

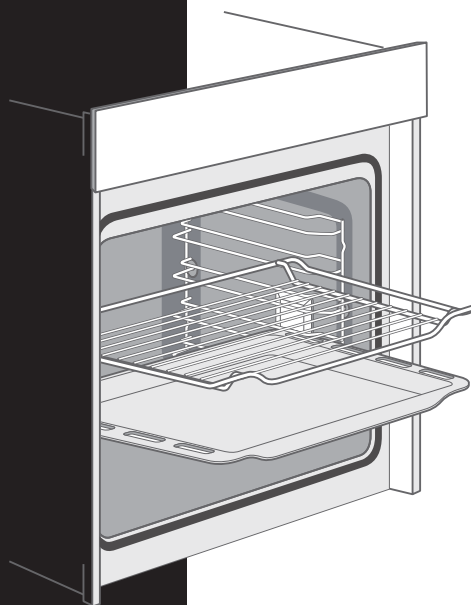
interline

Вбудована електрична піч
Інструкція користувача

Серія:

OMG 970

з мікрохвильовими
режимами



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.

ЗМІСТ

2	Інформація про безпеку
2	Використання за призначенням
2	Увага
5	Причини пошкодження
<hr/>	
6	Встановлення
8	Експлуатація приладу
8	Ідентифікація пристрою
15	OMG 970
15	Панель керування
16	Перед використанням приладу
17	Види нагріву
18	Використання вашого приладу
<hr/>	
21	Автоматичні рецепти
22	Акcesуари
25	Енергетичне використання
25	Навколишнє середовище
26	Здоров'я
26	Технічне обслуговування приладу
29	Застосування дверей
30	Усунення дрібних поломок
32	Сервісне обслуговування
33	Поради та рекомендації
<hr/>	
35	Тестова харчова відповідність згідно з EN 60350-1 ЛИСТ
35	ДАННИХ (ЄС 65/2014 та ЄС 66/2014)

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Ми вдячні Вам за придбання 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 спеціаліст сервісного центру 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.

Запобіжні заходи для уникнення можливого впливу надмірної мікрохвильової енергії

(a) Не намагайтеся використовувати цю духовку з відкритими дверима, оскільки це може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо не порушувати та не підробляти захисні замки.

(b) Не розміщуйте жодних предметів між передньою поверхнею духовки та дверцятами та не допускайте скупчення бруду чи очищувачів на ущільнювальних поверхнях.

(c) ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджені дверцята або дверні прокладки, піч не повинна працювати, поки її не відремонтує компетентна особа.

УВАГА!!!

Небезпека ураження електричним струмом!

1. Некваліфікований ремонт є небезпечним. Ремонт пошкоджених силових кабелів може проводитися тільки нашими спеціалістами, та замінюватися одним із наших підготовлених спеціалістів із продажу. 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 кабелі електричного приладу до гарячих частин приладів. Не використовуйте очищувачі високого тиску або пароочищувачі, це може призвести до ураження електричним струмом.
3. електричним струмом. Несправний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте
4. несправний прилад. Відключіть прилад від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться в службу продажу (сервісного обслуговування).

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 гаряче відділення для приготування їжі можуть потрапляти алкогольні пари. Ніколи не готуйте їжу, що містить велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Використовуйте лише продукти з невеликим вмістом алкоголю. Відкривайте дверцята приладу обережно.
6. Нагріваючи їжу в пластикових або паперових ємностях, слідкуйте за духовкою через можливість займання.
7. Вміст пляшок для годування та баночок для дитячого харчування слід розмішувати або струшувати, а температуру перевіряти перед споживанням, щоб уникнути опіків.

Небезпека ошпарювання!

1. Під час роботи доступні деталі нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих частин. Тримайте дітей на безпечній відстані.
2. Гаряча пара може потрапити 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 гарячій порожнині може створювати гарячу пару. Ніколи не наливайте воду в гарячу порожнину.

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". Тримайте руки подалі від петель.

Небезпека пожежі!

Горючі речовини, що зберігаються в порожнині, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте горючі

1. предмети в порожнині. 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.
2. Під час відкривання дверцят приладу створюється тяга. Жирозахисний папір може стикатися з нагрівальним елементом і загорятися. 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.

Небезпека через виникнення магнетизму!

На панелі управління або в елементах управління використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад, серцеві кардіостимулятори або інсулінові насоси. Користувачі електронних імплантатів повинні знаходитися не менше 10 см від панелі управління.

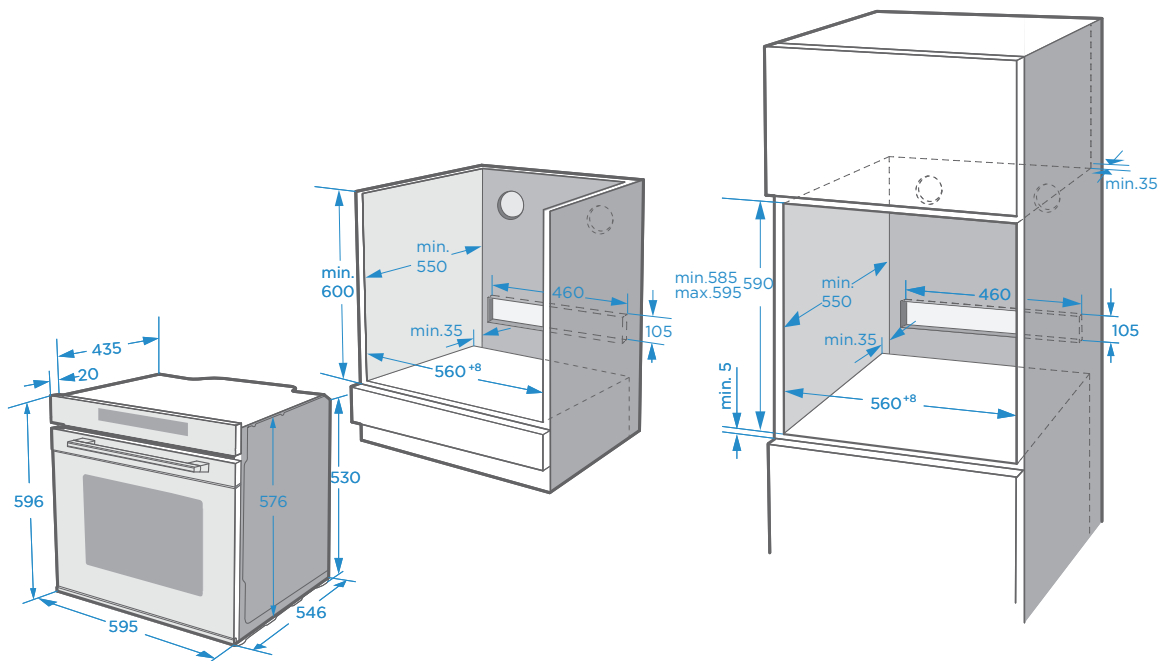
Використовуйте мікрохвильову піч обережно

1. Прочитайте та дотримуйтесь специфікації: "Запобіжні заходи щодо уникнення можливої експозиції відносно ексесивної мікрохвильової енергії".
2. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Будь-кому, окрім компетентної особи, небезпечно виконувати будь-яку операцію з огляду або ремонту, яка передбачає зняття кришки, що забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії.
3. Використовуйте лише посуд, який підходить для використання в мікрохвильовій печі.
4. Мікрохвильовий нагрів напоїв може призвести до затримки кипіння, тому слід бути обережним при поводженні з контейнером.
5. Яйця в шкаралупі та цільно зварені яйця не слід нагрівати в мікрохвильових печах, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після закінчення нагрівання мікрохвильової печі.
6. Мікрохвильова піч повинна працювати з відкритими декоративними дверцятами. (для духовок з декоративними дверцятами.)
7. Мікрохвильова піч призначена для обігріву їжі та напоїв. Сушіння їжі або одягу та нагрівання нагрівальних прокладок, тапочок, губок, вологої тканини тощо можуть призвести до ризику травмування, займання або пожежі.
8. Металеві контейнери для їжі та напоїв не дозволяються під час готування в мікрохвильовій печі.
9. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Коли прилад експлуатується в комбінованому режимі, діти повинні використовувати духовку лише під наглядом дорослих.

Причини пошкодження

1. Фурнітура, фольга, жиростійкий папір або посуд на дні камери: не кладіть аксесуари на дно камери. Не накривайте дно 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 на дно духовки, якщо вона розігріта. Це спричинить пар. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
5. Волога в порожнині: Протягом тривалого періоду волога в порожнині може призвести до корозії. Дайте приладу висохнути після використання. Не тримайте вологу їжу у закритій порожнині протягом тривалого часу. Не зберігайте їжу в порожнині.
6. Охолодження при відкритій двері 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.
8. Дуже брудна пломба: якщо пломба дуже забруднена, дверцята приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Фасади сусідніх частин можуть бути пошкоджені. Завжди тримайте пломбу в чистоті.
9. Не сидіть на дверях приладу та не розміщуйте нічого на них. Не кладіть посуд або аксесуари на двері приладу.
10. Встановлення аксесуарів: залежно від моделі пристрою, аксесуари можуть подряпати дверну панель при закритті дверей приладу. Завжди вставляйте аксесуари в камеру, тільки якщо вони підходять даній моделі пристрою.
11. Перенесення пристрою: не носіть і не тримайте прилад за ручку дверей. Ручка дверей не може підтримувати вагу приладу і може зламатися.
12. 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 шкоди вашій кухні. Уникайте конденсації при відкриванні дверей або користуванні режимом «Розморожування».
13. Робота з мікрохвильовою піччю без їжі: експлуатація приладу без їжі в кухонному відсіку може призвести до перевантаження. Ніколи не включайте прилад, якщо в кухонному відсіку немає їжі.

ВСТАНОВЛЕННЯ



Щоб безпечно користуватися цим приладом, переконайтеся, що його встановлено відповідно до інструкції зі встановлення. Пошкодження, що виникають через неправильне встановлення, не входять до гарантії.

Проводячи монтаж, будь ласка, надягайте захисні рукавички, щоб не порізатися гострими краями.

Перед встановленням, перевірте прилад на предмет пошкодження та не підключайте його, якщо пошкодження є.

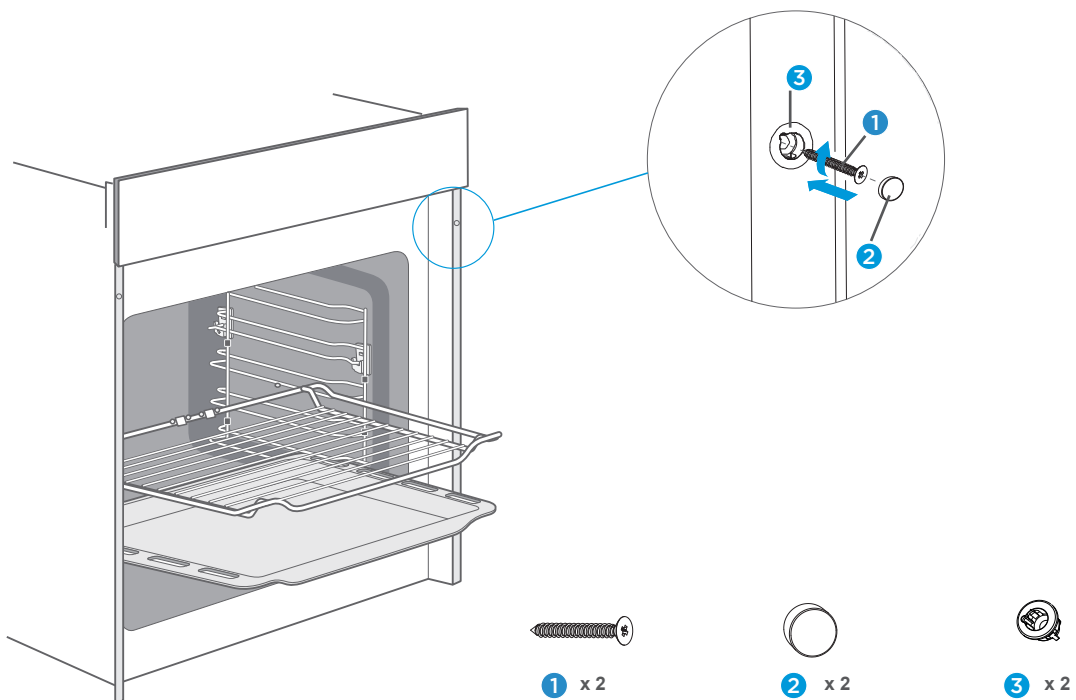
Перш ніж увімкнути прилад, будь-ласка, очистіть його від всіх пакувальних матеріалів та липких плівок.

Розміри, що додаються, в мм.

Необхідно забезпечити доступ до штепсельної вилки або включити перемикач у нерухому електропроводку, щоб відключити прилад від живлення після встановлення (при необхідності).

Попередження: Прилад не слід встановлювати за декоративними дверима, з метою уникнення його перегріву.

ВСТАНОВЛЕННЯ



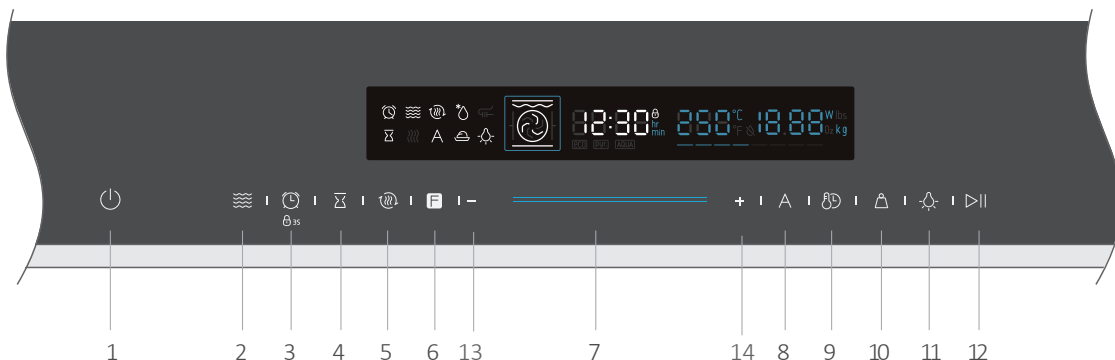
Після того як піч піднята на місце всередині корпусу приладу, знайдіть два отвори з боків духовки та закріпіть її на місці, використовуючи кріплення.















ОБЕРЕЖНІСТЬ

Не надто затягуйте гвинти, щоб уникнути пошкодження духовки або корпусу приладу - використовуйте лише викрутку!

OMG 970

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



	2. ON/OFF	Вмикання та вимикання духовки.
	2. Мікрохвильовий символ	Використовуйте комбіновану функцію СВЧ та мікрохвильової печей.
	3. Блокування таймера/захист від дітей	Використання функції таймера/використання захисту від дітей
	4. Час закінчення	Встановіть час завершення
	5. Швидке попереднє нагрівання	Використовуйте це для швидкого нагрівання.
	6. Вибір функції	Торкніться символу F, щоб вибрати функції. Ви можете швидко перемикатися довгим натисканням.
	7. Повзунок	Ви можете використовувати символ повзунок поблизу щоб змінити значення коригування, показані на дисплеї.
	8. Авто рецепти	Натисніть, щоб використовувати авторецепти.
	9. Годинник/час/температура	Встановити годинник у режимі очікування / Змінити між часом та налаштуваннями температури.
	10. Вага	Натисніть, щоб встановити вагу під час використання авторецептів.
	10. Освітлення	Вмикання та вимикання світла духовки
	12. Початок	Почніть і призупиніть процес приготування.
	13. Знак мінус	Можна скористатися символом «-» поблизу для регулювання зміни значень, що відображаються на дисплеї.
	14. Знак плюс	Можна скористатися символом «+» поблизу для регулювання зміни значень, що відображаються на дисплеї.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ


Перше використання пристрою

Перш ніж користуватися приладом для приготування їжі вперше, необхідно очистити порожнину та приладдя (аксесуари).

1. Видаліть усі наклейки, захисні плівки та захисні частини транспорту.
2. Вийміть з порожнини всі аксесуари та бічні стійки.
3. Ретельно очистіть аксесуари та бічні стійки за допомогою мильної води та тканини для посуду або м'якої щітки.
4. Переконайтесь, що в порожнині не міститься жодної залишкової упаковки, наприклад поліетиленових гранул чи дерев'яного шматка, що може стати причиною пожежі.
5. Протріть гладкі поверхні в порожнині та дверях м'якою мокрою ганчіркою.
6. Щоб усунути запах нового приладу потрібно його нагріти, при цьому він повинен бути порожнім та із закритими дверцятами.
7. Тримайте в кухні вентиляцією на високому рівні над приладом, коли він нагрівається вперше.
8. Протягом цього часу тримати дітей та домашніх тварин за межами кухні. Закрийте двері в сусідні кімнати. Відрегулюйте вказані налаштування. Ви можете дізнатися, як встановити тип нагріву та температуру в наступному розділі.

→" Використання вашого приладу" на сторінці 18

Налаштування

Режим нагріву	
Температура	250°C
Час	1год

Після того як прилад охолоне:

1. Очистіть гладкі поверхні та двері мильною водою та тканиною для посуду.
2. Просушіть всі поверхні
3. Встановіть бічні стійки

Встановлення часу

Перш ніж використовувати духовку, слід встановити час.

1. Після підключення електричної духовки торкніться символу годинника, тоді ви можете встановити час доби в годинах за допомогою повзунка або символу «+/-».
2. Знову торкніться символу годинника, тоді ви можете встановити час у хвилинах за допомогою повзунка або символу "+/-".
3. Торкніться символу годинника, щоб виконати налаштування.

ПРИМІТКА: У годиннику є 24-годинний дисплей.

ТИПИ НАГРІВУ

Ваш прилад має різні режими роботи, які полегшують його використання. Щоб ви могли визначити правильний тип обігріву для вашої страви, ми пояснили основні відмінності та сфери застосування.

Види опалення	Температура	Використання
 Звичайне	30 ~ 250 °C	Для традиційної випічки та смаження на одному рівні. Особливо підходить для тортів з вологими начинками.
 Конвекція+ кільцевий нагрівач	50 ~ 250 °C	Для випікання і смаження на одному або декількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, що оточує вентилятор рівномірно.
 Звичайне + вентилятор	50 ~ 250 °C	Для випікання і смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє тепло від нагрівальних елементів рівномірно по порожнині.
 Гриль	150 ~ 250 °C	Для приготування на грилі невеликої кількості їжі та для підрум'янення їжі. Будь ласка, покладіть їжу в центральну частину під нагрівальний елемент гриля.
 Подвійний гриль + вентилятор	50 ~ 250 °C	Для приготування на грилі та для обсмажування їжі. Вентилятор розподіляє тепло рівномірно по порожнині.
 Подвійний гриль	150 ~ 250 °C	Для приготування на грилі та для обсмажування їжі.
 Піца	50 ~ 250 °C	Для піци та страв, яким потрібно багато тепла знизу. Працюватимуть нижній нагрівач та кільцевий нагрівач.
 Нижній нагрівальний елемент	30 ~ 220 °C	Для додавання додаткового коричневого покриття до основ піци, пирогів та випічки. Опалення здійснюється від нижнього нагрівача.
 Розморожування	—	Для м'якого розморожування замороженої їжі.
 Доведення тіста	30 ~ 45 °C	Для виготовлення дріжджового тіста і закваски, доведення і культивування йогурту.

Обережно!

Якщо ви відкриєте дверцята приладу під час поточної роботи, операція не буде призупинена. Будьте особливо обережні, існує ризик отримання опіків.

ПРИМІТКИ

1. Щоб розморозити великі порції їжі, можна зняти бічні стійки і поставити ємність на порожнину. Для нагрівання столового посуду корисно зняти бічні стелажі та корисно використати режими нагріву «Гриль з гарячим повітрям» та «Вентиляторне опалення» з встановленням температури 50 ° С. «Гриль гарячим повітрям» слід використовувати, якщо більша половина поверхонь порожнини покрита посудом. Завдяки оптимальній рівномірності розподілу тепла всередині порожнини під час режиму
3. “Вентиляторне опалення”, вентилятор буде працювати в певний час процесу нагрівання, щоб гарантувати найкращі показники роботи..

Охолоджуючий вентилятор

Вентилятор охолодження вмикається та вимикається за потреби. Гаряче повітря витікає над дверима.

Обережно!


Не закривайте вентиляційні прорізи. Інакше, прилад може перегрітися. Щоб прилад швидше охолоджувався після роботи, вентилятор охолодження може продовжувати працювати протягом періоду часу.

ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ


Приготування за допомогою духовки

1. Після підключення електричної духовки торкніться значка функції духовки для вибору функцій, використовуйте повзунк або символ "+/-", щоб встановити температуру приготування.
2. Торкніться символу ON/OFF, духовка почне працювати, якщо ні, піч повернеться до початкового стану через 5 хвилин.

Під час процесу готування ви можете торкнутися  , щоб скасувати попередні дії.




ПРИМІТКА. Після встановлення температури ви можете торкнутися символу годинника,  щоб встановити час тривалості приготування. Ви можете встановити його повзунком або символом "+/-".

Швидке попереднє нагрівання

Ви можете скористатися швидким попереднім нагріванням, щоб скоротити час попереднього нагрівання. Вибравши функцію, торкніться символу  швидкого попереднього нагрівання, на екрані загориться позначка швидкого попереднього розігрівання. Якщо ця функція не може швидко підігріти, з'явиться "звуковий сигнал" і швидке підігрівання не буде розпочате.

Встановіть час завершення



Також ви можете встановити час закінчення готування.

1. Натисніть,  і тоді ви можете використовувати повзунок або символ "+/-", щоб встановити час приготування в годинах, знову торкніться, а потім встановіть час приготування в хвилинах  
2. Під час встановлення часу закінчення потрібно встановити тривалість приготування. Перевірте приготування їжі з духовкою → ПРИМІТКА, щоб дізнатися, як встановити тривалість приготування.
3. Наприклад, якщо встановити час закінчення 10 годин, а тривалість приготування - 1 годину, піч нагріється о 9 годині, і закінчить свою роботу о 10 годині.

ПРИМІТКИ

1. Встановіть час призначення перед тим, як вибрати меню, або виберіть меню, перш ніж встановлювати час призначення.
2. Немає функції відкладеного старту для відтавання, гарячого, автоматичного меню, поєднання СВЧ, мікрохвильової печі та бродіння.

Змініть час приготування

Під час роботи приладу ви можете змінити налаштування типу нагріву та встановити температуру за допомогою функції духовки або повзунка. Після зміни, якщо через 6 секунд не буде іншої дії, духовка нагріється як і те, що ви змінили. Якщо ви хочете змінити тривалість приготування в процесі готування, будь ласка, торкніться  і змініть його за допомогою повзунка або символу "+/-". Після зміни, якщо через 6 секунд не буде жодної іншої дії, духовка буде працювати, як ви змінили. Під час процесу приготування із встановленням часу закінчення ви не можете змінити жодних змін. Якщо ви хочете скасувати процес приготування, натисніть:  .


ПРИМІТКИ



1. Зміна режимів/температури/часу відпочинку в режимі відпочинку може мати певні негативні впливи на результат готування, ми радимо вам цього не робити, якщо ви не маєте досвіду приготування їжі.

Обережно!

Після відключення приладу він стає дуже гарячим, особливо всередині камери. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Використовуйте рукавички для духовки, щоб вийняти аксесуари або посуд з духовки, і дайте приладу охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані від приладу, щоб уникнути отримання опіків.


Таймер

Ви можете використовувати функцію таймера за допомогою дотику на кнопку  . Коли відлік часу таймера закінчиться, піч подасть "звуковий сигнал" для нагадування

При першому дотику  встановіть таймер по годинах, потім натисніть знову,  встановіть таймер на хвилини.

Поєднання СВЧ та мікрохвильової печі

1. Ваш прилад має 4 види функцій мікрохвильової печі, включаючи комбіновану мікрохвильову піч та мікрохвильову піч.

Види опалення		Потужність за замовчуванням	Типова температура	Температура	Час
	Microwave	800 Вт	/	/	00:10-30:00хв
	Microwave + convection	320 Вт	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01: 30год
	Мікрохвильова піч + подвійний гриль + вентилятор	320 Вт	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01: 30год
	Мікрохвильова піч + піца	320 Вт	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01: 30год

	5	4	3	2	1
Мікрохвильова потужність	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Комбінована потужність		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

2. У режимі очікування натискається клавіша мікрохвильова піч, вибирається функція мікрохвильової пічки, горить піктограма мікрохвильової печі, час за замовчуванням - 1 хвилина, потужність за замовчуванням - 800 Вт, а потім натискається зв'язок мікрохвильової печі, потужність блимає, і мікрохвильова потужність може змінитися, натиснувши повзунок. Діапазон змін 080Вт - 800Вт, ~ загалом 5 варіантів, див. список нижче.

3. Натисніть клавішу часу, мерехтіння мікрохвильового часу, натисніть повзунок, щоб змінити час мікрохвильовки, змініть діапазон від 10 секунд до 30 хвилин, зробіть крок за 10 секунд протягом 15 хвилин, зробіть крок більше 15 хвилин протягом 30 секунд.

4. Загальне. Повітряна трубка, верхня трубка + інфрачервоний + гарячий вентилятор, три меню піци можна поєднувати з функцією мікрохвильової печі, вибрати інші меню та натискати недейсні клавіші НВЧ, супроводжуючи недейсний зумер.

5. Завжди натискайте клавішу мікрохвильовки, щоб скасувати функцію мікрохвильовки на 3 секунди.

6. Потужність мікрохвильової та комбінованої функції можна запам'ятати після вибору стану очікування. Поки меню не запускається або скасовується клавіша скасування, повертається значення за замовчуванням.

ПРИМІТКИ

1. Коли мікрохвильова піч призупинена, на дисплеї блимає час та потужність.
2. В стані очікування спочатку натисніть клавішу мікрохвильовки, потім натисніть знак «+, -» або повзунок, щоб змінити потужність мікрохвильової пічки.

Захист від дітей

У режимі очікування, нагадування, робота з бронюванням та меню, стан паузи, довге натискання клавіші нагадування 3s, звуковий сигнал, блокування, значок блокування від дітей горить; Довго натискайте клавішу нагадування 3s, звуковий сигнал, розблокування, гасне значок блокування від дітей.

У стані блокування від дітей функцію НВЧ не можна скасувати.

АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ

Ваша піч має широкий спектр автоматичних програм, що дозволяє вам легко досягати відмінних результатів. Просто виберіть відповідну програму для типу їжі, яку ви готуєте, і дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.

NO	Рецепти	Мікрохвильова піч	Підігрійте (хв)	Час за замовчуванням	Вага	
d01	Розморожування (М'ясо)	Так	Ні	08:00хв	0,2 кг	0,1 кг ~ 1,5 кг
d02	Розморожування (Домашня птиця)	Так	Ні	04:48хв	0,2 кг	0,1 кг ~ 1,5 кг
d03	Розморожування (Риба)	Так	Ні	04:00хв	0,2 кг	0,1 кг ~ 1,5 кг
A01	Попкорн	Так	Ні	03:50хв	0,1 кг	
A02	Картопляний сир /запіканка	Так	Ні	00:35год	0,5 кг	
A03	Чізкейк	Ні	Ні	01:16год	/	
A04	Кіш Лотарингія	Ні	10	Підігрійте протягом 10 хв 00:40год	/	
A05	М'ясний хліб	Ні	Ні	01: 15 год. (За замовчуванням)	0,5 кг ~ 1 кг	1,0 кг / 0,5 кг
A06	Торт Мармур	Ні	Ні	01:20год	/	
A07	Тонкий хліб	Ні	8	Підігрійте протягом 8 хвилин 00: 35год	/	
A08	Яблучний пиріг	Ні	7	Підігрійте протягом 7 хв 01:00год	/	
A09	Свіжа піца на підносі	Ні	8	Підігрійте протягом 8 хвилин 00:35год	/	
A10	Яблучний пиріг з крихтою	Ні	Ні	01:00год	/	

Примітка

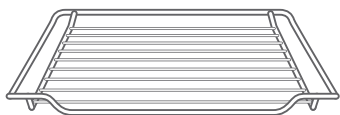
Коли ви готуєте рецепти d01, d02, d03, A01, A02, лоток не можна використовувати.

АКСЕСУАРИ

Ваш прилад супроводжується різноманітними аксесуарами. Тут ви можете знайти огляд включених аксесуарів та інформацію про правильне їх використання.

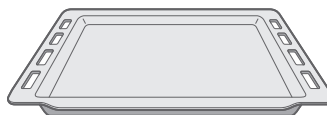
Аксесуари в комплекті

Ваш прилад оснащений такими аксесуарами:



Дріт-стійка

Для посуду, посуду для тортів та посуду з духовки. Для смаженої їжі та їжі на грилі



Пекарська форма

Для підносів та невеликих печених продуктів.

Ви можете використовувати піднос для розміщення рідкої їжі або приготування їжі з соком. Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Вони спеціально пристосовані для вашого приладу. Ви можете придбати аксесуари у торговельно-сервісному центрі, у спеціалізованих роздрібних продавців або в Інтернеті..

ПРИМІТКА

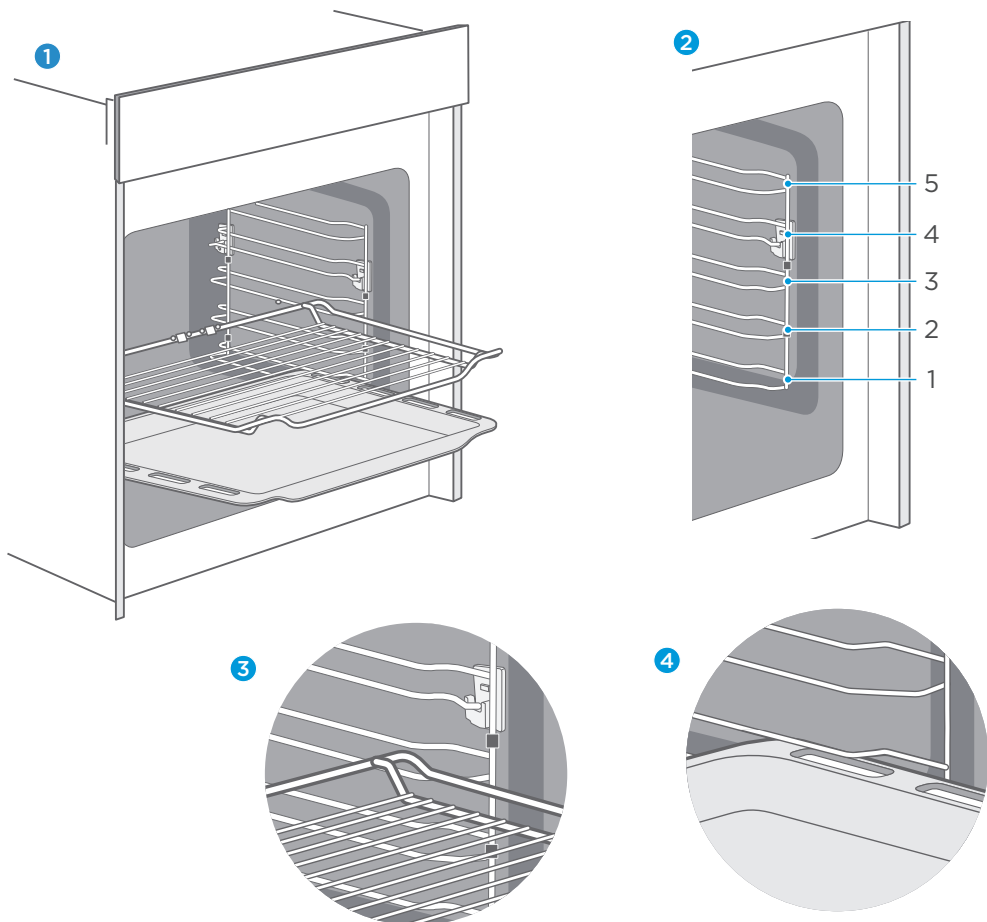
1. Аксесуари можуть деформуватися, коли вони нагріваються. Це не впливає на їх функцію. Після того як вони знову охолонуть, вони набувають початкової форми.
2. Дріт'яна стійка може використовуватися не тільки для приготування грилю, але і для мікрохвильовки. І лоток не можна використовувати для приготування мікрохвильової печі.
3. Другий шар приладу рекомендується використовувати для мікрохвильової печі, яка готує найкраще.
4. Не використовуйте мікрохвильову функцію за відсутності їжі в камері духовки.

Вставка аксесуарів

Камера має кілька положень полиць. Положення полиць рахуються знизу вгору. Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину, не перекидаючи.

ПРИМІТКИ

1. Переконайтесь, що ви завжди вставляєте аксесуари в камер правильним способом.
2. Завжди вставляйте аксесуари повністю в камеру, щоб вони не торкалися дверцят приладу.



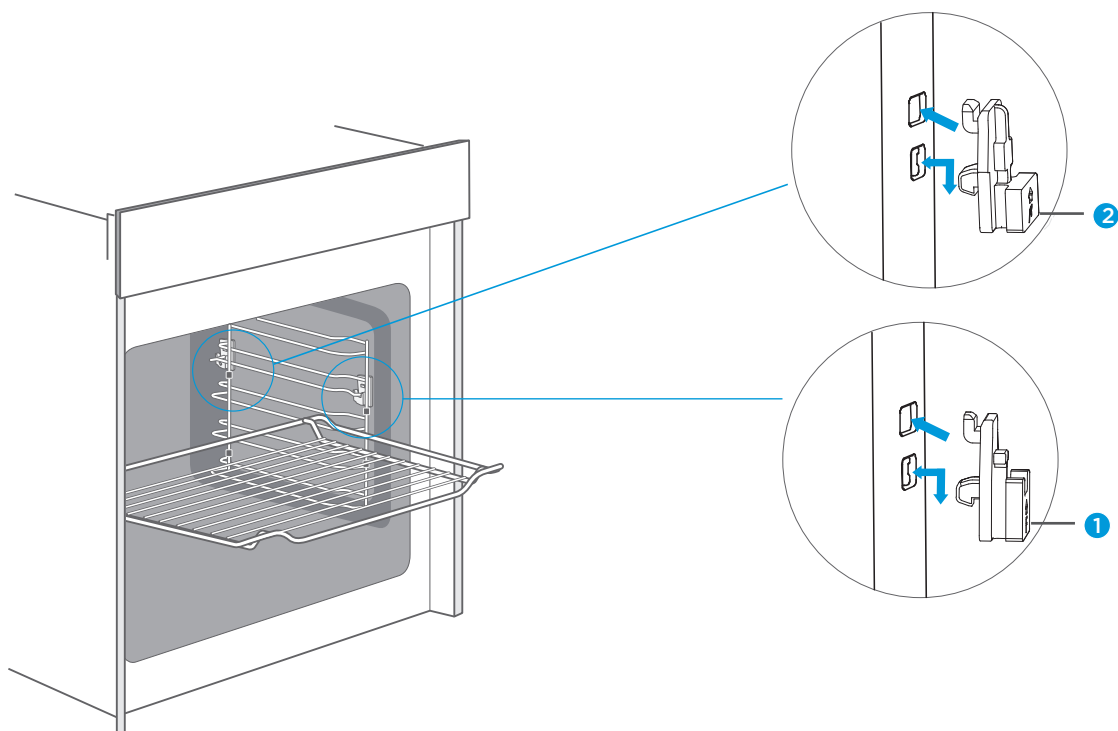
Функція блокування

Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину, поки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає нахилу аксесуарів при їх витягуванні. Аксесуари необхідно правильно вставити в камеру, щоб захист від нахилу працював належним чином. Вставляючи дротяну рейку, переконайтесь, що стійка проводу розташована у правій стороні, наприклад на малюнках **1 3**.

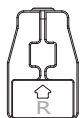
Вставляючи форму для запікання, переконайтесь, що посудина розміщена вірно, як на малюнку **1 4**.

Вставка аксесуарів

Керамічні затискачі



1 x 2



2 x 2

ЕНЕРГЕТИЧНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Видаліть усі аксесуари, які не потрібні під час готування та випікання.
2. Не відкривайте двері під час готування та випічки.
3. Якщо ви відкриваєте дверцята під час готування та випікання, перемкніть режим на "Лампа" (Без зміни температури)
4. Зменшіть температуру в режимах без вентиляторів до 50 ° C за 5 хв до 10 хв до закінчення часу готування та випікання. Таким чином, ви можете використовувати тепло порожнини для завершення процесу.
5. Використовуйте "Нагрівання вентилятора", коли це можливо. Ви можете знизити температуру на 20°C до 30°C.
6. Ви можете готувати та пекти, використовуючи "Кільцевий нагрівач" на декількох рівнях одночасно. Якщо неможливо одночасно готувати та пекти різні страви, можна нагрівати один за одним, щоб скористатися статусом попереднього нагрівання духовки.
8. Не розігрівайте порожню духовку, якщо вона не потрібна. При необхідності поставте їжу в духовку відразу після досягнення зазначеної температури, відключивши індикатор вперше.
9. Не використовуйте відбивну фольгу, наприклад алюмінієву фольгу для покриття дна камери.
- 10 Використовуйте таймер або зонд температури, коли це можливо
11. Використовуйте темні матові форми для випічки та контейнери. Намагайтеся не використовувати важкі аксесуари з блискучими поверхнями, наприклад, з нержавіючої сталі або алюмінію. Не використовуйте мікрохвильову функцію без їжі в камері.
- 12.

СЕРЕДОВИЩЕ

Упаковка виготовлена для захисту вашого нового приладу від пошкоджень під час транспортування.

Матеріали, що використовуються в даному приладі, підбираються ретельно і повинні бути перероблені.

Переробка зменшує використання сировини та відходів. Електричні та електронні прилади часто містять цінні матеріали. Будь ласка, не утилізуйте їх разом з побутовими відходами.



ЗДОРОВ'Я

Акриламід трапляється головним чином шляхом нагрівання крохмалистої їжі (тобто картоплі, картоплі фрі, хліба) до дуже високих температур протягом тривалих часів.

ПОРАДИ

1. Використовуйте короткий час приготування.
2. Готуйте їжу до золотисто-жовтого кольору поверхні, не обпалюйте її до темно-коричневих кольорів.
3. Більші порції мають менше акриламіду.
4. Якщо можливо, використовуйте режим «Кільцевий нагрівач».
5. Французька картопля: Використовуйте більше 450 г на лоток, розмістіть їх рівномірно і повертайте їх час від часу. Використовуйте інформацію про продукт, якщо вона є, щоб отримати найкращий результат приготування.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

Засіб для чищення

При гарному догляді та чищенні ваш прилад збереже зовнішній вигляд і залишатиметься повноцінно функціонуючим протягом тривалого часу. Ми пояснимо тут, як слід правильно доглядати та чистити свій прилад.

Щоб уникнути пошкодження різних поверхонь за допомогою неправильного миючого засобу, дотримуйтесь інформації в таблиці.

ОБЕРЕЖНО!

Ризик пошкодження поверхні

Не використовувати:

1. Різкі або абразивні чистячі засоби.
2. Чистячі засоби з високим вмістом спирту.
3. Жорсткі щітки або губки для очищення.
4. Очисники високого тиску або пароочисувачі.
5. Спеціальні засоби для чищення приладу, поки він гарячий.

Зовнішній вигляд приладу Стойка з нержавіючої сталі	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Негайно видаліть залишки вапна, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчний білок). Під такими впливами може утворюватися корозія. Спеціальні засоби для чищення з нержавіючої сталі, що придатні для гарячих поверхонь, можна отримати у нашій службі продажу або у спеціалізованих торгових мережах. Нанесіть дуже тонкий шар очищувального засобу за допомогою м'якої тканини.</p>
Пластик	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Не використовуйте очищувач скла або скребок для скла.</p>
Пофарбовані поверхні	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною.</p>
Панель керування	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Не використовуйте очищувач скла або скребок для скла.</p>
Дверні панелі	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Не використовуйте скляний скребок або прочищувач з нержавіючої сталі.</p>
Дверна ручка	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Якщо декалер контактує з дверною ручкою, негайно протирайте її. Інакше плями не вдасться видалити.</p>
Емальовані поверхні та самоочисні поверхні	<p>Дотримуйтеся інструкцій щодо поверхонь кухонної частини, що слідує за таблицею.</p>
Скляна кришка для внутрішнього освітлення	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Якщо відсік для приготування їжі сильно забруднений, використовуйте очищувач духовки.</p>
Ущільнення дверей Не знімайте	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду. Не бийте.</p>
Деталі дверей з нержавіючої сталі	<p>Очисник з нержавіючої сталі: Дотримуйтеся інструкцій виробника. Не використовуйте засоби для догляду з нержавіючої сталі. Зніміть кришку дверей для чищення.</p>

Зовнішній вигляд приладу	Чищення
Акcesуари	<p>Гарячою мильною водою: Намочіть і почистіть тканиною для посуду або щіткою. Якщо є великі відкладення бруду, використовуйте очищувальну площадку з нержавіючої сталі.</p>
Рейки	<p>Гарячою мильною водою: Намочіть і почистіть тканиною для посуду або щіткою.</p>
Висувна система	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду або щіткою. Не виймайте мастило, коли витягуються рейки. Найкраще їх очищати, коли вони просуваються всередину. Не чистіть у посудомийній машині.</p>
Термометр для м'яса	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду або щіткою. Не чистіть у посудомийній машині.</p>

ПРИМІТКИ

1. Незначні відмінності кольорів на передній панелі пристрою обумовлені використанням різних матеріалів, такі як скло, пластик та метал.
2. Тіні на дверних панелях, схожі на прожилки, спричинені відбитками, створюється внутрішнім освітленням.
3. Емаль випікається на дуже високій температурі. Це може спричинити незначне коливання кольору. Це нормально і не впливає на роботу. Краї тонких лотків не можуть бути повністю емальовані. В результаті ці краї можуть бути шорсткими. Це не погіршує антикорозійний захист.
4. Завжди тримайте прилад в чистоті і негайно видаляйте бруд, щоб відкладення бруду не накопичилися.

ПОРАДИ

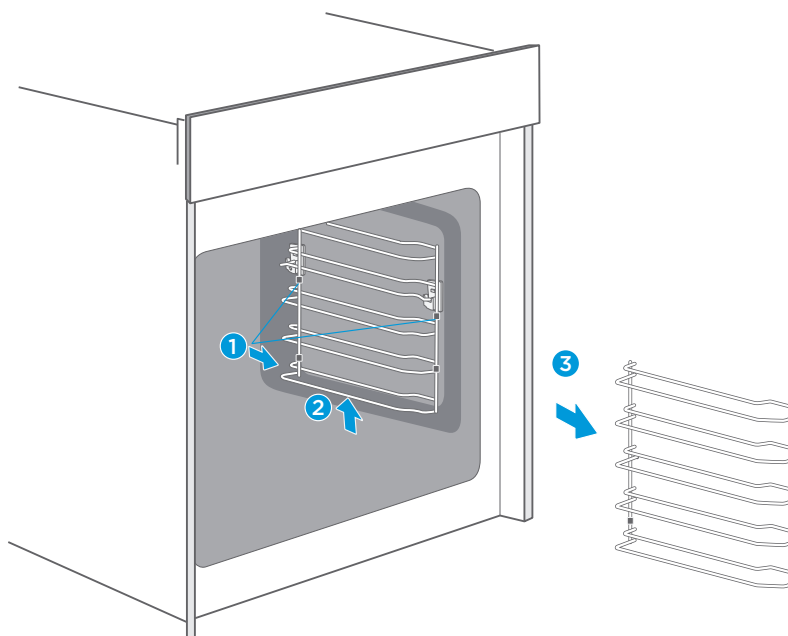
1. Очистіть кухонне відділення після кожного використання. Це забезпечить неможливість накопичення нагару.
2. Завжди, негайно, видаляйте залишки вапняного бруду, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчний білок).
3. Видаліть їжу з вмістом цукру, негайно, якщо їжа ще тепла.
4. Використовуйте підходящий посуд для смаження, наприклад, посуд для обсмажування.

ЗАСТОСУВАННЯ ДВЕРЕЙ

Рейки

Коли ви хочете добре прочистити рейки та порожнини, ви можете зняти полицьки та почистити. Таким чином ваш прилад збереже зовнішній вигляд і залишатиметься повністю функціональним протягом тривалого часу.

1. Зніміть білий Тефлон з аксесуарів.
2. Підніміть бічну стійку.
3. Вийміть бічну стійку.



САМОСТІЙНИЙ НЕЗНАЧНИЙ РЕМОНТ

Якщо виникла помилка, перш ніж зателефонувати в службу сервісного обслуговування, переконайтеся, що це не через неправильні операції, і зверніться до таблиці несправностей, спробуйте виправити помилку самостійно. Ви часто можете легко усунути технічні несправності на приладі самостійно.

Якщо страва виходить не так, як ви хотіли, в кінці посібника з експлуатації ви можете знайти багато порад та вказівок щодо приготування.

Помилка	Можлива причина	Примітки/Виправлення
Прилад не працює.	Несправний запобіжник.	Перевірте вимикач у блоці запобіжників.
	Відключення живлення	Перевірте, чи працює кухонне освітлення чи інша кухонна техніка.
Ручки випали з опори на панелі управління.	Ручки були випадково відключені.	Ручки можна зняти. Просто розмістіть ручки в їхній опорі на панелі керування та засуньте їх так, щоб вони зафіксувались і можна повертати та як було завжди.
Ручки випали з опори на панелі управління.	Ручки були випадково відключені.	Ручки можна зняти. Щоб відключити ручки, просто вийміть їх з опори. Крім того, натисніть на зовнішній край ручок, щоб їх наконечники можна було зарати. Ретельно очистіть ручки за допомогою ганчірки та мильної води. Просушіть м'якою тканиною. Не використовуйте жодних гострих або абразивних матеріалів. Не замочуйте та не чистіть у посудомийній машині. Не знімайте ручки занадто часто, щоб підтримка залишалася стійкою
Вентилятор не працює весь час у режимі: "Кільцевий нагрівач"		Це нормальна робота за рахунок найкращого розподілу тепла та найкращих показників роботи духовки.
Після процесу готування можна почути шум і поблизу панелі керування можна побачити повітря.		Вентилятор охолодження все ще працює, щоб запобігти високій вологості в порожнині і охолодити духовку для вашої зручності. Вентилятор охолодження відключиться автоматично.
Їжа недостатньо пропікається в час, передбачений рецептом.		Використовується температура, відмінна від рецепту. Перевірити двічі температури. Кількість інгредієнтів відрізняється від рецептури. Двічі перевірити рецепт.

Нерівномірне підсмаження	Налаштування температури занадто високе, або рівень оптичного зберігання може бути оптимізований. Двічі перевірте рецепт та налаштування. "Поверхневий покрив та/ або колір та/або матеріал виробів для випічки на предмет неправильного вибору (вибору матеріалу виробу) для вибраної функції духовки. При використанні променистого тепла, У режимі "Верхнє та нижнє нагрівання" використовуйте матовий посуд, темного кольору.
Лампа не вмикається	Лампу потрібно замінити.

УВАГА -Ризик ураження електричним струмом!

Неправильний ремонт небезпечний. Ремонт та заміна силових кабелів може проводитися тільки одним із наших підготовлених спеціалістів із сервісного центру. Якщо прилад несправний, відключіть прилад від мережі або вимкніть вимикач в блоці запобіжників. Зверніться в службу післяпродажного (сервісного) обслуговування.

Максимальний час роботи

Максимальний час роботи цього приладу - 9 годин. Не забувайте про це і не намагайтеся експлуатувати пристрій більше чим 9 годин поспіль!

Заміна лампи освітлення

Якщо лампа освітлення камери виходить з ладу, її потрібно замінити.

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Наша служба сервісного обслуговування працює для вас, якщо ваш прилад потребує ремонту. Ми завжди знайдемо відповідне рішення. Зверніться до продавця, в якого ви придбали це обладнання. Зателефонувавши нам, будь ласка, вкажіть номер моделі та серійний номер, щоб ми змогли вирішити питання. Табличку з даними, що містить ці номери, можна знайти, коли ви відкриєте дверцята приладу або позаду приладу.

Номінальна напруга: 230В
Номінальна частота: 50 Гц

Номінальна вхідна потужність: 1600 Вт (СВЧ), 2880 Вт (гриль)
Мікрохвильова потужність: 800 Вт; 2450 МГц



Щоб заощадити свій час, ви можете записати модель свого приладу та номер телефону служби післяпродажного (сервісного) обслуговування в нижньому полі, якщо це буде потрібно..

КАРТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Номер моделі	Дата придбання
Серійний номер	Закупка магазином

УВАГА

Цей прилад повинен бути встановлений відповідно до діючих правил та використовуватись лише у добре провітрюваному приміщенні. Прочитайте інструкції перед тим, як встановлювати або користуватися цим приладом.

ПРИМІТКА

Зверніть увагу, що відвідування інженера післяпродажного (сервісного) обслуговування не є безкоштовним, навіть протягом гарантійного періоду.

Покладайтеся на професіоналізм виробника. Таким чином, ви можете бути впевнені, що ремонт проводиться кваліфікованими спеціалістами, які привозять оригінальні запчастини для вашої техніки.







Ми ще раз дякуємо за придбання вбудованої духовки Midea, і ми бажаємо, щоб наш прилад приніс вам смачну їжу та щасливе життя.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ви хочете приготувати свій власний рецепт	В першу чергу, спробуйте скористатися налаштуваннями подібних рецептів та оптимізуйте процес готування за рахунок результату.
Запечений торт вже готовий?	Помістіть дерев'яну паличку всередину торта приблизно за 10 хвилин до досягнення заданого часу випічки. Якщо на паличці після витягування немає сирого тіста, торт готовий.
Торт втрачає масивний об'єм під час охолодження після випікання	Спробуйте знизити температуру на 10°C і двічі перевірте інструкції щодо приготування їжі та щодо механічної обробки тіста.
Висота пирога в середині набагато вище, ніж у зовнішньому кільці	Не змащуйте зовнішнє кільце розємної форми
Торт занадто запечений вгорі	Використовуйте нижчий рівень полиці або використовуйте нижчу задану температуру (це може призвести до збільшення часу готування)
Торт занадто сухий	Використовуйте більш високу температуру на 10°C (це може призвести до скорочення часу приготування)
Їжа добре виглядає, але вологість всередині занадто висока	Використовуйте нижчу температуру на 10°C (це може призвести до збільшення часу готування) і двічі перевірте рецепт
Підсмаження нерівномірне	Використовуйте нижчу задану температуру на 10°C (це може призвести до збільшення часу готування). Використовуйте режим «Верхнє та нижнє опалення» на одному рівні.
Торт менш підмажений на дні (внизу, на основі)	Виберіть нижчий рівень
Випікання на більш ніж одному рівні одночасно: одна полиця темніша за іншу.	Використовуйте вентиляційний режим для випікання на більш ніж одному рівні і виймайте лотки окремо, коли зрозумієте що вони готові. Не обов'язково, щоб усі лотки були готові одночасно.
Конденсаційна вода під час випікання	Пар є частиною випікання та варіння і зазвичай виходить з духовки разом з охолоджуючим повітрям. Ця пара може конденсуватися на різних поверхнях духовки або поруч з духовкою та утворювати краплі води. Це фізичний процес і його не можна повністю уникнути.

<p>Який вид випічки можна використовувати?</p>	<p>Можна використовувати термостійкий хлібопекарський посуд. Рекомендується не вживати алюміній при прямому контакті з їжею.</p>
<p>Як користуватися функцією грилю?</p>	<p>Розігрівайте духовку протягом 5 хвилин і поставте їжу на рівень, зазначений у цій інструкції. Закривайте дверцята духовки, коли ви використовуєте будь-який режим грилю. Не використовуйте духовку, коли двері відкриті, за винятком завантаження/виймання/перевірки їжі.</p>
<p>Як утримувати в чистоті духовку під час грилю?</p>	<p>Використовуйте піддон, наповнений 2 літрами води, на рівні 1. Майже всі рідини, що стікають з їжі, поміщеної на стійку, будуть захоплені лотком.</p>
<p>Нагрівальний елемент у всіх режимах грилю з часом вмикається та вимикається.</p>	<p>Це нормальна робота і залежить від налаштування температури.</p>
<p>Як розрахувати налаштування духовки, коли маса смаженої рецептури не задана?</p>	<p>Виберіть параметри поруч із смаженою масою та трохи змініть час. Якщо можливо, використовуйте зонд для м'яса, щоб виявити температуру всередині м'яса. Голову зонда для м'яса обережно помістіть у м'ясо, відповідно до інструкцій виробника. Переконайтесь, що головка зонда розміщена посередині найбільшої частини м'яса, але не в кінці або в/на кісточці.</p>
<p>Що станеться, якщо їжа заливається рідиною в духовці під час випікання чи готування?</p>	<p>Рідина закипить, а пара вийде як звичайний фізичний процес. Будьте уважні, адже пара гаряча. Дивись також "Конденсація води під час випікання" для отримання додаткової інформації. Якщо в рідині міститься спирт, процес кипіння пройде швидше і може призвести до появи амерів у порожнині. Переконайтесь, що під час подібних процесів дверцята духовки закриті. Будь ласка, ретельно контролюйте процес випікання або приготування. Відкривайте дверцята дуже обережно і лише за потреби.</p>

ТЕСТОВА ХАРЧОВА ВІДПОВІДНІСТЬ ЗГІДНО З EN 60350-1

РЕЦЕПТИ	Акcesуари	F	°C	Рівень	Час (хв)	Pre-heat
Бісквіт	Легка форма Ф26см		170	1	30-35	Так
Невеликий торт	1 лоток		150	2	30-40	Так
Яблучний пиріг	Весняна форма Ф26см		160	1	70-80	Ні
Хліб	1 лоток		210	2	30-35	Так
Тост	Стійка		Max	5	6-8	Так 5хв
Курка	Стійка і піднос		180	Стійка 2 Лоток 1	75-80	Так

Pre-heat - означає "Попередньо нагрійте"

1. У рецепті з куркою починайте з тильної сторони зверху і поверніть курку через 30 хв. до верхньої сторони.
2. Використовуйте темну матову форму і помістіть її на стійку
3. Виймайте лотки в той момент, коли їжа готова, навіть коли вона не закінчується з заданий час для випікання.
4. Виберіть нижню температуру і перевірте через найкоротший час, наведений у таблиці.
5. Якщо лоток використовується для збору рідин, що капають з їжі, розміщеної на стійці, під час будь-якого режиму грилю, лоток слід встановити на рівень 1 і залити водою.
6. Котлети для гамбургерів повинні повертатися через 2/3 часу.

Примітка

Усі режими духовки, що описані на сторінках 9 та 16, є основними функціями духовки.

ЛИСТ ДАНИХ (ЄС 65/2014 та ЄС 66/2014)

OMG 970

Маса духовки	45 кг
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний обсяг	72л
Електрична потужність (звичайна)	1.06 кВт-год / цикл
Електрична потужність (примусове повітря)	0.69 кВт / 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					

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	1
warehouse code												year			month		day			batch number					

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

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