

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНИХ ДУХОВИХ ШАФ З
ФУНКЦІЄЮ ГОТУВАННЯ З
ДОДАВАННЯ ПАРУ  STEAM INSIDE

OEG 590 ETS BA
OEG 590 ETS BB
OEG 590 ETS WA

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

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

 0 800 30 33 34



скануйте для переходу
на офіційний сайт

Зміст

ВСТУП	3
1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ	3
2. ЗНАЙОМСТВО	4
3. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	5
3.1. Встановлення годинника	5
3.2. Вибір режиму	5
3.3. Лампа	5
3.4. Перегляд часу, що залишився, для різних функцій	5
3.5. Блокування (Захист від дітей)	6
3.6. Функція нагадування	6
3.7. Старт/Пауза/Скасування	6
3.8. Функція енергозбереження	6
3.9. Відкладений старт	7
3.10. Steam inside (готування з додаванням пару)	7
4. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ	8
5. АКСЕСУАРИ	8
6. РОЗМІЩЕННЯ ПОЛИЦЬ	9
7. ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ	9
8. ЕТАПИ ВСТАНОВЛЕННЯ	9
9. ВЕНТИЛЯЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	10
10. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ	10
11. ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	10
12. ЗНЯТТЯ ДВЕРЕЙ З ДУХОВОЇ ШАФИ (ОПЦІОНАЛЬНО)	10
13. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	11
14. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	12
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	12

ВСТУП

Дякуємо Вам за вибір одного з наших продуктів. Переконайтесь, що Ви отримали прилад без ушкоджень. При виявленні пошкоджень зверніться до торговельної організації, де Ви придбали прилад. Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті: <https://interline.ua/>.

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 зміните місце проживання і залишите пристрій, збережіть посібник з приладом, щоб новий власник міг ознайомитися з функціонуванням пристрою та відповідними правилами безпеки.

1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

- При першому ввімкненні приладу від нього може йти неприємний запах. Це пов'язано з засобом для склеювання, що використовується для ізоляції панелей у печі. Перед першим використанням, дайте порожньому пристрою пропрацювати 90 хвилин при температурі 250°C з увімкненою функцією конвекції, для очищення внутрішньої частини від різних домішків.

- Під час першого використання може виділятися невелика кількість диму та специфічного запаху, це нормально. Якщо це трапиться, просто зачекайте, доки запах не зникне, перед тим як ставити їжу в духову шафу.

- Пристрій та його частини можуть сильно нагріватися під час використання, будьте обережні. Діти, віком менше 8 років, не мають користуватися приладом самостійно, лише під наглядом.

- Вимкніть пристрій негайно, якщо помітили на ньому тріщини, щоб уникнути можливого удару струмом.

- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років і старше, а також люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом та вони розуміють усі небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом, займатись чищенням та обслуговуванням без нагляду.

- Пристрій сильно нагрівається під час роботи. Будьте обережними.
- Не дозволяйте дітям наближатися до пристрою, що працює, особливо коли працює гриль.
- Перед заміною лампи всередині духової шафи, відключіть її від електроживлення. Це вбереже Вас від можливого удару струмом.

- Запобіжні пристрої відключення повинні бути вбудовані в електропроводку відповідно до її специфікацій.

- Наглядайте за дітьми, вони не повинні гратися з пристроєм.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи відсутністю досвіду та знань без нагляду, чи якщо їм не було надано інструкцій щодо безпечного використання приладу.

- Пристрій та його частини можуть сильно нагріватися під час роботи. Тримайте малих дітей на безпечній дистанції.

- Багатополюсний вимикач має бути вмонтований в домашню електромережу з дотриманням усіх стандартів та правил вашого регіону.

- Якщо кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити. Цю процедуру має виконувати персонал сервісного центру чи аналогічно кваліфікований персонал для уникнення можливих небезпек.

- Не використовуйте жорсткі абразивні миючі засоби чи гострі предмети для очищення скляних дверей. Вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла в майбутньому.

- Не використовуйте пароочисник для чищення пристрою.

- Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

Важливі застереження

- Надягайте тапки перед використанням приладу. Не торкайтесь духової шафи вологими чи мокрими руками, або ногами.

- Не відкривайте двері часто під час роботи духової шафи.

- Цей пристрій має встановити та підготувати до роботи особа, має відповідну кваліфікацію. Виробник не відповідальний за шкоду, що була спричинена неправильним розташуванням чи встановленням пристрою неавторизованим персоналом.

- Не кладіть нічого на відчинені дверцята пристрою. Це може розбалансувати пристрій чи зламати дверцята.

- Деякі частини приладу можуть залишатися теплими протягом тривалого проміжку часу. Необхідно зачекати доки частини, які нагріваються, охолонуть.
- Якщо Ви не збираєтесь використовувати пристрій протягом тривалого періоду часу, вимкніть його від електромережі.

Вбудовування духової шафи

Встановіть пристрій у відповідне місце на кухні. Його можна розташувати під варильною поверхнею чи всередині шафи. Надійно закріпіть прилад гвинтами, для цього на ньому є два отвори, що знаходяться всередині духової шафи. Для забезпечення гарної вентиляції, встановлюйте пристрій з дотриманням усіх розмірів та дистанцій вказаних в інструкції.

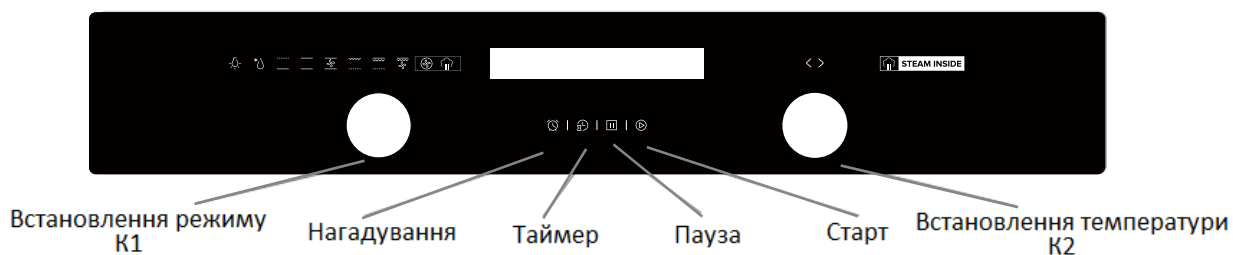
Важливо

Для правильної роботи пристрою, кухня має відповідати певним нормам. Стіни кухні, що знаходяться біля духової шафи, мають бути вогнетривкими. Переконайтесь, що клей, який скріплює дерев'яні панелі, здатен витримувати температуру щонайменше 120°C. Усі матеріали, що не здатні витримати такої температури, розплавляться та деформуються. Усі електричні деталі мають бути ізольовані після встановлення духової шафи. Це законодавча вимога з безпеки. Всі захисні бар'єри мають бути закріплені так, щоб їх неможливо було зняти без спеціальних інструментів. Зніміть задню стінку кухонних меблів, для забезпечення гарної циркуляції повітря. Духова шафа повинна мати щілину, розміром щонайменше 45 мм.




Забезпечення відповідності

Розпакувавши пристрій, переконайтесь, що він не має пошкоджень. Якщо ви маєте будь-які сумніви в цілісності приладу, не користуйтеся ним: Зв'яжіться з магазином, де Ви придбали пристрій. Зберігайте пакувальний матеріал, такий як поліетиленові пакети, полістирол або цвяхи в недоступному для дітей місці, оскільки вони небезпечні для дітей.

2. ЗНАЙОМСТВО






Символ	Опис режиму
	Освітлення: Вмикає лампу та дозволяє спостерігати за прогресом приготування страви не відкриваючи дверцята. Її можна увімкнути для будь-якого режиму.
	Розморожування: Циркуляція повітря кімнатної температури допомагає швидше розморожувати продукти, не використовуючи при цьому нагрівальних елементів. Це м'який, проте швидший, спосіб прискорити розморожування напівфабрикатів й інших заморожених продуктів.
	Нижній нагрівальний елемент: Вмикається лише нижній нагрівальний елемент. Цей режим зазвичай використовують для підтримання температури ваших страв. Температура встановлюється в межах від 60 °C до 120 °C. Температура за замовчуванням 60°C.
	Звичайний режим: Нижній та верхній нагрівальні елементи працюють одночасно. Температура встановлюється в межах від 50 °C до 250 °C. Температура за замовчуванням 220°C.
	Конвекція: Нижній та верхній елементи працюють разом з внутрішнім вентилятором. Це дозволяє стравам готуватися більш рівномірно та швидше, при цьому заощаджуючи 30-40% електроенергії. Страви виходять злегка запеченими зовні, проте можуть бути трохи вологими всередині. ПРИМІТКА: Цей режим чудово підходить як для смаження, так і для смаження на грилі, великих шматків м'яса при високих температурах. Температура встановлюється в межах від 50 °C до 250 °C. Температура за замовчуванням 220°C.
	Гриль: Використовується внутрішній гриль, який періодично вмикається та вимикається для підтримання заданої температури. Температура встановлюється в межах від 180 °C до 240 °C. Температура за замовчуванням 210°C.

	Подвійний гриль: Використовується гриль та верхній нагрівальний елемент. Температура встановлюється в межах від 180 °С до 240 °С. Температура за замовчуванням 210°С.
	Подвійний гриль з конвекцією: Використовується гриль та верхній нагрівальний елемент разом з вентилятором, що розташований в задній стінці пристрою. Температура встановлюється в межах від 180 °С до 240 °С. Температура за замовчуванням 210°С.
	Конвекція: Використовується нагрівальний елемент, що розташований навколо вентилятора. В цьому режимі вентилятор забезпечує циркуляцію повітря таким чином, щоб Ваші страви готувалися рівномірно. Температура встановлюється в межах від 50 °С до 240 °С. Температура за замовчуванням 180°С. Можливе готування з додаванням пару.

3. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



3.1. Встановлення годинника

Після підключення духової шафи до електромережі, на дисплеї з'являться символи «0:00».

1. Натисніть  й цифра, що відповідає годинам, почне блимати.
2. Поверніть праву ручку для встановлення годин в межах від 0 до 23.
3. Натисніть  ще раз й цифра, що відповідає за хвилини, почне блимати.
4. Поверніть праву ручку для встановлення значення хвилин в межах від 0 до 59.
5. Натисніть  ще раз для завершення налаштування годинника. На дисплеї блимне «:» й відобразиться встановлений вами час.



ПРИМІТКА: Годинник має 24-х годинний формат. Після підключення приладу до електромережі відлік почнеться з «0:00».



3.2. Вибір режиму

1. Для вибору режиму повертайте відповідну ручку керування до тих пір, доки символ необхідно вам режиму не підсвітиться.
2. Для встановлення температури використовуйте іншу ручку керування.
3. Натисніть  для того, щоб розпочати готування страви.
4. Якщо Ви пропустили встановлення температури й вже натиснули , то час за замовчуванням складає 9 годин, а температура за замовчування для обраного режиму відобразиться на дисплеї.


ПРИМІТКА

1. Коли встановлюєте час готування, то від 0 до перших 30 хвилин крок складає 1 хвилину. Від 30 хвилин до 9 годин кожен одинарний поворот ручки (крок) буде змінювати параметр на 5 хвилин.
2. Для встановлення температури крок складає 5°С, для гриля 30°С.
3. Коли процес готування розпочався, можна змінити час готування за допомогою лівої ручки.



Після цього натисніть  для підтвердження. Якщо Ви не натиснете  протягом 3 секунд, то нові налаштування не вступлять в силу.



4. Коли процес готування розпочався, можна змінити температуру за допомогою відповідної ручки керування. Після цього натисніть  для підтвердження. Якщо Ви не натиснете  протягом 3 секунд, то нові налаштування не вступлять в силу.

3.3. Лампа




1. Поверніть ручку вибору режиму доки індикатор лампи не підсвітиться.
2. Натисніть .


3.4. Перегляд часу, що залишився, для різних функцій

1. Під час роботи приладу, натисніть , щоб переглянути поточний час; Якщо функція нагадування працює, то натисніть  для перегляду часу до закінчення відліку.

2. В режимі нагадування натисніть  для перегляду поточного часу.
3. В режимі відкладеного старту, коли на дисплеї відображається поточний час, натисніть  для того, щоб побачити час, що залишився до старту.

3.5. Блокування (Захист від дітей)

Для того, щоб заблокувати панель керування одночасно натисніть та утримуйте протягом 3 секунд клавіші  та . Панель заблокується, пролунає довгий звуковий сигнал й на дисплеї відобразиться іконка .




Щоб розблокувати панель керування, повторіть ці дії ще раз. Пролунає довгий звуковий сигнал, а іконка  зникне з дисплею.

ПРИМІТКА

Якщо Ви хочете зупинити процес готування, то достатньо лише торкнутися відповідної клавіші й відпустити. Немає необхідності утримувати цю клавішу.



3.6. Функція нагадування

Якщо Ви бажаєте розпочати готування пізніше, то Ви встановити нагадування в межах від 0:01 хвилини до 9:59. Цією функцією можна скористатися лише коли прилад перебуває в режимі очікування. Для цього:





1. Натисніть ;
2. Поверніть праву ручку, щоб встановити значення годин (від 0 до 9);
3. Натисніть  знову;
4. Поверніть праву ручку, щоб встановити значення хвилин (від 0 до 59);
5. Натисніть  для підтвердження й відлік негайно розпочнеться.

ПРИМІТКА


Після закінчення відліку 10 разів пролунає звуковий сигнал.

Якщо під час встановлення нагадування Ви передумали встановлювати нагадування, то натисніть ; Якщо нагадування вже встановлено, але Ви хочете його відмінити, то натисніть  двічі.








3.7. Старт/Пауза/Скасування

1. Після встановлення таймера, натисніть  для початку готування.
2. Якщо готування на паузі, то натисніть  для того, щоб його продовжити.
3. Під час готування натисніть  для того, щоб його призупинити.
4. Натисніть  двічі, для скасування.



3.8. Функція енергозбереження

1. В режимі очікування чи нагадування, натисніть та утримуйте  протягом 3 секунд, LED дисплей приладу перейде в режим енергозбереження.
2. Якщо протягом 10 хвилин не було змінено жодних налаштувань, то дисплей перейде вимкнеться.
3. В режимі енергозбереження достатньо натиснути будь-яку клавішу чи повернути ручку керування для того, щоб з нього вийти.

3.9. Відкладений старт

1. Для використання цієї функції натисніть . Потім поверніть ручку K2, щоб встановити значення годин (від 0 до 23). Натисніть  знову та скористайтеся ручкою керування K2, щоб встановити значення хвилин (від 0 до 59). Не натискайте клавішу годинника, а поверніть ручку K1 для вибору необхідного режиму.
2. Натисніть , щоб підтвердити встановлений режим та температуру. Потім поверніть ручку K1, щоб налаштувати час, й ручку K2, щоб встановити температуру.
3. Натисніть  для підтвердження усіх параметрів. На дисплеї поруч з годинником відобразиться лише символ . Для того, щоб перевірити час, що залишився до початку готування, натисніть клавішу . Через три секунди на дисплеї знову буде відображатися годинник.
4. По закінченню відліку пролунає звуковий сигнал й духовна шафа розпочне готування страви. Символ  зникне, й з'являться інші індикатори на дисплеї.

ПРИМІТКА

1. Для режимів освітлення та розморожування функція відкладеного старту недоступна.
2. Для того, щоб обрана температури та час відображалися постійно, натисніть клавішу  один раз. Натисніть її ще раз, щоб перемкнутися на годинник. Чи натисніть , щоб перейти в звичайний режим відкладеного старту.
3. Нагадування недоступне для цієї функції.

3.10. Steam inside (готування з додаванням пари)

Ця модель духової шафи має функцію готування з додаванням пари. Використовуйте її:

- Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць й при підсушуванні;
- За потреби у збільшенні вологості всередині камери готування;
- Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання.
- Для того, щоб при повторному розігріві страви вона була соковитішою.

ПРИМІТКА

1. При використанні цієї функції встановлюйте температуру на 20-40°C нижче, ніж зазвичай.
2. Ця функція підвищує вологість.

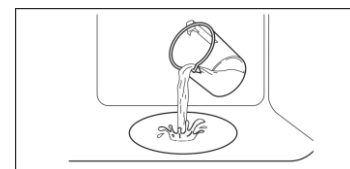




ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Є ризик отримання опіків. Завжди відкривайте дверцята варильної поверхні під кутом, аби уникнути опіків.
- Не заповнюйте заглиблення для води під час готування, або коли духовна шафа гаряча.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Заповніть спеціальне заглиблення в камері водою. Максимальна ємність для води становить 250 мл. Наливайте воду в неї лише тоді, коли переконались що камера духової шафи холодна.







2. Встановіть ручку K1 у відповідне положення  .
3. Встановіть необхідну температуру за допомогою ручки K2.
4. Перед тим, як розмістити страву всередині камери готування, дайте духовій шафі попрацювати приблизно 10 хв для створення відповідного рівня вологості.
5. Розмістіть страву в духовій шафі. Не відкривайте дверцята духової шафи до завершення готування.
6. Коли страву готова, вимкніть духову шафу.
7. Видаліть воду з заглиблення.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Переконайтесь, що духовна шафа захолонула, перш ніж видаляти залишки води.

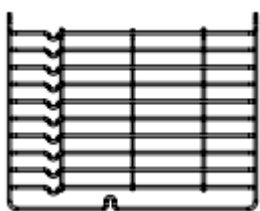
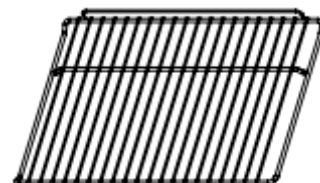
 Тип випічки	 Кількість води, мл	 Температура, °C	 Час, хв
Печиво, коржики, круасани	100	150-180	10-20
Фокача	100	200-210	10-20
Піца	100	230	10-20
Косинка	100	200	20-25
Хліб	100	180	35-40
Сливовий/яблучний пиріг, булки з корицею запечені у формі	100-150	160-180	30-60

4. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Витягніть усі аксесуари, що Вам не знадобляться в даний момент.
2. Не відкривайте двері під час роботи пристрою.
3. Якщо Ви відкрили двері під час роботи пристрою, вимкніть лампу (без зміни налаштувань температури).
4. Зменшіть температуру до 50°C та переконайтесь, що вентилятор вимкнений, за 5-10 хвилин до закінчення приготування страви. Використовуйте тепло всередині, щоб страву дійшла сама.
5. Використовуйте конвекцію завжди, коли це доречно (*залежить від моделі).
6. Ви можете готувати та запікати на кількох рівнях одночасно використовуючи конвекцію (*залежить від моделі).
7. Якщо страви не сумісні для готування одночасно, Ви можете готувати страви одна за однією, використовуючи тепло від попередньо приготованої страви.
8. Не використовуйте попередній нагрів для порожньої духової шафи без необхідності. Якщо попередній розігрів необхідний, то починайте готувати їжу відразу, як необхідна температура була досягнута (*залежить від моделі).
9. Не використовуйте фольгу для накриття нижньої частини камери для готування їжі.
10. Використовуйте таймер та щуп завжди, коли це можливо (*залежить від моделі).
11. Використовуйте легкі форми для запікання та посуд з темним матовим покриттям. Уникайте використання великих, важких аксесуарів зі світло відбиваючою поверхнею, наприклад з нержавіючої сталі чи алюмінію.

5. АКСЕСУАРИ

Решітка: Чудово підходить для грилю. Також на ній можна розміщувати форми для запікання.

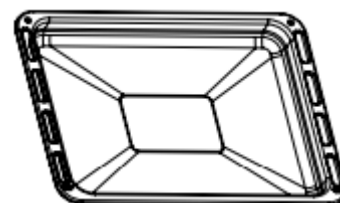


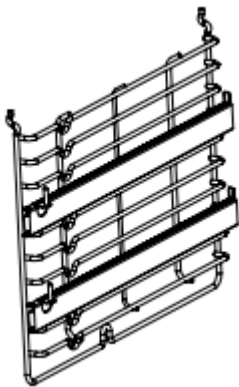
Бокові кріплення: Використовуються для приготування великих об'ємів їжі. Це кріплення підтримує рейки для деко зправа та зліва духової шафи, їх можна зняти. Страви та деко можна поставити на низ духової шафи та увімкнути гриль, подвійний гриль чи подвійний гриль з конвекцією.

УВАГА! Якщо Ви ставите страви на низ духової шафи, НІ В ЯКОМУ ВИПАДКУ не використовуйте режими з використанням нижнього нагрівального елемента.

Цей аксесуар є не у всіх моделях

Деко: Підходить для приготування великої кількості їжі, пирогів, випічки, замороженої їжі тощо. Чи для збору жиру, м'ясних соків тощо.





Телескопічні направляючі: Деякі моделі оснащені телескопічними направляючими для полегшення роботи з приладом. За бажанням їх можна демонтувати відкрутивши гвинти, що їх фіксують. Знявши їх, можна буде ставити страви на низ духової шафи та використовувати гриль, подвійний гриль чи подвійний гриль з конвекцією.

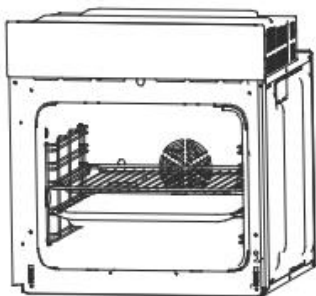
УВАГА! Якщо Ви ставите страви на низ духової шафи, **НІ В ЯКОМУ ВИПАДКУ** не використовуйте режим, де використовується нижній нагрівальний елемент.

Цей аксесуар є не у всіх моделях

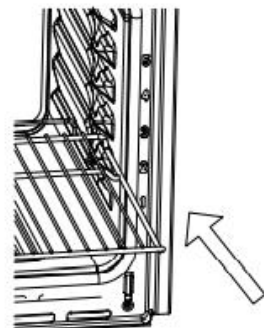
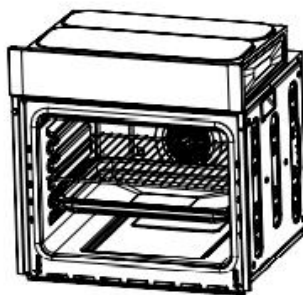
6. РОЗМІЩЕННЯ ПОЛИЦЬ

З міркувань безпеки, необхідно розташовувати полиці всередині духової шафи правильно. Полиця та деко повинні встановлюватись лише між першим та п'ятим рівнем.

Полиці мають розташовуватись рівно для того, щоб при їх висуванні страви, що розташовані на них, не з'їжджали та не перекидались.



ЧИ



7. ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

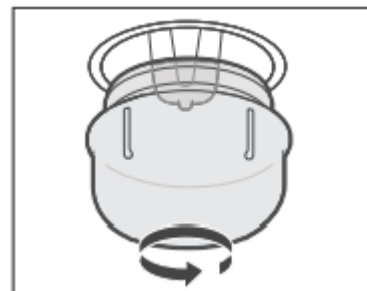
Для заміни лампи освітлення виконайте наступні кроки:

1. Відключить прилад від електромережі, витягнувши кабель живлення з розетки чи витягнувши запобіжник.

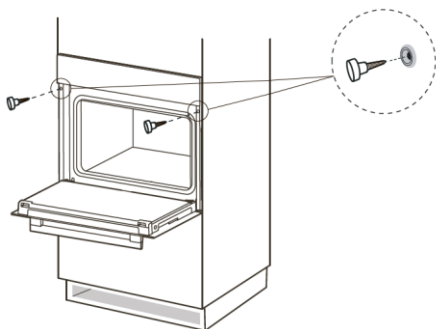
2. Викрутіть скляну кришку, обертаючи її проти годинникової стрілки (**УВАГА!** Кришка може бути щільно закручена) та замініть лампу на аналогічну.

3. Встановіть скляну кришку на своє місце та підключіть прилад до електромережі.

УВАГА! Використовуйте галогенові лампи, що витримують температуру до 300°C потужністю 25 Вт та напругою 230 В~.



8. ЕТАПИ ВСТАНОВЛЕННЯ



1. Розмір шафи повинен відповідати розмірам, наведеним в розділі «Встановлення духової шафи».

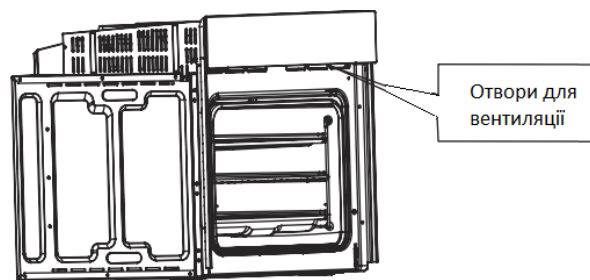
2. Перед установкою перевірте чи заземлена розетка та чи відповідає розмір корпусу вимогам до встановлення.

3. Встановіть духову шафу в обраному місці на кухні та встановіть її у вертикальній шафі.

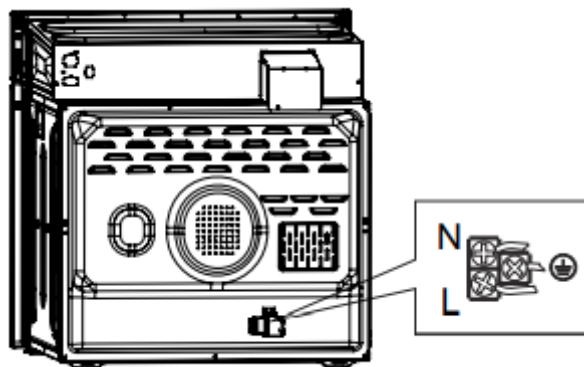
4. Відкрийте дверцята печі, знайдіть два монтажних отвори на рамі та закріпіть прилад в шафі за допомогою гвинтів, що входять до комплекту.

9. ВЕНТИЛЯЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

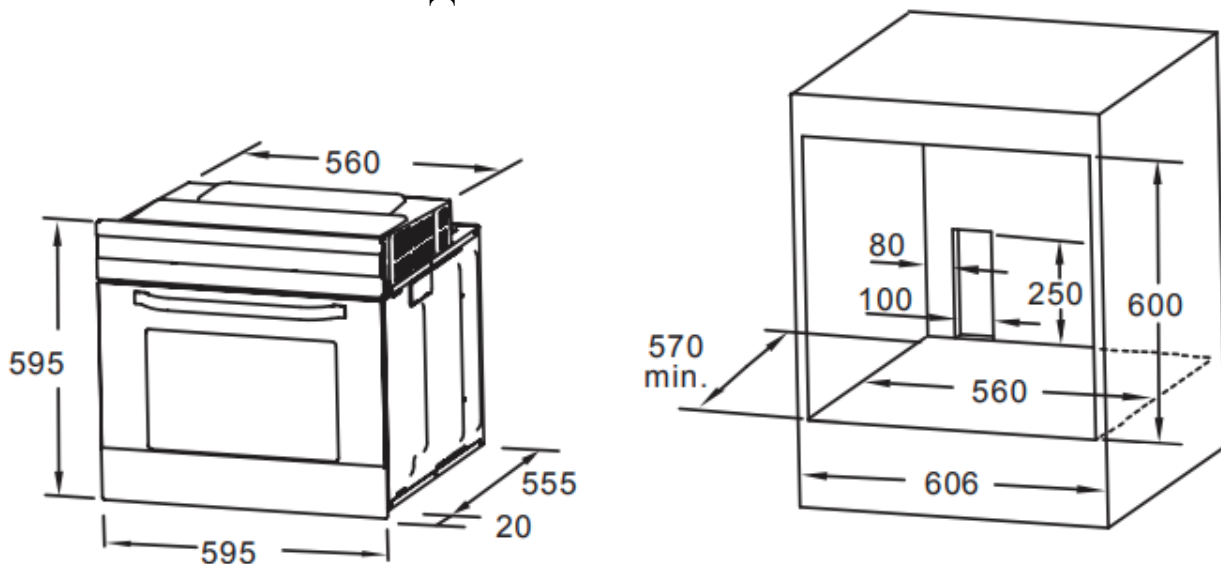
Після завершення готування, чи в режимах паузи або очікування, при температурі всередині духової шафи, що перевищує 75°C, почне працювати вентилятор протягом наступних 15 хв. Або протягом часу, за який температура всередині стане меншою за 75°C.



10. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



11. ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



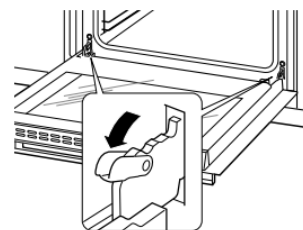
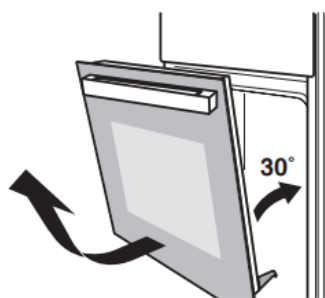
ВАЖЛИВО!

1. Для всіх розмірів допустимі лише плюсові відхилення;
2. Розміри не враховують вимикач чи розетку.
3. Розміри вказані в мм.

12. ЗНЯТТЯ ДВЕРЕЙ З ДУХОВОЇ ШАФИ (ОПЦІОНАЛЬНО)

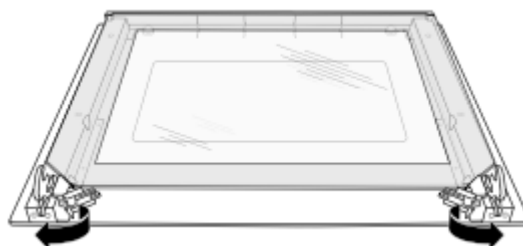
Зняття дверей полегшує доступ до внутрішньої частини духової шафи для швидшого та легшого обслуговування. Також це потрібно знати для заміни чи очистки скла. Для зняття дверей:

1. Спершу відкрийте двері на максимально допустимий кут. Потім потягніть пряжку біля петлі дверей назад. Схема 1.

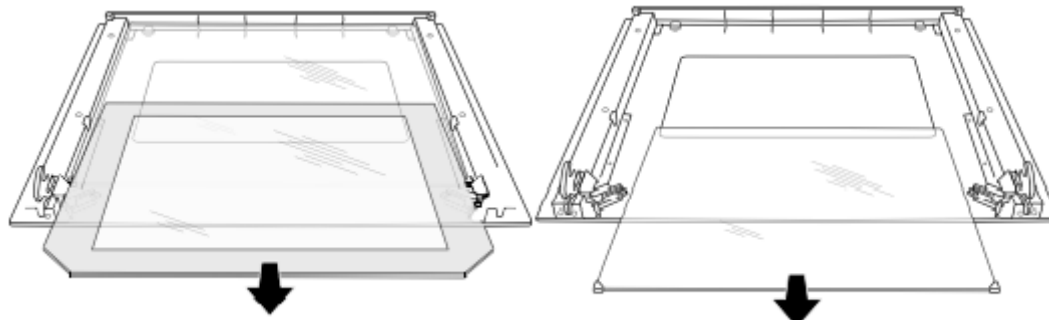


2. Зачиніть двері та залиште їх під кутом 30°. Підніміть та повільно витягніть двері з духової шафи, міцно тримаючи дверцята з обох сторін.

3. Відкрийте фіксатори скла.



4. Підніміть зовнішнє скло й витягніть його. Далі витягніть середнє скло так само.



ОБЕРЕЖНО!

1. Не викидайте двері силою і та будьте обережними, скло крихке.
2. Пружини петель можуть ослабнути, що може призвести до травм.
3. Не піднімайте та не несіть дверцята, тримаючи їх за ручку.

13. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для належної роботи пристрою тримайте його в чистоті. Сучасний дизайн приладу зводить до мінімуму потреби в чищенні та обслуговуванні. Частина духової шафи, що контактують з їжею, потрібно очищати регулярно.

- Перед чищенням чи обслуговуванням, відключіть пристрій від електромережі.
- Встановіть усі елементи керування у вихідну позицію.
- Дочекайтесь доки пристрій стане теплим, й не буде занадто гарячим. Чистити духову шафу легше, коли вона ще тепла.
- Чистіть пристрій вологою ганчіркою, м'якою щіткою чи невеликою губкою. Після цього потрібно витерти духову шафу насухо. В разі серйозних забруднень, використовуйте гарячу воду з неабразивним миючим засобом.
- Для чищення дверцят та скла не використовуйте абразивні миючі засоби чи гострі металеві скребки. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.
- Ніколи не залишайте на сталевих частинах речовини, що містять кислоту (лимонний сік, оцет).
- Не використовуйте пристрої, з високим тиском подачі води, для чищення пристрою. Деко повинні митися з м'яким миючим засобом.

14. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Цей пристрій відповідає стандартам, зазначеним в Європейській директиві 2012/19/EU з утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, Ви допоможете запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу та здоров'ю людини, яка може бути спричинена в разі неправильної утилізації продукту.

Цей символ на виробі вказує на те, що з ним не можна поводитися як з побутовими відходами. Натомість він повинен бути переданий у відповідний пункт збору, що займається переробкою електричних пристроїв та електронного обладнання.

Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм щодо утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та переробку цього продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим міським управлінням, службою утилізації побутових відходів чи магазином, де був придбаний цей пристрій.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Модель	OEG 590 ETS BA; OEG 590 ETS BB; OEG 590 ETS WA
Кількість відсіків	1
Корисний об'єм, л	70
Номинальна напруга, В	230
Номинальна частота, Гц	50-60
Споживча потужність, Вт	3000
Енергоспоживання, кВт·год/цикл	0.99
Енергоспоживання з конвекцією, кВт·год/цикл	0.89
Клас енергоефективності	A

Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	8	0	8	7	2	0	2	1	0	3	1	8	0	0	0	0	1	
EAN13													рік виробництва				місяць виробництва		день виробництва				номер партії			

Імпортер: 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](#)

