



ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

FOE 3714
FOEV 3714
FOET 3714

FOE 4815
FOEV 4815
FOET 4815

До встановлення, підключення і першого використання приладу обов'язково прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Ви забезпечите себе і уникнете пошкодження приладу.

Зміст

Важливі попередження про безпеку	4
Опис приладу	7
Деталі та аксесуари	8
Встановлення та експлуатація	9
Встановлення опор (ніжок)	10
Панель управління	12
Використання функцій режимів приготування	13
Використання функцій та поради з приготування	14
Очищення та догляд за пристроєм	16
Усунення несправностей	17
Технічні характеристики	18
Утилізація приладу	19

Шановний покупець,


Дякуємо Вам що ви обрали цей виріб, який виготовлено на високоякісному, технологічному та сучасному обладнанні.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте даний посібник, в якому міститься важлива інформація, яка стосується вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу та догляду за ним.

Тримайте цей посібник протягом усього часу використання. При наданні виробу іншому користувачеві передайте також цю інструкцію з експлуатації.



Цей посібник з експлуатації був підготовлений відразу для декількох моделей. Деякі з цих функцій можуть бути недоступні для вашого виробу.

Позначення	Значення
	Важлива інформація
	Попередження - Увага
	Небезпека ураження електричним струмом
	Небезпека виникнення пожежі
	Захист від гарячих поверхонь

Важливі попередження про безпеку

Загальні попередження

1. Усередині приладу розташований термостат. Використовуйте лише відповідний термостат.
2. Цей пристрій не призначений для використання особами з фізичними вадами, недоліками сприйняття та затримками розумового розвитку, а також особами з недостатнім досвідом або знаннями, без контролю зі сторони відповідальної особи. Не залишайте прилад без нагляду у присутності дітей або домашніх тварин.
3. Дітям до 8 років небезпечно торкатися увімкненого приладу без нагляду дорослих і користуватися ним самостійно. Діти не повинні грати з приладом
4. Прилад та кабель повинен бути у недоступному місці для дітей віком до 8 років.
5. Пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
6. Прилад призначений **ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**. У разі його експлуатації не за призначенням (використовується в професійних/напівпрофесійних цілях) або не відповідно до інструкцій у посібнику користувача, гарантія буде анульована. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки скоєні внаслідок цього.



При роботі приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Використовуйте рукавички або прихватки. Прилад виробляє надлишкове тепло та пару під час використання, тому поверхні можуть нагріватися. Необхідно вжити відповідних заходів для запобігання ризику травм, пожеж та шкоди майну.

7. Завжди розташовуйте пристрій на рівній, термостійкій поверхні. Під час використання приладу переконайтеся в тому, що навколо нього є достатньо вільного місця. Для нормальної роботи електропечі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не менше ніж 20 см зверху, 10 см позаду та з боків приладу. Ніколи не експлуатуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів та вогнебезпечних об'єктів, таких як паперові рушники, штори, пластикові тарілки та інше. Слудкуйте за тим, щоб кабель не звисав із краю стола або стільниці, а також не торкався гарячих поверхонь.
8. Під час експлуатації приладу розміщуйте його лише на горизонтальній та стійкій поверхні. У разі, якщо вам потрібно розмістити електропіч на підкладку, зафіксуйте пристрій, щоб він не зісковзнув з неї.
9. Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла або на їхній поверхні. Не кладіть сторонні предмети на пристрій.

10. Ніколи не піднімайте / не пересувайте електропіч, поки вона під'єднана до електромережі.
11. Не ставте нічого на відкриті дверці. Не допускається потрапляння холодних рідин на скло дверцят під час роботи приладу.
12. Під час від'єднання від електричної розетки беріться руками безпосередньо за штепсель. Ніколи не тягніть за шнур для того, щоб вийняти його.
13. Не використовуйте прилад у випадку, якщо шнур або вилка пошкоджені, чи прилад зіпсований. Якщо мережевий шнур пошкоджений, його повинен замінити виробник, сервісний центр або інша особа із належною кваліфікацією, з метою уникнення будь-якого ризику.
14. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не допускайте потрапляння води або іншої рідини у будь-яку частину електричної печі.
15. Відключайте пристрій від електромережі, коли не користуєтеся ним, або перед чищенням. Дайте йому охолонути перед тим, як встановлюватимете або вийматимете деталі, а також перед чищенням.
16. Не використовуйте для чищення приладу металеву губку або скребок для посуду.
17. Не кладіть в електропіч габаритні продукти або металевий посуд, оскільки вони можуть стати причиною займання або ураження електричним струмом.
18. Будьте особливо обережні під час використання контейнерів, виготовлених із будь-яких інших матеріалів, крім металу або скла. Не кладіть у пристрій жодного з цих матеріалів: папір, картон, пластик.
19. Не зберігайте у цьому пристрої будь-які матеріали, крім аксесуарів, рекомендованих виробником, коли він не використовується.
20. Не накривайте піддон або інші частини приладу металевою фольгою, оскільки це може призвести до перегріву приладу.
21. Не зберігайте всередині печі будь-які предмети, крім рекомендованого виробником приладдя, коли вона не використовується.
22. Не використовуйте пристрій на вулиці та не допускайте на нього впливу атмосферних явищ (дощу, сонця та інше).
23. Не переміщуйте пристрій, якщо всередині нього є гарячі страви/рідини.
24. Поверніть ручку таймера в положення «Вимк.», щоб вимкнути пристрій.
25. Не залишайте продукти в електропечі на тривалий час.
26. Не викладайте продукти безпосередньо на нагрівальні елементи, використовуйте для цього решітку або деко.
27. Не кладіть в електропіч продукти в герметично закритому посуді.
28. Перед запіканням овочів і фруктів з щільною шкіркою протикайте її ножом або виделкою, з метою запобігання забрудненню внутрішньої камери електропечі.

29. Не залишайте електропіч увімкненою в мережу, якщо ви не готуєте їжу.
30. Навіть якщо прилад вимкнений, необхідно від'єднати вилку шнура від електричної розетки, перш ніж розбирати його деталі або починати очищення.
31. Під час роботи приладу його частини зі скла або металу можуть сильно нагріватися, тому слід бути обережними, щоб не спричинити опіки.
32. У випадку загоряння в камері електропечі, не відчиняючи дверцят, від'єднайте прилад від мережі, вийнявши вилку приладу з розетки. Загасіть вогонь мокрою ганчіркою, не торкаючись поверхні дверцят. Використовуйте термозахисні рукавиці.
33. Виробник не бере на себе відповідальність за шкоду, що виникла внаслідок неправильної експлуатації.



Забороняється самостійно вносити зміни в електричні або механічні частини виробу. Виробник не несе відповідальності за нанесені збитки, які виникли через неправильне використання чи неправильну установку приладу.



Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в конструкцію, комплектацію або технологію виробництва, такі зміни не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації та споживчі властивості.

Опис приладу



5.



6.



*7.



8.



*9.



Примітка: Вийміть усі аксесуари з електропечі та зніміть прозору або синю захисну плівку перед використанням.

Комплектація залежить від моделі.

Деталі та аксесуари

- 1. Ручка дверцят:** Завжди використовуйте ручку і не торкайтеся скла дверцят. Під час процесу приготування скло може стати занадто гарячим та спричинити опіки.
- 2. Скло дверцят:** Міцне загартоване скло утримує тепло всередині та допомагає рівномірно розподіляти тепло. Ніколи не готуйте, коли вона відчинена.
- 3. Панель керування:** Тут знаходяться ручки управління за допомогою яких можна встановити температуру, час та режим.
- 4. Опори (ніжки) електропечі:** Задля вашої безпеки, використовуйте прилад зі встановленими опорами(ніжками).
- 5. Кругле деко:** Використовуйте на решітці, що входить у комплектацію виробу.
- 6. Квадратне деко:** Використовуйте його, помістивши на необхідний рівень полиці всередині електропечі.
- * 7. Піддон для крихт:** Помістіть його знизу та очищайте його коли він заповнений більше ніж на половину.
- 8. Решітка:** Використовуйте для розміщення хліба, рогаликів та круглого дека.
- *9. Рожен (для грилю):** Має вид металевого прута, на який настромлюють м'ясо, рибу для смаження.

(*): Опціонально, в залежності від моделі.

4 полиця

3 полиця

2 полиця

1 полиця



Решітка повинна бути розміщена на полиці, як показано на зображенні.

Встановлення та експлуатація

Перед використанням приладу!



Перевірте відповідність комплектації та переконайтеся у відсутності механічних пошкоджень. Не встановлюйте пристрій, якщо він пошкоджений.



Підготуйте місце де буде розміщено прилад та зніміть усі рекламні наклейки. Встановіть електропіч таким чином, щоб штепсельна вилка і розетка були легко доступні та переконайтеся в тому, щоб напруга приладу співпадала з напругою вашої електричної мережі.



Встановлення повинно проводитись відповідно до місцевих норм та правил. У разі неправильного встановлення чи використання пристрою, виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок неналежного використання або неправильного управління.

Підключення до мережі



Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником, відповідно до значень, зазначених на етикетці. Виробник не несе відповідальності за збитки, викликані відсутністю заземлення або його несправністю.



Не торкайтеся вилки мокрими руками. Щоб відключити пристрій від електричної мережі не тягніть за шнур живлення, завжди тримайте за штепсель. Переконайтеся, що штепсель міцно вставлений у розетку, щоб уникнути іскри.



Шнур живлення не можна здавлювати, згинати або затискати. Він не повинен контактувати з гарячими деталями приладу. Якщо шнур живлення (шнур зі штекером) пошкоджено його повинен замінити виробник, сервісний центр або інша уповноважена особа із належною кваліфікацією.



Щоб уникнути ураження електрострумом, не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати прилад. Усі роботи можуть виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру.

Встановлення опор (ніжок)



1. Нерухомий фіксатор
2. Рухомий фіксатор



КРОК 1

Помістіть пластикові деталі опори (ніжки), як показано на малюнку.



КРОК 2

Спочатку вставте нерухомий фіксатор, як показано на малюнку.



КРОК 3

Потім вставте рухомий фіксатор, доклавши невеликі зусилля.







КРОК 4

Використовуйте опори (ніжки) разом із насадкою на них.

Перед першим використанням

- Видаліть усі пакувальні матеріали.
 - Встановіть прилад на суху термостійку поверхню, забезпечивши достатню вентиляцію з усіх боків.
 - Промийте всі аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Протріть корпус і внутрішні поверхні приладу вологою губкою. Ретельно просушіть.
 - Увімкніть порожню електропіч та залиште прилад працювати з відчищеною дверцятою протягом 10 хвилин у провітрюваному приміщенні.
- УВАГА: При першому використанні з пристрою може виходити легкий дим — це нормальне явище.** Після закінчення встановленого часу провітріть приміщення.
- Перед початком готування впевніться, що пристрій повністю сухий та чистий.

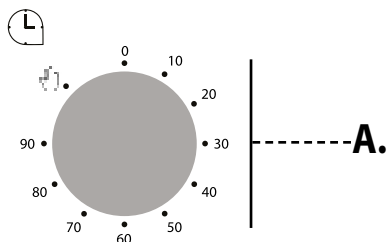
Перед початком готування

- Оберіть функцію яка потрібна для приготування їжі .
- Встановіть потрібний час вручну  або використовуючи таймер .
- Після встановлення необхідної температури , електропіч розпочне роботу.

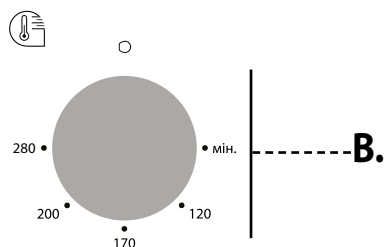


Якщо термостат і функціональна ручка управління увімкнені, але час не встановлено або не встановлено вручну, електропіч не увімкнеться.

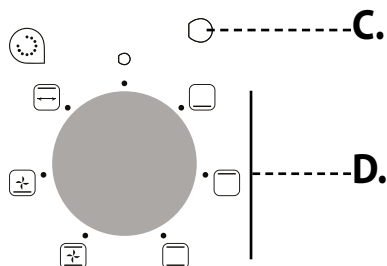
Панель управління



A. Таймер: Використовуйте його для встановлення бажаного часу приготування. Діапазон налаштування часу становить від 1 до 90 хвилин.



B. Ручка регулювання температури: Використовуйте для встановлення бажаної температури приготування.



C. Індикатор: Відображається коли встановлено режим приготування та таймер. Коли внутрішня частина духовки досягне заданої температури - індикатор вимкнеться. Під час приготування їжі він може мерехтіти.

D. Функціональна ручка: Використовуйте для налаштування режиму приготування.

Використання функцій режимів приготування

	<p>Нижній нагрів Нагрів відбувається лише знизу. Ви можете приготувати страви з хрусткою скоринкою знизу та м'якою зверху. Підходить для піци чи продуктів, які бажано підрум'янити знизу.</p>
	<p>Верхній нагрів Нагрів відбувається тільки зверху, ви можете приготувати глазуровані тістечка та продукти, які бажано підрум'янити зверху.</p>
	<p>Верхній та нижній нагрів Їжа нагрівається знизу та зверху одночасно. Функція призначена для приготування випічки, м'ясних і рибних страв, запікання овочів.</p>
	<p>Верхній та нижній нагрів з турбовентилятором (*) Верхній та нижній нагрів працюють одночасно з конвекцією. Функція призначена для утворення хрумкої скоринки, висушування занадто великої кількості соку, що виділився, а також для достатнього пропікання великого пирога або тушки птиці.</p>
	<p>Верхній нагрів з роженем (*) Можна приготувати рибу, птицю та м'ясо, використовуючи лише верхній нагрів. Рекомендується використовувати піддон або звичайне деко. Максимальна вага для приготування – 2 кг.</p>
	<p>Гриль з роженем (*) Функція призначена для приготування м'якого та смаженого м'яса, інтенсивно нагріваючи його лише зверху. Рекомендується використовувати піддон або звичайне деко.</p>
	<p>Гриль (*) Функція призначена для швидкого обсмажування м'яса, яке залишається соковитим всередині. Можна готувати такі продукти як м'ясо, курка, риба. Рекомендується використовувати піддон або звичайне деко знизу.</p>
	<p>Нижній нагрів з турбовентилятором (*) Нижній нагрів працює одночасно з конвекцією. Завдяки рівномірному розподілу гарячого повітря у внутрішній камері електроділянки нижня частина продуктів краще пропікається і стає хрумкою.</p>

(*): Опціонально, в залежності від моделі.

Використання функцій та поради з приготування

У таблиці наведено рекомендації, щодо приготування страв та визначення часу їх приготування (значення протестовані в лабораторіях). Тривалість приготування може змінюватись в залежності від напруги в мережі, якості, кількості та початкової температури продуктів, що готуються. Експериментуючи, ви можете змінювати значення для отримання різних результатів приготування страв на ваш смак.

Страви	Температура (°C)	Час приготування (хв)	Функція
Кекс	170 -190 °C	30 - 40	
Піца	200 °C	15 - 20	
Яловичина	Макс.	25 - 35	
М'ясо, овочі, риба у рукаві	190 - 210 °C	30 - 45	
Курча	Макс.	60	
Риба	190-210 °C	30 - 40	
Торти і пироги	170 -180 °C	25 - 40	



Перед приготуванням розігрійте електропіч. Час попереднього нагріву - це час доки індикатор не згасне вперше.



Під час приготування в електропечі майте на увазі наступне:

- Страви приготовлені при високій температурі швидше підрум'янюються, але це не означає що вони приготувались всередині. Щоб внутрішня частина страв пропеклася, їх потрібно готувати довше при низькій температурі.
- Під час випікання тортів та випічки необхідно попередньо розігріти електропіч. Не відкривайте дверцятю пристрою під час процесу підйому тіста принаймні 20 хвилин. Щоб перевірити готовність страви вставте зубочистку, якщо вона чиста - випічка готова. Цю перевірку слід робити після того, як минуло 3/4 часу приготування.
- Врахуйте, що при приготуванні червоного м'яса, сіль потрібно додавати в середині часу приготування. Страву запікають спочатку на високій температурі, а під кінець приготування її зменшують.
- Біле м'ясо слід готувати при низькій температурі протягом усього часу приготування.
- Перевірте готовність м'яса за допомогою виделки. Якщо вона легко входить у страву - м'ясо готове.



Готуйте на грилі лише продукти, які придатні для інтенсивного смаження. Не кладіть їжу близько до стінок внутрішньої камери, оскільки це найтепліша зона, і жирна їжа може спалахнути.

Очищення та догляд за пристроєм

Утримуйте електропіч у чистоті. Чистий і доглянутий пристрій прослужить довше, в ньому приємніше готувати, і страви виходять більш апетитними. Регулярно очищайте пристрій після кожного використання для забезпечення максимальної продуктивності та подовження терміну служби.

1. Перед очищенням приладу переконайтеся, що він від'єднаний від електромережі та повністю охолов.
2. Щоб очистити дверцятю, обережно протріть її з двох сторін м'якою вологою ганчіркою з миючим засобом. НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПРИСТРІЙ У ВОДУ АБО В БУДЬ-ЯКІ ІНШІ РІДИНИ!
3. Для видалення залишків продуктів та жирних плям протріть внутрішні та зовнішні поверхні електропечі вологою ганчіркою із додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Потім протріть чистою вологою ганчіркою без миючих засобів і витріть їх насухо.
4. Не використовуйте для чищення абразивні засоби або металеві скребки. Використовуйте тільки м'який мильний розчин. Абразивні засоби для чищення, щітки для чищення та хімічні засоби для чищення можуть пошкодити покриття пристрою.
5. Щоб легко видалити їжу з аксесуарів, їх слід замочити в теплій мильній воді без використання агресивних і абразивних миючих засобів. А потім ретельно просушити.
6. Пролите масло, речовини із вмістом кислот, рекомендується негайно очистити, оскільки при тривалому контакті вони можуть пошкодити поверхню.
7. Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла у вентиляційні отвори електропечі, оскільки це може призвести до виходу приладу з ладу.
8. Не відкладайте очищення приладу на тривалий строк, щоб уникнути утворення залишків їжі, які важко видалити.
9. Якщо ви не використовували електропіч протягом тривалого часу, переконайтеся, що вона чиста й не містить залишків їжі. Зберігайте пристрій в сухому місці, наприклад, на столі, стільниці або в шафі.
10. Технічне обслуговування пристрою повинно виконуватися уповноваженим представником авторизованого сервісного центру.

Зберігання

1. Вимкніть пристрій і зачекайте, поки він повністю охолоне.
2. Переконайтеся, що всі компоненти чисті та сухі.
3. Помістіть пристрій у чисте та сухе місце.

Заміна лампи освітлення



Перш ніж починати заміну лампи, переконайтеся, що пристрій відключений від електромережі, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Зніміть скляний ковпачок, повернувши його.
- Потім викрутіть лампу та встановіть нову з відповідними характеристиками.
- Вставте на місце скляний ковпачок.

Усунення несправностей

Проблема	Причина проблеми	Рішення
Пристрій не працює	Пристрій не підключено до розетки	Підключіть пристрій до розетки
	Таймер та регулятор температури не увімкнені	Встановіть температуру та таймер
	Пристрій може бути підключений до спільної розетки з іншими пристроями	Підключіть пристрій до окремої розетки
Нагрівальний елемент не працює	Пристрій перевантажений	Використовуйте невеликі порції, щоб забезпечити рівномірне приготування
	Встановлено дуже низьку температуру	Збільшіть температуру
Їжа готується не рівномірно	Деякі страви необхідно перевертати під час приготування	Деякі страви необхідно перевертати під час приготування
	Однчасне приготування страв, яке потребує різного температурного режиму	Готуйте страви однакового розміру
	Якщо при приготуванні використовується більше однієї полиці, дека потрібно періодично міняти місцями	Змініуйте дека місцями
З пристрою виходить дим	Використовується дуже багато олії	Видаліть зайву олію
	В аксесуарах є зайві рештки олії, що залишилися від попереднього приготування їжі	Після кожного використання очищайте аксесуари та компоненти внутрішньої частини пристрою

Технічні характеристики

Модель	FOE 3714 FOEV 3714 FOET 3714	FOE 4815 FOEV 4815 FOET 4815
Номинальна напруга/частота	220-240 В / 50-60 Гц	
Потужність	1400 Вт	1500 Вт
Об'єм камери	37 л	48 л
Діапазон температур	100 - 280 °C	
Таймер	90 хв	
Тип керування	Механічний	
Внутрішнє освітлення	18 Вт	
Клас захисту від ураження електричним струмом	Клас I	
Розміри приладу (ширина x висота x глибина)	505x324,5x416	590x330x464,5



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.



Зображення, що містяться в цьому посібнику, схематичні і можуть не відповідати вашому пристрою.



Значення, заявлені на маркуваннях або інших друкованих документах, що постачаються в комплекті з виробом, є значеннями, отриманими в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Ці значення можуть змінюватись в залежності від умов експлуатації.

Дотримання правил WEEE та утилізація виробу



Згідно з європейськими директивами (ЄС 2002/96/ЕС) утилізації електричних і електронних приладів WEEE, даний виріб не відноситься до побутового сміття. Це вказує на те, що відходи електричного та електронного обладнання слід здавати окремо. Якщо Ви вирішили більше не користуватися цим виробом, його необхідно знеструмити і знешкодити. Відслужені електричні та електронні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали пристроїв можуть містити шкідливі речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. Рекомендуємо Вам здати відслуживший прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. Відслуживший виріб повинен зберігатися в недоступному для дітей місці. При підготовці пристрою до утилізації, слід вийняти штепсель з розетки, і привести мережевий кабель з вилкою в неробочий стан (наприклад, перерізати кабель).

Упаковка виробу виготовлена з матеріалів, які придатні до переробки. Тому упаковка не підлягає утилізації разом із побутовим пристроєм.



Служба технічної підтримки:

+ 38 073 217 77 77

www.minola.ua