


interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНИХ ДУХОВИХ ШАФ З
ФУНКЦІЄЮ ГОТУВАННЯ З
ДОДАВАННЯ ПАРУ  STEAM INSIDE
OEG 543 ESS BA
OES 543 ESS XA

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. ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ	4
3. ЗНАЙОМСТВО З ПРОДУКТОМ	7
4. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ	11
5. АКСЕСУАРИ	11
6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	13
7. ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	14
8. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	15
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	16

ВСТУП

Дякуємо Вам за вибір одного з наших продуктів. Переконайтесь, що Ви отримали прилад без ушкоджень. При виявленні пошкоджень зверніться до торгівельної 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.
- Будь ласка, використовуйте продукт у добре провітрюваному приміщенні.
- 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 ураження електричним 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.
- Використовуйте лише температурний зонд, рекомендований для цієї духовки.
- Не використовуйте пароочисник для чищення пристрою.
- Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

Важливі застереження

- З метою запобігання ураження електричним струмом (якщо електромережа ушкоджена) - надягайте гумове взуття 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 плануєте використовувати пристрій протягом тривалого періоду часу, вимкніть його від електромережі.

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, металеві предмети в недоступному для дітей місці, оскільки вони небезпечні для дітей.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ

Якщо є якісь розбіжності між ілюстрацією та реальним продуктом, будь ласка, враховуйте розміри реального продукту.

ВСТАНОВЛЕННЯ РУЧКИ ДВЕРЦЯТ

1. Закріпіть обидва кінці дверної ручки на двох металевих кільцях на дверному склі.
2. Перемістіть ручку дверцят паралельно вправо так, щоб вона повністю прилягала до скла дверцят духовки.
3. Після встановлення ручка буде відцентрована відносно дверного скла ліворуч і праворуч.

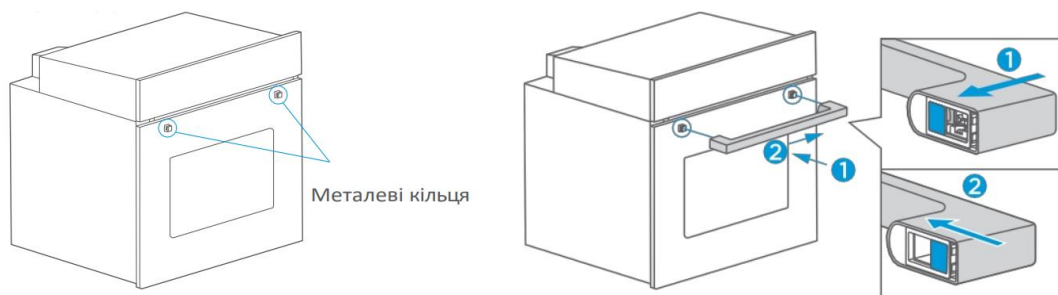
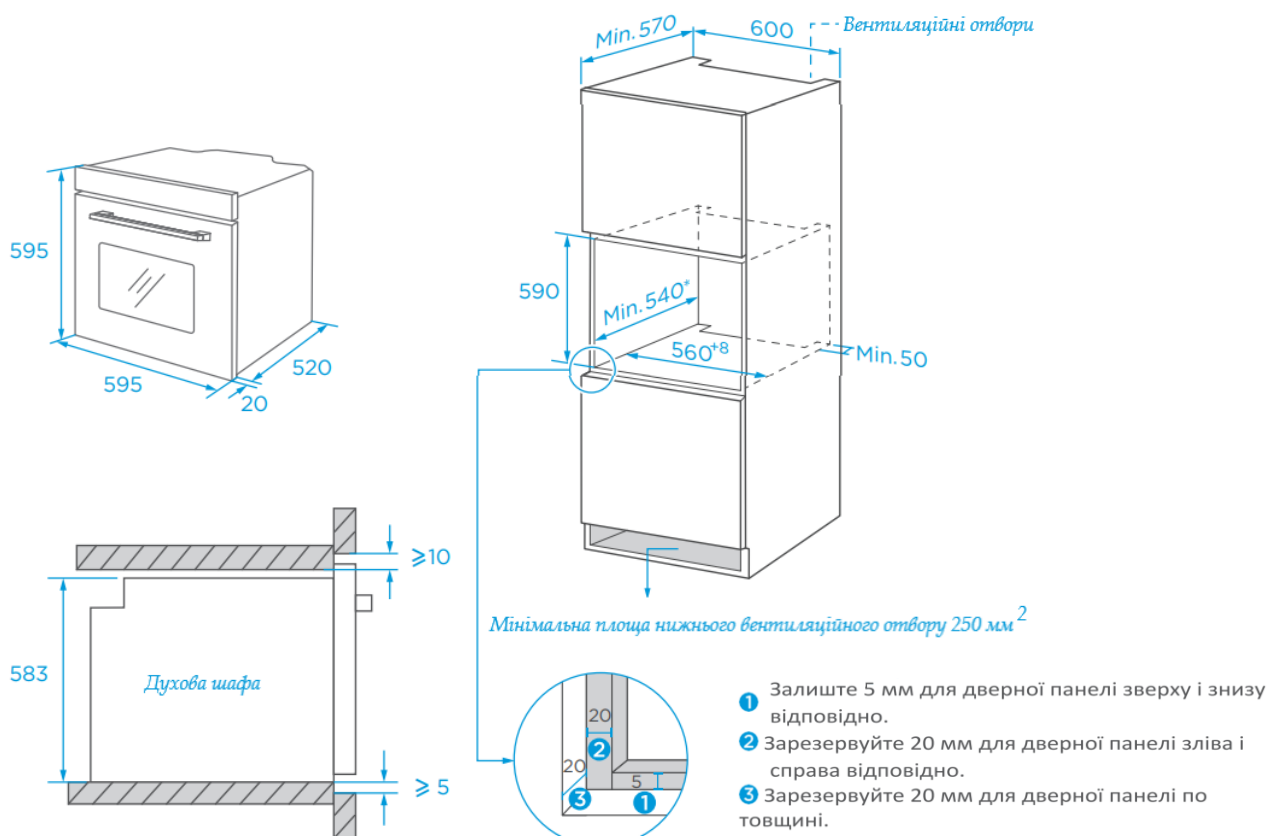
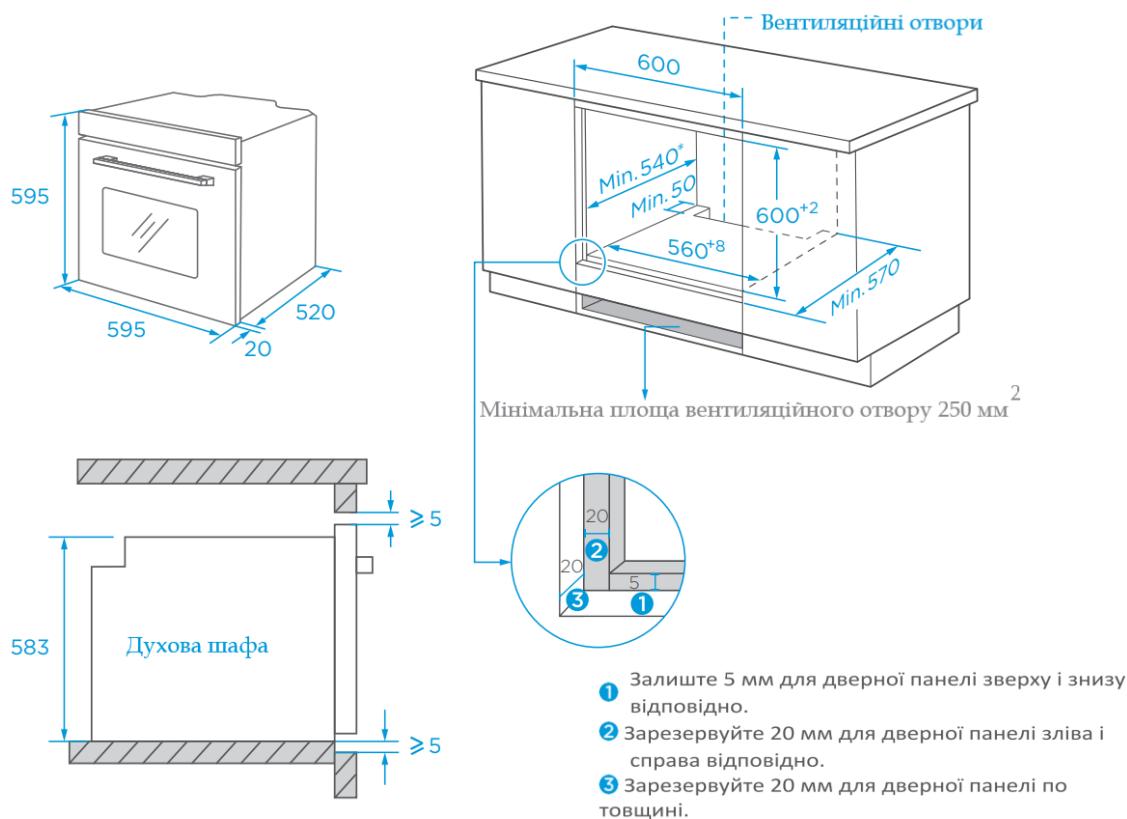


Схема монтажу для вертикальної шафи наведена нижче:

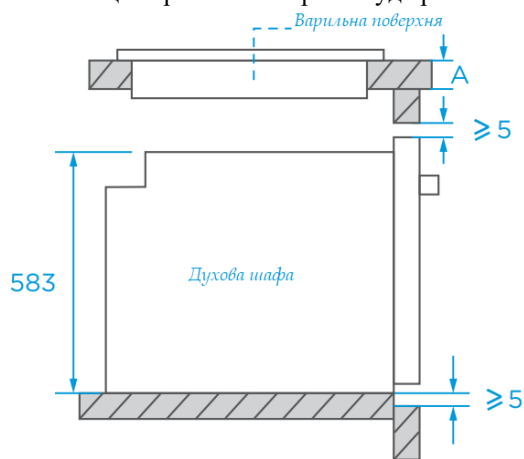


2. Якщо розетка встановлюється на задній панелі приладу, глибина отвору шафи повинна бути збільшена з мінімум 570 мм до 590 мм.
3. Розміри на малюнках вказані в мм.

Схема монтажу для горизонтальної шафи (без варильної поверхні над нею) наведена далі:



Якщо варильна поверхня буде розташовуватися над духовою шафою, то:



Якщо прилад встановлюється під варильною поверхнею, мінімальна товщина стільниці (А) показана нижче:

Тип варильної поверхні	Розмір А, мм
Індукційна варильна поверхня	37
Індукційна варильна поверхня з зоною готування по всій площі приладу	47
Газова поверхня	30
Електрична поверхня	27

1. Товщина дошки корпусу - 20 мм.
2. Якщо розетка встановлюється на задній панелі приладу, глибина отвору шафи повинна бути збільшена з мінімум 570 мм до 590 мм.
3. Розміри на малюнках вказані в мм.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ



ОБОВ'ЯЗКОВО!

1. Безпечна робота цього приладу може бути гарантована лише в тому випадку, якщо він був встановлений особами, що мають відповідну кваліфікацію, відповідно до цієї інструкції з монтажу. Виробник не відповідальний за шкоду, що була спричинена неправильним розташуванням чи встановленням пристрою неавторизованим персоналом

2. Весь процес встановлення потребує професійних монтажників. Під час монтажу вдягайте захисні рукавички, щоб уникнути подряпин або ураження електричним струмом.
3. Встановлені блоки повинні бути термостійкими до 90°C, а прилеглі до них фасади - до 70°C.
4. Будь ласка, використовуйте розетку на 16А.



ЗАБОРОНЕНО!

1. Не встановлюйте прилад за декоративними дверима або дверцятами кухонного гарнітура, оскільки це може призвести до перегріву приладу.
2. Після розпакування перевірте прилад на наявність пошкоджень. Не підключайте прилад, якщо він був пошкоджений під час транспортування.
3. Не перекривайте вентиляційні отвори приладу та зазор між шафою і приладом.
4. Будьте особливо обережні під час переміщення або встановлення приладу. Прилад дуже важкий, не піднімайте його за ручку дверцят.
5. Якщо шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені, негайно припиніть використання приладу, щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.

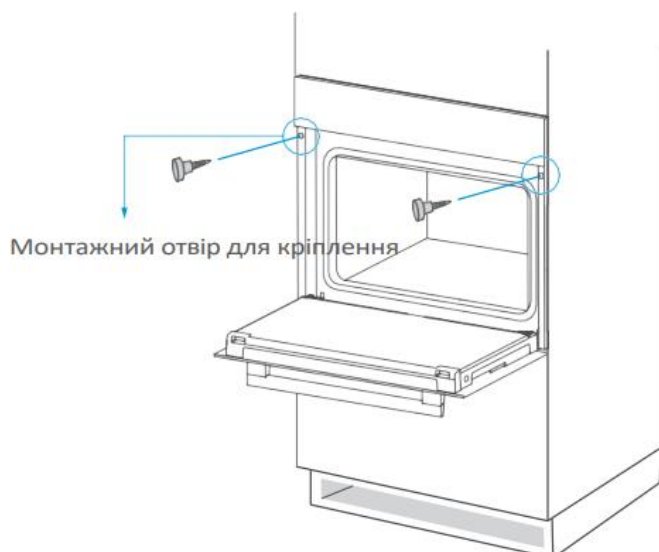


ЗАБОРОНЕНО!

1. Будьте дуже обережні під час переміщення або встановлення приладу, щоб уникнути пошкодження приладу або пошкодження шаф.
2. Перед початком роботи приладу видаліть з порожнини всі пакувальні матеріали та приладдя.
3. Розетка повинна бути доступною для користувачів (наприклад, поруч із шафою) для легкого вимкнення живлення.
4. Після завершення встановлення переконайтеся, що вилка живлення надійно вставлена в розетку.
5. Будь ласка, зверніться до "Схеми шафи", щоб дізнатися про вимоги до глибини шафи. Зазор між нижньою панеллю шафи та задньою панеллю (або стіною) повинен бути не менше 50 мм.

ЕТАПИ ВСТАНОВЛЕННЯ

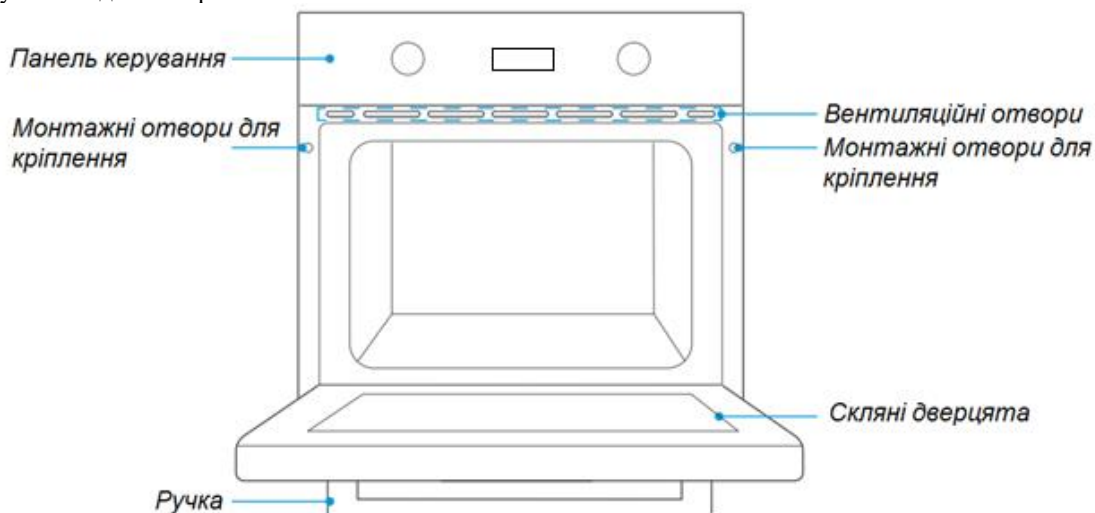
1. Будь ласка, налаштуйте шафу відповідно до "Схеми монтажу".
2. Перед встановленням, будь ласка, перевірте наявність робочої розетки та відповідного заземлення, а також перевірте, чи відповідають розміри шафи вимогам до встановлення.
3. Розмістіть прилад у спеціально відведених місцях на кухні, встановіть його у вертикальну чи горизонтальну шафу та підключіть електроживлення.
4. Щоб знайти отвори для кріплення, відкрийте дверцята приладу і подивіться на бічну раму приладу.
5. Закріпіть прилад на шафі за допомогою двох гумових заглушок А і гвинтів В, що входять до комплексу постачання приладу.



3. ЗНАЙОМСТВО З ПРОДУКТОМ

ДУХОВА ШАФА

Виймаючи їжу, будь ласка, одягайте теплоізоляційні рукавички, щоб запобігти опікам! У момент відкриття дверцят печі зверніть увагу на пару. Будь ласка, відкривайте дверцята під невеликим кутом, щоб уникнути попадання пари на обличчя.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ










Ручка K1: Використовуйте її, щоб обрати режим приготування

Панель налаштування часу: Використовуйте цю панель, щоб встановлювати час готування.

Ручка K2: Використовуйте її, щоб встановити необхідну температуру.


ФУНКЦІЇ

Назва функції	Короткий опис
	Освітлення Вмикає лампу всередині камери з початком готування та дозволяє спостерігати за процесом.
	Розморожування Циркуляція повітря кімнатної температури забезпечує швидке розморожування заморожених продуктів (без використання нагрівальних елементів).
	Подвійний гриль + вентилятор Інфрачервоний нагрівальний елементі верхній нагрівальний елемент працюють з вентилятором.
	Подвійний гриль Працюють інфрачервоний нагрівальний елемент та верхній нагрівальний елемент.

	Гриль	Внутрішній елементи гриля вмикається і вимикається для підтримання температури. Можна використовувати для приготування невеликої кількості продуктів на грилі.
	Звичайний нагрів + вентилятор	Поєднання вентилятора з верхнім і нижнім нагрівальними елементами забезпечує більш рівномірне проникнення тепла і дозволяє більш рівномірно підрум'янювати страву, зазвичай використовується для приготування м'ясних або рибних продуктів.
	Звичайний (верхній та нижній нагрівальні елементи)	Верхній і нижній нагрівальні елементи працюють разом, звичайний режим приготування.
	Нижній нагрівальний елемент	Нагрівання здійснюється за допомогою нижнього нагрівального елемента. В основному використовується для підтримання тепла та запікання.
	Конвекція Steam inside	У режимі конвекції Steam Inside вентилятор вмикається автоматично, щоб забезпечити рівномірне нагрівання для одно- або багаторівневого приготування. Це особливо зручно для приготування продуктів, які потребують рівномірного запікання. Можливе готування з додаванням пару.
	Піца	Для піци та страв, яким необхідно багато тепла знизу. Працюють нижній та кільцевий нагрівальні елементи.
	Очищення паром	Пара розм'якшує залишки їжі або жиру в камері.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Духовку не можна експлуатувати, доки вона не буде правильно встановлена та закріплена.
2. Щоб уникнути пожежі, видаліть усі транспортні захисні матеріали та переконайтеся, що в духовці немає залишків пакувальних матеріалів та аксесуарів (наприклад, пінопласту, картону, решітки для гриля і т. д.).
3. Промийте робочу камеру духовки та аксесуари мильним розчином, ополосніть чистою водою та витріть насухо м'якою ганчіркою.
4. Відкрийте в приміщенні вікна та увімкніть витяжки для кращої вентиляції.
5. Не пускайте дітей і домашніх тварин на кухню і зачиняйте двері суміжних приміщень.
6. Після підключення живлення запустіть духову шафу на нагрів, час і температуру, вказані в таблиці нижче, щоб усунути запахи в камері.
7. Після першого використання, будь ласка, відкрийте дверцята духовки під невеликим кутом і дочекайтеся повного охолодження.

Функція	Температура	Час
 Звичайний	250°C	0,5 – 1 година

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Коли піч вперше підключається до електромережі, необхідно встановити годинник.

1. Натисніть «-» чи «+» для встановлення значення годин.
2. Натисніть «A» для підтвердження.
3. Натисніть «-» чи «+» для встановлення значення хвилин.
4. Натисніть «A» для завершення налаштування годинника.

ПРИМІТКА: Годинник є 24-годинним.

УВІМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Поверніть ручку K1, щоб вибрати функцію приготування.
2. Поверніть ручку K2, щоб відрегулювати температуру.

3. Встановіть час.
4. Після приготування страви, поверніть усі ручки в положення «○»

ПРИМІТКА:

1. Під час готування індикатор на ручці залишається увімкненим. (Тільки для деяких моделей)
2. Під час готування лампа завжди увімкнена.
3. Після приготування поверніть ручку K1 в положення "○", і лампочка та індикатор на ручці згаснуть. (Тільки для деяких моделей)

ВИБІР РУЧНОГО РЕЖИМУ

У режимі очікування натисніть і утримуйте клавішу "A" протягом 3 секунд, щоб увійти в ручний режим, загориться піктограма "☰".

У ручному режимі натисніть клавішу "A", щоб увійти до вибору режиму часу: manual → minute minder → dur → End → manual.

Автоматичні режими приготування, які можна встановити, є напівавтоматичними: dur або End. Якщо на дисплеї не відображається піктограма "☰", духовка не працюватиме і не нагріватиметься.

Духовка працюватиме або нагріватиметься лише тоді, коли на дисплеї з'явиться піктограма "☰".

ПРИМІТКА:

1. Ручний режим - час приготування контролюється користувачем.
2. Звукове нагадування (minute minder) - Ви можете встановити звукове нагадування про часовий проміжок завершення роботи.
3. Dur - Ви можете налаштувати піч так, щоб вона готувала протягом бажаного діапазону часу.
4. Кінець - Ви можете налаштувати духовку так, щоб вона готувала до бажаного часу.

РЕЖИМ MANUAL (ручний режим)

У ручному режимі на дисплеї відображається поточний час і символ "☰" світиться. Піч увімкнена, а час приготування контролюється користувачем.

ПРИМІТКА:

1. У ручному режимі після 5 годин бездіяльності час на дисплеї починає блимати. Після 10 годин бездіяльності поверніться в режим очікування.
2. Коли час блимає, якщо ви хочете знову використовувати ручний режим, будь-ласка, натисніть кнопку «-» чи «+».

MINUTE MINDER (звукове нагадування)

Цей режим використовується лише як функція нагадування.

1. Натисніть клавішу "A", щоб вибрати функцію нагадування. На дисплеї з'являться відповідні символи "☰" та "■" та почнуть блимати.
2. Натисніть кнопку «-» чи «+», щоб налаштувати час, коли має прозвучати звуковий сигнал (спосіб налаштування такий самий, як і у розділі "Налаштування годинника").
3. Після налаштування натисніть клавішу "A", щоб підтвердити налаштування будильника, а іконка "☰" перестане блимати й буде горіти постійно.
4. Коли час закінчиться, прозвучить звуковий сигнал, а на екрані почне блимати символ "☰". У цей момент натисніть будь-яку клавішу, щоб скасувати нагадування.

DUR (готування протягом певного часу)

Якщо режим налаштовано на 1 годину, приготування закінчується через 1 годину.

1. Натисніть на клавішу "A" кілька разів, доки на дисплеї не з'явиться напис "dur".
2. Натисніть кнопку «-» чи «+», щоб встановити час тривалості готування (спосіб налаштування такий самий, як і у розділі "Налаштування годинника"). Максимальний час - 10 годин.

3. Після підтвердження встановлення часу натисніть клавішу "A" для початку відліку. У цей час іконки "☰" та "A" постійно будуть відображатися на дисплеї.
4. Якщо режим тривалості встановлено на 1 годину, то через 1 годину пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про закінчення готування, і почне блимати піктограма "A".
5. У цей момент натисніть будь-яку клавішу, щоб повернутися в режим очікування, зупинити звукове сповіщення, символ "A" також зникне.

END (встановлення часу, коли готування має завершитися)

Приготування починається відразу й закінчується у визначений час.

1. Натисніть на клавішу "A" кілька разів, доки на дисплеї не з'явиться напис "End".
2. Натисніть кнопку «-» чи «+», щоб встановити час завершення готування (спосіб налаштування такий самий, як і в розділі "Налаштування годинника").
3. Після підтвердження встановлення часу натисніть клавішу "A" для початку. У цей час іконки "☰" та "A" будуть відображатися на дисплеї постійно.
4. Коли час завершення буде відповідати поточному часу, пролунає звуковий сигнал, що вказує на завершення приготування. Піктограма "☰" зникне, а піктограма "A" почне блимати.
5. У цей момент натисніть будь-яку кнопку щоб повернутися в режим очікування, зупинити звукове сповіщення, і значок "A" зникне.

ПІДКАЗКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ТАЙМЕРА

1. Під час налаштування часу натисніть і утримуйте кнопку «-» чи «+» протягом 3 секунд, щоб безперервно збільшувати або зменшувати час.
2. У режимі звукового сповіщення яи автоматичного приготування натисніть і утримуйте кнопки «+» та "A", доки не пролунає звуковий сигнал, щоб скасувати всі налаштування режиму і перейти в режим очікування.
3. При встановленні режиму таймера, якщо протягом 5 хвилин нічого не буде зроблено, він повернеться в ручний режим.
4. Під час налаштування кожної функції натисніть і утримуйте клавішу "A" більше 3 секунд, щоб скасувати поточне налаштування і перейти в ручний режим.
5. Під час налаштування режиму таймера можна вибрати лише один з режимів будильника та автоматичного приготування.

STEAM INSIDE (готування з додаванням пару)

Ця модель духової шафи має функцію готування з додаванням пару. 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.

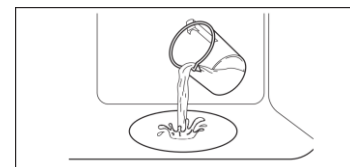




ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Є ризик отримання опіків. Завжди відкривайте дверцята варильної поверхні під кутом, аби уникнути опіків.
- Не заповнюйте заглиблення для води під час готування, або коли духова 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 страва готова, вимкніть духову шафу.
 7. Видаліть воду з заглиблення.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

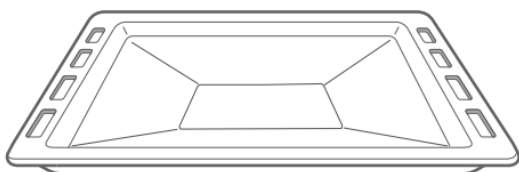
- Переконайтесь, що духова шафа захолонула, перш ніж видаляти залишки води.

 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

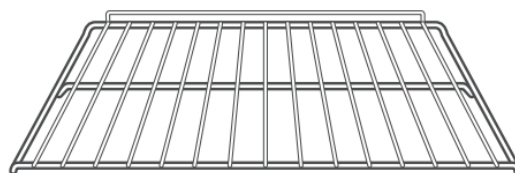
1. Витягніть усі аксесуари, що Вам не знадобляться в даний момент.
2. Не відкривайте двері під час роботи пристрою.
3. Якщо Ви відкрили двері під час роботи пристрою, вимкніть лампу (без зміни налаштувань температури).
4. За 5-10 хвилин до закінчення приготування страви зменшіть температуру до 50°C та переконайтесь, що вентилятор вимкнений. Використовуйте тепло всередині камери, щоб страва 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 по черзі 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 шуп 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



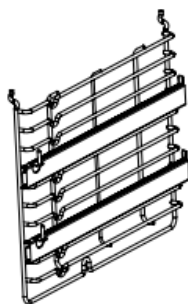
Деко

Готуйте великі порції їжі чи використовуйте для збору жиру тощо



Решітка для грилю з функцією СТОП

Для смаження їжі на грилі чи розміщення жаростійкого посуду



Телескопічні направляючі

Ця модель оснащена 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. Або ж їх зняття допоможе більше енергоефективно використовувати духову шафу чи допоможе більш ретельно почистити камеру готування.

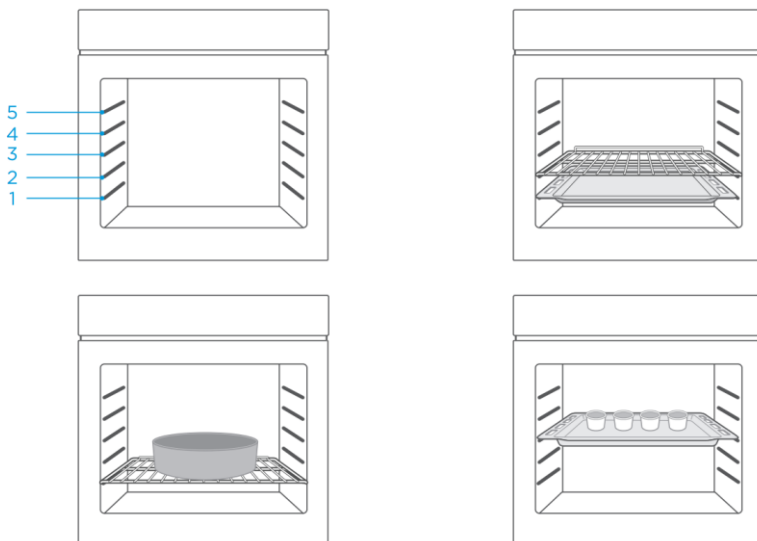


ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

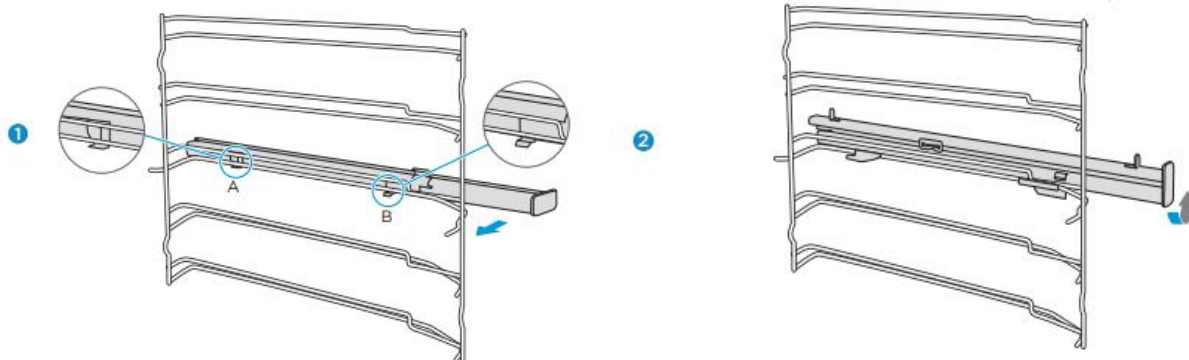
Щоб духовка працювала належним чином, решітку для гриля та деко для гриля слід розміщувати лише між першим і п'ятим рівнями. Якщо вони використовуються разом, встановлюйте деко під решітку для гриля.

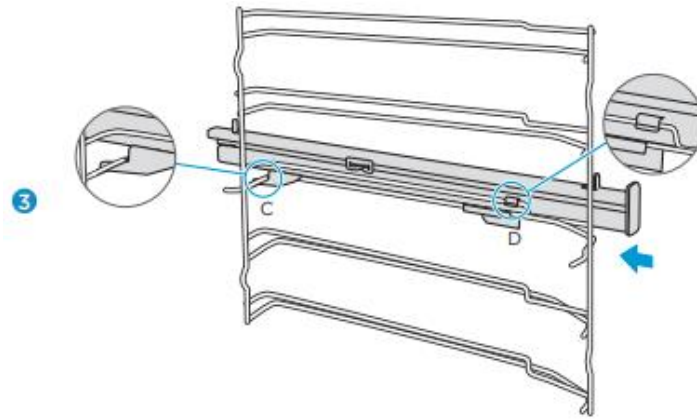


ФІКСАЦІЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРАВЛЯЮЧИХ

(Виконайте аналогічні інструкції для правого боку)

1. Перемістіть точки А та В по горизонталі на зовнішній частині рейок.
2. Обертайте телескопічні направляючі проти годинникової стрілки (по годинниковій для направляючих, які розташовані справа) на 90°.
3. Просуньте телескопічні направляючі, відігніть точку С на нижню рейку, а точку D відігніть на верхню рейку.

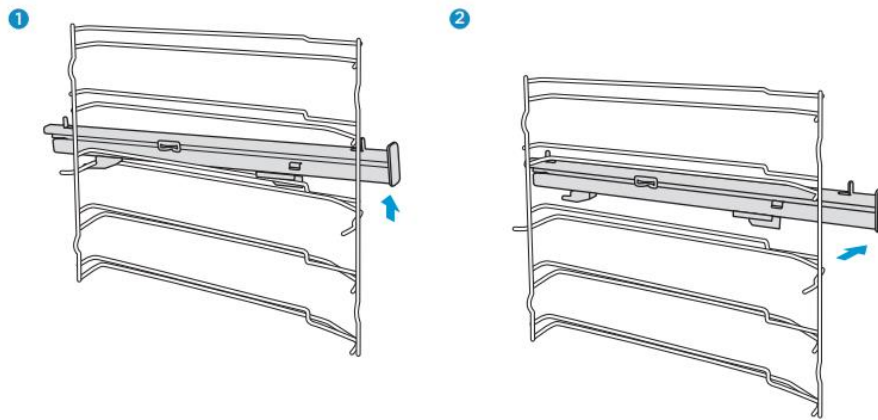




ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРАВЛЯЮЧИХ

(Виконайте аналогічні інструкції для правого боку)

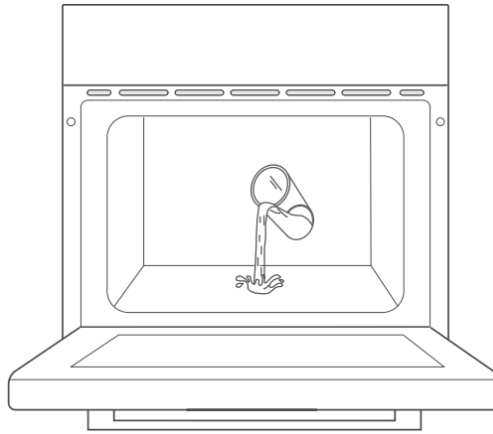
1. Підніміть один з кінців телескопічних направляючих, докладіть невеликі зусилля.
2. Повністю зніміть телескопічні направляючі, відсунувши їх назад.



6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для належної роботи пристрою тримайте його в чистоті. Сучасний дизайн приладу зводить до мінімуму потребу в чищенні та обслуговуванні. Частина духової шафи, що контактує з їжею, потрібно очищати регулярно після завершення готування їжі.

1. Після приготування зачекайте, поки духовка повністю охолоне.
2. Зніміть аксесуари духовки, промийте теплою водою і висушіть.
3. Видаліть залишки їжі та масляні плями в середині камери.
4. Очистіть поверхню духовки м'якою ганчіркою, змоченою миючим засобом, і витріть насухо.
5. Запустіть функцію очищення паром наступним чином:
 - Додайте в заглиблення на дні камери близько 250 мл очищеної води і не велику кількість миючого засобу та добре перемішайте.
 - Закривши дверцята духовки, поверніть ручку K1 в положення "☁️".
 - Поверніть ручку K2 в положення "100°C".
 - Оберіть режим Dig та встановіть час на "30 хвилин".
 - Натисніть клавішу "A", щоб розпочати.
6. Після завершення функції очищення паром зачекайте поки піч повністю охолоне. Потім протріть робочу камеру печі чистою абсорбуючою губкою або м'якою тканинною ганчіркою.

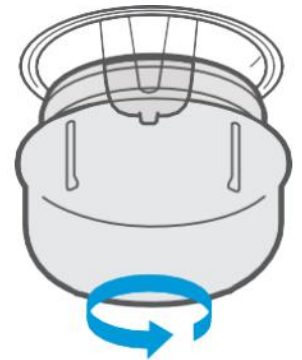


ПРИМІТКА

1. Не використовуйте гострі інструменти для очищення, жорсткі щітки та агресивні миючі засоби, щоб не пошкодити піч та її приладдя.
2. Не використовуйте грубі миючі засоби або гострі металеві шпатель для чищення скла дверцят.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Вимкніть піч і відключіть її від електромережі. Перш ніж торкатися внутрішніх частин, переконайтеся, що вони охололи.
2. Зніміть кришку лампи, повернувши її проти годинникової стрілки (зверніть увагу, вона може бути міцно закручена), замініть лампу на нову такого ж типу.
3. Вставте нову лампочку, яка повинна бути термостійкою та витримувати температуру до 300°C. Для заміни лампочки зверніться до місцевого сервісного центру.
4. У разі будь-яких сумнівів зверніться за допомогою до кваліфікованого електрика.



ПОПРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед зняттям скляної оболонки лампи переконайтеся, що електроживлення приладу вимкнене, а сам прилад повністю охолонув.

7. ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо виникла проблема, перед тим, як дзвонити в сервісний центр, переконайтеся, що вона не спричинена неправильним використанням пристрою. Зверніться до таблиці з можливими причинами виникнення несправностей і спробуйте виправити її власноруч.

Зазвичай, Ви легко можете усунути технічні несправності власноруч.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює	Електроживлення відсутнє	Переконайтеся, що кабель живлення під'єднано, й є електропостачання.
	Головний перемикач живлення не увімкнено	Увімкніть перемикач.
	Дверцята духовки не закриті	Закрийте дверцята.
Освітлення не вмикається	Лампа перегоріла/зламалася	Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
Присутній різкий запах або дим	Перше використання	Це нормально при першому використанні. Жодних дій не потрібно.
	Температура занадто низька	Використовуйте більш високу температуру.
Їжа не готується	Занадто велика порція їжі	Готуйте їжу меншими шматочками або збільшіть час приготування.
	Підгоріла або нерівномірно	Встановлено занадто високу

приготована їжа	температуру або страва готувалась занадто довго	приготування.
	Їжа знаходиться надто близько до нагрівального елемента	Змініть рівень розміщення аксесуарів.
Вентилятор не перестав працювати після вимкнення приладу	Вентилятор продовжує працювати для охолодження приладу.	Жодних дій не потрібно.

8. 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.



Ці символи на виробі вказують 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 543 ECC BA, OES 543 ECC XA
Кількість камер	1
Корисний об'єм, л	70
Номинальна напруга, В	230
Номинальна частота, Гц	50-60
Споживча потужність, Вт	3160
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	1	6	9	2	0	2	3	0	5	2	2	0	0	0	0	1
EAN13													рік виробництва			місяць виробництва		день виробництва			номер партії				

Імпорттер: 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](#)

