

interline

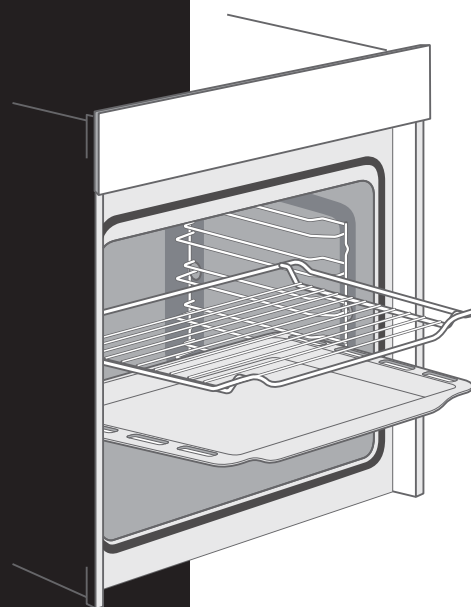
Вбудована електрична піч
Інструкція користувача

Серія:

FEV 281 MCN BA

FEV 281 MCN WA

FEA 281 MCN XA



НАДІЙНО ЗБЕРІГАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ

Перед тим, як користуватися духовкою,
уважно прочитайте ці інструкції та
дотримуйтесь їх.

Якщо ви будете дотримуватися інструкцій,
ваша духовка забезпечить вам багато років
бездоганної роботи.

Інструкція з експлуатації

0 800 30-33-34
www.interline.ua

Дякуємо Вам за вибір одного з наших продуктів. Перед початком використання, уважно прочитайте Інструкцію з експлуатації. Важливо зберігати посібник для її використання в майбутньому. Якщо пристрій буде продано або передано іншому власнику, або якщо Ви поміняєте місце проживання і залишите пристрій, залиште посібник з приладом, щоб новий власник міг ознайомитися з функціонуванням пристрою та відповідними попередженнями.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ДАНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ НАВЕДЕНІ В ІНТЕРЕСАХ БЕЗПЕКИ. БУДЬ ЛАСКА, ПРОЧИТАЙТЕ ЇХ УВАЖНО ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ І ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Цей пристрій розроблено для використання дорослими. Не можна дозволяти дітям грати з пристроєм і розбирати засоби управління. Використання пристрою особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями допускається тільки під контролем.
- Будь-які роботи по установці, ремонту, сервісного обслуговування повинні проводитися кваліфікованими фахівцями.
- Небезпечно змінювати специфікацію або видозмінювати пристрій. Продавець не несе відповідальності за видозмінений пристрій.
- Плити можуть бути дуже гарячими під час їх використання і зберігати високу температуру протягом тривалого періоду часу після використання. Діти повинні бути під контролем під час використання пристрою, заборонено торкатися до поверхонь під час використання або поки пристрій не охолоне після використання.
- Цей виріб може експлуатуватися дітьми старше 8 років і людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають достатнього досвіду і знань, тільки в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом осіб, відповідальних за їх безпеку, або проінструктовані на предмет безпечного використання виробу і усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Слідкуйте за тим, щоб вони не гралися з пристроєм. Діти можуть чистити і обслуговувати пристрій тільки під наглядом дорослих
- Переконайтеся, що всі ручки управління знаходяться в положенні «OFF/вимкнено», коли устрій не використовується.
- Для гігієни і з міркувань безпеки пристрій повинен бути чистим. Жировий наліт і залишки їжі можуть призвести до пожежі.
- Пристрій розроблений для приготування їжі і не повинно використовуватися в інших цілях. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження отримані пристроєм при використанні не за призначенням.
- Ніколи не обертайте частини духовки алюмінієвою фольгою.
- Легко чиститься складові слід очищати тільки мильною водою. (див. вказівки з чищення).
- Перш ніж починати чистити духовку, вимкніть її і дайте їй охолонути.
- Ні за яких обставин не ремонтуйте пристрій самостійно. Ремонт, виконаний не фахівцями, може призвести до пошкоджень або більше серйозних збоїв в роботі пристрою.
- Не торкайтеся до пристрою вологими частинами тіла, це може привести до удару електричним струмом.
- Не використовуйте шліфуючі миючі засоби та металеві скребки, для очищення скла духовки, це може подряпати поверхні і нанести невиправний збиток склу.
- Не використовуйте шнур живлення з адаптером або подовжувачем, це може призвести до пожежі.
- **Якщо кабель пошкоджений, то він повинен бути замінений на новий кабель H05VV-F или H05V2V2-F типа кваліфікованим електриком. Поперечний перетин використовуваного кабелю має бути мінімум 1,5mm².**
- **Блок живлення повинен бути заземлений належним чином і пов'язаних з двополюсним вимикачем, не менше, ніж 250В і 20 А.**

Кухонні меблі, яка розташовані поруч з духовкою повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу. Переконайтеся, що клеєні одиниці меблів, які зроблені з облицювальної деревини можуть витримувати температуру нагрівання не менше 120°C.

Зніміть задню частину кухонного гарнітура для забезпечення гарної циркуляції потоку повітря навколо духовки. Прилад повинен мати задній зазор не менше 45 мм.

Інструкції з розпакування та підключення:

Розпакування Духовки

Розпакуйте духовку, переконайтеся, що вона не пошкоджена. Якщо у Вас виникли будь-які сумніви, не користуйтеся їй, зв'яжіться з сервісним центром, або продавцем у якого ви придбали духовку.

Духовка важка, тому будьте обережні при її переміщенні. Перед початком використання духовки переконайтеся, що вся упаковка всередині і зовні було витягнуто.

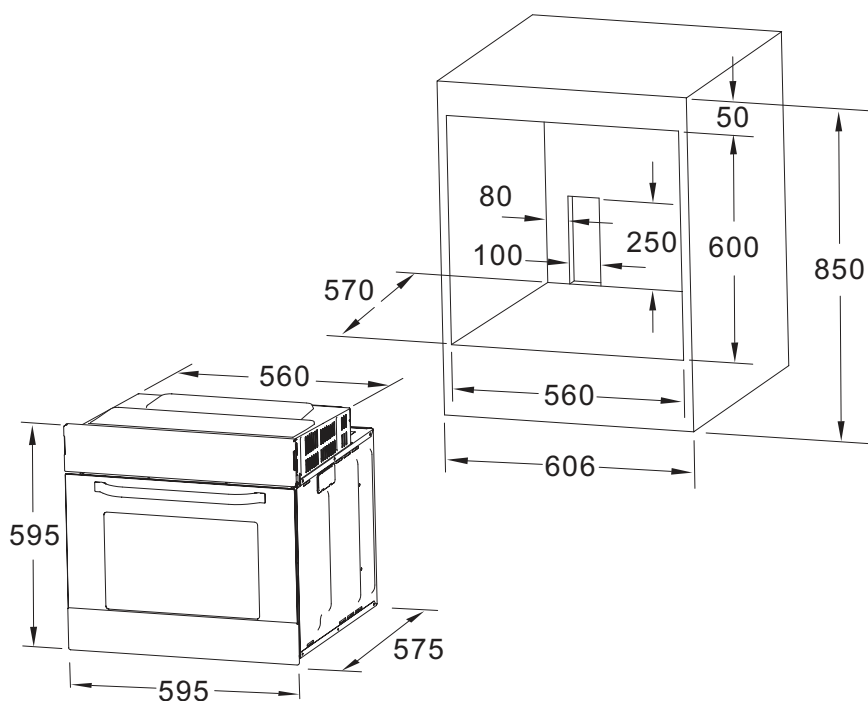
Підключення

Важливо: духовка повинна бути підключена згідно прикладеним інструкціям. Будь-які роботи пов'язані з електрикою повинні проводитися кваліфікованим електриком.

Інструкція по вбудовуванню:

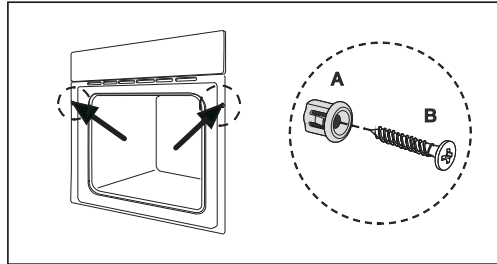
Важливо, щоб розміри та матеріали ніші в яку буде вбудовуватися духовка були придатними і могли витримувати температуру як мінімум 70°C. Щоб уникнути перегріву духовка повинна постійно провітрюватися.

Розміри пристрою і необхідного поглиблення представлені нижче:



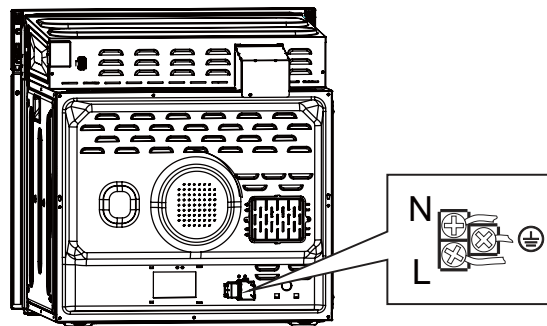
Вбудовування духовки в нішу

Помістіть прилад в нішу, відкрийте двері духовки і закріпіть духовку в ніші двома болтами в відмічені отвори. Встановіть гумову кришку, після того, як духовка закріплена в ніші.



З'єднання з електрикою

Духовка призначена для роботи в мережі 230В-50 Гц, повна потужність поглинання 3000 Вт. З'єднувальний провід повинен мати переріз 1,5 мм² і підключатися безпосередньо в джерело електроживлення 250В, 20А. Перемикач не повинен розмикати жовтий / зелений кабель заземлення ні в якій точці.







Перевірка після підключення

Після установки і підключення, кабель повинен бути розміщений таким чином, щоб він ні в якому разі не торкався місць з підвищеною температурою. Після установки позбудьтесь упаковки належним чином, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу.

Функції духовки

Кількість функцій духовки - вісім, докладно нижче:

Символ	Опис функцій
	Освітлення духовки: дає користувачеві можливість спостерігати за ходом приготування, не відкриваючи двері.
	Розморожування: циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє швидко відтавання заморожених продуктів (без використання тепла).
	Нижній жар. Примітка: Це ідеально підходить для повільного приготування страв, таких як запіканок, тушкованих страв, випічка і піца.
	Нагрівання духовки за допомогою верхнього та нижнього елементів. Помістіть їжу в духовку після того, як вона нагрілася до встановленої температури. Найкращі результати досягаються шляхом розміщення їжі в центрі духовки.
	Конвекційний з вентилятором: Поєднання вентилятора і тепла верхнього та нижнього елементів, забезпечує більш рівномірне проникнення тепла, заощаджує до 30-40% енергії. Страви підрум'яняться на зовні і є ще вологими всередині. Примітка: Ця функція підходить для обсмажування великих шматків м'яса при більш високій температурі.
	ІК гриль: внутрішній елемент гриля включається і вимикається для підтримки температури. Найкращі результати можуть бути отримані з використання верхньої полиці для дрібних предметів і нижньої полиці для великих предметів.
	Гриль + верхній нагрівальний елемент. Примітка: Ідеально для великих шматків м'яса. Під час приготування утримайтеся від відкриття дверей духовки. Розташуйте їжу якомога вище.
	Гриль з обдуванням. Завдяки циркуляції гарячого повітря температура в духовці вище у верхній частині. Примітка: Ця функція підходить для гриля і запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Попередній нагрів духовки не потрібен.

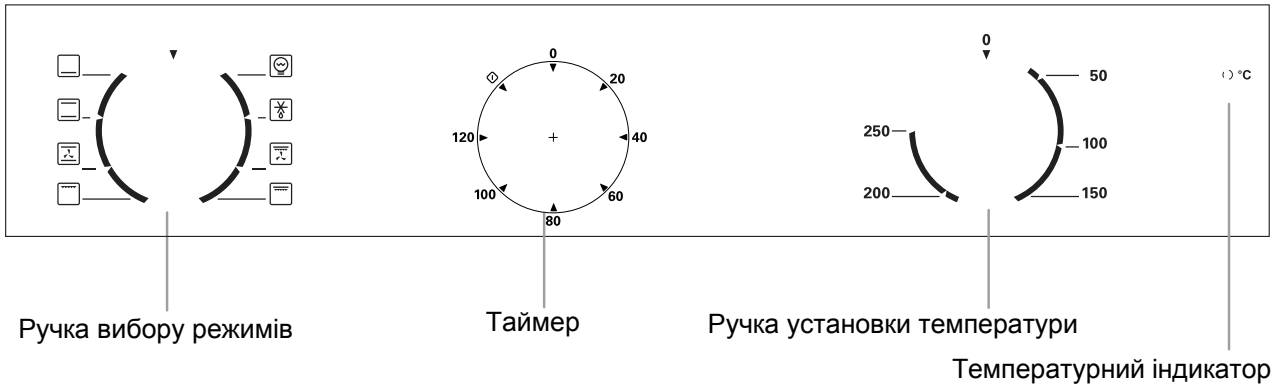
Інструкція з експлуатації:

Як тільки духовка встановлена, необхідно видалити всі заводські захисні матеріали, зняти пластикову плівку з елементів духовки.


При першому використанні духовки можуть з'явитися неприємні запахи. Це нормально! Розігрійте духовку до максимальної температури і залиште працювати в порожньому стані на 30 хвилин для видалення залишків захисних матеріалів. Це також видалить нові неприємні запахи.

ОПИС ПРИСТРОЮ

Контрольний температурний індикатор (червоний) загоряється, коли духовка нагрівається і гасне при досягненні заданої температури.



Включення духової шафи:

1. Поверніть ручку вибору режимів, і виберіть один з режимів.
2. Поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки “”, або поверніть ручку таймера за годинниковою стрілкою, встановивши потрібну кількість хвилин від 0 до 120 до сигналу.
3. Поверніть ручку вибору температури за годинниковою стрілкою для вибору потрібної температури від 50 до 250 ° C.

Після вищевказаних налаштувань духовка включиться.

Функція тривалої готування: Духовка працює постійно. Необхідно стежити за часом приготування, тому як їжа може підгоріти.

Установка таймера:

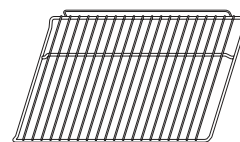
Ви можете встановити таймер для контролю часу приготування, повернувши ручку таймера за годинниковою стрілкою. Таймер можна встановити на час від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу таймер видасть звуковий сигнал, і духовка автоматично вимикається.

Вимкнення духовки

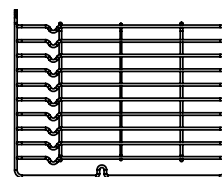
Щоб вимкнути духовку, поверніть функціональну ручку до положення «OFF/вимкнено», а потім поверніть ручку таймера і ручку установки температури до положення «вимкнено». Примітка: Завжди перевіряйте, щоб всі контрольні ручки знаходилися в положенні «вимкнено», якщо духовка не використовується.

Акcesуари

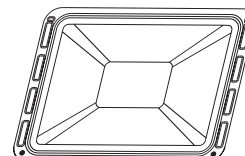
Решітка: Для страв гриля, форми для кексу, для смаження та приготування на грилі.



Кронштейн: Напрямні полиць для деко і решітки правої та лівої сторони печі можуть знімається для чищення стінок печі.

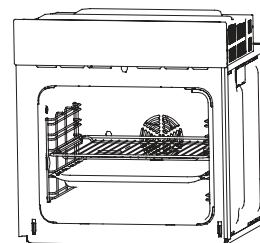


Деко: Для приготування великої кількості їжі, такі як вологі торти, тістечка, заморожені продукти та інше, або для збору жиру/м'ясний сік протік.



Розміщення полиць, попередження:

Щоб гарантувати що полиці духовки працюють безпечно, правильне розміщення дека між рейками кронштейна з обох сторін - обов'язково. Це гарантує що під час видалення решітки або дека, з гарячою їжею вони не зісковзнуть.

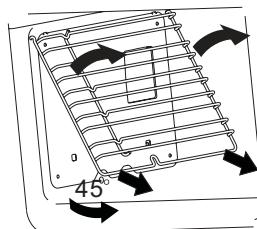
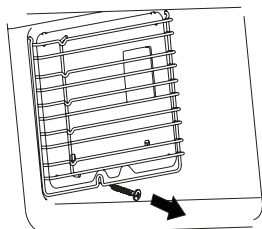


Очищення і технічне обслуговування:

Для чищення і догляду за духовкою завжди вимикайте її з розетки і давайте їй охолонути. Після кожної смаження м'яса вимийте дека, як тільки вони охолонуть, щоб видалити весь жир. Після використання протріть духовку м'якою ганчіркою змоченою в рідкому миючому засобі. Не використовуйте жорсткі мочалки або чисту шерсть на поверхнях з нержавіючої сталі, скла. Перед тим, як приступити до чищення дочекайтеся, поки духовка охолоне - це особливо важливо відносно скляній дверцята духовки. Час від часу потрібно буде зробити більш ретельного очищення.

Для видалення кронштейна і очищення духовки:

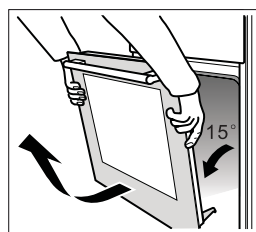
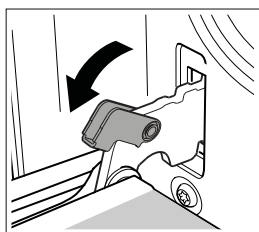
1. Відкрутити гвинти бічних стійок.
2. Підійміть опори вгору, як показано на малюнку, використовуючи кут близько 45°C.



Зняття дверцят духовки для чищення

Зніміть дверцята:

1. Відкрийте дверцята печі, а потім відкрити петлі дверцят забезпечивши його максимальне положення.
2. Підніміть двері відкрив кришку петлі, під кутом близько 15° проти передньої рами. А потім витягнути її в прямому напрямку.

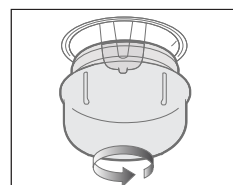


Установка дверцят на місце














Вставте дверцята в духовку за допомогою двох власників, тримайте дверцята під кутом 15 градусів до передньої рами. Виїмка шарнірних кронштейнів повинна розташовуватися на консольній опорі при приміщенні в піч.

Заміна лампочки в духовці

Для того щоб замінити лампочку, вимкніть плиту від мережі, викриття лампочку і замінить на нову з наступними характеристиками: 25Вт, 220-240В, 50Гц-60Гц з температурним опором 300 °С або вище.



Таблиця страв (загальна)

Страва	Вага	Попер едній нагрів	Полиця	Режим приготува ння	Темп. °С	Час (хв)		Посуд	Примітка
						1ая сторона	2ая сторона		
Маленькі булочки	-	10'00"	3		160	20-25	-	деко	15 шт. булочок
Маленькі булочки	-	10'00"	2+4		160	20-30	-	деко	30 шт. булочок
Маленькі булочки	-	10'00"	3		185	20-25	-	деко	15 шт. булочок
Маленькі булочки	-	10'00"	3		160	20-25	-	деко	15 шт. булочок
Безквіт	-	10'00"	2		150	35-45	-	решітка	
Безквіт	-	10'00"	2		175	35-45	-	решітка	
Безквіт	-	10'00"	2		150	35-45	-	решітка	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		160	35-45	-	деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2+4		160	40-50	-	деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		185	35-45	-	деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		160	35-45	-	деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		175	15-25	-	деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		200	10-20	-	деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		175	15-25	-	деко	
Піца	-	10'00"	3		200	10-15	-	деко	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	решітка	12 гамбургерів
Тости	12 штук	5'00"	4/5		Max	1-2	-	решітка	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	решітка	12 гамбургерів
Тости	12 штук	5'00"	4/5		Max	1-2	-	решітка	
Курка	1200г ± 100г	10'00"	3		Max	60-80	-		Вертел (опція)
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	решітка	12 гамбургерів
Тости	12 штук	5'00"	4/5		Max	1-2	-	решітка	

Цей пристрій маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЕС з утилізації електричного та електронного устаткування(WEEE). Використовуйте виріб правильно. Ви можете запобігти потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною утилізацією продукту. Символ на виробі означає, що він не може утилізований разом з побутовими відходами. Його слід віддати в пункт збору для переробки електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна бути проведена відповідно до норм і правил, прийнятими в місці вашого проживання. За більш детальною інформацією щодо збору та утилізації старих електричного та електронного устаткування, здійснюваним безкоштовно і за вашим місцем проживання, зверніться до відповідного управління вашого муніципального органу влади, службу утилізації відходів або магазин, в якому ви придбали виріб.



ЛИСТ ДАНИХ

FEV 281 MCN BA

Кількість порожнин	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний обсяг	65л
Електрична потужність (звичайні)	0,99 кВт-год / цикл
Електрична потужність (примусове повітря)	0,89кВт / год
EEICavity	106.1
Клас енергоефективності (від А +++ до D)	A

Примітка

Усі режими духовки, що описані на сторінці 5, є основними функціями духовки.

Розшифровка серійного номера (UA) / Расшифровка серийного номера (RU)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0
обліковий код на складі												рік виробництва / год				місяць виробництва / місяц		день виробництва / день						

Serial Number description (EN)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0
warehouse code												year				month		day						

Імпортер: ТОВ "КП Емір", Україна, 03150, м.Київ, вул.Ямська 72

Импортер: ООО «КП Эмир», Украина, 03150, г.Киев, ул.Ямская 72