

interline

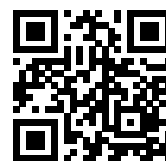
ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Вбудована електрична духова шафа FEV 560 ETS BA

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться
до сервісного центру:

 0 800 30 33 34



скануйте для переходу
на офіційний сайт

●УВАГА !!! ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

- Ми вдячні Вам за покупку вбудованої духовки Interline. Перш ніж розпакувати її, уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді ви зможете безпечно та правильно керувати своїм приладом. Наполегливо рекомендуємо зберегти інструкцію з експлуатації та інструкцію з монтажу для подальшого використання або для наступних власників. Прилад призначений тільки для встановлення на кухні. Дотримуйтесь спеціальних інструкцій з монтажу. Перевірте прилад на предмет пошкодження після його розпакування. Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений. Тільки ліцензований професіонал може підключати прилади без штекерів. Пошкодження, спричинені неправильним підключенням, не покриваються гарантією. Використовуйте цей прилад тільки в приміщенні. Прилад слід використовувати лише для приготування їжі та напоїв. Під час роботи прилад повинен контролюватися. Цим приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особи, які не мають досвіду чи знань, якщо їх контролюють чи інструктують особи, відповідальні за їхню безпеку, та якщо воно безпечно користуються приладом та зрозуміли супутні небезпеки. Діти не повинні грати з приладом чи навколо нього. Діти не повинні чистити прилад чи проводити загальне технічне обслуговування, звісно якщо їм не менше 8 років та за вони не знаходяться під наглядом дорослих. Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення. І будь ласка, завжди засувайте аксесуари в порожнину правильним способом.

УВАГА!!!

УВАГА!!!

Небезпека ураження електричним струмом!

1. Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт пошкоджених силових кабелів може проводитися тільки спеціалістами сервісного центру. Якщо прилад несправний, відключіть прилад від мережі або перемкніть вимикач в коробці запобіжників. Зверніться в сервісну службу продажу.
2. Ізоляція кабелю на електроприладах може оплавитися при дотику до гарячих частин приладу. Ніколи не прикладуйте електричні кабелі до гарячих частин приладу.
3. Не використовуйте очищувачі високого тиску або пароочищувачі, це може призвести до ураження електричним струмом.
4. Несправний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Відключіть прилад від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників

Небезпека опіків!

1. Прилад стає дуже гарячим. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів.
2. Завжди дозволяйте приладу охолонути.
3. Тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.
4. Приладдя (аксесуари) та посуд стають дуже гарячі (сильно нагріваються). Завжди використовуйте рукавички для духовки, щоб дістати з духовки приладдя (аксесуари) або посуд.
5. У камері під час роботи нагрівальних елементів можуть накопичуватися алкогольні пари. Ніколи не готуйте їжу, що містить велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Відкривайте дверцята приладу обережно.

Небезпека ошпарювання!

1. Під час роботи доступні деталі нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих частин. Тримайте дітей на безпечній відстані.
2. Гаряча пара може попасти в приміщення, при відкритті дверцят приладу. Парів може бути не видно, в залежності від їх температури. Не стійте занадто близько до приладу під час відкривання дверцят. Відкривайте дверцята приладу обережно. Тримайте дітей подалі.
3. Вода в нагрітій камері може створювати гарячу пару. Ніколи не наливайте воду в розігріту камеру.

Небезпека травм!

1. Подряпане скло у дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скляний скребок, гострі або абразивні засоби для чищення або миючі засоби.
2. Петлі на дверцятах приладу рухаються при відкриванні та закритті дверей, і ви можете потрапити в "пастку".
3. Тримайте руки подалі від петель.

Небезпека пожежі!

1. Горючі речовини, що зберігаються в камері, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте горючі предмети в камері. Ніколи не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині є дим. Вимкніть прилад і відключіть його від мережі або вимикайте за допомогою автоматичного вимикача, що знаходиться у коробці запобіжників. Під час відкривання дверцят приладу створюється тяга. Жирозахисний папір може стикатися з нагрівальним елементом і загорятися.
2. Під час попереднього нагрівання не кладіть жиростійкий папір над аксесуарами. Завжди обгортайте посуд або випічку жиростійким папером. Покрийте необхідну поверхню жиростійким папером. Жирозахисний папір не повинен виступати над аксесуарами.

Причини пошкодження

1. Фурнітура, фольга, жиростійкий папір або посуд на дні камери: не кладіть аксесуари на підлогу порожнини. Не накривайте підлогу порожнини якоюсь фольгою або жиростійким папером. Не ставте посуд на дно камери, якщо в приладі встановлена температура понад 50°C. Це призведе до накопичення тепла. Емаль буде пошкоджена.
2. Алюмінієва фольга: Алюмінієва фольга в камері не повинна контактувати зі склом дверей. Це може спричинити постійне знебарвлення дверного скла.
3. Силіконові каструлі: Не використовуйте силіконові каструлі, килимки, кришки чи аксесуари, які містять силікон. Датчик духовки може бути пошкоджений.
4. Вода в гарячому кухонному відсіку: не наливайте воду в камеру, якщо вона гаряча. Це спричинить виникнення великої кількості пару. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
5. Волога в камері: Протягом тривалого періоду волога в камері може призвести до корозії. Дайте приладу висохнути після використання. Не тримайте вологу їжу у закритій камері протягом тривалого часу. Не зберігайте їжу в камері.
6. Охолодження при відкритих дверцятах приладу: після роботи приладу на високій температурі дозволяйте йому охолоджуватися лише при закритих дверях. Не вставляйте нічого у двері приладу. Дозволяйте приладу висохнути з відкритими дверцятами, якщо під час роботи духовки було виділено багато вологи.
7. Фруктовий сік: коли випікаєте особливо соковиті фруктові пироги, не заповнюйте форму для випічки занадто "щедро". Фруктовий сік, що капає з форми для випічки, залишає плями, які неможливо видалити. Якщо можливо, використовуйте глибшу універсальну каструлю. Дуже брудна плomba: якщо плomba дуже забруднена, дверцята приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Фасади сусідніх частин можуть бути пошкоджені. Завжди тримайте плomбу в чистоті.

7. Дуже брудна плomba: якщо плomba дуже забруднена, дверцята приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Фасади сусідніх частин можуть бути пошкоджені. Завжди тримайте плomбу в чистоті.
8. Дверцята приладу як сидіння, полиця або стільниця: не сидіть на дверях приладу та не розміщуйте нічого на них. Не кладіть посуд або аксесуари на двері приладу.
9. Встановлення аксесуарів: залежно від моделі пристрою, аксесуари можуть подрпати дверну панель при закритті дверей приладу. Розміщуйте аксесуари в камері приладу обережно, тільки якщо вони підходять даній моделі пристрою.
10. Перенесення пристрою: не носіть і не тримайте прилад за ручку дверей. Ручка дверей не може підтримувати вагу приладу і може зламатися.
11. Якщо ви використовуєте залишкове тепло від вимкненої духовки для збереження їжі теплою, то всередині порожнини може виникнути високий вміст вологи. Це може призвести до конденсації і до корозійного пошкодження високоякісного приладу, а також до шкоди вашій кухні. Уникайте конденсату, при відкриванні дверей або користуванні режимом «Розморожування».

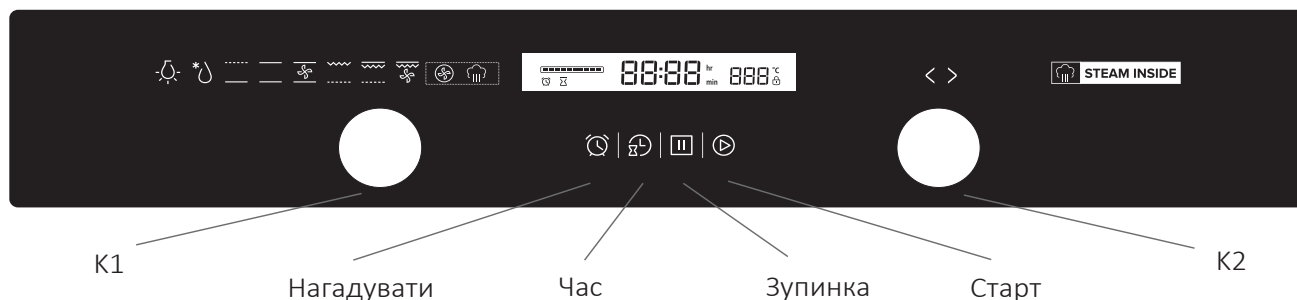
Установлення

- Розміри шафи, де буде розміщуватися духовка, мають відповідати необхідним, матеріал шафи повинен бути теплостійким.
- Для правильного виконання встановлення електричні частини повинні бути відокремлені від робочих.
- Ізоляція має бути міцно прикріплена і необхідно переконатися, що вона не може бути відокремлена за допомогою будь-якого інструмента.
- Якщо вбудована варильна поверхня встановлюється над духовкою, електричні кабелі мають бути відокремлені один від одного так, щоб можна було легко витягнути духовку і плиту зі свого місця.
- Прилад має розташовуватися на належній відстані від електричної розетки.
- Не розміщуйте електричний кабель поруч з гарячими поверхнями. Не затискайте його дверцятами духовки

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ



ОПИС ПРОДУКТУ



Символ	Опис функції
	Лампа духовки: що дозволяє користувачеві спостерігати за ходом готування, не відкриваючи двері. Лампа духовки підсвічується для всіх функцій приготування.
	Розморожування: циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє швидше розморожувати заморожену їжу (без використання тепла). Це ніжний, але швидкий спосіб пришвидшити час розморожування та розморожування готових страв і наповнених вершками продуктів, тощо.
	Нижній нагрів: прихований елемент в нижній частині духовки забезпечує тепло. В основному використовується для зберігання їжі в теплі. Температуру можна встановити в межах 60-120°C. Типова температура 60°C.
	Звичайне приготування: верхній та нижній нагрів працюють разом, щоб забезпечити конвекційне приготування. Температуру можна встановити в межах 50-250°C. Типова температура 220°C
	Конвенція з вентилятором: Поєднання вентилятора та обох нагрівальних елементів забезпечує рівномірне проникнення тепла, економлячи до 30-40% енергії. Страви злегка підрум'янюються зовні і все ще зволожені зсередини. Примітка. Ця функція підходить для приготування на грилі або смаження великих шматочків м'яса при більш високій температурі. Температура може бути встановлена в межах 50-250°C. Типова температура 220°C.
	Променистий гриль: внутрішній гриль-елемент включається та вимикається для підтримки температури. Температуру можна встановити в межах 180-240°C. Типова температура 210°C.
	Подвійний гриль: Нагрівальний елемент і верхній нагрівальний елемент працюють. Температуру можна встановити в межах 180-240°C. Типова температура 210°C.
	Подвійний гриль з вентилятором: променистий нагрівальний елемент і верхній нагрівальний елемент працюють з вентилятором. Температуру можна встановити в межах 180-240 ° C. Типова температура 210 ° C.
	Конвекція: Нагрівальний елемент навколо конвекційного вентилятора забезпечує додаткове джерело тепла для приготування страв. У режимі конвенції вентилятор автоматично включається, щоб покращити циркуляцію повітря в духовці і створює рівне тепло для готування. Температуру можна встановити в межах 50-240°C. Типова температура - 180°C. Можливе приготування на пару.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Налаштування годинника

Після підключення приладу до електромережі, символи " 0:00 " з'являться на екрані.

- 1> Натисніть "  ", значення годин почне блимати.
- 2> Крутіть " K2 ", для встановлення необхідного часу (в діапазоні 0--23).
- 3> Натисніть "  ", значення хвилин почне блимати.
- 4> Крутіть " K2 ", для встановлення кількості хвилин(в діапазоні 0--59).
- 5> Натисніть "  ", для завершення налаштування годинника. Символ " : " почне блимати, та час висвітлиться на екрані.

Примітка: Годинник розрахований на 24 г.. Після увімкнення приладу до мережі, якщо годинник не був налаштований, почне відображатися значення «0:00».

2. Налаштування функцій

- 1> Крутіть " K1 ", для налаштування необхідного режиму приготування. Виберіть необхідний символ.
- 2> Крутіть " K2 " для налаштування температури.
- 3> Натисніть "  " для підтвердження початку приготування.
- 4> Якщо крок 2 не потрібен, відразу натисніть  для підтвердження початку приготування. Час за замовчуванням складає 9 годин, температура за замовчуванням відобразиться на дисплеї.

ПРИМІТКА:

- 1> Величина кроку при встановленні кроку наступна:
в діапазоні 0--0:30 хв крок складає 1 хвилину;
в діапазоні 0:30--9:00 годин крок складає 5 хвилин.
- 2> Величина кроку при встановленні нагрівання складає 5°C, а для грилю це 30°C.
- 3> Крутіть " K1 " для корегування часу приготування після запуску програми. Потім натисніть кнопку "початок" для запуску початку приготування.
Якщо  не натиснути протягом 3 секунд, духовка повернеться до попереднього вибраного часу приготування і продовжить свою роботу.
- 4> Корегування температури Крутіть " K2 " для корегування температури, якщо програма вже зпущена. Відповідний індикатор загориться. Потім натисніть  для початку приготування. Якщо "  " не натиснути протягом 3 секунд, духовка повернеться до попереднього вибраного часу приготування і продовжить свою роботу.

3. Внутрішнє освітлення

- 1> Крутіть " K1 " для вибору режиму. Відповідна іконка позначить вибраний режим.
- 2> Натисніть  виберіть іконку  та час 0:00. Освітлення включиться.

4. Функція відображення залишкового часу

В описаній ситуації нижче Ви можете використати функцію перегляду залишкового часу:

- 1> В процесі роботи, натисніть,  що би взнати поточний час; якщо опція таймера була встановлена, натисніть  для перегляду залишку часу.
- 2> В режимі таймера, натисніть  для перегляду поточного часу.
- 3> В режимі відображення годинника, натисніть на конопку символ годинника

5. Функція блокування панелі управління

Для блокування :натисніть "▶" та  утримуйте одночасно протягом 3 секунд, поки не почуєте довгий звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться  - знак блокування.

Для розблокування: натисніть  та  одночасно, утримуйте протягом 3 секунд, поки не почуєте довгий звуковий сигнал, що означає скасування режиму блокування.

Примітка: в процесі роботи, якщо ви хочете призупинити готування, швидко натисніть кнопку паузи. Не тисніть надто довго – це не ефективно .

6. Функція нагадування

Ця функція нагадає вам, що необхідно почати готування у відповідний час. Тільки, якщо піч знаходиться в режимі очікування, може бути встановлено нагадування. Дотримуйтесь інструкції нижче, що би встановити функцію нагадування:

- 1> Натисніть кнопку 
- 2> Крутіть " K2 " для встановлення часу нагадування (в діапазоні 0—9 годин).
- 3> Натисніть кнопку  знову;
- 4> Крутіть " K2 " для продовження встановлюванн часу (в діапазоні 0—59 хв).
- 5>  Натисніть для підтвердження налаштувань. Таймер почне відлік.

Примітка: звуковий сигнал духової шафи буде звучати 10 раз по закінченню часу, рівного нулю . Ви можете відмінити нагадування під час налаштувань, натиснувши кнопку зупинки; Після налаштування нагадування Ви можете відмінити його двічі натиснувши кнопку «Стоп».

7. Функція Старт/Пауза/Відміна

- 1> Якщо всі налаштування виконано, натисніть  для початку приготування. Якщо процес приготування були призупинено, натисніть  для продовження процесу.
- 2> Під час прготування натисніть  один раз, що би поставити процес приготування на паузу. Натисніть  двічі для повної відміни процесу приготування.

8. Збереження електроенергії.

- 1> В режимі очікування або нагадування, натисніть та утримуйте  протягом 3 секунд для переведенн дисплея в режим економії електроенергії.
- 2> Якщо протягом 10 хв в режимі очікування не виконуються ніякі дії, дисплей погасне та перейде в режим енергозбереження.
- 3> В режиме енергозбереження натисніть на будь-яку кнопку або прокрутіть будь-яку ручку, для того, що би вийти з режиму очікування.

9. Функція відкладеного старту.

- 1> Для використання функції відкладеного старту, годинник має бути встановлений завчасно. Після цього, в режимі відкладеного старту, встановіть час, в який духовка повинна почати приготування
(a> Натисніть  b> Крутіть " K2 " для вибору часу в діапазоні 0—23 г.
c> Натисніть знову  d> Крутіть " K2 " для вибору часу в діапазоні 0 - 59 хв.
не натискайте на значок годинника знову. Далее, крутіть "K1" для вибору режиму готування.

- 2> Натисніть  для встановлення тривалості приготування та температури.
Використовуйте " K1 " для встановлення тривалості часу, та " K2 " для налаштування температури.
- 3> Натисніть  що би закінчити налаштування, на дисплеї з'явиться значок  який підтверджує, що опцію відкладеного startу активовано. Час відкладеного startу можна перевірити, затиснувши  на 3 секунди після того, як на екрані знову з'явиться годинник.
- 4> Після досягнення часу початку роботи, духовка автоматично почне процес приготування после звукового сигналу.Значок  пропаде та з'являться іконки, які підтверджують початок процесу приготування пна вибранному режимі.

Примітка:

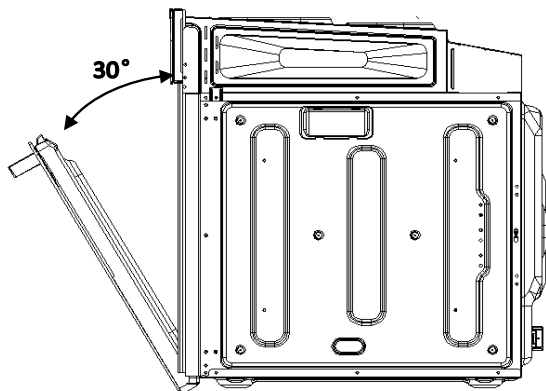
- 1> Підсвічування та розморожування не можуть бути встановлені в режимі відкладеного startу.
- 2> Після вибору опції відкладеного startу, натисніть кнопку Відміна один раз, тоді встановить тривалість і температура приготування будуть відображатися на екрані.
Натисніть кнопку "Відміна" знову, що би повернутися до годинника або натисніть кнопку "Старт" що би повернутися до встановлення відкладеного startу.

3> Функція таймеру (нагадування) не дійсна під час відкладеного startу.

10. М'яке зачинення дверей (не для всіх моделей)

Якщо відкрити кут дверей $> 30^\circ$, двері можна призупинити під будь-яким кутом.

Якщо відкрити кут дверей $\leq 30^\circ$, двері під дією демпфера повільно закриватимуться. Будь ласка, не зачиняйте двері з великою силою

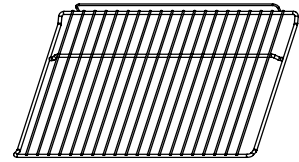


11. ПРИМІТКА

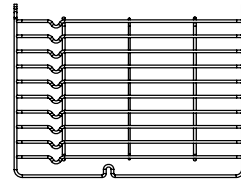
- 1> Лампа духовки буде увімкнена для всіх функцій.
- 2> Після того, як програма приготування буде встановлена, а кнопку  не буде натиснуто протягом 5 хвилин, то відобразиться поточний час або повернеться до стану очікування. Програма налаштування буде .
- 3> Зумер звучить один раз при ефективному натисканні, якщо його не натиснути ефективно, відповіді не буде.
- 4> Звук пролунає п'ять разів, щоб нагадати вам про закінчення приготування.

АКСЕСУАРИ

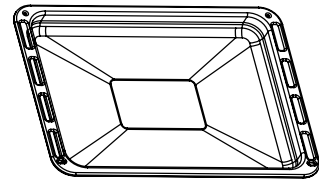
Дрітяна поличка: для приготування на грилі, підставка для посуду, каструлі для форми тортів з предметами для обсмажування та грилю.



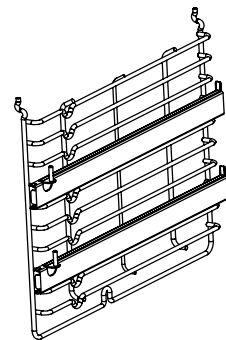
Повзунчастий кронштейн: для приготування їжі великих розмірів, ці опори для полиць з правої та лівої сторін духовки можна зняти, посуд та лоток можна поставити на підлогу духовки, використовуючи функції радіантного гриля, подвійного гриля, подвійного гриля з вентилятором.
(лише для конкретних моделей)



Універсальне деко: для приготування великої кількості їжі, наприклад, вологих тортів, тістечок, замороженої їжі тощо, або для збору жиру/розсипу та м'ясних соків.



Телескопічний бігунок: деякі моделі можуть використовувати телескопічні бігунки для полегшення використання духовки. Ці телескопічні бігунки та кронштейни повзунів можна розібрати, відкрутивши гвинти, які використовуються для його фіксації. Після розбирання посуд та піднос можна поставити на підлогу духовки, використовуючи такі функції, як радіантний гриль, подвійний гриль, подвійний гриль з вентилятором.



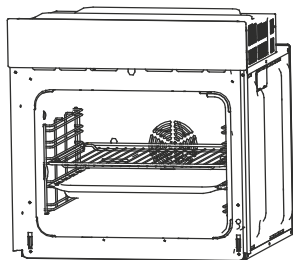
ПРИМІТКА. Під час розміщення посуду на дні духовки НЕ використовуйте функції з нагрівачем на дні, щоб запобігти збору тепла на дні.

(лише для конкретних моделей)

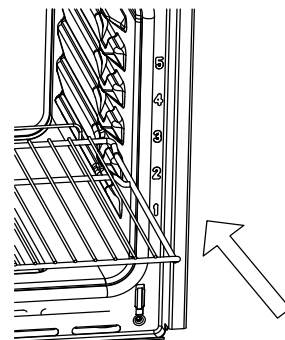
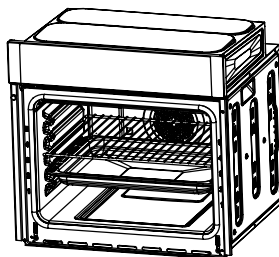
ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПОЛИЦЬ

Щоб полицки духової шафи працювали безпечно, правильне розміщення полиць між бічною рейкою вкрай необхідне. Полиці та каструлі можна використовувати лише між першим та п'ятим шарами.

Полиці слід встановлювати та виймати лише в горизонтальному положенні, це забезпечить надійність під час виймання полиці або піддону предмети з гарячою їжею, і вони не будуть вислизати з рук.



ЧИ

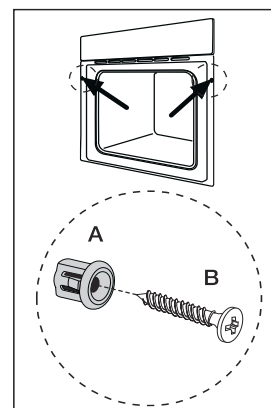
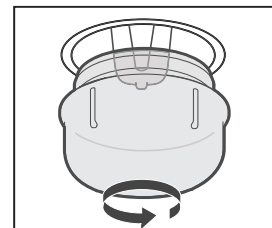


ЗАМІНА ЛАМПИ

Для заміни виконайте такі дії:

- 1> Відключіть живлення від розетки або вимкніть вимикач електромережі.
- 2> Відкрутіть кришку скляної лампи, повернувши її проти годинникової стрілки (зверніть увагу, вона може бути жорсткою) та замініть лампочку на нову того ж типу.
- 3> Прикрутіть кришку скляної лампи назад на місце.

ПРИМІТКА: Використовуйте лише галогенні лампи 25-40 Вт / 220В-240В, Т300 ° С.

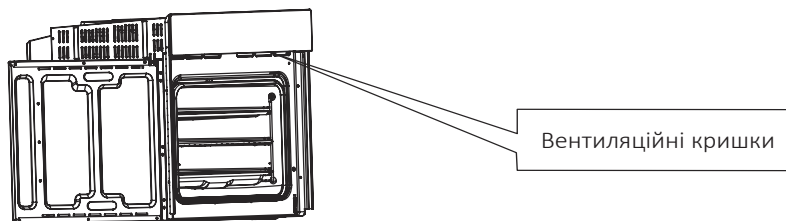


МОНТАЖ ДУХОВОЇ ШАФИ

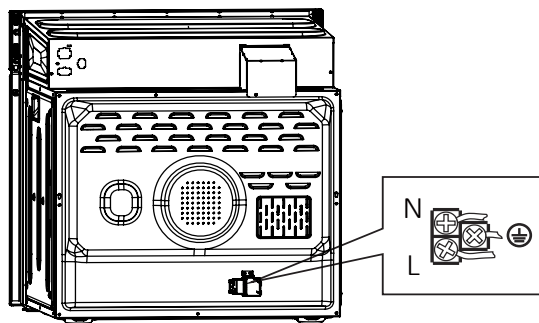
- 1> Встановіть духовку в поглиблення кухонної ніши.
- 2> Відкрийте дверцята духовки.
- 3> Закріпіть духовку до кухонної ніши двома тримачами відстані "А", в них вставте два гвинта "В".

ВЕНТИЛЯЦІЙНІ КРИШКИ

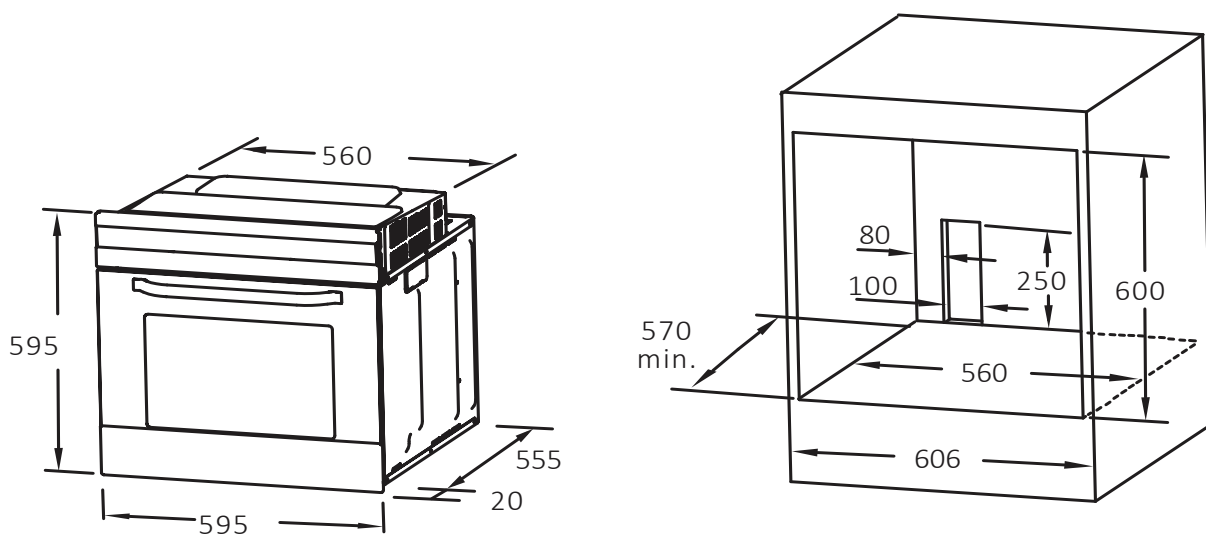
Коли готування закінчено, або знаходиться в паузі, або в режимі очікування, якщо температура духовки перевищує 75 градусів, вентилятор охолодження продовжить працювати протягом 15 хвилин. Або коли температура в духовці стане нижчою за 75 градусів, вентилятор охолодження зупиниться заздалегідь.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ПІЧКИ



ВСТАНОВЛЕННЯ



Зауваження:

- 1.Тільки плюсові відхилення допустимі для всіх розмірів.
- 2.У шафу (кабінет) не входить вимикач живлення або розетка

ПРИМІТКА. Кількість аксесуарів залежить від конкретного придбаного пристрою.

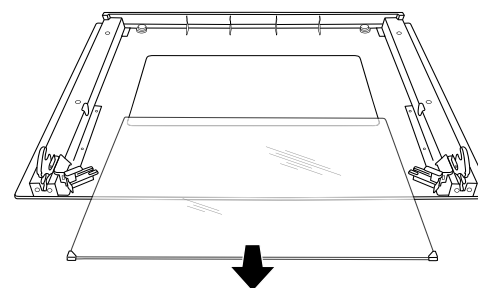
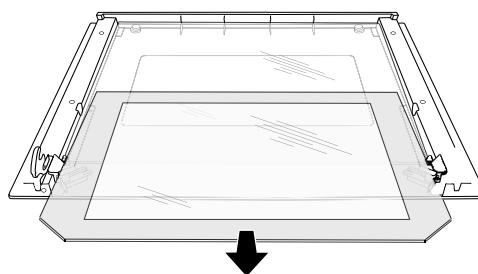
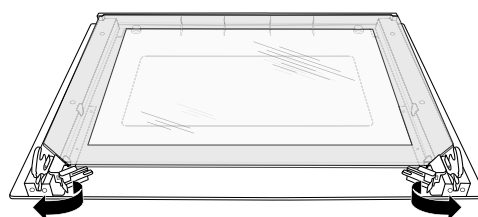
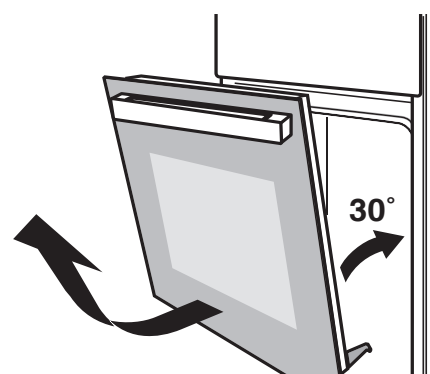
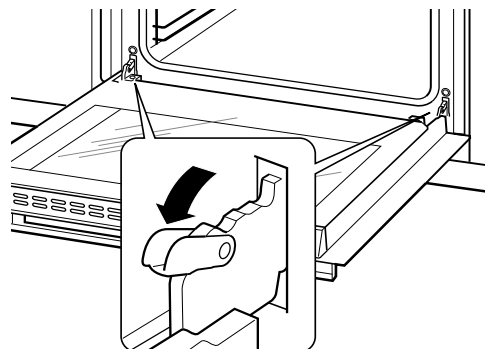
ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Розбирання деталей дверцят духовки

1. Щоб зняти двері, відкрийте двері на максимальний кут. Потім витягніть застібку на петлі дверей назад.
2. Закрийте дверцята під кутом приблизно 30 °. Тримайте двері однією рукою з кожного боку. Підніміть і повільно витягніть двері з духовки.
3. Відкрийте кронштейн обертання дверей, див. дії на наступному малюнку..
4. Підніміть зовнішнє скло дверей і витягніть його, а потім вийміть середнє скло дверей таким же чином.

УВАГА:

Не піднімайте та не переносьте духову шафу за ручку дверей.



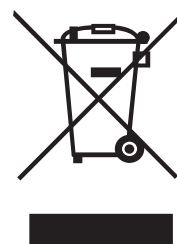
ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для гарного зовнішнього вигляду та надійності зберігайте пристрій в чистоті. Сучасний дизайн пристрою полегшує обслуговування до мінімуму. Частини пристрою, які контактують з їжею, необхідно регулярно чистити.

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням та чисткою відключіть живлення.
- Встановіть усі елементи керування у положення OFF.
- Зачекайте, поки внутрішня частина пристрою не буде гарячою, так очистити її трохи легше, ніж при теплі. Почистіть поверхню пристрою вологою ганчіркою, м'якою щіткою або тонкою губкою, а потім витріть насухо.
- При сильному забрудненні використовуйте гарячу воду з неабразивним миючим засобом.
Для чищення скла дверей духовки не використовуйте абразивні чистячі засоби або гострі металеві скребки, які можуть подрпати поверхню або призвести до пошкодження скла.
- Ніколи не залишайте кислих речовин (лимонний сік, оцет) на деталях з нержавіючої сталі.
Не використовуйте очищувач високого тиску для очищення пристрою. Форми для випічки можна мити м'яким миючим засобом.

Цей прилад маркується згідно з європейською директивою 2012/19 / ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього продукту, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути спричинені неправильним поводженням з цим продуктом. Символ на виробі вказує на те, що цей продукт не може викидатися з побутовими відходами. Натомість він буде переданий у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання. Утилізацію слід проводити відповідно до місцевих екологічних норм щодо утилізації відходів. Щоб отримати більш детальну інформацію про обробку, відновлення та переробку цього продукту, зверніться до місцевого міського офісу, до служби утилізації побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.



Функція духовки

Використання



Вентилятор /
Steam

Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування.

Встановіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

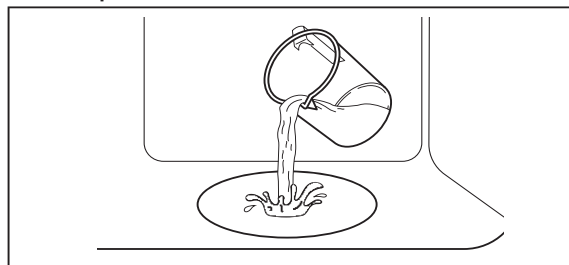
Є ризик отримання опіків.

Пара може спричинити опіки. Після зупинки функції обережно відчиніть дверцята.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Заповніть заглибину камери

водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.



УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовка гаряча.

- Встановіть функцію:
- Поверніть ручку управління для встановлення температури.
- Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
- Поставте страву в духовку.

Не відкривайте дверцята духовки під час готування.

6. Щоб вимкнути духову шафу

поверніть перемикач функцій духовки в положення «Вимкнено»,

натисніть Плюс пара , щоб вимкнути духову шафу.

Індикатор згасне.

7. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що духову шафу холодна, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.



ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ



(мл)



(°C)



(хв.)

Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Таблиця страв (загальна)

Блюдо	Вага	Попер едній нагрів	Полиця	Режим приготува ння	Темп. °C	Час (хв)		Посуд	Примітка
						1а	2а		
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
Бісквіт	-	10'00"	2		150	35-45	-	решітка	
Бісквіт	-	10'00"	2		175	35-45	-	решітка	
Бісквіт	-	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	

ЛИСТ ДАНИХ (ЄС 65/2014 та ЄС 66/2014)

FEV 560

Маса духовки	32 кг
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний обсяг	70л
Електрична потужність (звичайна)	0,99 кВт-год / цикл
Електрична потужність (примусове повітря)	0,89кВт / год
EEICavity	81.9
Клас енергоефективності (від A +++ до D)	A

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	1
обліковий код на складі																									
												рік виробництва / год													
																				місяць виробництва / місяць					
																				день виробництва / день					
номер партії / номер партии																									

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

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

www.interline.ua

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

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться до
сервісного центру:

 0 800 30 33 34

interline

Бажаємо вам гарного настрою та чекаємо на вас в
мережі! Скануйте відповідний QR-код та
приєднуйтеся до нас



interline.ua



Facebook



Instagram

