

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Вбудована електрична духова шафа

KTS 680 ECH BA
KTN 680 ECH XA
OEG 580 ECH BA
FEV 481 ECH BA
FEA 481 ECH XA

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

Дякуємо Вам за вибір продукту Interline. 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.
- Переконайтеся, що всі ручки управління знаходяться в положенні «OFF», 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 м'які 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 розташована поруч з духовкою повинна бути виготовлена 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.

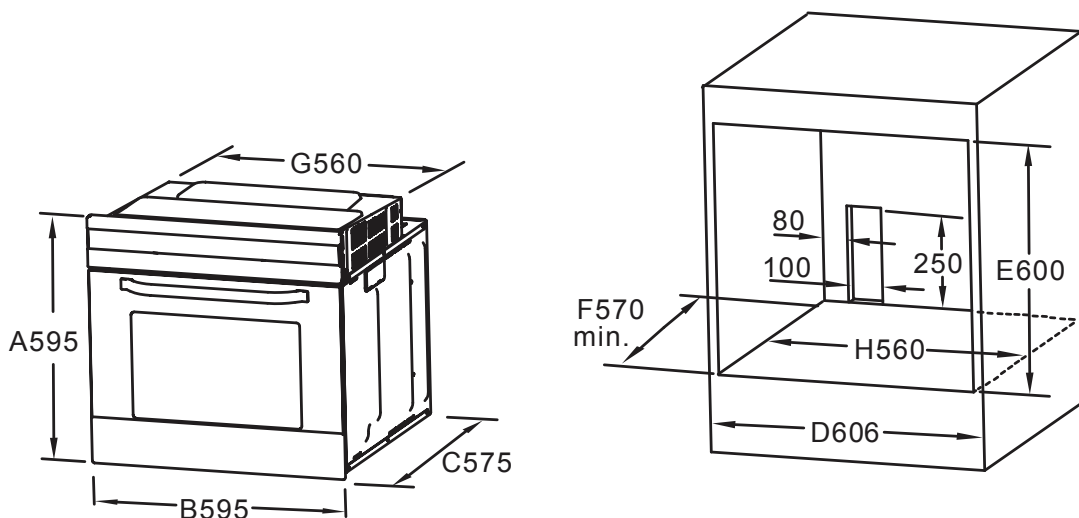
Підключення

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

Інструкція по вбудовуванню:

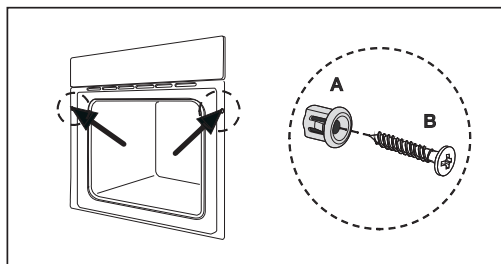
Важливо, щоб розміри та матеріали ніші в яку буде вбудовуватися духовка були придатними і могли витримувати температуру як мінімум 70°C. Щоб уникнути перегріву духовка повинна постійно провітрюватися.

Розміри пристрою і необхідного поглиблення представлені нижче:



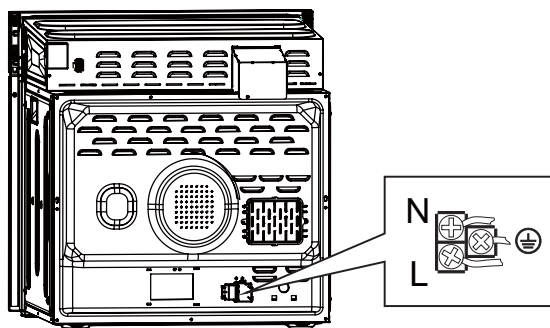
Вбудовування духовки в нішу

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:

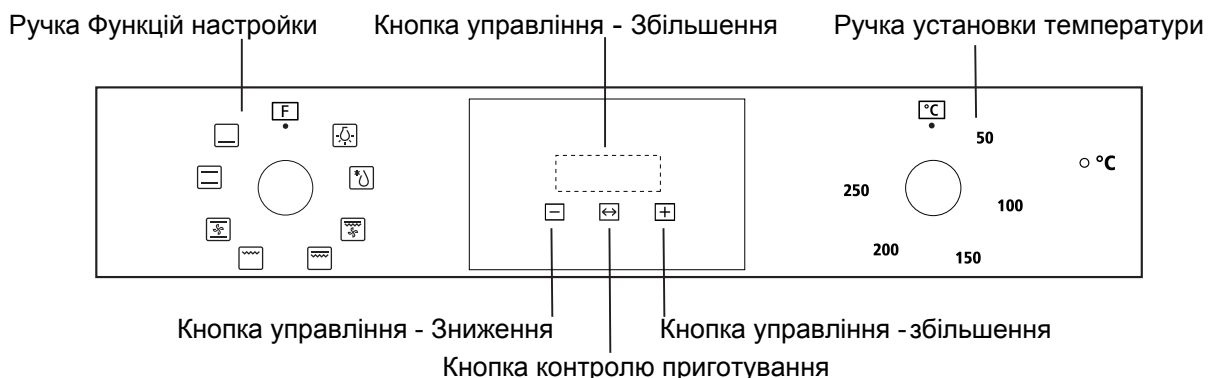
Символ	Опис функцій
	Освітлення духовки: дає користувачеві можливість спостерігати за ходом приготування, не відкриваючи двері.
	Розморожування: циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє швидке відтавання заморожених продуктів (без використання тепла).
	Нижній жар. Примітка: Це ідеально підходить 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'янюються 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.

Функції духовки управляються за допомогою електронних програм и LED дисплея.



Механічна духовка з електронним програматором і з **10:00** годинним таймером, - автоматичне відключення і функція автоматичного приготування, щоб мати зручність приготування їжі. При першому підключенні до електрики, піч видасть звуковий сигнал один раз, і піч переходить в режим очікування, на дисплеї відображається час "12:30".

УСТАНОВКА ЧАСУ

Формат часу 24 години. Годинники можуть бути встановлені в автономному режимі.

Після підключення духовки до електрики на дисплеї автоматично з'явиться "12:30".

Натисніть кнопку "+" або "-" щоб збільшити або зменшити годину настройки часу, натисніть кнопку "↔" щоб підтвердити установку годин.

Потім спалахує значок хвилин, для встановлення хвилин налаштування натисніть

кнопку "+" або "-", натисніть кнопку "↔", щоб підтвердити налаштування годинника. Значок годинник горіти відразу після установки. Ви можете регулювати налаштування годинника в режимі очікування, після того як годинник встановлено:

натисніть кнопку "+" або "-" і в той же час, протягом 3 секунд, значок годин спалахує, а потім треба налаштувати годинник як наведено вище.

Примітка:

- Якщо не встановити годинник при першому використанні печі, а тільки використовувати функцію вибору настройки і задавати температуру, годинник не буде працювати і буде показувати годину, як при першому підключенні до електрики (12:30).

Вибір функції

Повертаючи ручку настройки функції за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, ви обираєте потрібну функцію.

Установка температури

Повертаючи ручку настройки температури за годинниковою стрілкою до заданої температури. Діапазон установки температури від 0-250°C.

Включення і вимикання духовки

Якщо таймер знаходиться в режимі очікування, натисніть кнопку " " більше 3 секунд, таймер увійде в ручний режим, символ " " горітиме безперервно.

1. Виберіть потрібну функцію і температуру.
2. Встановіть час готування.

Якщо ви встановите таймер, після закінчення приготування, духовка автоматично вимкнеться.

Якщо ви встановите ручний безперервний режим, - після приготування, треба ручки вибору програм і температури перевести на позицію "0". Натисніть " " і

" " кнопки більше 3 секунд, щоб повернутися в режим очікування.

Ручний режим

У ручному режимі, загоряється тільки час дня і символ " ".

Час приготування повинно контролюватися користувачем.

Примітки: У ручному режимі, щоб забезпечити безпеку, після 5 годин духовка переходить в режим очікування у випадку якщо про неї забули. Коли таймер блимає в ручному режимі, натисніть будь-яку кнопку, щоб скинути таймер, якщо ви збираєтеся

продовжувати використовувати духовку. Або натисніть " " і " " разом протягом більше 3 секунд, щоб вийти в режим очікування, якщо не буде використовуватися піч.

Налаштування сигналу Таймера

Духовка має 24 годинний таймер нагадування, щоб нагадати вам почати приготування їжі в певний час від 1 хвилини до 24 годин. Ми можемо тільки встановити таймер нагадування, коли електронний програматор знаходиться в ручному режимі. Будь ласка, дотримуйтеся нижче вказівок, щоб встановити таймер:

Натисніть кнопку контроль приготування, коли електронний програматор знаходиться в ручному режимі, приготування їжі контроль програматора послідовність режимів "Таймер" - "Тривалість" - "Закінчення" - "Ручний режим" ("Timer"--"Duration"--"End"--"Manual" mode).

1. Натисніть кнопку контроль приготування на цей раз, електронний програматор

духовки увійде в режим установки таймера. Дисплей показує " 30", " " и " " висвічується символ.

2. Натисніть кнопку " " або " " для настройки установки таймера годин, а потім натисніть кнопку управління приготування. Потім на дисплеї спалахує символи хвилин, натисніть " " або " " для установки хвилин настройки. Після вибору, натисніть кнопку управління приготування ще раз для підтвердження установки таймера.

Дисплей буде показувати години після завершення установки таймера. Після закінчення встановленого часу таймера, зумер духовки буде звучати протягом 60 секунд.

Щоб скасувати звуковий сигнал, ви можете натиснути будь-яку з кнопок безперервно менше ніж на 3 секунди.

Автоматичне відключення функція

Для зручності приготування їжі, ця піч має функцію - автоматичного відключення. Ви можете установити функцію автоматичного відключення, коли електронний програматор знаходиться в режимі "Тривалість"("Duration") або "Закінчення"("End").

Автоматичне відключення - налаштування в режимі "Тривалість"

Ця функція призначена для автоматичного відключення печі в певний час.

Будь ласка, дотримуйтесь нижче вказівок, щоб встановити автоматичне відключення:

1. Виберіть функцію і температуру для приготування їжі.
2. Натисніть кнопку контроль приготування два рази, коли електронний програматор знаходиться в ручному режимі, програматор перейде в режим "Тривалість", дисплей показує "dur".
3. Слідуючи за тією ж самою практикою, як настройка годинника, встановіть годину і хвилини Тривалості, коли Ви хочете, щоб духовка автоматично відключилася.
4. Натисніть кнопку контроль приготування ще раз, щоб підтвердити тривалість налаштування. Після цього дисплей показує час установки годин. Коли обробка встановленого часу закінчиться, духовка автоматично вимикається, і тепловий елемент припинить роботу. Зумер духовка буде звучати протягом 60 секунд. Щоб скасувати звуковий сигнал, ви можете натиснути будь-яку з кнопок безперервно менше ніж на 3 секунди.

Автоматичне відключення - налаштування в режимі "Закінчення"

Ця функція призначена для автоматичного відключення печі в певний час.

Будь ласка, дотримуйтесь нижче вказівок, щоб встановити автоматичне відключення:

1. Виберіть функцію і температуру для приготування їжі.
2. Натисніть кнопку контроль приготування три рази, коли електронний програматор знаходиться в ручному режимі, програматор перейде в режим "Закінчення", дисплей показує "End".
3. Слідуючи за тією ж самою практикою, як настройка годинника, встановіть годину і хвилини Тривалості, коли Ви хочете, щоб духовка автоматично відключилася.
4. Натисніть кнопку контроль приготування ще раз, щоб підтвердити тривалість налаштування. Після цього дисплей показує час установки годин. Коли обробка встановленого часу закінчиться, духовка автоматично вимикається, і тепловий елемент припинить роботу. Зумер духовка буде звучати протягом 60 секунд. Щоб скасувати звуковий сигнал, ви можете натиснути будь-яку з кнопок безперервно менше ніж на 3 секунди.

Примітка: Після автоматичного відключення, тепловий елемент печі повернеться до роботи, якщо натиснути (безперервного протягом більше 3 секунд) кнопку "↔" .

Функція автоматичного приготування

Для зручності приготування їжі, ця піч має функцію автоматичного приготування. При дії цієї функції, духовка буде автоматично починати роботу потім відключиться в певний час. Будь ласка дотримуйтесь наведених нижче вказівок, щоб встановити функцію автоматичного приготування:

1. Виберіть функцію і температуру для приготування їжі.
2. Натисніть кнопку контроль приготування, встановіть тривалість часу до автоматичного включення духовки в "тривалість" режимі. Поточний час плюс установка тривалості - буде часом включення духовки.
3. Натисніть кнопку контроль приготування, встановіть час, в який ви хочете, щоб вимкнулась духовка. Установити час вимикання можна тільки пізніше чим включення часу установки.
4. Тепловий елемент духовки вимкнеться після підтвердження обох вище параметрів настройки, програматор повернеться в режим очікування.

Автоматичне включення відбувається в час заданого охоплення, тепловий елемент буде працювати; коли настає час досяжності автоматичного відключення, тепловий елемент духовки вимкнеться і програматор повернення в режим очікування.

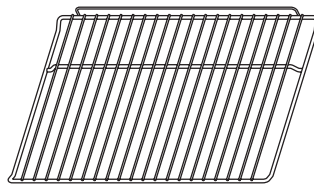
Примітка: Після автоматичного відключення, тепловий елемент печі повернеться до роботи, якщо натиснути (безперервного протягом більше 3 секунд) кнопку "↔" .

Примітка:

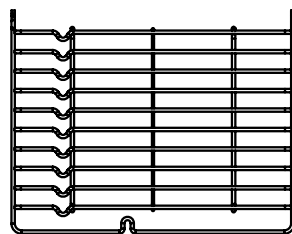
1. Духовка працює тільки при температурі навколишнього середовища від - 10°C до 85°C і при вологості від 30% до 95%.
2. Духовка видає звуковий сигнал при будь-якому натисканні на кнопки.
3. Натисніть кнопку "+" або "-" тривало, щоб регулювати налаштування часу, установка часу буде мигати, збільшувати або зменшувати час треба швидше.
4. Якщо при установці немає натисків на кнопки протягом 5 хвилин, програматор повернеться в ручний режим.
5. Таймер і функція автоматичного відключення/автоматичного приготування не може використовуватися разом.
6. При установці програматора, нажав кнопку управління приготуванням "↔" протягом більше 3 секунд, можна скасувати поточну настройку.
7. Натиснув "+" і "-" одночасно можна скасувати таймер, функцію автоматичного виключення або настройки автоматичного приготування. При цьому прозвучить звуковий сигнал.
8. Після закінчення приготування або в режимі "Тривалість", охолоджуючий вентилятор буде працювати ще 15 хвилин, якщо температура в духовці більше 70°C. Це охолоджує духовку і допомагає захистити компоненти.

Аксесуари

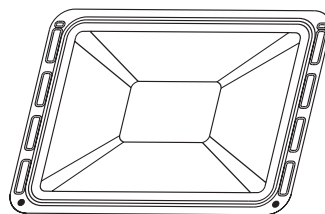
Решітка: Для страв гриля, форми для кексу, для смаження та приготування на грилі.



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

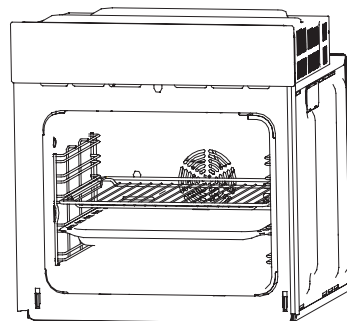


Деко: Для приготування великої кількості їжі, такі як вологі торти, тістечка, заморожені продукти та інше, або для збору жиру/м'ясний сік протік.



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.

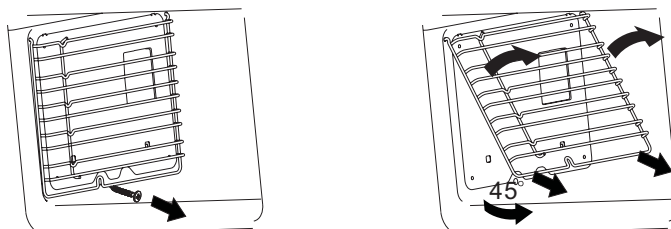


Очищення і технічне обслуговування:

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 дверцят духовки. Час від часу потрібно буде зробити більш ретельного очищення.

Для видалення кронштейна і очищення духовки:

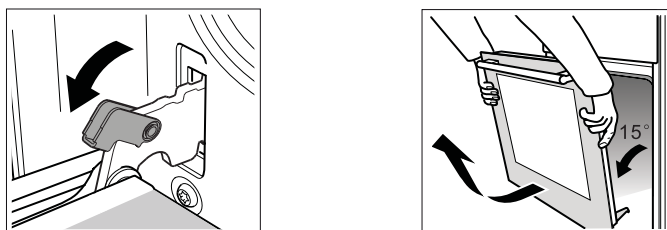
1. Відкрутити гвинти бічних стійок.
2. Підійміть опори вгору, як показано на малюнку, використовуючи кут близько 45°С.



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 консольної опорі при приміщенні в піч.

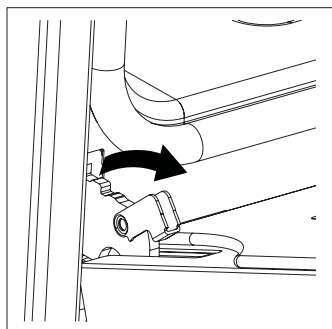
Повністю скляна внутрішня двері – Розбирання.

У даній моделі духової шафи, використовується дверцята з легким зняттям внутрішнього скла без закріплення гвинтами (для полегшення догляду за духовою шафою). Для зняття внутрішнього скла слідуйте простим діям вказаними нижче.

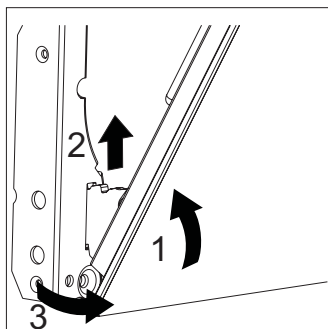
Дія 1. Зняття двері

Як зазначено на малюнку 1-1 максимально відкрийте дверцята духової шафи і підійміть петлі, як вказано на малюнку 1-2

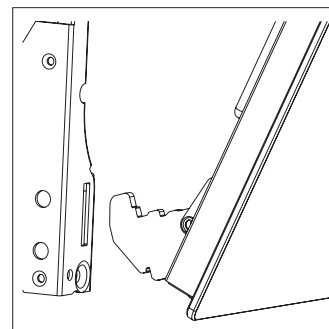
Далі слід підняти дверцята на рівень щоб петлі потрапили в пази, акуратно підніміть і дістаньте її, як вказано на малюнку 1-3



малюнок 1-1



малюнок 1-2

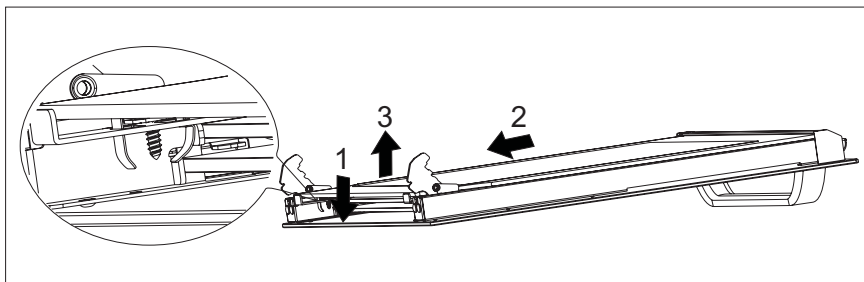


малюнок 1-3

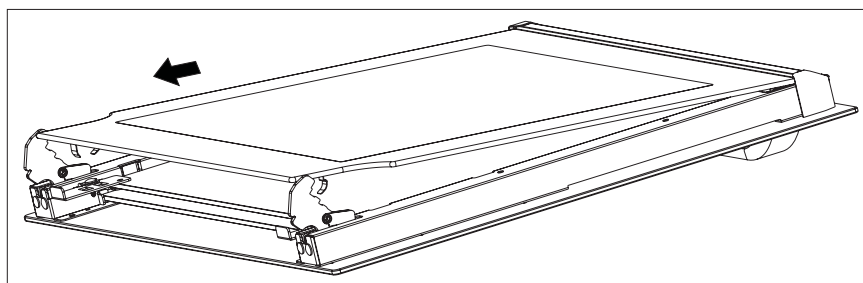
Дія 2. Зняття внутрішнього скла

Спочатку натисніть на внутрішнє скло, потягніть його в бік петель, трохи зсунувши, піднімайте його (Приклад вказаний на малюнку 2-1)

Піднявши витягайте його в сторону петель (Приклад вказаний на малюнку 2-2)



малюнок 2-1

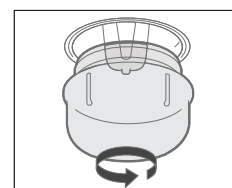


малюнок 2-2

Для установки внутрішнього скла на місце, дотримуйтесь тим же діям тільки у зворотному порядку.

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-60 Гц з температурним опором 300 °С або вище.



Таблиця страв (загальна)

Блюдо	Вага	Попер едній нагрів	Полиця	Режим приготува ння	Темп. °C	Час (хв) 1ая 2ая сторона		Посуд	Примітка
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	

Цей пристрій маркована відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC 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 (ЄС 65/2014 та ЄС 66/2014)

KTS 680 ECH BA KTN 680 ECH XA FEV 481 ECH BA
OEG 580 ECH BA FEA 481 ECH XA

Кількість порожнин	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний обсяг	70л
Електрична потужність (звичайні)	0,89 кВт-год / цикл
Електрична потужність (примусове повітря)	0,99кВт / год
EEICavity	106.1
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 / місяц									
																		день виробництва / день							
номер партії / номер партии																									

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

