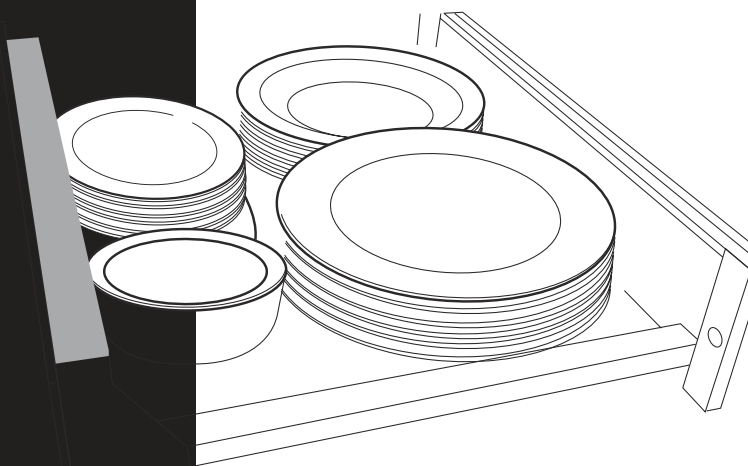


**шафа для підігрівання  
посуду**

ІНСТРУКЦІЯ

**interline**



Перед використанням продукції ТМ "Interline" уважно прочитайте дану інструкцію.

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

0 800 30-33-34  
[www.interline.ua](http://www.interline.ua)

**JEG 760**

**JES 760**

22 л.

серія

**UA**

# Зміст

Інструкції безпечного користування	2
Безпека навколишнього середовища	4
Перед першим використанням	5
Інструкції для використання приладу	5
Панель управління	6
Операції	6
Функції	6
Установки температури	6
Ємність	7
Зберігання їжі теплою	7
Приготування з низькою температурою	8
Інше використання	9
Чистка та догляд	16
Посібник з вирішення проблем	17
Інструкції з безпеки при встановленні	19
Технічні розміри	21
Технічна інформація	22
Захист навколишнього середовища	23

## ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ

Дякуємо, що Ви обрали для своєї кухні техніку Interline.

Цей прилад ТМ "Interline" відповідає всім відповідним вимогам безпеки. Однак, неналежне використання може призвести до травмування особи та заподіяння шкоди майну.

Щоб уникнути ризику аварій та пошкодження пристрою уважно прочитайте ці інструкції перед встановленням та перед першим використанням. Вони містять важливі примітки щодо встановлення, безпеки, використання та обслуговування.

Зберігайте ці інструкції в безпечному місці та переконайтесь, що нові користувачі знайомі з вмістом. Передайте їх будь-якому майбутньому власнику.

Також Ви можете запросити електронну інструкцію в сервісному центрі у випадку її втрати.



Слідкуйте за новими надходженнями техніки для Вашої кухні!  
[www.interline.ua](http://www.interline.ua)

## Інструкції безпечного користування

### Правильне використання

- Прилад не призначений для комерційного використання. Він призначений для використання в домашніх господарствах та подібних робочих та проживаючих середовищах.
- Прилад не призначений для зовнішнього використання. Він призначений для побутового використання лише як описано в цій інструкції з експлуатації та монтажу.
- Будь-яке інше використання не підтримується виробником і може бути небезпечним.
- Приладом можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони під наглядом під час його використання, або було показано, як ним користуватися безпечним способом для розуміння небезпеки.

### Безпека для Ваших дітей

- Дітей, які не досягли 8-річного віку, слід тримати подалі від приладу, якщо вони постійно не контролюються.
- Діти віком від 8 років можуть користуватися цим приладом лише у тому випадку, коли їм було показано, як користуватися ним безпечним способом та зрозуміти небезпеку.
- Дітям не можна дозволяти чистити прилад без нагляду.
- Цей прилад - це не іграшка! Щоб уникнути ризику отримання травм, не дозволяйте дітям грати з приладом або його контрольними елементами.
- Прилад нагрівається під час користування та залишається гарячим довгий час після вимкнення. Тримайте дітей далеко від приладу, поки він не охолоне, і не буде небезпеки його опіку.

- Упаковку, наприклад обклеювальну плівку, полістирольні та пластикові обгортки необхідно зберігати у недоступних для немовлят та дітей місцях. Небезпека задухи. Утилізуйте та переробляйте всю упаковку безпечно якомога швидше.

## Правила безпеки

- Роботи з монтажу, технічного обслуговування та ремонту можуть проводити тільки кваліфікована та компетентна особа у суворій відповідності з національними та місцевими правилами безпеки. Установка, обслуговування та ремонт некваліфікованими особами можуть бути небезпечними.

- Пошкоджений прилад може бути небезпечним. Перед встановленням перевірте прилад на наявність видимих ознак пошкоджень. Не користуйтеся пошкодженим приладом.

- Електричну безпеку цього приладу можна гарантувати лише при правильному заземленні. Найважливіше, щоб ця основна вимога безпеки дотримувалася та регулярно перевірялась, і коли є сумніви, систему побутової електропроводки слід перевірити кваліфікованим електриком.

- Щоб уникнути ризику пошкодження приладу, зробіть це перед тим, як підключити прилад до електромережі, переконайтесь, що дані про підключення (частота та напруга) на табличці даних відповідають побутовому живленню. Якщо у вас виникли сумніви, зверніться до кваліфікованого електрика.

- Не підключайте прилад до електромережі живлення за допомогою адаптера з декількома розетками або розширенням. Вони не гарантують необхідну безпеку приладу (наприклад, небезпека перегріву).

- З міркувань безпеки цей прилад можна використовувати лише тоді, коли він вбудований.

- Цей прилад не можна використовувати в нестационарному місці (наприклад, на кораблі).

- Не відкривайте кожух приладу. Порушення електричних з'єднань або компонентів та механічних деталей є дуже небезпечним для користувача та може спричинити несправності в роботі.

- Поки прилад перебуває під гарантією, ремонт повинен проводити тільки технік. Інакше гарантія недійсна. Виробник може гарантувати безпеку приладу лише тоді, коли використовуються запасні частини. Дефектні компоненти повинні бути замінені лише оригінальними запчастинами.

- Якщо штепсельну вилку від'єднано від кабелю підключення або якщо прилад поставляється без штекера, прилад повинен підключити до електромережі відповідний кваліфікований електрик.

- Прилад повинен бути відключений від електромережі електропостачання під час монтажу, обслуговування та ремонтних робіт. Переконайтесь, що живлення на електроприладі не подається до моменту його встановлення або до тих пір, поки не відбудуться будь-які ремонтні роботи або ремонт

- У районах, які можуть бути заражені таргани чи інші шкідники, зверніть особливу увагу на те, щоб утримувати прилад та його оточення в чистому стані постійно. Гарантія не покриває будь-які збитки, які можуть бути заподіяні тарганами чи іншими шкідниками.

## Правильне використання

- Прилад призначений для зберігання гарячої їжі, а не для нагрівання їжі. Переконайтесь, що їжа дійсно гаряча, коли вона розміщена всередині. Ви могли спалити себе на гарячому ящику чи посуді.

- Захистіть руки термостійкими тримачами для горщиків або рукавички при користуванні приладом. Не дозволяйте їм дістати вологий або вологий, оскільки це призводить до передачі тепла наскрізь матеріал швидше, ризикуючи ошпарити або спалити себе.

- Не зберігайте пластикову тару або легкозаймисті речовини в утеплювальній шухляді. Вони можуть розплавитися або загорітися, коли прилад увімкнено, що спричинить пожежу.

- Через випромінювані високі температури предмети, що залишаються біля приладу, коли він використовується, можуть загорітися. Не встановлюйте прилад для обігріву приміщення.

- Ніколи не замінійте килимок проти ковзання, що постачається разом із приладом з паперовим кухонним рушником або подібним.

- Якщо ви перевантажуєте ящик або сидите або спираєтесь на нього, то телескопічні бігуни будуть пошкоджені. Телескопічний бігуни можуть підтримувати максимальне навантаження в 25 кг.

- Якщо прилад встановлено за дверима кухонних меблів, його можна використовувати лише при відкритих меблевих дверях. Двері закривайте лише у випадку, якщо прилад вимкнено.

- Не розігрівайте закриті бляшанки або банки з їжею - тиск буде накопичуватися в жерсті або банці і може призвести до травм і ящик, як змушує його вибухнути. Це завдасть опіку або пошкодження пристрою.

- Нижня частина шухляди нагрівається при включенні. Будьте обережні, щоб не торкатися його, коли ящик відкритий.

- Не використовуйте пластикові або алюмінієві контейнери. Вони плавляться при високій температурі і можуть загорітися. Використовуйте тільки термостійкий посуд зі скла, порцеляни тощо.

Будьте обережні, відкриваючи та закриваючи завантажений ящик, щоб рідина не проливалась і не пробивалась через отвори. Це може призвести до короткого замикання пристрою.

Бактерії можуть розвиватися в їжі, якщо температура занадто низька. Переконайтеся, що ви встановили досить високу температуру, щоб зберігати їжу.

## Чистка та догляд

Небезпека травм.

Не використовуйте пристрій для чищення пари для чищення цього приладу. Пара може потрапити до електричних компонентів і викликати коротке замикання.

---

## Безпека навколишнього середовища

### Утилізація пакувального матеріалу

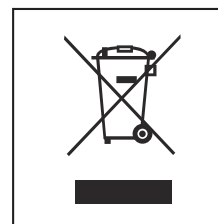
Транспортна та захисна упаковка була обрана з матеріалів, екологічно чистих для утилізації, і їх слід переробити.

Переконайтеся, що будь-які пластикові обгортки, мішки тощо утилізуються безпечно та зберігаються у недоступних для немовлят та дітей раннього віку. Небезпека задухи.

### Утилізація вашого старого приладу

Електричні та електронні прилади часто містять матеріали, які при неправильній експлуатації та утилізації можуть бути небезпечними для здоров'я людини та навколишнього середовища. Однак вони важливі для правильної роботи вашого приладу.

Тому, не утилізуйте їх разом з побутовими відходами.



Будь ласка, утилізуйте їх у центрі збору/переробки відходів місцевої громади або зверніться за консультацією до свого дилера. Переконайтеся, що вони не представляє небезпеки для дітей під час зберігання для утилізації.

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

### Електричне підключення

Прилад оснащений штепсельною вилкою і повинен бути підключений лише до правильно встановленої заземленої розетки. Тільки кваліфікований електрик, який враховує відповідні правила, може встановити розетку або замінити з'єднувальний кабель. Якщо після встановлення штепсельної вилки більше не можна дістатись, на стороні установки повинен знаходитись полюсний ізолюючий вимикач із контактним зазором не менше 3 мм. Захист від контакту повинен бути забезпечений установкою.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



Випробування на дисплеї проводиться протягом 10 секунд після встановлення приладу та після відключення живлення. Одночасно вмикається вентилятор. Прилад не можна використовувати протягом цього часу.



Будь ласка, вставте додаткову табличку даних для приладу, що постачається з цією документацією, на місце, що міститься в розділі "Після продажу, табличка даних" цієї брошури.

### Чистка та нагрівання вперше

- Видаліть будь-яку захисну фольгу і липкі етикетки.
- Вийміть проти ковзання килимок і, якщо можливо, стійки з ящика, і сполосніть теплою водою і трохи миючої рідини. Просушіть за допомогою м'якої тканини.
- Протріть прилад всередині та зовні лише вологою ганчіркою, а потім висушіть м'якою тканиною.
- Замініть протиковзкий килимок і стійку (якщо це можливо) в ящику.

Потім нагрійте порожній ящик не менше двох годин.

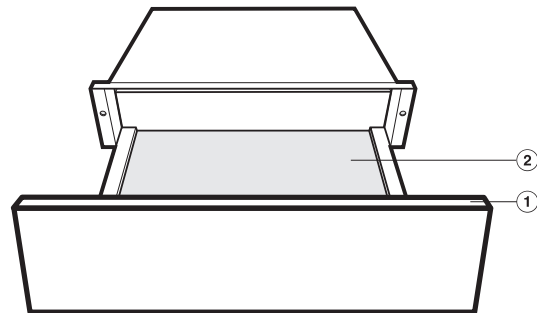
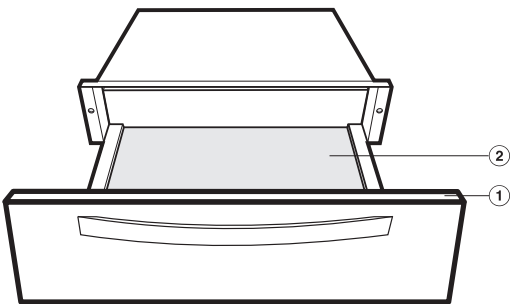
- Увімкніть прилад, торкнувшись датчику 
- Затисніть  датчик, тримайте до тих пір, поки не загориться світлодіод.

- Торкніться  датчика кілька разів, поки світлодіод у крайній правій частині не загориться
- Торкніться  датчик повторно, поки не загориться 2 год.
- Закрийте шухляду.

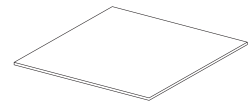
Утеплювальний ящик оснащений механізмом самозамикання, що закривається. Він також має контактний вимикач, що дозволяє нагрівальному елементу і вентилятору у приладі працювати лише тоді, коли ящик закритий.

Металеві компоненти мають захисне покриття, яке може видавати легкий запах при першому нагріванні. Запах та пари вийдуть через короткий час і не вказуватимуть на несправне з'єднання чи пристрій. Переконайтесь, що кухня під час першого нагрівання приладу добре провітрюється.

## ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

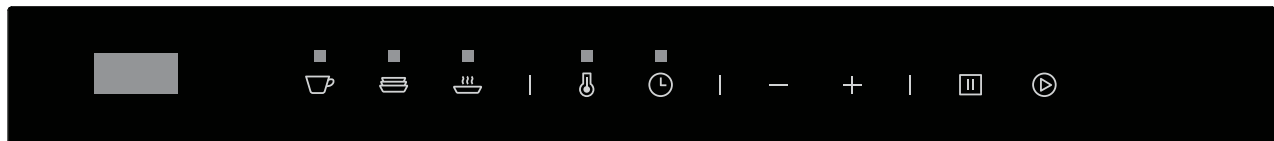



- ① Панель управління
- ② Протиковзкий килимок: для збереження посуду (додаткові аксесуари)





**Для приладів без ручки:** Натисніть на середину ящика, щоб відкрити або закрити. При відкриванні ящик трохи вискакує. Потім ви можете витягнути його до себе.


## Панель керування





 Для зігрівання чашок і склянок


 Для утеплення тарілок і посуду

 Для зберігання їжі в теплі

 Для встановлення температури

 Для встановлення тривалості

 Для регулювання температури та часу

 Кнопка відміни




 Кнопка старту

Прилад можна використовувати для збереження їжі теплою одночасно з нагрівальними тарілками та посудом. Але їжа повинна бути накрита належним чином і посушити посуд після її закінчення.




**Обережно. Тарілки та посуд можуть довго прогріватися.**




## ОПЕРАЦІЇ


### Параметри функцій

- 1) У режимі очікування натисніть клавішу "", щоб запустити функцію зігрівання чашок і склянок при 40 ° C.
- 2) "40" °C відобразиться.
- 3) Натисніть "+", щоб відрегулювати температуру.
- 4) Торкніться "", а потім натисніть "+" або "-", щоб налаштувати час нагрівання
- 5) Натисніть "", щоб зберегти температуру та час.
- 6) Закрийте двері і з'явиться звуковий сигнал. Потім прилад почне працювати.

#### Примітка:

- 1) Під час встановлення параметрів ви можете натиснути інші функціональні клавіші, щоб змінити функцію серед "" і "".
- 2) Перед тим, як закрити двері, ви можете натиснути "", щоб скасувати налаштування. Прилад повернеться до стану очікування.
- 3) Під час роботи відкрийте двері для переходу в режим регулювання параметрів. А потім натисніть "+" або "-", щоб відрегулювати температуру.

Ви можете натиснути " " або "", щоб змінити параметр, який ви хочете відрегулювати. А потім натисніть "", щоб зберегти налаштування.




4) Після збереження налаштування, як описано вище, ви можете натиснути "", щоб увійти в стан очікування або закрити двері, щоб почати працювати.

#### Технічні умови

- 1) Коли електричний прилад електрифікований, відкрийте двері. Звуковий сигнал дзвонить один раз, і прилад перейде в стан очікування. На екрані відобразиться "0".
- 2) У процесі встановлення годинника, якщо протягом 3 хвилин не буде працювати, духовка повернеться до стану очікування.
- 3) Зумер один раз звучить ефективним натисканням.
- 4) Звуковий сигнал трічі прозвучить, щоб нагадати вам про закінчення приготування.

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРИ

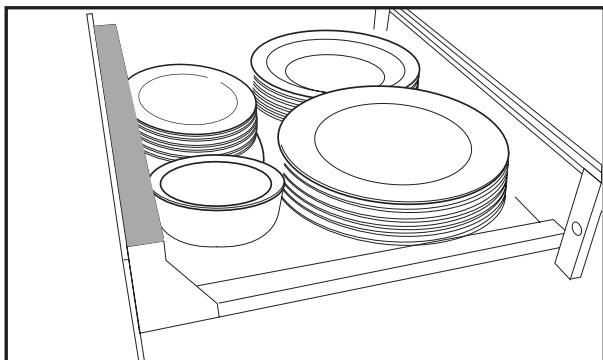
Кожна функція має свій температурний діапазон. Рекомендовані заводські температури відбиваються жирним шрифтом. Температуру можна змінювати на 5 ° с. Остання обрана температура автоматично активується при наступному включенні ящика, і це відображається на дисплеї.

Температура °С*		
		
40	60	60
45	65	65
<b>50</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
55	75	75
60	80	80

\* Орієнтовні значення температури, виміряні в середині ящика, коли він порожній

## Ємність

Кількість, яку можна завантажити, значною мірою залежатиме від розміру та ваги власного посуду. Не перевантажуйте ящик. Максимальна вантажопідйомність ящика - 25 кг. При максимальній несучій здатності ящик слід трохи відкривати або закривати.




Приклади завантаження, наведені тут, є лише пропозиціями.

- попередньо нагрійте посуд для людей:
  - 6 тарілок для вечері    Ø 26 см
  - 6 тарілок для супу    Ø 23 см
  - 6 десертних страв    Ø 19 см
  - 1 овальна тарілка    32 см
  - 1 чаша середньої порції    Ø 16см
  - 1 невелика миска    Ø 13 см

# ЗБЕРІГАННЯ ЇЖИ ТЕПЛОЮ

---

## Налаштування

Їжа	Накрити контейнер?	Температура для  налаштування
Стейк (рідкісний)	Так	65
Запікаємо / випікаємо	Так	80
Смажене м'ясо	Так	75
Запіканка	Так	80
Рибні палички	Ні	80
М'ясо в соусі	Так	80
Овочі в соусі	Так	80
Гуляш	Так	80
Картопляне пюре	Так	75
Позолочена їжа	Так	80
Запечена картопля / Нова картопля	Так	75
Хлібний ескалоп	Ні	80
Млинці / млинці з картоплі	Ні	80
Піца	Ні	80
Варена картопля	Так	80
Граві	Так	80
Штрудель	Ні	80
Нагріти хліб	Ні	65
Нагріти булочки	Ні	65

\* Залежно від моделі

\* Тара залежить від кількості, або їжі, або типу рецепту



# ПРИГОТУВАННЯ З НИЗЬКОЮ ТЕМПЕРАТУРОЮ

---

## Що це таке?

Це будь-яка процедура приготування, коли температура приготування дорівнює або близька до бажаної кінцевої основної температури.

З низькою температурою приготування м'ясо готується при низькій температурі протягом тривалого періоду часу. Використовуючи цей метод, м'ясо втрачає менше рідини (менше розщеплення молекули), зберігає органолептичні характеристики (вітаміни, білки тощо), зберігаючи свіжість, аромат і соковитість недоторканими.

Цей спосіб приготування особливо підходить для великих і ніжних шматочків м'яса.

Для точності рекомендуємо використовувати фірмовий харчовий термометр для моніторингу температури основи.

## Основна температура

Їжу можна готувати до основної температури до 70 ° C в ящику для прогріву їжі. М'ясо, яке потрібно варити до температури основи вище 70 ° C, не підходить для готування в ящику для прогрівання їжі.

Основне зчитування температури дає інформацію про ступінь приготування в середині шматка м'яса. Чим нижча температура основи, тим менше м'ясо варене всередині:

45-50 ° C = погано проварене

55-60 ° C = середньо проварене

65 ° C = чудово проварене

## Як використовувати

1. Розігрійте гарячу шафу протягом 15 хв до 70 ° C.
2. М'ясо належним чином накрийте обгорткою.
3. Тривалість варіння залежить від розміру окремих шматочків м'яса (контрольна таблиця)

## ПРИГОТУВАННЯ З НИЗЬКОЮ ТЕМПЕРАТУРОЮ

---

4. Покладіть кришене м'ясо на тарілку і використовуйте хронометр для обчислення часу.
5. Промийте м'ясо, щоб надати аромат (перевірте таблицю)

# ПРИГОТУВАННЯ З НИЗЬКОЮ ТЕМПЕРАТУРОЮ

## Таблиці приготування

Яловичина та Телятина				
Частина	Товщина	Готовність	Час	Час та потужність приготування
Ціле філе	50 мм	Погана	1год 35хв	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі
		Середня	2h 35хв	
		Чудова	3год 30хв	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
	60 мм	Погана	1год 45хв	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі
		Середня	2год 50хв	
	Чудова	4год	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі	
70 мм	Погана	2год	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі	
	Середня	3год		
Чудова	4год 40хв	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі		
Медальйони Рібей Т-кістка Стейк з розпушувачами	20 мм	Погана	50хв	90 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Середня	1год 30хв	
		Чудова	2год	3 хв. для борту із середньою потужністю печі
	30 мм	Погана	1год 5хв	90 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Середня	1год 50хв	
	Чудова	2год 20хв	3 хв. для сторони з середньою потужністю печі	
40 мм	Погана	1год 20хв	3 хв. для сторони з середньою потужністю печі	
	Середня	2год 10хв		
Чудова	3год	4 хв. для борту із середньою потужністю печі		
Смажена яловичина	60 мм	Погана	1 год 45 хв	4 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
		Середня	2шод 50хв	
		Чудова	4 год	6 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
	70 мм	Погана	2 год	4 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
		Середня	3 год	
	Чудова	4 год 40 хв	6 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі	
80 мм	Погана	2год. 20хв	4 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі	
	Середня	3 год. 30 хв		
Чудова	5 год. 40 хв	6 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі		

## ПРИГОТУВАННЯ З НИЗЬКОЮ ТЕМПЕРАТУРОЮ

Свинина				
Частина	Товщина	Готовність	Ч а с	Час та потужність приготування
Ціле філе	40 мм	Середня	2год 20хв	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі
		Чудова	3год 10хв	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
	50 мм	Середня	2год 35хв	90 секунд для зовнішнього борту е з повною потужністю печі
		Чудова	3год 25хв	3 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
	60 мм	Середня	3год	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі
		Чудова	4год 5хв	3 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
Кісткова свинина Руладен Смажена Свинина Цільна свинина	30 мм	Середня	1год 50хв	2 хв. для зовнішньої сторони з високою потужністю печі
		Чудова	2год 40хв	3 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
	40 мм	Середня	2год 20хв	2 хв. для зовнішньої сторони з високою потужністю печі
		Чудова	3год 10хв	3 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
	50 мм	Середня	2год 35хв	4 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
		Чудова	3год 25хв	6 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
	60 мм	Середня	3год	4 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
		Чудова	4год 5хв	6 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
	70 мм	Середня	3год 20хв	4 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
		Чудова	4год 45хв	6 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
	80 мм	Середня	3год 40хв	4 хв. для зовнішньої сторони із середньою високою потужністю печі
		Чудова	5год 30хв	6 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі
Шоплоїн	10 мм	Середня	1год 10хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Чудова	1год 30хв	2 хв. для сторони з повною потужністю печі
	20 мм	Середня	1год 30хв	90 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Чудова	2год 10хв	3 хв. для сторони з високою потужністю печі

## ПРИГОТУВАННЯ З НИЗЬКОЮ ТЕМПЕРАТУРОЮ

Птиця				
Частина	Товщина	Готовність	Час	Час та потужність приготування
Куряча грудка	25 мм	Середня	1год 30хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Чудова	2год	90 секунд на сторону з повною потужністю печі
	35 мм	Середня	1год 45хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Чудова	2год 20хв	90 секунд для сторони з високою потужністю печі
Качині грудки (Magret)	35 мм	Погана	1год	4 хв. для шкірного боку з середньою високою потужністю печі
		Середня	1год 30хв	4 хв. для шкірного боку з середньою високою потужністю печі
		Середня	2год	4 хв. для шкірного боку з середньою потужністю печі
	40 мм	Погана	1год 45хв	4 хв. для шкірного боку з середньою високою потужністю печі
		Середня	2год 20хв	4 хв. для шкірного боку з середньою високою потужністю печі
		Чудова	3год	4 хв. для шкірної сторони із середньою високою потужністю
індича грудинка	40 мм	Середня	3год	90 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Чудова	4год	3 хв. для сторони з високою потужністю печі
	50 мм	Середня	3год 50хв	90 секунд на сторону з повною потужністю печі
		Чудова	5год	3 хв. для сторони з високою потужністю печі
Фуа медальйон (Качина або гусяча печінка)	10 мм	Середня	30хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі
	20 мм	Середня	40хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі
	30 мм	Середня	50хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі
Цілий фуа (Качина або гусяча печінка)	35 мм	Середня	48хв	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі
	45 мм	Середня	1год	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі
	55 мм	Середня	1год 15хв	90 секунд для зовнішньої сторони з повною потужністю печі

## ПРИГОТУВАННЯ З НИЗЬКОЮ ТЕМПЕРАТУРОЮ

Ягня				
Частина	Товщина	Готовність	Час / Темп.	Час та потужність приготування
Стейк з баранини	40 мм	Погана	1год 20хв	90 секунд для зовнішнього борту е з повною потужністю печі.
		Середня	2год 10хв	
		Чудова	3год	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.
	50 мм	Погана	1год 35хв	90 секунд для зовнішнього борту е з повною потужністю печі.
		Середня	2год 35хв	
		Чудова	3год 30хв	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.
60 мм	Погана	1год 45хв	90 секунд для зовнішнього борту е з повною потужністю печі.	
	Середня	2год 50хв		
	Чудова	4год	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.	
Сідло Ягня	60 мм	Погана	1год 45хв	3 хв для зовнішньої сторони з повною потужністю печі.
		Середня	2год 50хв	4 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.
		Чудова	4год	
	70 мм	Погана	4год	3 хв для зовнішньої сторони з повною потужністю печі.
		Середня	3год	4 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.
		Чудова	4год 40хв	
80 мм	Погана	2год 20хв	3 хв для зовнішньої сторони з повною потужністю печі.	
	Середня	3год 30хв	4 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.	
	Чудова	5год 40хв		
Кістяна ніжка ягняти Гігота	60 мм	Погана	1год 45хв	2 хв для зовнішньої сторони з повною потужністю печі.
		Середня	2год 50хв	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.
		Чудова	4год	
	70 мм	Погана	2год	2 хв для зовнішньої сторони з повною потужністю печі.
		Середня	3год	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.
		Чудова	4год 40хв	
80 мм	Погана	2год 20хв	2 хв для зовнішньої сторони з повною потужністю печі.	
	Середня	3год 30хв	3 хв. для зовнішньої сторони з середньою потужністю печі.	
	Чудова	5год 40хв		
баранячі відбивні	10 мм	Погана	35хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі.
		Середня	1год 10хв	
		Чудова	2год	90 секунд на сторону з повною потужністю печі.
	20 мм	Погана	50хв	60 секунд на сторону з повною потужністю печі.
		Середня	1год 30хв	
		Чудова	2год 30хв	90 секунд на сторону з повною потужністю печі.

## ПРИГОТУВАННЯ З НИЗЬКОЮ ТЕМПЕРАТУРОЮ

---

Яйця			
Розмір	Вага	Час	Зауваження
Дуже великі	73г і більше	2год 20хв	
		2год 30хв	
		3год 10хв	
Великі	63г<73г	2год 11хв	
		2год 31хв	
		3год 1хв	
Середні	53г< 63г	2год 5хв	
		2год 25хв	
		2год 55хв	
Маленькі	53г і менше	2год	
		2год 20хв	
		2год 50хв	

## ІНШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Тип їжі	Контейнер	Накрийте контейнер	Температура в градусах	Тривалість у годинах
Розморожування ягід	Тарілка	Ні	65°C	1 година
Розморожування заморожених овочів	Тарілка	Ні	65°C	1 година
Доведення тіста	Чаша	Так	45°C	1/2 години
Приготування йогурту	Банки з йогуртом з кришками	Так	45°C	6 годин
Розтоплення шоколаду	Чаша	Ні	50°C	1 година
Настій для олії	Чаша накрита обгорткою	Так	75°C	4 годин
Настій води	Чаша накрита обгорткою	Так	65°C	4 години
Сушити помідори	Тарілка з папером для випічки	Ні	60°C	20 годин
Сушити овочі	Тарілка	Ні	60°C	12 годин
Сушити нарізані фрукти	Тарілка	Ні	60°C	12 годин
Сушити трави	Тарілка	Ні	70°C	4 години
Сушити хліб для сухарів	Тарілка	Ні	80°C	4 години
Риба в олії	Мікрохвильова піч	накрита але з доступом повітря	50°C	Залежить від розміру від 1 до 2 год.
Тост Білий Мельба	Тарілка	Ні	80°C	2 години
Повільне варіння рагу	Контейнер Ругех	Так	80°C	Від 1 до 12 годин

\* Залежить від моделі





Небезпека травм.

Не використовуйте пристрій для чищення пари для чищення цього приладу. Пара може потрапити до електричних компонентів і викликати коротке замикання.

Небезпека пошкодження.

Непридатні чистячі засоби можуть пошкодити поверхні приладу. Для очищення пристрою використовуйте лише побутову миючу рідину.

Очистіть і висушіть весь прилад після кожного використання. Перед чищенням дайте приладу охолонути до безпечної температури.

### Техніка передня і внутрішня

Потрібно негайно видалити забруднення.

Якщо цього не зробити, видалити їх буде неможливо і це може призвести до зміни кольору.

Очистіть всі поверхні чистою губкою та розчином гарячої води та миючої рідини. Потім просушіть м'якою тканиною. Також можна використовувати чисту вологу мікрОВОЛОКНИСТУ тканину без очищення.

Всі поверхні чутливі до подряпин. Подряпини на скляних поверхнях можуть навіть призвести до поломки.

Контакт з непридатними миючими засобами може змінити або знебарвити поверхні.

## Чистка та догляд

---

### Щоб не пошкодити поверхні вашого приладу, не використовуйте:

- миючі засоби, що містять соду, аміак, кислоти або хлориди,
- миючі засоби, що містять накипи,
- абразивні чистячі засоби, наприклад порошкові та миючі засоби,
- засоби для чищення на основі розчинника,
- засоби для чищення нержавіючої сталі,
- очищувач посудомийної машини,
- духові розпилювачі,
- засоби для миття скла,
- тверді, абразивні губки та щітки, наприклад каструлі,
- гострі металеві скребки.

## Килимок проти ковзання

Перед чищенням вийміть протиковзкий килимок із шухляди.


- Чистіть килимок проти ковзання лише вручну, використовуючи розчин гарячої води та трохи миючої рідини, а потім висушіть ганчіркою.

Не кладіть килимок проти ковзання назад в ящик, поки він повністю не висохне.

Не мийте протиковзкий килимок у посудомийній машині чи пральній машині.  
Ніколи не кладіть протиковзкий килимок у духовку, щоб він висох.

## Посібник з вирішення проблем



За допомогою наступного посібника незначні несправності в роботі приладу, деякі з яких можуть бути наслідком неправильної роботи, можна усунути, не звертаючись у відділ обслуговування.

 Роботи з монтажу та ремонту електроприладів слід проводити тільки спеціально кваліфікованою особою, яка суворо відповідає діючим місцевим та національним нормам безпеки. Ремонт та інші роботи некваліфікованих осіб можуть бути небезпечними.

Проблема	Можлива причина	Засіб усунення
Прилад не нагрівається.	Прилад неправильно підключений та не вмикається у розетку мережі.	Вставте вилку та увімкніть розетку.
	Увімкнувся запобіжник живлення .	Скиньте перемикач відключення в коробці запобіжників (мінімальний номінальний запобіжник - див. Табличку даних). Якщо після скидання вимикача в блоці запобіжників та повернення приладу в початковий стан, прилад все одно не нагрівається, зверніться до кваліфікованого електрика.
Їжа недостатньо гаряча.	Функція збереження їжі теплою не обрана. 	Виберіть правильну функцію.
	Налаштування температури занадто низьке.	Виберіть більш високу температуру.
	Вентиляційні отвори накриті.	Переконайтесь, що повітря може вільно циркулювати.
Їжа занадто гаряча.	Функція збереження їжі теплою не обрана. 	Виберіть правильну функцію.
	Налаштування температури занадто високе.	Виберіть нижчу температуру.
Посуд недостатньо теплий.	Функція для нагрівання тарілок і посуду не вибрана. 	Виберіть правильну функцію.
	Налаштування температури занадто низьке.	Виберіть більш високу температуру.
	Вентиляційні отвори накриваються.	Переконайтесь, що повітря може вільно циркулювати.
	Посуд не давали нагріватися протягом досить тривалого часу.	Різні фактори впливатимуть на те, як довго посуд буде нагріватися (див. Див "Зігрівуючий посуд").

## Посібник з вирішення проблем

---

Проблема	Можлива причина	Засіб усунення
Посуд занадто гарячий.	Функція для нагрівання тарілок і посуду або   зігрівальних чашок і склянок не обрана.	Виберіть правильну функцію.
	Налаштування температури занадто високе.	Виберіть нижчу температуру.
Під час використання шухляди можна почути шум.	Шум викликає вентилятор, який розподіляє тепло рівномірно через шухляду. Вентилятор працює з інтервалом, коли використовуються функції збереження їжі теплою та низькотемпературною.	Це не проблема.

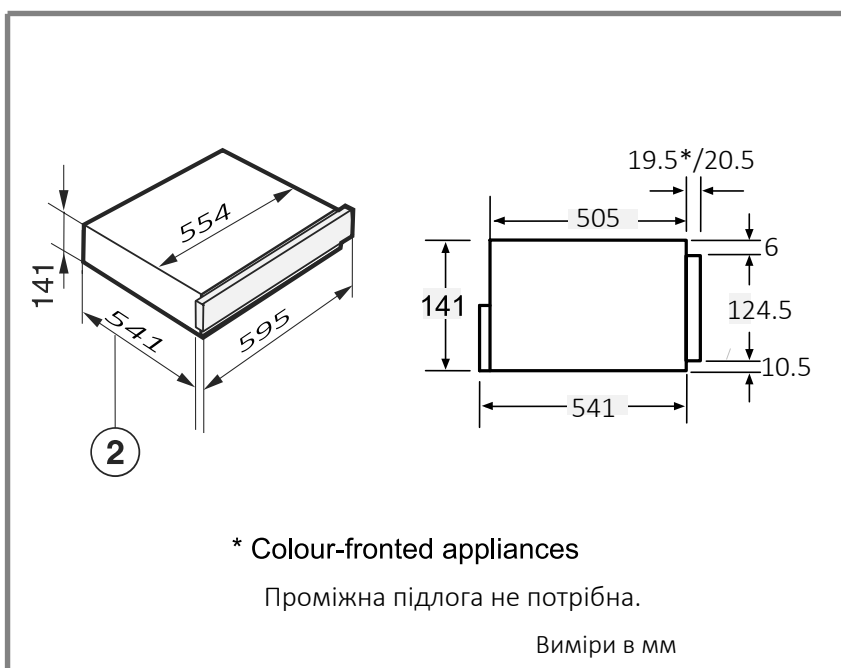
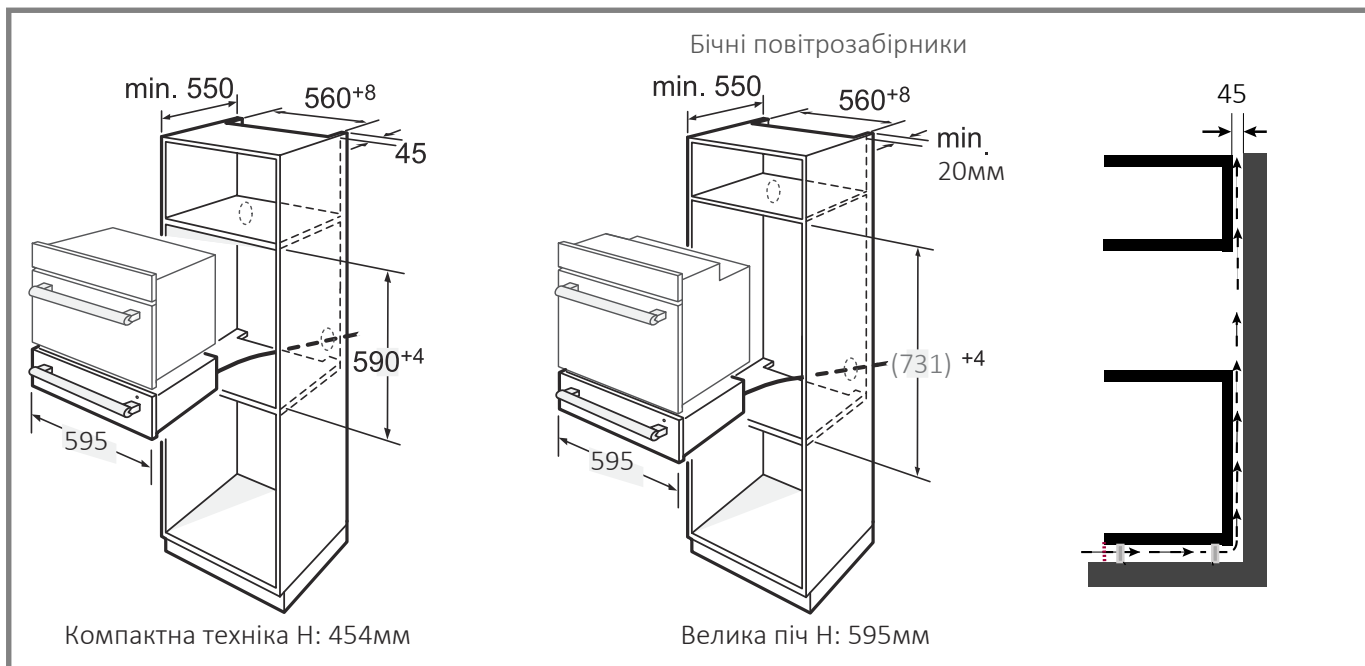
## ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ

- Перед тим як підключити прилад до електромережі, переконайтесь, що дані про підключення на табличні даних (напруга та частота) відповідають електромережі, інакше (напруга та частота) не відповідає мережі електропостачання, інакше додаткове.
  - Розетка та вимикач повинні бути легко доступними після вбудованого приладу.
  - Висувний ящик для утеплення може бути виготовлений тільки в поєднанні з цими приладами що надається виробником як придатний.
  - Виробник не може гарантувати безвідмовну роботу, якщо прилад експлуатується в поєднанні з приладами
  - При будівництві утеплювального ящика в поєднанні з іншим підходящими приладами, ящик для розігрівання їжі повинен бути встановлений над нерухомою проміжною полицею в житловий блок. Будь ласка, переконайтесь, що житловий блок може підтримувати і його вагу іншого приладу.
  - Прилад повинен бути вбудований таким чином, щоб видно вміст шухляди. Це дозволяє уникнути ошпарювання від розливу гарячої їжі. .
- 
- Висувний ящик випускається у двох моделях, які відрізняються відкриттям дверей. Будівельні розміри для утеплювального ящика повинні бути додані до будівлі за розмірами комбінованого приладу для встановлення необхідного розміру ніші.

При будівництві комбінованого приладу важливо дотримуватися інструкцій, наведених в інструкціях з експлуатації та монтажу, що постачаються разом з комбінованим приладом.

Всі розміри в цьому буклеті-інструкції наведені в мм.

# Технічні розміри

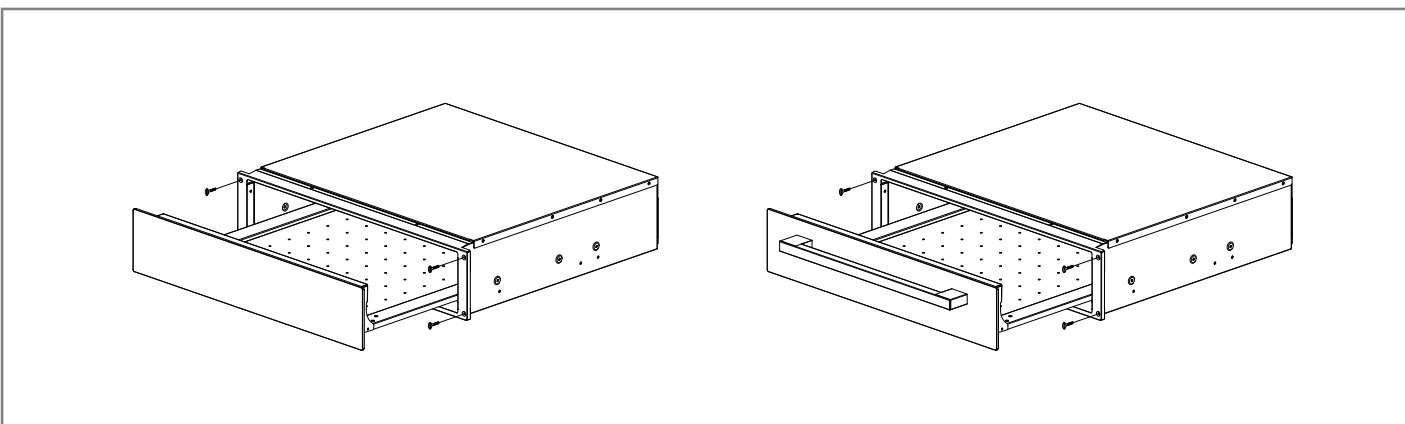


- ① В поєднанні з піролітичною духовкою потрібно відключити вентиляцію
- ② Вбудований розмір, включаючи підключення мережевого кабелю для підключення Підключення кабелю L = 1000 мм

\* Побутова техніка зі склом спереду  
 \*\* Техніка з металевою фасадкою

### ПРИМІТКА:

- 1) Максимальна потужність компактних приладів - 3350 Вт.
- 2) Шнур живлення можна прокласти лише через отвір у нижній частині шафи, щоб уникнути дотику до задньої оболонки духовки.



# Технічна інформація

Блок живлення:	220-240 В ~
	50/60 Гц
Загальне підключене навантаження:	1000 Вт

## Захист навколишнього середовища

Розпакуйте прилад та відповідально утилізуйте упаковку та екологічним чином.

### Охорона навколишнього середовища



Цей прилад маркується відповідно до Європейської директиви 2012/19 / ЕС щодо вживаних електричних та електронних приладів (WEEE - відходи електричного та електронного обладнання).

Настанова визначає рамки повернення та переробки використаних приладів, якщо це застосовується.

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					

