці. Будь ласка, покладіть продукти на відповідне приладдя перш ніж покласти їх у духовку.
  - Підключення обладнання до заземлення повинне бути виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки, завдані через використання продукту без заземлення відповідно до місцевих правил.
  - Автоматичні вимикачі духової шафи повинні бути розташовані таким чином, щоб користувач міг вільно дістатися до них після встановлення духової шафи.
  - Кабель живлення (кабель звилкою) не повинен контактувати з гарячими деталями приладу.
  - Якщо кабель живлення (кабель із штекером) пошкоджено, цей кабель повинен бути замінено виробником або агентом сервісного центру або кваліфікованим персоналом для запобігання небезпечній ситуації.
  - Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або наливаючи воду на нього. Існує ризик ураження електричним струмом
- ! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ураження електричним струмом перед заміною лампи переконайтеся, що живлення приладу відключено.**

### ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА

- Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником відповідно до значень, зазначених у таблиці технічних характеристик.

**! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перш ніж почати працювати з клемами від'єднайте всі з'єднання ланцюга живлення.**

- Не використовуйте розрізані та пошкоджені кабелі або подовжувачі, завжди використовуйте оригінальний кабель.
- При підключенні штепсельної вилки до розетки, переконайтеся, що в розетці немає рідини або вологи.
- Задня частина духової шафи також нагрівається при експлуатації. Електричні підключення не повинні торкатися задньої частини, інакше з'єднання можуть бути пошкоджені.
- Не закріплюйте з'єднувальні кабелі на дверцятах духової шафи, та не прокладайте їх через гарячі поверхні. Якщо кабель розплавиться, це може привести до короткого замикання духової шафи та навіть пожежі.
- Для встановлення, технічного обслуговування, чищення і ремонту відключайте прилад від мережі електроживлення.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений його виробником або уповноваженим технічним центром обслуговування або будь-

яким іншим фахівцем, який має відповідну кваліфікацію, для запобігання виникнення небезпечної ситуації.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку, щоб запобігти утворенню іскор.
- Не використовуйте парові очищувачі для чищення приладу, це може привести до ураження електричним струмом.
- Для встановлення потрібен універсальний роз'єм, здатний відключати живлення. Відключення від джерела живлення забезпечується перемикачем або інтегрованим запобіжником, встановленим на фіксованому джерелі живлення відповідно до будівельного кодексу.
- Прилад оснащений кабелем **типу «Y»**.
- Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що забезпечує повне відключення. Для пристроїв з категорії напруги нижче III, роз'єднувальний пристрій повинен бути підключений до фіксованого джерела живлення відповідно до коду електропроводки.



## ПРИЗНАЧЕННЯ

- Цей продукт призначений для домашнього використання. Комерційне використання не дозволяється.
- Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Він не повинен використовуватися для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.
- Цей пристрій не можна використовувати для сушіння одягу або рушників шляхом розвішування їх на ручці дверцят духовки або для обігріву.
- Виробник не несе ніякої відповідальності за будь-який збиток в результаті неправильного використання приладу або неправильного поводження з ним.
- Цей прилад може використовуватись для розморожування, запікання, смаження продуктів харчування.
- Термін експлуатації приладу, який ви придбали, становить 8 років. Це період, протягом якого запасні частини, необхідні для експлуатації цього виробу, як це визначено, надаються виробником.

Встановлення і підключення духової шафи повинен виконувати уповноважений сервіс і відповідно до вказівок виробника.

Прилад слід встановлювати у нішу для духової шафи, що забезпечує належну вентиляцію.

З'єднання приладу з електричною мережею слід виконувати тільки через розетки з належною системою заземлення. Якщо в місці встановлення приладу немає розеток з системою заземлення, зв'яжіться з уповноваженими фахівцями. Виробник у жодному разі не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті з'єднання приладу з не заземленою системою живлення.

Вилка Вашого виробу оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після встановлення приладу розетка повинна розташовуватися в легко доступному місці.

Ваш прилад повинен бути підключений до електричної мережі з напругою 220-240 В, частотою 50-60 Гц, з встановленим запобіжником 16А. Якщо параметри Вашої мережі відрізняються від вказаних значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

У разі необхідності заміни електричного запобіжника переконайтеся, що електричне з'єднання виконане таким чином:

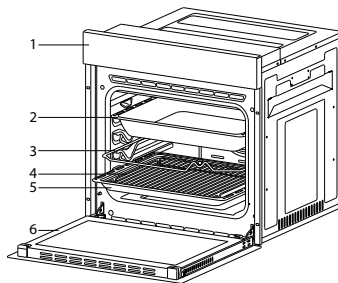
- Коричневий кабель у фазу (робочий контакт)
- Синій кабель у нейтральний контакт
- Жовто-зелений кабель у контакт заземлення

Роз'єднувачі кола живлення мають бути розташовані в доступному для користувача місці.

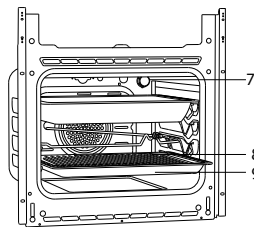
Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з поверхнями приладу, що нагріваються.

У разі пошкодження кабелю живлення (кабель з вилкою) він має бути замінений виробником або його сервісним агентством або кваліфікованим фахівцем з метою запобігання виникненню небезпечних ситуацій.

## ОПИС ПРИЛАДУ



- |                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Панель керування              | 4. Решітка               |
| 2. Глибокий деко *               | 5. Стандартний деко      |
| 3. Рожен для закарювання курки * | 6. Дверцята духової шафи |



- |                     |
|---------------------|
| 7. Лампа освітлення |
| 8. Решітка на деко  |
| 9. Стандартний деко |

	<b>Глибокий деко *</b> Використовується для випічки хлібо-булочних виробів, приготування великих запіканок, рідких страв. Використовується для випікання кексів, а також для збирання жиру в разі запікання м'ясних продуктів або розморожування заморожених продуктів на грилі.
	<b>Деко / Скляне деко *</b> Використовується для випікання хлібо-булочних виробів (печиво, бисквіти і так далі), розморожування продуктів.
	<b>Кругле деко *</b> Використовується для випічки заморожених продуктів.
	<b>Решітка (гриль)</b> Використовується для зажарювання, а також для розміщення продуктів під запікання, зажарювання або розморожування на необхідному рівні.
	<b>Телескопічні напрямні *</b> Завдяки телескопічним напрямним деко або решітці з легкістю встановлюються і знімаються.
	<b>Решітка на деко *</b> Продукти, які можуть пріорити під час запікання, такі як відбивна, укладаються на ґрати всередині деко. Таким чином запобігається прилипання і пригорання продуктів до деко.
	<b>Камінь для випічки піци та лопатка *</b> Вони використовуються для випічки здоби, такої як піца, хліб, млинці та видалення запеченої їжі з духовки.
	<b>Тримач для дека *</b> Використовується для безпечного вилучення гарячого деко або решітки з духовки.

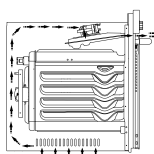
У цілях забезпечення працездатності приладу переконайтеся, що електричне устаткування відповідає вимогам. У разі невідповідності викличте професійного електрика або ремонтника для виконання відповідних коригувань. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті виконання операцій не уповноваженими особами, що веде до припинення дії гарантії.

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Покупця несе відповідальність за підготовку місця для розташування приладу й електричного устаткування.

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час монтажу виробу слід дотримувати правила, встановлені місцевими стандартами в частині електричних робіт.

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед установовленням приладу перевірте його на наявність будь-яких пошкоджень. Не виконуйте установовлення, якщо прилад пошкоджений. Пошкоджені прилади несуть ризик для Вашої безпеки.

## ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ



Під час роботи печі охолоджувальний вентилятор виводить паре замість пари назовні і запобігатиме надмірному нагріванню зовнішніх поверхонь приладу. Це необхідно для правильної роботи приладу і рівномірного приготування страв. Після закінчення процесу готування вентилятор продовжуватиме працювати. Вентилятор вимкнеться автоматично, коли охолодження буде завершено. У задній частині відсіку для установовлення приладу необхідно передбачити простір для якісної та правильної роботи приладу. Не слід упускати цей простір, оскільки він потрібен для справної роботи системи вентиляції приладу.

Мал. 1

## ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ

Дизайн виробу розроблений відповідно до доступних на ринку стільниць. Між приладом і стінками кухні або меблями слід залишити безпечну відстань. Для відповідних проміжків див. діаграму, наведену на наступній сторінці. (значення вказані в мм)

- Використовувати поверхні, синтетичний ламінат і склеювальні матеріали мають бути жаростійкими, (мінімум 100°C).
- Кухонні шафи повинні знаходитися на одному рівні з приладом і мають бути закріплені.
- Якщо під піччю є висувний ящик, між піччю і ящиком слід встановити панель.

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не встановлюйте прилад поблизу холодильників або охолоджувальних приладів. Жар, що виходить від приладу, може підвищити енергоспоживання охолоджувальних приладів.

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте дверцят або ручки дверцят для пересування приладу.

## СКЛАДАННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПЕЧІ 60 CM

Перед початком установовлення слід визначити місце використання приладу. Не слід встановлювати прилад в місцях з сильними потоками повітря. Прилад слід пересувати мінімум удвох. Не тягніть прилад по підлозі, щоб уникнути пошкодження покриття підлоги.

Видаліть усі транспортувальні матеріали зовні і всередині приладу. Вийміть усі матеріали і документацію з приладу.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики					Вбудована духова шафа 60 см (5 функцій)				
Потужність лампи					15-25 Вт				
Термостат					40-240 / Max °C				
Нижній нагрівач					1200 Вт				
Верхній нагрівач					1000 Вт				
Турбо нагрівач					1800 Вт				
Нагрівач грилю		Гриль малої площі		1000 Вт		Гриль великої площі		2000 Вт	
Напруга					220-240 В 50/60 Гц.				

Характеристики					Вбудована духова шафа 60 см (8 функцій)				
Потужність лампи					15-25 Вт				
Термостат					40-240 / Max °C				
Нижній нагрівач					1200 Вт				
Верхній нагрівач					1200 Вт				
Турбо нагрівач					1800 Вт				
Нагрівач грилю		Гриль малої площі		1200 Вт		Гриль великої площі		2400 Вт	
Напруга					220-240 В 50/60 Гц.				

Виробник залишає за собою право вносити зміни в даний виріб для поліпшення його технічних характеристик без попереднього повідомлення.

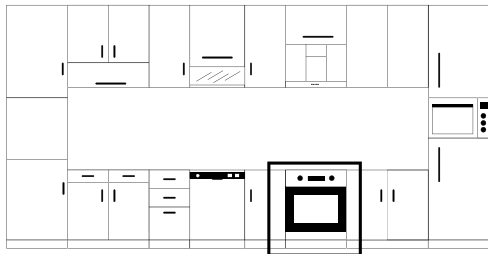
Значення, наведені на позначеннях виробу, або декларовані на додатковій друкованої документації, що поставляється разом з виробом, є значеннями, отриманими в лабораторних умовах відповідно до встановлених стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від способу використання виробу й умов його експлуатації.

Малюнки, представлені в інструкції, є схематичними і можуть не відображати справжній вигляд продукту.

# ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

## ВСТАНОВЛЕННЯ ПІД СТІЛЬНИЦЮ

Ниша повинна відповідати міркам, вказаним на мал. 2.



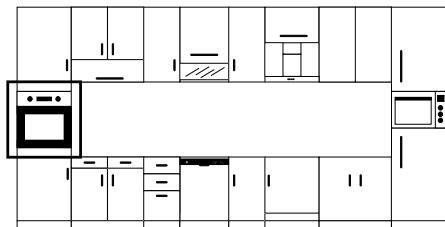
Мал. 2

У задній частині ниші слід забезпечити простір, як вказано на малюнку, в цілях забезпечення необхідної вентиляції.

Простір між стільницею і верхньою частиною приладу, який повинен залишатися після встановлення, позначено літерою "А" на мал. 5. Цей простір потрібен для вентиляції і не повинен закриватися.

## ВСТАНОВЛЕННЯ В ШАФУ

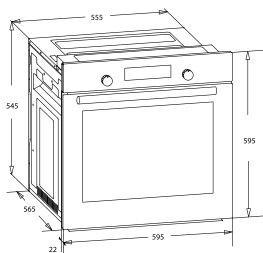
Ниша повинна відповідати міркам, вказаним на мал. 4.



Мал. 4

У задній частині ниші, в нижній і верхній частинах слід забезпечити простір, як вказано на малюнку, в цілях забезпечення необхідної вентиляції.

## УМОВИ ВСТАНОВЛЕННЯ



Розміри приладу наведено на мал. 3.

Поверхня меблів і монтажні матеріали, використовувані для встановлення, повинні мати мінімальну жаростійкість 100 °С.

Щоб уникнути перевертання приладу, відсік для встановлення має бути закріплений, а основа має бути плоскою.

Основа ниші повинна витримувати мінімальне навантаження 60 кг.

Мал. 3

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ФІКСАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Встановлення приладу в нишу повинні виконувати мінімум дві людини.

Переконайтеся що фронтальна частина духової шафи і фасад меблів знаходяться в одній площині.

Кабель живлення не повинен залишатися під приладом, затискатися між приладом і меблями і згинатися.

Прикріпіть духовку до меблів за допомогою шурупів що поставляються разом з виробом. Шурупи слід укручувати, протягнувши їх у пластикові кріплення, встановлені на рамі приладу, як показано на мал. 5. Шурупи не слід закручувати надто міцно. Інакше різьба може пошкодитися.

Після встановлення переконайтеся, що духовка шафа не рухається. Якщо встановлення приладу виконано не відповідно до інструкції, існує ризик перекидання під час використання.

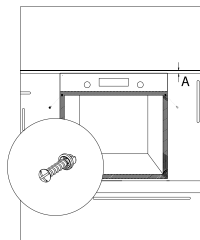


Рис. 5

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ

Місце підключення духової шафи повинне мати відповідне електричне устаткування.

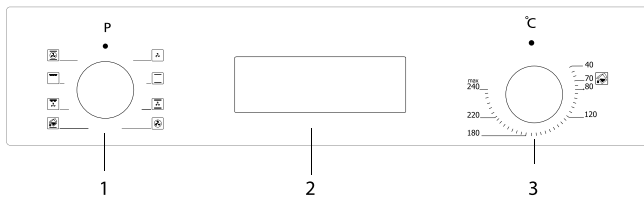
Напряга мережі повинна відповідати значенням, вказаним на типовій етикетці приладу або в таблиці технічних характеристик.

Мережеве з'єднання приладу повинне виконуватися відповідно до місцевих і національних стандартів по роботі з електромережами.

Перед початком встановлення приладу відключіть живлення в мережі.

Не підключайте прилад до мережі до завершення процедури встановлення.

# ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Ручка вибору режиму приготування
2. Механічний або цифровий таймер
3. Ручка вибору температури

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Наведена на малюнку панель керування, надається тільки лише в якості прикладу. Приймайте да уваги лише ту панель, яка встановлена на вашому приладі.

## ВИКОРИСТАННЯ ВТОПЛЮВАНИХ ПЕРЕМИКАЧІВ \*

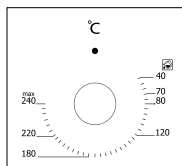


У моделях з втоплюваними ручками налаштування може здійснюватися, тільки коли перемикач знаходиться у висунутому положенні.

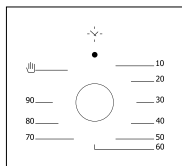
Натисніть та відпустіть ручку, щоб вона прийняла висунуте положення, як показано на малюнку ліворуч.



Коли регулятор знаходиться в висунутому положенні, можна здійснювати необхідні налаштування поворотами ліворуч або праворуч.



**Ручка вибору температури:** Використовується для встановлення температури приготування продуктів в духовій шафі. Після розміщення блюда в приладі поверніть ручку і встановіть бажану температуру. Дивіться таблицю приготування їжі, щоб дізнатися температуру приготування різних продуктів.



**Ручка механічного таймера\*:** Використовується для встановлення часу приготування продуктів. Коли встановлений для приготування час збігає, таймер відключає нагрівальні елементи і видає характерний сигнал. Дані про час приготування для різних продуктів можна взяти в таблиці рекомендації приготування страв.

## ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Після виконання необхідних з'єднань згідно з інструкціями необхідно виконати такі дії:

1. Вийміть усі етикетки й аксесуари, що знаходяться усередині духової шафи. Видаліть захисну плівку на зовнішній стороні приладу.
2. Протріть внутрішню частину приладу від пилу і частинок упаковки за допомогою вологої ганчірки. Духова шафа всередині має бути порожньою. Вставте вилку приладу в розетку.
3. Встановіть регулятор температури на максимальну температуру (240 Max. °C) і дайте приладу пропрацювати із закритими дверцятами протягом 30 хвилин. При цьому може з'явитися легкий дим і запах, це нормально.
4. Після цієї процедури дочекайтеся охолодження духової шафи, протріть внутрішню частину теплою мильною водою і просушіть за допомогою чистої сухої ганчірки. Тепер Ви можете використовувати свою духову шафу.

## СТАНДАРТНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Для початку приготування, встановіть регулятор температури у потрібне положення відповідно до обраного типу страви.
2. На моделях з механічним таймером Ви можете встановити бажаний час приготування за допомогою регулятора таймера. Після закінчення встановленого часу таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.
3. На моделях з цифровим таймером після закінчення часу готування відповідно до встановлених даних таймер відключає нагрівачі і видає характерний сигнал.
4. Після завершення процедури приготування система охолодження приладу продовжуватиме працювати. Не відключайте живлення приладу до повного охолодження приладу в такому режимі. Після завершення охолодження система вимкнеться автоматично.

## ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

1. Коли ви розміщуєте решітку на самому верхньому положенні, слідкуйте щоб продукти розташовані на ній не торкалися гриля.
2. Ви можете попередньо розігрівати гриль протягом 5 хвилин. Якщо виникне необхідність, продукти в процесі приготування можна перевертати.
3. Для забезпечення максимальної циркуляції повітря розміщуйте продукти по центру гриля.

### • УВІМКНЕННЯ ГРИЛЮ;

1. Встановіть ручку вибору функцій в положення гриль.
2. Потім встановіть необхідну температуру.

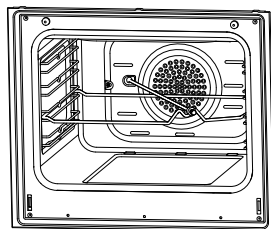
### • ВИМКНЕННЯ ГРИЛЮ;

Встановіть ручку вибору функцій в положення вимкнення.

### ! ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Тримайте дверцята духової шафи під час грилювання закритими.

## ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА \*

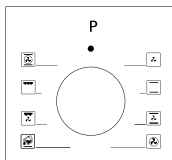


Встановіть рожен з підставкою на необхідний рівень в духовій шафі.

Помістіть піддон для збору жиру в нижню частину. Додайте воду в піддон для полегшення подальшого чищення, не забудьте зняти з рожену пластикову ручку. Після завершення процесу приготування, встановіть пластикову ручку на рожен, потім витягніть готову страву з духовки.

Мал. 6

## • РУЧКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ



Використовується для визначення програми приготування продуктів, розміщених у духовій шафі. Види програм, розташованих на ручці, і їх функції описано далі. Не всі моделі можуть бути оснащені всіма видами нагрівачів і відповідними видами програм.

Види програм приготування їжі і важливі пояснення до них подано нижче з метою надання Вам можливості приготування різних страв на свій смак.

	Нижній і верхній нагрівальні елементи		Вентилятор
	Нижній нагрівальний елемент і вентилятор		Турбо нагрівач і вентилятор
	Гриль і рожен для зажарювання курки		Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор
	Верхній нагрівальний елемент і вентилятор		Гриль і вентилятор
	Мультифункціональне приготування (3D)		Гриль
	Нижній нагрівальний елемент		Верхній нагрівальний елемент
	Гриль малої площі і вентилятор		Очищення паром

### • НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

Вибирайте цю програму ближче до кінця часу готування для забезпечення пропікання нижньої частини страви.

### • ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

Використовується для приготування або розігрівання дрібних продуктів.

### • НИЖНІЙ І ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТИ

Програма, використувана для приготування таких продуктів, як кекси, піца, бісквіти, печиво.

### • НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ І ВЕНТИЛЯТОР

Використовується для приготування фруктових кексів і подібних продуктів.

### • НИЖНІЙ І ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТИ І ВЕНТИЛЯТОР

Програма, призначена для приготування кексів, бісквітів, ласан'ї та подібних блюд. Також може використовуватися для приготування м'ясних блюд.

### • ГРИЛЬ

Грати використовуються для приготування таких продуктів, як біфштекси, сосиски і риба на грилі. Під час приготування їжі на грилі під решітку слід встановити деко з невеликою кількістю води.

### • ТУРБО НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР

Призначена для запікання і жаріння продуктів в духовій шафі. Встановлюйте температуру трохи нижче, ніж для програми "Верхнього і нижнього нагрівального елемента", оскільки жар швидко поширюється за допомогою потоку повітря.

### • ГРИЛЬ І ВЕНТИЛЯТОР

Призначена для приготування м'ясних страв. Під час приготування продуктів на грилі під решітку слід встановити деко з невеликою кількістю води.

### • МУЛЬТИФУНКЦІОНАЛЬНЕ ГОТУВАННЯ (3D)

Призначена для запікання й жаріння продуктів у духовій шафі. Окрім швидкого поширення жару за допомогою потоку повітря, також працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Також може використовуватися для приготування страв на одному деко, що потребують інтенсивного нагрівання.

# РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО 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 наведених значень, можуть не сподобатися Вам за смаком. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед розміщенням продуктів у духову шафу її слід заздалегідь нагріти протягом 7-10 хвилин.

**ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ**  
Духова шафа 5 функцій

Страви	Функція приготування	Температура (°C)	Поліця	Час (хв.)
Торт	Статичний / Статичний+Вентилятор	170-180	2-3	35-45
Невеликі торти	Статичний / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Пиріг	Статичний / Статичний+Вентилятор	180-200	2	35-45
Тістечка	Статичний	180-190	2	20-25
Печиво	Статичний	170-180	2	20-25
Яблучний пиріг	Статичний / Турбо+Вентилятор	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статичний	200/150 *	2	20-25
Піца	Статичний+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	25-40
Бізе	Статичний	100	2	50
Курка на грилі **	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Риба на грилі **	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк без кісток **	Гриль+Вентилятор	Max	4	15-20
Фрикадельки на грилі **	Гриль+Вентилятор	Max	4	20-25

\* без попереднього нагрівання перша половина часу приготування при температурі 200 °C, залишок часу - 150 °C.

\*\* В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

**Духова шафа 8 функцій**

Страви	Функція приготування	Температура (°C)	Поліця	Час (хв.)
Торт	Статичний / статичний+вентилятор	170-180	2-3	30-35
Невеликі торти	Статичний / турбо+вентилятор	170-180	2-3	25-30
Пиріг	Статичний / статичний+вентилятор	180-200	2-3	30-35
Тістечка	Статичний	180-190	2	25-30
Печиво	Статичний / турбо+вентилятор	170-180	2-3	20-30
Яблучний пиріг	Статичний / турбо+вентилятор	180-190	2-3	40-50
Бісквіт	Статичний / турбо+вентилятор	200/150*	2-3	25-30
Піца	Статичний / турбо-нижній	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	20-25
Бізе	Статичний / нижній верхній+вентилятор	100	2-3	60-70
Курка на грилі **	Гриль / нижній верхній+вентилятор	200-220	2-3	25-30
Риба на грилі **	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Стейк без кісток **	Гриль	230	5	25-30
Фрикадельки на грилі **	Гриль	230	5	20-35

\* без попереднього нагрівання перша половина часу приготування при температурі 200 °C, залишок часу - 150 °C.

\*\* В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

## • ВИПІЧКА ПІЦІ

При використанні каменю для випікання піци ви можете помістити його на решітці, потім виконати попередній розігрів духової шафи на протязі 30 хвилин в режимі турбо + нижній нагрів при температурі 230 ° C. Після завершення попереднього нагрівання, не виймаючи лікарський камінь, покладіть на нього за допомогою лопатки піцу (не розміщуйте заморожену піцу) і випікайте при 180°C на протязі 20-25 хвилин. Після завершення випікання вийміть запечену піцу з духовки за допомогою лопатки.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не кладіть камінь для піци в попередньо підігріту духову шафу.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Після закінчення процесу випікання не виймайте камінь поки він не охолоне, не кладіть його на холодні поверхні. Інакше камінь для піци може тріснути.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Запобігайте впливу вологи на камінь для піци.

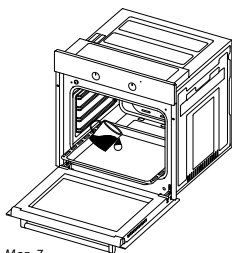
# ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

1. Від'єднайте штепсельну вилку живлення від розетки.
2. Не використовуйте жорсткі щітки, металеві щітки або ножі для чищення внутрішніх частин, панелей, деко і інших частин духової шафи. Не використовуйте абразивні матеріали, матеріали або миючі засоби, що можуть пошкодити деталі виробу.
3. Протріть частини виробу за допомогою тканини і мильного розчину, потім ретельно протріть за допомогою сухої тканини.
4. Очищуйте скляні поверхні спеціальними засобами для чищення скла.
5. Не використовуйте парогенераторні очисники для чищення приладу.
6. Для чищення духової шафи ніколи використовуйте кислоту, розчинник, гас та інші горючі речовини.
7. Не мийте будь-які частини приладу в посудомийній машині.
8. Для видалення бруду і плям використовуйте стеарат калію (рідке мило).

## ОЧИЩЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ПАРИ \*

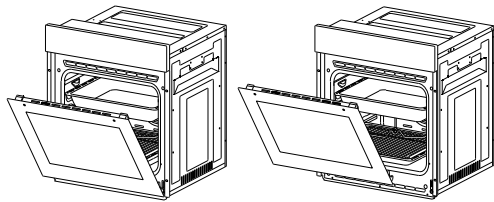
Цей спосіб очищення допомагає забезпечити більш легке видалення забруднень завдяки їх розм'якшенню за допомогою пари.

1. Видаліть усі аксесуари з духової шафи.
2. Налийте пів літра води в деко та помістіть його в нижню частину камери духової шафи.
3. Встановіть ручку вибору режиму приготування в положення очищення паром.
4. Встановіть регулятор вибору температури на 70 °C градусів і увімкніть духову шафу на 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин відкрийте дверцят духової шафи і протріть внутрішню поверхню за допомогою вологої тканини.
6. Використовуйте рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину для видалення стійких забруднень, потім просушіть очищену поверхню за допомогою сухої тканини.



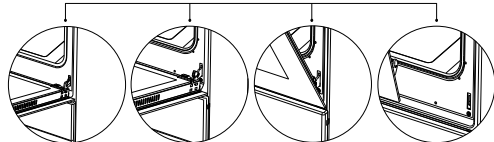
Мал. 7

## ЧИЩЕННЯ Й ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



Мал. 8

Мал. 9



Мал. 8.1

Мал. 8.2

Мал. 9.1

Мал. 9.2

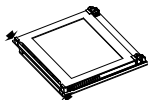
Потягніть дверцят печі на себе і відкрийте їх до упору. Потім потягніть замок петлі за допомогою вихристки як показано на малюнку 8.1. Приведіть замок петлі в максимально відкрите положення, як показано на малюнку 8.2. Проведіть процедуру відкриття замка, як показано на малюнку 8.1.

Потім, прикрийте дверцят до того моменту, як вони упираються в замок петлі, як показано на малюнку 9.1. Для зняття дверцят приведіть їх в практично закрите положення обома руками, як показано на малюнку 9.2.

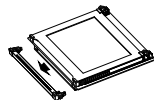
Для встановлення дверцят на місце виконайте дії, описані для зняття, в зворотному порядку.

## ЧИСТКА СКЛА

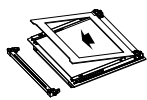
Натисніть на пластикові фіксатори з лівої та правої сторони дверцят, як показано на малюнку 10, і потягніть ланку на себе, як показано на малюнку 11. Як показано на малюнку 12, після зняття профілю скло залишається вільним. Обережно потягніть на себе звільнене скло. Зовнішнє скло закріплене на профілі дверцят приладу. Після зняття скла Ви можете з легкістю їх очистити. Після завершення процедури чищення і догляду виконайте процедуру в зворотному порядку і встановіть скло на місце. Переконатися, що профіль щільно встановлений на своє місце.



Мал. 10



Мал. 11



Мал. 12

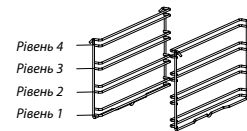
## КАТАЛІТИЧНІ ПАНЕЛІ \*

Каталітичні панелі розташовані на лівій і правій бічних стінках камери духової шафи під металевими напрямними. Каталітичні панелі видаляють поганий запах і забезпечують найкращу ефективність духової шафи під час приготування. Каталітичні панелі також поглинають залишки масла та очищують ваш прилад під час її експлуатації.

## ЗНЯТТЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

Для зняття каталітичних панелей; напрямлючі повинні бути витягнуті. Як тільки напрямлючі витягнуті, каталітичні панелі будуть автоматично зняті. Каталітичні панелі повинні бути змінені через 2-3 роки.

## МЕТАЛЕВІ НАПРЯМНІ



Рівень 4

Рівень 3

Рівень 2

Рівень 1

Важливо правильно встановити металеві напрямні в духову шафу. Не допускайте, щоб напрямні торкалися задньої стінки приладу. Положення рівнів напрямних зображені на наступному малюнку. Ви можете розмістити глибоке або стандартне деко на першому або на четвертому рівні металевих напрямних.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ МЕТАЛЕВИХ НАПРЯМНИХ

Щоб видалити металеві напрямні, натискайте фіксатори, як зображено стрілками на малюнку, спочатку видаліть нижню, потім верхню частину з місця встановлення. Щоб встановити металеві напрямні назад, виконайте дії у зворотному порядку.

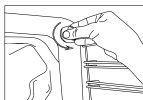
## ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути враження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення. (Відключення від ланцюга живлення означає повне відключення від електричної мережі).

Спочатку вимкніть живлення приладу та переконайтеся у тому, що він охолонув. Поверніть і зніміть скляний плафон, як показано на рисунку. У разі виникнення ускладнень при повороті плафона використовуйте пластикові рукавички. Потім викрутіть стару і встановіть нову лампу з такими самими характеристиками.

Встановіть плафон на місце, підключіть кабель живлення до розетки і завершіть процедуру заміни лампи. Тепер Ви можете використовувати свою духову шафу.

### T10 G9 Лампи

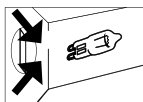


220-240 В, AC  
15-25 Вт

### T10 E14 Лампи



220-240 В, AC  
15 Вт



Мал. 13



Мал. 14

# МОЖЛИВІ ВАРІАНТИ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Велика кількість несправностей та збоїв, які відбуваються в процесі щоденного користування, можливо виправити самостійно. Це допоможе зекономити час і кошти. Перевірте, чи не викликана несправність однією з перелічених нижче причин, перш ніж звертатися до авторизованого центру технічного обслуговування.

## ЧАСТО ВИНИКАЮЧІ ПРОБЛЕМИ

У випадку виникнення проблеми з духовою шафою спершу перевірте наведену нижче таблицю та спробуйте зробити наступні дії.

Проблема	Можлива причина	Що робити
<b>Духовка не працює</b>	Електроживлення недоступне.	Перевірте наявність джерела живлення.
<b>Духовка зупинилась під час роботи.</b>	Штепсельна вилка від'єднана від розетки.	Повторно встановіть штепсель у розетку.
<b>Вимикається під час приготування.</b>	Занадто тривалий безперервний режим роботи.	Дайте приладу охолонути після довгих циклів приготування.
	Охолоджуючий вентилятор не працює.	Перевірте чи є звук від вентилятора охолодження.
	Духова шафа не встановлена в місці з гарною вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.
<b>Декілька пристроїв під'єднані до однієї розетки.</b>	Декілька пристроїв під'єднані до однієї розетки.	Підключіть лише один прилад до однієї розетки.
	Зовнішня поверхня духовки під час експлуатації стає дуже гарячою. Духовка не встановлена в місці з гарною вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.
<b>Дверцята духовки не відкриваються належним чином.</b>	Залишки продуктів застрягли між дверцятами та внутрішньою ємністю.	Добре очистіть прилад і спробуйте знову відкрити двері.
<b>Внутрішнє освітлення слабке або не працює.</b>	Сторонній предмет застрягає лампу під час приготування.	Очистіть внутрішню поверхню духової шафи та перевірте знову.
	Лампа може бути несправною.	Встановіть нову лампу з такими ж характеристиками.
<b>Враження електричного струму під час дотику до духової шафи.</b>	Немає належного заземлення.	Переконайтеся, що джерело живлення правильно заземлено.
<b>Капає вода.</b>	Вода або пара можуть утворюватися при визначених умовах в залежності від типу продуктів, що готуються. Це не є пошкодженням приладу.	
<b>Пар виходить із щілини над дверцятами духовки.</b>		Дозвольте приладу охолонути, а потім протріть сухою тканиною.
<b>Вода залишається всередині духовки.</b>		
<b>Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення процесу приготування.</b>	Вентилятор працює певний період для вентиляції внутрішньої внутрішньої частини духової шафи.	Не турбуйтеся, це не є пошкодженням приладу.
<b>Духова шафа не нагрівається</b>	Дверцята приладу відкриті.	Закрийте дверцята та виконайте налаштування знову.
	Регулятори духової шафи налаштовані невірно.	Прочитайте розділ щодо експлуатації духової шафи та скидання налаштувань приладу.
	Запобіжник або автоматичний вимикач вимкнені.	Замініть запобіжник або скиньте налаштування автоматичного вимикача. Якщо це часто повторюється, зверніться до електрика.
<b>Під час роботи духової шафи з'являється дим.</b>	При першій експлуатації приладу з нагрівачів виходить дим.	Це не пошкодження. Після 2-3 циклів дим більше не буде з'являтися.
	Залишки продуктів на нагрівачі.	Дайте духовці охолонути та виконайте чищення поверхні приладу та поверхні верхнього нагрівача від залишків продуктів.

Проблема	Можлива причина	Що робити
<b>Під час роботи духової шафи утворюється горючий запах або запах пластику.</b>	У духовій шафі використовуються пластикові або інші не термостійкі аксесуари.	При високих температурах використовуйте відповідні аксесуари для приготування.
<b>Духова шафа не готує належним чином.</b>	Дверцята духової шафи часто відкриваються під час приготування. Не відкривайте часто дверцята духовки, якщо їжа, яку ви готуєте,	Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо продукти, які ви готуєте, не вимагають перевертання. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура падає, і це впливає на результат приготування..

## ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Не використовуйте дверцята та / або ручку для транспортування або переміщення приладу.
- Виконайте переміщення та перевезення в оригінальній упаковці.
- Будьте дуже обережні під час завантаження, розвантаження та транспортування приладу.
- Переконайтеся, що під час перенесення та транспортування упаковка надійно закрита.
- Захистіть від впливу зовнішніх чинників (таких як вологість, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
- Будьте обережні, щоб не пошкодити пристрій через удари, зіткнення, падіння тощо під час перенесення та транспортування, а також не зламати або деформувати його під час роботи.

## ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт з максимальною економічною і екологічною ефективністю.

- Використовуйте емальований посуд темних кольорів, так як він має більш високі теплопровідні властивості.
- Якщо ви готуєте страву і рецепт або інструкція користувача вказують на необхідність попереднього нагріву, попередньо нагрійте духову шафу.
- Не відкривайте часто дверцята духової шафи під час процесу приготування.
- Спробуйте не готувати декілька страв одночасно в духовій шафі. Ви можете готувати одночасно, розмістивши дві ємності для приготування на решітці.
- Готуйте послідовно декілька страв. Духова шафа не буде втрачати тепло.
- Вимкніть духовку за кілька хвилин до закінчення часу приготування. У цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.
- Перед приготуванням розморозьте заморожені продукти.

## ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ



Утилізуйте упаковку з урахуванням вимог щодо охорони навколишнього середовища. Цей пристрій марковано відповідно до вимог Директиви ЄС 2012/19/EU з утилізації використаних електричних і електронних пристроїв (утилізація електричного і електронного устаткування - WEEE). Тут вказані вимоги щодо повернення і переробки використаних пристроїв, застосовні в усіх країнах Європейського Союзу.

## 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.





## ОПИС СИМВОЛІВ ЩО ВІДБРАЖАЮТЬСЯ НА ДИСПЛЕЇ

	<p><b>Вказівник статусу функції автоматичного приготування</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Світиться:</b> Функція автоматичного приготування ввімкнена.</li> <li><b>Блимає:</b> Автоматичне приготування завершено бо неактивоване.</li> <li><b>Не світиться:</b> Функція автоматичного приготування вимкнена.</li> </ul>
	<p><b>Індикатор стану духовки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Світиться:</b> Процес приготування може бути розпочатий або продовжується.</li> <li><b>Не світиться:</b> Процес приготування закінчений, або вимкнений.</li> </ul>
	<p><b>Індикатор вибору ручних налаштувань режиму приготування</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Світиться:</b> Приготування відповідно до ручних налаштувань.</li> <li><b>Вимкнений:</b> Приготування відповідно до автоматичних налаштувань (якщо світиться символ AUTO).</li> </ul>
	<p><b>Індикатор вибору напівавтоматичного режиму приготування</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Блимає:</b> Функція ручного налаштування часу приготування активна. Встановити час приготування можна за допомогою кнопок <b>+</b> або <b>-</b>.</li> </ul>
	<p><b>Індикатор вибору автоматичного режиму приготування</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Блимає:</b> Функція налаштування закінчення часу приготування активна. Встановити час закінчення приготування можна за допомогою кнопок <b>+</b> або <b>-</b>.</li> </ul>
	<p><b>Індикатор таймера</b></p> <p><b>Світиться:</b> Сигнал таймера активований.</p> <p><b>Блимає:</b> Режим налаштування часу сигналу таймера, налаштування можна виконати за допомогою кнопок <b>+</b> або <b>-</b> або режим сигналу таймера закінчений.</p> <p><b>Вимкнений:</b> Таймер вимкнений.</p>
	<p><b>Індикатор ввімкнення режиму блокування від несанкціонованого доступу дітей</b></p> <p><b>Світиться:</b> Режим блокування активований.</p> <p><b>Вимкнений:</b> Блокування не активовано.</p>

### • ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

Після підключення до електричної мережі духовка знаходиться в неактивному режимі, а на дисплеї відображаються блимаючі цифри і індикатор AUTO. Це означає, що поточний час не встановлений. Поточний час можна встановити за допомогою кнопки **⌚**. Детальний опис процесу налаштування можна знайти в тексті нижче.

### • ВСТАНОВЛЕННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ

Налаштування поточного часу можливе тільки тоді, коли духовка шафа не перебуває у режимі приготування. Для вибору режиму налаштування часу натисніть кнопку **⌚**. Після цього почне блимати двокрапка, яка розділяє години і хвилини. Використовуючи кнопки **+** або **-** встановіть поточний час. Натисніть і утримуйте ці кнопки для збільшення швидкості зміни цифр. Поточний режим налаштування часу, автоматично завершиться через 5 секунд після останнього натискання на кнопки. Ви можете вийти з режиму налаштування часу в будь-який момент за допомогою натискання кнопки **⏏**.

### • НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Таймер використовується для запуску звукового сигналу після закінчення певного проміжку часу. Для активації режиму таймера необхідно натиснути кнопку **⌚**. Символ **⌚** на дисплеї почне блимати. Натисніть кнопки **+** або **-** для того щоб встановити необхідний час. Максимальне значення часу яке можна встановити 23 години і 59 хвилин.

Режим встановлення часу для таймера буде автоматично завершено через 5 секунд після останнього натискання на кнопки. Швидко завершити цей режим можливо за допомогою натискання кнопки **⏏**.

### • СКИДАННЯ НАЛАШТУВАНЬ ТАЙМЕРА

Щоб негайно скинути будь-які налаштування таймера натисніть і утримуйте кнопку **⏏** на протязі 3 секунд. Символ **⌚** на дисплеї, який вказує, що функція таймера активна, зникне.

### • СКИДАННЯ НАЛАШТУВАНЬ СИГНАЛУ ТАЙМЕРА

Після закінчення встановленого часу пролунає сигнал і на дисплеї почне блимати символ **⌚** для відключення сигналу досить натиснути будь-яку з кнопок, блимаючий символ після цього перестане відображатися. Якщо сигнал таймеру не буде вимкнений за допомогою жодної кнопки, він вимкнеться автоматично після закінчення 7 хвилин, але в такому випадку символ **⌚** на дисплеї буде надалі блимати.

### • РЕЖИМ НАПІВАВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ








Режим напівавтоматичного приготування дозволяє вимкнути духовку точно в заданий час.

Режим може бути активований тільки після того, як за допомогою відповідних ручок будуть обрані програма і температура приготування:



1. Натисніть кнопку **⏏**, поки на дисплеї не з'явиться символ **⏏**.
2. Використовуючи кнопки **+** або **-**, встановіть необхідний час приготування. На дисплеї з'явиться символ **AUTO** та одночасно зникне символ **⏏**.
3. Через 5 секунд після останнього натискання будь-якої кнопки або після подвійного натискання кнопки **⏏**, налаштування часу буде завершено. Символ **⏏** на дисплеї зникне. На дисплеї відображається поточний час.

### • РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ


Ця функція духовки була розроблена для відкладеного включення духовки в певний час. Іншими словами духова шафа не почне відразу процес приготування, а автоматично почне його відповідно до встановленого часу.

1. Виконайте налаштуку необхідної програми і температури, так само, як в пунктах 1 і 2 режиму напівавтоматичного приготування (настройка тривалості випічки).
2. Натисніть кнопку  знову, символ  почне блимати на дисплеї.
3. Використовуючи кнопки  або , введіть час закінчення приготування. Символ  зникне, але з'явиться символ **AUTO** і буде відображатися на дисплеї протягом всього часу. Це означає, що функція автоматичного приготування була запрограмована, але випічка ще не почалася.
4. Після 5 секунд після натискання на будь-яку з кнопок або після натискання кнопки  символ  зникне, а на дисплеї буде відображатися поточний час. Налаштування таймера завершено.




### • ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ КЕРУВАННЯ


Будь-які автоматичні налаштуки духовки під час роботи можуть бути негайно відключені за допомогою натискання й утримання кнопки  на протязі 3 секунд. З дисплея зникне символ **AUTO** та з'явиться символ . Під час процесу приготування з ручним керуванням духова шафа буде виконувати свої функції відповідно до режимів обраних за допомогою ручок керування.

### • ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ В АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ


Після закінчення запрограмованого часу і закінчення автоматичного приготування, символ **AUTO** буде блимати на дисплеї програматора і пролунає звуковий сигнал. Вимкнути звуковий сигнал можливо за допомогою натискання будь-якої кнопки, але символ **AUTO** продовжуватиме блимати, поки не буде натиснута кнопка . Якщо звуковий сигнал не буде вимкнено за допомогою кнопок, він вимкнеться автоматично протягом 7 хвилин.




### • ВІДКЛЮЧЕННЯ НАПРУГИ В МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ


Після збою в мережі живлення духовна шафа буде не активна. Після відновлення живлення в мережі на дисплеї будуть блимати цифри годин і символ **AUTO**. Це означає, що налаштування годинника були скинуті, і вам потрібно знову встановити поточний час. Для налаштування необхідно натиснути кнопку , а потім за допомогою кнопок  або  встановити поточний час.

 Примітка: Блимаючий після відключення від мережі символ **AUTO** на дисплеї вказує на те, що духова шафа не активована і необхідно перейти до ручних налаштувань.

### • БЛОКУВАННЯ ПРОГРАМАТОРА ВІД НЕСАНКЦІОНОВАНОГО ДОСТУПУ ДІТЕЙ


Ця функція призначена для захисту налаштувань програматора від випадкових змін, які можуть бути виконані дітьми. Після активації функції блокування, жодна з кнопок, за винятком кнопки  не буде функціонувати.


Щоб активувати функцію блокування, натисніть і утримуйте кнопку  на протязі 3 секунд, поки на дисплеї не з'явиться символ . Щоб виконати розблокування виконайте ті ж дії, до тих пір поки не зникне символ  з дисплею.

 Примітка: Звук сигналу таймера можна відключити, натиснувши будь-яку кнопку, навіть тоді, коли функція блокування активна

### • ОПЦІЇ ПРОГРАМУВАННЯ

#### Звук сигналу таймера:

Натискання та утримання кнопки  при відключеній запрограмованій опції, буде генерувати поточний тон звукового сигналу таймера. Повторне натискання і утримання даної кнопки викликає перехід до наступного доступного варіанту сигналу таймера, всього доступно 3 варіанти сигналу. Останній з відтворених варіантів сигналу буде автоматично збережений в пам'яті як обраний.

 Примітка: Програмовані параметри є енергонезалежними, і їх налаштування залишаються без змін навіть у разі відключення електроенергії.

FOR YEARS TO COME

# freggia



This manual can be downloaded at  
[www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Инструкцию в электронном виде можно  
скачать на сайте [www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Інструкцію в електронному вигляді мож-  
на завантажити на сайті [www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Instrukcję w formie elektronicznej można  
pobrać ze strony internetowej  
[www.freggia.com](http://www.freggia.com)

Sticker place

Место для наклейки

Місце для наклейки

Miejsce na naklejkę



059