

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДЛЯ ВБУДОВАНОЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ З ФУНКЦІЄЮ НВЧ OMG 970 SCD BA

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

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

 0 800 30 33 34



скануйте для переходу
на офіційний сайт

Зміст

ІНФОРМАЦІЯ З БЕЗПЕКИ	3
ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ	3
ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ	3
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	3
ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ ТА ЙОГО МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	5
ВСТАНОВЛЕННЯ	6
КЕРУВАННЯ ПРИСТРОЄМ	7
ОРГАНИ КЕРУВАННЯ	7
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	7
ПРОГРАМИ НАГРІВУ	8
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	9
АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ	11
АКСЕСУАРИ	12
ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ	14
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	15
ЗДОРОВ'Я	15
ОЧИЩЕННЯ ВАШОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ	15
НАПРАВЛЯЮЧІ РЕЙКИ	17
ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	17
ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ	18
ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТОВИХ СТРАВ ЗГІДНО З EN 60350	20
ХАРАКТЕРИСТИКИ	21

ІНФОРМАЦІЯ З БЕЗПЕКИ

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Ми вдячні Вам за покупку вбудованої електричної духової шафи Interline. 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/> .

Перш ніж розпакувати її, уважно прочитайте цю інструкцію. Після цього Ви зможете безпечно та правильно користуватися своїм приладом. наполегливо рекомендуємо зберегти інструкцію з експлуатації для подальшого використання, або для наступних власників.

Прилад призначений тільки для встановлення на кухні. Дотримуйтесь спеціальних інструкцій з монтажу. Перевірте прилад на предмет пошкодження після його розпакування. Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений. Тільки авторизований професіонал може підключати прилад напряму до електромережі.

Пошкодження, спричинені неправильним підключенням, не покриваються гарантією. Використовуйте цей прилад тільки в приміщенні. Прилад слід використовувати лише для приготування їжі та напоїв. Під час роботи прилад повинен бути під наглядом.

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.

Діти не повинні грати з приладом чи біля нього. Діти не повинні чистити прилад чи проводити технічне обслуговування, якщо їм менше 8 років та якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.

Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення. Будь ласка, вставляйте аксесуари всередину пристрою так, як це передбачено в цій інструкції.

Також, будь ласка, встановлюйте аксесуари в пристрій правильно, згідно з інструкцією

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

- Не намагайтесь використовувати пристрій з відкритими дверцятами так, як вплив мікрохвильової енергії може бути шкідливим. Дуже важливо, щоб захисні механізми не були зламаними й виконували свою роботу правильно.

- Не розміщуйте ніяких предметів між передньою панеллю пристрою та дверцятами, й не дозволяйте бруду накопичуватися в цьому місці та на ущільнювачі дверей.

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Якщо дверцята чи ущільнювач пошкоджені, не використовуйте духову шафу доки авторизований персонал не відремонтує пристрій.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Небезпека електричного ураження

1. Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт чи заміна кабелю живлення має здійснюватися лише в авторизованих сервісних центрах, чи здійснюватися персоналом, що має відповідну кваліфікацію. Якщо прилад несправний, відключіть прилад від електромережі або перемкніть вимикач в коробці запобіжників. Зверніться до сервісного центру чи місця, де Ви придбали прилад.

2. Ізоляція кабелю електроприладів може плавитися при контакті з гарячими частинами приладу. Ніколи не дозволяйте електричним кабелям контактувати з гарячими частин приладу.

3. Не використовуйте очищувачі високого тиску чи прилади очистки з використання пари. Вони можуть призвести до ураження електричним струмом.

4. Несправний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Відключіть прилад від мережі, або вимкніть вимикач у коробці запобіжників. Зверніться до сервісного центру.

Небезпека опіку

1. Під час роботи прилад та його частини можуть сильно нагріватися. Не торкайтесь їх та нагрівальних елементів.

2. Завжди давайте час для того, щоб пристрій захолонув після використання.

3. Тримайте дітей на безпечній дистанції.

4. Аксесуари та посуд також сильно нагріваються. Завжди користуйтесь рукавичками, щоб дістати посуд чи аксесуари.

5. Легкозаймисті пари алкоголю можуть призвести до пожежі всередині відділення для готування. Ніколи не готуйте страви, що містять велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Такі напої можна використовувати лише в невеликій кількості. Відкривайте дверцята пристрою з обережністю.

6. Нагріваючи їжу в пластмасовому чи паперовому контейнері, спостерігайте за процесом. Адже є ризик займання таких контейнерів.

7. Струшуйте вміст пляшечок чи баночок з дитячим харчуванням та перевіряйте температуру дитячих продуктів харчування перед споживанням для уникнення можливих опарень.

Небезпека опарювання

1. Відкриті частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не торкайтесь гарячих частин приладу. Тримайте дітей на безпечній дистанції.

2. Відкриваючи дверцята пристрою, оберігайтесь можливого витоку гарячої пари. В залежності від температури, пара може бути прозорою. Не стійте надто близько до дверцят, відкриваючи їх. Відкривайте їх з обережністю та тримайте дітей подалі від приладу.

3. Вода в гарячій ємності може створити гарячу пару. Ніколи не наливайте холодну воду в гарячий посуд.

Небезпека травмування

1. Подряпане скло у дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скляний скребок, гострі чи абразивні засоби для чищення та миючі засоби.

2. Петлі на дверцятах приладу рухаються при відкриванні та закритті дверей, і Ви можете потрапити в пастку. Тримайте руки подалі від петель.

Небезпека пожежі

1. Зберігання легкозаймистих речовин всередині приладу може спричинити пожежу. Ніколи не зберігайте їх там. Не відкривайте дверцята пристрою, якщо всередині є дим. В такому випадку, вимкніть прилад, відключіть його від електромережі чи вимкніть його запобіжник.

2. При відкритті дверцят створюється тяга. Жаростійкий папір може зіткнутися з нагрівальним елементом і загорітися. Під час попереднього нагрівання не кладіть жаростійкий папір на аксесуари. Завжди кладіть страву чи форму для випікання так, щоб їхня вага притискала жаростійкий папір та не давала йому можливості рухатись. Лише вкрийте необхідну поверхню жаростійким папером. Він не повинен виступати за межі аксесуарів.

Небезпека магнітного поля

В панелі керування чи в його елементах використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад серцеві кардіостимулятори чи інсулінові помпи. Користувачі електронних імплантатів повинні знаходитися на відстані щонайменше 10 см від панелі керування.

Безпечне використання приладу в режимі мікрохвильової печі

1. Прочитайте розділ «Запобіжні заходи для уникнення можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії».

2. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Небезпечно проводити ремонт чи обслуговування пристрою, що пов'язані з демонтажем захисного шару від мікрохвильової енергії.

3. Використовуйте лише посуд, що призначений для використання в мікрохвильовій печі.

4. Розігрівання напоїв/рідин в мікрохвильовій печі може спричинити відкладений процес закипання. Будьте обережними, дістаючи посуд з рідиною з пристрою.

5. Не розігрівайте яйця в шкарлупі чи зварені в «круту» яйця в мікрохвильовій печі, адже вони можуть вибухнути навіть після процесу розігрівання.

6. Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу, розігрівання теплоелементів, тапочок, губок, вологої тканини тощо можуть призвести до небезпеки травмування, займання чи пожежі.

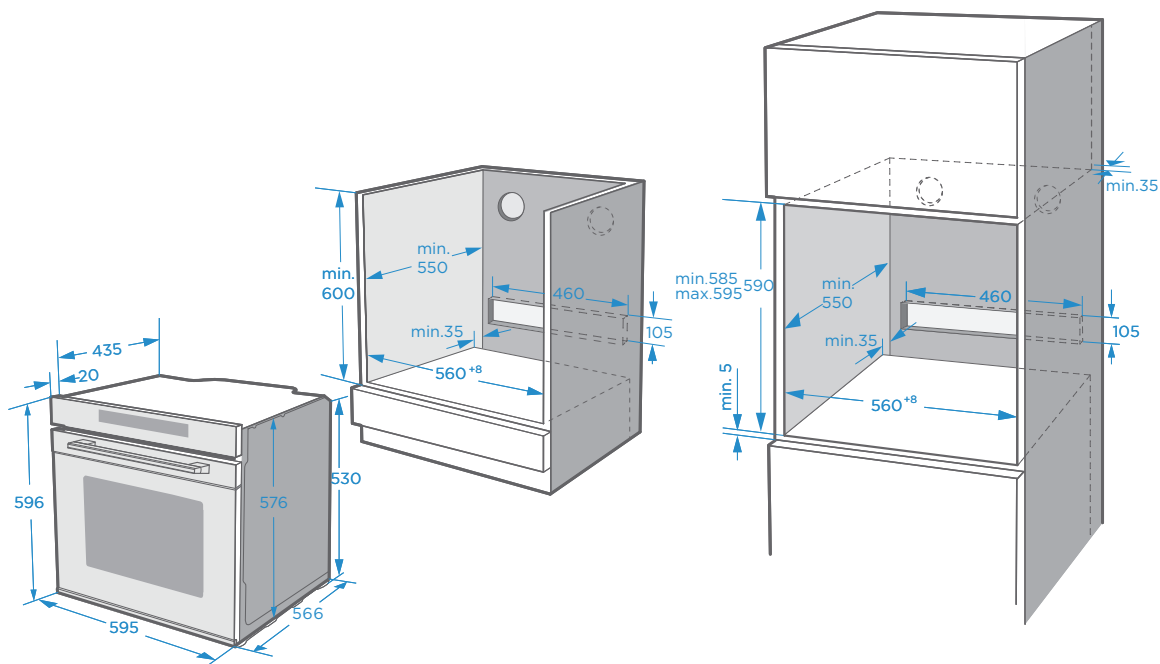
7. Не можна використовувати металеві контейнери для розігрівання їжі чи напоїв в мікрохвильовій печі.

8. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Коли пристрій працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися мікрохвильовою пічкою лише під наглядом дорослих через тепло, що виділяється.

ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ ТА ЙОГО МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ

1. Аксесуари, фольга, жаростійкий папір чи посуд безпосередньо на поверхні внутрішньої частини приладу: Не кладіть аксесуари безпосередньо на підлогу внутрішньої частини приладу. Не накривайте нижню частину внутрішнього відсіку фольгою чи жаростійким папером. Не розміщуйте посуд на нижній частині внутрішнього відсіку, якщо встановлена температура вище 50°C. Це призведе до накопичення тепла та пошкодить внутрішнє покриття.
2. Алюмінієва фольга: Алюмінієва фольга не повинна торкатися скла в дверцятах. Це може назавжди змінити колір скла.
3. Силіконовий посуд: Не використовуйте силіконові килимки чи посуд, та аксесуари, що містять цей матеріал. Вони можуть пошкодити датчик духової шафи.
4. Холодна вода, налита в гарячий посуд: Не наливайте холодну воду в гарячий посуд. Це призведе до утворення пари. Різкі зміни температури можуть пошкодити внутрішнє покриття.
5. Вологість: З часом надмірна вологість всередині камери для приготування може призвести до корозії. Ви повинні давати пристрою висохнути повністю після використання. Не зберігайте вологу їжу в камері протягом тривалого періоду часу. Не зберігайте їжу в камері приготування.
6. Відкриття дверцят для швидкого охолодження приладу: Дайте час, щоб духові шафа охолонула сама з закритими дверцятами після використання на високій температурі. Не кладіть нічого між дверцятами та камерою, не потрібно створювати щілину. Це може пошкодити меблі поблизу. Можна залишати двері відчиненими для того, щоб дати пристрою висохнути, лише у випадку надмірного накопичення вологи після використання духової шафи.
7. Фруктовий сік: Випікаючи особливо соковиті фруктові пироги, не заповнюйте пекарську форму по вінця, залишайте простір. Фруктовий сік може скапувати та залишати плями, які неможливо буде відчистити. За можливістю, використовуйте глибший посуд.
8. Забруднення ущільнювача між дверцятами та камерою: Якщо ущільнювач надто брудний, дверцята не будуть щільно закриватися. Це може призвести до пошкодження меблів. Тримайте ущільнювач чистий.
9. Використання дверцят в якості сидіння, полиці чи робочої поверхні: Не сідайте, не використовуйте в якості робочої поверхні та не розміщуйте будь-які речі на відкритих дверцятах.
10. Неправильне встановлення аксесуарів: Аксесуари можуть подрпати дверцята приладу під час закриття. Розміщуйте аксесуари якнайглибше всередині камери для приготування.
11. Неправильне перенесення пристрою: Не несіть пристрій, тримаючи його за ручку дверцят. Дверна ручка не розрахована на вагу духової шафи та може зламатися.
12. При використанні залишкового тепла вимкненого приладу для підігрівання їжі, може утворюватися надмірна вологість. Це призведе до накопичення конденсату та призвести до корозії духової шафи та приладів, а також меблів, поруч з нею. Уникайте утворення конденсату відкривши двері чи використовуйте функцію «Розморожування».
13. Використання порожньої мікрохвильової печі: Використання мікрохвильової печі без розміщеної їжі всередині камери для приготування може призвести до перевантаження приладу. Не користуйтеся функцією мікрохвильової пічки з порожньою камерою для готування.

ВСТАНОВЛЕННЯ



Для правильного функціонування духової шафи необхідно переконатись, що вона встановлена належним чином згідно з інструкцією. Гарантія приладу не поширюється на пошкодження, що були спричинені неправильним встановленням.

Використовуйте рукавиці під час встановлення пристрою для захисту від можливих порізів гострими кутами.

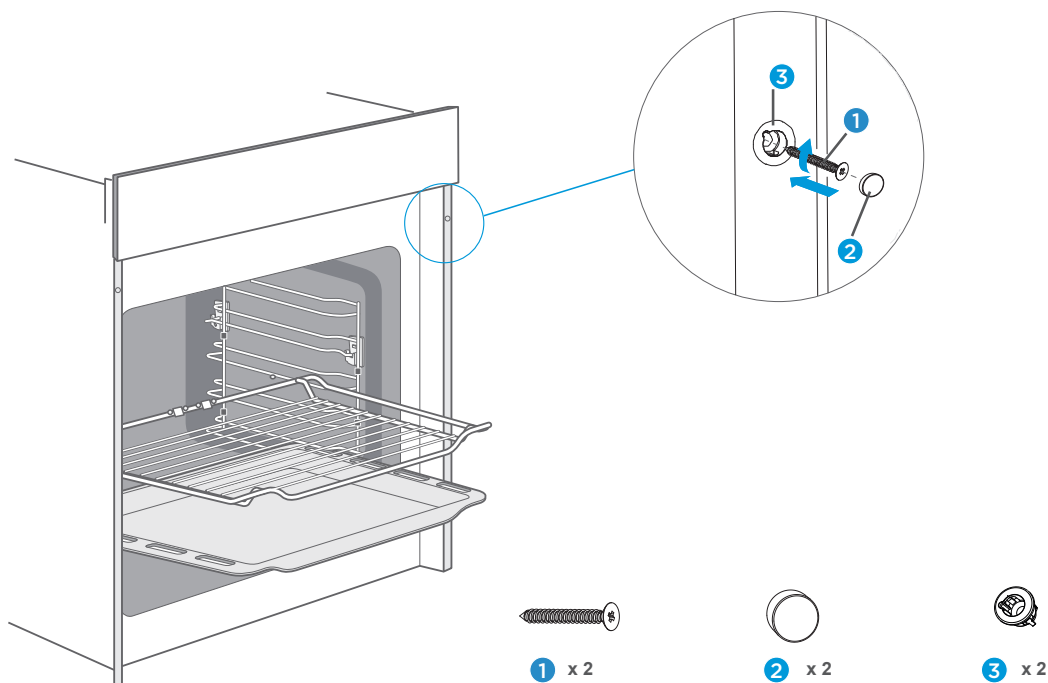
Перевірте пристрій на наявність ушкоджень перед встановленням. Не підключайте його в разі виявлення будь-яких ушкоджень.

Перед першим увімкненням, переконайтесь, що Ви зняли увесь пакувальний матеріал та усю клейку плівку з духової шафи.

Розміри вбудовування зазначені в мм.

Необхідно, щоб розетка, до якої підключається пристрій, чи запобіжним, були легкодоступними. Це потрібно для того, щоб можна було легко та швидко вимкнути прилад після встановлення в разі необхідності.

УВАГА! Не встановлюйте духову шафу за декоративними дверима, щоб уникнути перегріву.



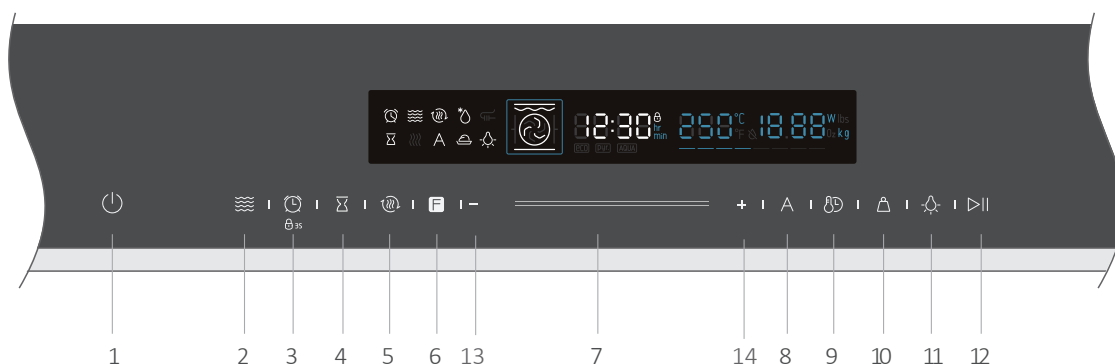
Після того, як духовка була встановлена на своє місце, знайдіть два отвори в корпусі духовки і зафіксуйте її всередині шафи для вбудовування використовуючи деталі 1, 2 та 3.

ОБЕРЕЖНО!

Не затягуйте гвинти надто сильно для того, щоб уникнути пошкодження пристрою чи шафи для вбудовування. Затягуйте так, як Вам дозволить це зробити викрутка.

КЕРУВАННЯ ПРИСТРОЄМ

ОРГАНИ КЕРУВАННЯ



Символ	Короткий опис	Детальний опис
	1. Увімкн/Вимкн	Увімкнення/Вимкнення приладу.
	2. Функція мікрохвильової печі	Використання приладу в режимі НВЧ чи в комбінованому режимі.
	3. Таймер/Захист від дітей	Використання функції таймера/утримуйте протягом 3 секунд для блокування панелі керування (функція «Захист від дітей»)
	4. Час завершення	Встановлення часу, коли готування страви має завершитися.
	5. Швидкий попередній розігрів	Використовуйте цю кнопку для увімкнення функції «Швидкий попередній нагрів».
	6. Символ "F"	Торкніться цього символу для вибору функцій. Ви можете швидко перемикатися між ними довго утримуючи кнопку.
	7. Слайдер	Використовуйте сенсорний слайдер, щоб швидко змінювати параметри, що відображаються на дисплеї.
	8. Автоматичні програми готування	Натисніть для використання автоматичних програм приготування.
	9. Температура/час/годинник	Встановлення годинника в режимі очікування/Переключення між налаштуваннями часу та температури.
	10. Вага страви	Встановлення ваги при використанні автоматичних програм готування.
	11. Вимкнення/ввімкнення лампи	Увімкнення/Вимкнення освітлення.
	12. Старт/Пауза	Використовуйте цю кнопку для того, щоб розпочати чи поставити на паузу процес приготування.
	13. Символ «-»	Використовуйте цю кнопку, щоб змінювати параметри, що відображаються на дисплеї, з великою точністю.
	14. Символ «+»	Використовуйте цю кнопку, щоб змінювати параметри, що відображаються на дисплеї, з великою точністю.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перше використання пристрою

Помийте посуд та аксесуари перед тим, як вперше готувати у вашій новій духовій шафі.

1. Зніміть усі наклейки, захисну плівку та захисну транспортувальну упаковку.
2. Витягніть усі аксесуари та бічні стійки з камери для готування.
3. Очистіть аксесуари та бічні стійки використовуючи мильну воду та ганчірку чи м'яку щітку.
4. Переконайтесь, що в камері для готування не залишилось пакувального матеріалу, що може спричинити пожежу.
5. Протріть гладкі поверхні та дверцята м'якою вологою ганчіркою.
6. Для усунення запаху від нового приладу прогрійте духову шафу порожньою та з зачиненими дверима.
7. Переконайтесь, що кухня гарно провітрюється, коли вперше користуєтесь пристроєм. Також тримайте дітей та тварин в іншій кімнаті в цей момент. Зачиніть двері до суміжних кімнат.
8. Встановіть такі налаштування (Як це зробити буде описано далі, в розділі «Використання приладу»):



Налаштування	
Режим нагрівання	
Температура	250°C
Час	1 година

Після того, як духову шафу захолоне:

1. Протріть гладкі поверхні та дверцята водою з миючим засобом та ганчіркою для посуду.
2. Витріть насухо усі поверхні.
3. Встановіть бічні стійки.

Встановлення часу

Перед використанням духової шафи, Ви маєте виставити час.





1. Після підключення пристрою до електромережі, торкніться символу з зображенням годинника та встановіть години використовуючи слайдер чи кнопки «-» та «+».
2. Торкніться символу  ще раз, щоб встановити хвилини використовуючи слайдер чи кнопки «-» та «+».
3. Торкніться символу  ще раз для завершення встановлення годиннику.

ПРИМІТКА: Годинник працює в 24-х годинному форматі.

ПРОГРАМИ НАГРІВУ

Ваш пристрій має кілька програм нагріву, що полегшує його використання. Щоб спростити вам підбір необхідної програми, ми описали їх детально в таблиці, що знаходиться нижче.

Символ	Назва режиму	Температура	Застосування
	Звичайний	30-250°C	Для традиційної випічки та смаження на одному рівні. Особливо підходить для тортів з вологими начинками.
	Конвекція	50-250°C	Для випікання і смаження на одному або декількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, що завдяки вентилятору розподіляється рівномірно.
	Звичайний + Кільцевий нагрівач	50-250°C	Для випікання і смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє тепло від нагрівальних елементів рівномірно по камері для готування.
	Гриль	150-250°C	Для смаження на грилі невеликої кількості їжі та підсмажування їжі. Розміщуйте їжу в центрі під нагрівальним елементом.
	Подвійний гриль + вентилятор	50-250°C	Для приготування на грилі та для обсмажування їжі. Вентилятор розподіляє тепло рівномірно по камері для готування.

	Подвійний гриль	150-250°C	Для приготування на грилі та для обсмажування їжі.
	Піца	50-250°C	Для піци та страв, яким потрібно багато тепла, що надходить знизу. Працюватимуть нижній нагрівач та кільцевий нагрівач.
	Лише нижній нагрівальний елемент	30-220°C	Для додавання хрусткої скоринки до основ піци, пирогів чи іншої випічки. Тепло йде від нижнього нагрівального елемента.
	Розморожування	-	Для рівномірного розморожування заморожених продуктів.
	Доведення тіста	30-45°C	Для виготовлення дріжджового тіста й закваски, доведення і культивування йогурту.

ОБЕРЕЖНО!

Якщо Ви відкриєте дверцята під час роботи приладу, готування призупиниться. Будь-ласка будьте обережними, існує ризик отримання опіків.

ПРИМІТКА

- Для розмороження великої кількості їжі можна зняти бокові рейки та розташувати посуд безпосередньо на нижній частині камери для приготування.
- Для розігріву посуду, радимо зняти бічні стійки та використовувати гриль разом з кільцевим нагрівачем та виставити температуру 50°C. Використовуйте лише гриль з вентилятором, якщо посуд займає більше половини нижньої частини камери.
- Завдяки оптимальному розподілу тепла всередині камери для готування, вентилятор буде працювати не постійно, а лише у потрібний час, щоб гарантувати найкращий результат.

Охолоджуючий вентилятор


Вентилятор, що використовується для охолодження приладу, вмикається та вимикається за потребою. Гаряче повітря виходить крізь вентиляційний отвір, що знаходиться над дверцятами.


ОБЕРЕЖНО!

Не перекривайте вентиляційні отвори. Інакше пристрій може перегріватися. Аби духовка швидше після використання, охолоджуючий вентилятор може продовжувати свою роботу ще деякий час.


ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Готування

- Після підключення духової шафи до електромережі, торкніться символу “F” для вибору функцій та використовуйте “+/-” для встановлення температури.
- Торкніться символу Старт/Пауза, щоб розпочати процес приготування страви. Якщо Ви не натиснете на цю кнопку протягом 5 хв, духовка повернеться в режим очікування.
- Під час готування, Ви можете торкнутися  для зупинки.




ПРИМІТКА: Після встановлення температури, Ви можете торкнутися символу  для встановлення тривалості готування використовуючи слайдер чи кнопки «->» та «<-».

Швидкий попередній розігрів

Ви можете використовувати цю функцію для зменшення часу, необхідного для розігріву духової шафи. Коли Ви обираєте режим, торкніться символу попереднього розігріву , він відобразиться на дисплеї. У випадку, якщо ця функція недоступна з обраним режимом, Ви почуєте звуковий сигнал. Ця функція не працює з автоматичними програмами готування, в режимах розморожування та доведення тіста.


Встановлення часу завершення готування


Після встановлення поточного часу, Ви можете встановити час завершення готування страви.

1. Торкніться  й використовуйте слайдер чи символи «+/-» для встановлення годин, потім торкніться ще раз , щоб встановити хвилини. Коли Ви завершили налаштування, торкніться , щоб переконатися, що функція активна.
2. Коли Ви встановлюєте час завершення готування, Вам також потрібно виставити його тривалість. В розділі «Готування в режимі НВЧ» описано, як це зробити.
3. Наприклад, коли Ви встановлюєте час завершення на десять годину, а тривалість одну годину, то Ваша духовка почне роботу о дев'ятій годині й завершить о десятій.

Зміни під час готування

Під час роботи пристрою Ви можете змінювати режим та температуру використовуючи слайдер чи функції НВЧ. Для того, щоб зміни вступили в силу, встановіть усі необхідні вам параметри та не змінюйте нічого протягом 6 секунд.

Якщо Ви хочете змінити тривалість готування під час роботи приладу, торкніться  й використовуйте слайдер чи символи «+/-». Після зміни цього параметру не чіпайте пристрій протягом 6 секунд, щоб зміни вступили в силу. Під час роботи духової шафи з вже встановленим часом завершення, чи з автоматичними програмами готування Ви не зможете вносити зміни.





Якщо Ви бажаєте зупинити роботу приладу, торкніться .

ПРИМІТКА: Зміна режиму/температури/часу готування може негативно вплинути на кінцевий результат. Ми наполегливо радимо Вам змінювати ці параметри лише якщо Ви досвідчений кулінар.

ОБЕРЕЖНО!

Після того, як пристрій припинить працювати, він залишається дуже гарячим ще певний час, особливо всередині камери для готування. Ніколи не торкайтесь поверхні внутрішньої камери чи нагрівальних елементів. Використовуйте спеціальні рукавиці для того, щоб вийняти аксесуари чи посуд з камери приготування, також давайте пристрою трохи часу аби охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані від приладу доки він не захолоне, щоб уникнути можливих травм чи опіків.

Таймер

Використовуйте таймер торкнувшись . Коли відлік дійде до кінця, Ви почуєте звуковий сигнал, як нагадування. Торкніться  один раз для встановлення годин, торкніться  знову, щоб встановити хвилини. Потім торкніться  ще раз, щоб почати відлік.

Ви можете встановити таймер як під час, так і до початку готування. Проте він не доступний під час встановлення режиму чи температури. Час до завершення та нагадування у вигляді звукового сигналу не можна встановлювати одночасно


Функція НВЧ та комбінований режим роботи

Ваш пристрій має 4 режими роботи функції НВЧ. Ця функція може використовуватися як окремо, так і в комбінації з іншими режимами.

Режим		Потужність за замовчуванням	Температура за замовчуванням	Температурні межі	Часові межі
	Тільки НВЧ	800 Вт	/	/	00:10-30:00 хв
	НВЧ + конвекція	320 Вт	160° C	50~250° C	00:01-01:30 год
	НВЧ + подвійний гриль + вентилятор	320 Вт	180° C	50~250° C	00:01-01:30 год

	НВЧ + піца	320 Вт	180° C	50~250° C	00:01-01:30 год
--	------------	--------	--------	-----------	-----------------

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

2. В режимі очікування оберіть функцію НВЧ, на дисплеї загориться відповідна іконка. Час за замовчанням 1 хв, потужність за замовчанням 800 Вт. Торкніться символу , щоб стала можливою зміна потужності. Використовуйте слайдер. Потужність може бути змінена в межах від 80 Вт до 800 Вт. Список наведений в таблиці.

3. Щоб встановити час до завершення готування торкніться відповідної іконки. Використовуйте слайдер для встановлення необхідного часу від 10 секунд до 30 хвилин з кроком в 10 секунд для проміжку часу від 10 секунд до 15 хвилин та кроком в 30 секунд для проміжку часу від 15 хвилин до 30 хвилин.

4. Звичайний режим, конвекція, нижній нагрівальний елемент + гриль + вентилятор, режим для приготування піци можуть використовуватися разом з функцією НВЧ. Інші режими недоступні включно зі звуковим сигналом.

5. Завжди натискайте символ мікрохвильової, щоб відкласти запуск функції НВЧ на 3 секунди.

6. Пристрій запам'ятовує встановлені потужність та режимі при переході в режим очікування. Значення за замовчанням встановляться автоматично лише після скасування готування чи при вході в основне меню.

ПРИМІТКА

1. Коли Ви призупиняєте процес готування, час та потужність почнуть блимати на дисплеї.
2. В режимі паузи спершу торкніться символу функції НВЧ, потім використовуйте символи «+», «-» чи слайдер для зміни параметрів.

Функція захисту від дітей

Коли духовка перебуває в режимі очікування, нагадування, паузи, таймера чи вже працює, натисніть на кнопку таймера й утримуйте її протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал й загориться відповідний індикатор на дисплеї. Тепер панель керування заблокована. Знову натисніть й утримуйте цю кнопку протягом 3 секунд для того, щоб вимкнути цю функцію.

Доки функція активна, змінити налаштування чи вимкнути функцію мікрохвильової печі неможливо.

АВТОМАТИЧНІ РЕЦЕПТИ

Ваш пристрій має кілька автоматичних програм готування, щоб Ви з легкістю могли досягти найвищих кулінарних результатів. Все, що Вам потрібно це обрати програму для відповідного типу страви, яку Ви збираєтесь приготувати, та слідувати інструкціям на дисплеї.

№	Страва	Використання функції НВЧ	Попередній розігрів	Час за замовчанням	Вага	
d01	Розморожування м'яса	Так	Ні	08:00 хв	0.2 кг	0.1 – 1.5 кг
d02	Розморожування птиці	Так	Ні	04:58 хв	0.2 кг	0.1 – 1.5 кг
d03	Розморожування риби	Так	Ні	04:00 хв	0.2 кг	0.1 – 1.0 кг
A01	Попкорн	Так	Ні	03:05 хв	0.1 кг	
A02	Картопляно-сирний гратен	Так	Ні	00:35 хв	0.5 кг	
A03	Чізкейк	Ні	Ні	01:16 год	/	
A04	Кіче Лотарингія	Ні	10 хв	Розігрів 10 хв 00:40 хв	/	
A05	М'ясний рулет	Ні	Ні	1:15 год (за замовчанням) 00:30 хв	0.5 – 1 кг	1/0.5 кг

A06	Торт «Мармор»	Ні	Ні	01:20 год	/	
A07	Плоский хліб	Ні	8 хв	Розігрів 8 хв 00:35 хв	/	
A08	Яблучний пиріг	Ні	7 хв	Розігрів 7 хв 01:00 год	/	
A09	Свіжа піца на деко	Ні	8 хв	Розігрів 8 хв 00:35 хв	/	
A10	Яблучний пиріг з крихтами	Ні	Ні	01:00 год	/	

ПРИМІТКА

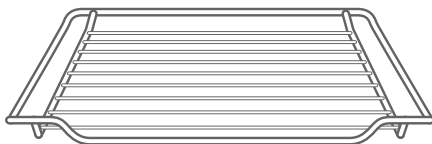
Використовуючи автоматичні програми готування під номерами d01, d02, d03, A01, A02 користуватися деко заборонено.

АКСЕСУАРИ

Ваш пристрій має кілька аксесуарів в комплекті. Тут Ви знайдете їхній короткий опис та інформацію про те, як ними користуватися.

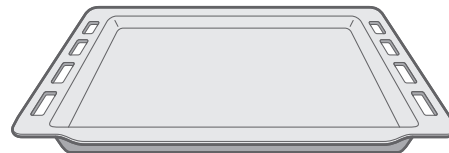
Аксесуари в комплекті

Ваш пристрій постачається разом з такими аксесуарами:



Решітка

Для посуду, форм для випікання пирогів та жаростійких страв. Для засмаження та грилю.



Деко для випічки

Для форм з випічки та дрібної випічки

Ви можете використовувати деко для розміщення на ньому різних рідин чи для готування страв з великим вмістом соку.

Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Лише вони повністю сумісні з Вашим приладом.

Ви можете купити аксесуари в магазині, де пристрій був придбаний чи онлайн.

ПРИМІТКА

1. Аксесуари можуть деформуватися сильно нагріваючись. Однак це не позначиться на їхніх функціях. Вони повернуть собі оригінальну форму після того, як охолонуть.

2. Решітку можна використовувати не лише для готування на грилі, а й також для використання з функцією НВЧ. В той самий час, деко не підходить для використання з функцією НВЧ.

3. Другий рівень підходить найкраще для використання з функцією НВЧ.

4. Не вмикайте функцію НВЧ, коли камера для приготування порожня.

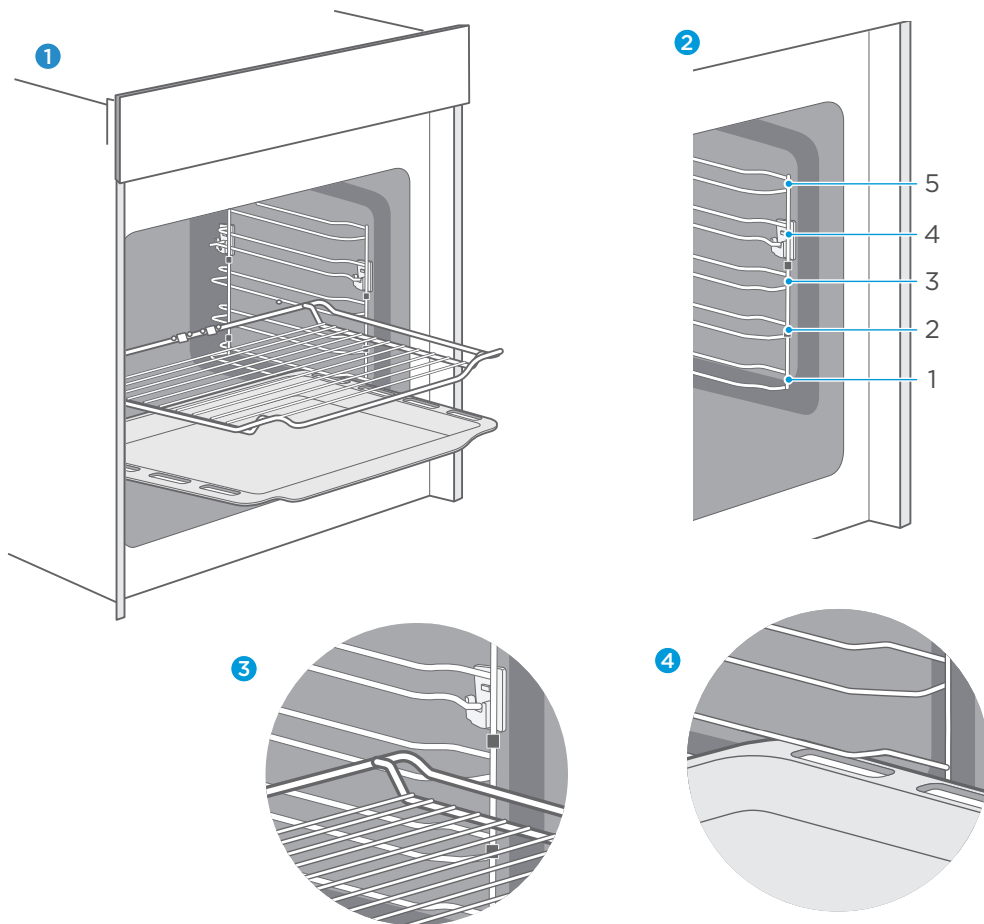
Встановлення аксесуарів

В камері для приготування є п'ять позицій для розміщення аксесуарів. Місця для розміщення нумеруються знизу до верху. Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину до того моменту, як вони почнуть перехилитися.

ПРИМІТКА

1. Переконайтесь, що Ви встановлюєте аксесуари правильно.

2. Встановлюючи аксесуари, переконайтесь, що вони стали на своє місце до кінця так, щоб при закритті дверцял вони їх не торкались.

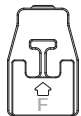
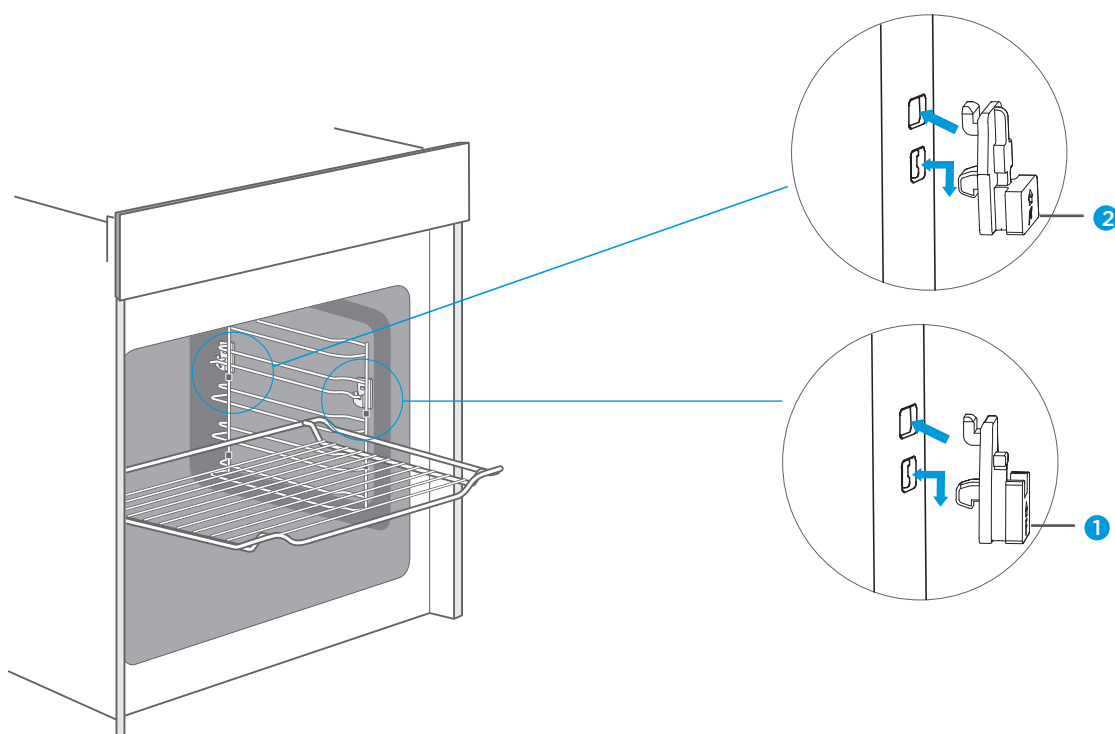


Функція фіксації аксесуарів

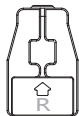
Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину до того, як вони зупиняться на місці. Ця функція дозволяє уникнути падіння страв та аксесуарів під дією сили тяжіння. Розміщуйте аксесуари правильно для того, щоб ця захисна функція працювала належним чином. Встановлюючи решітку переконайтесь, що Ви робите все так, як на показано на малюнках 1 та 3.

Встановлюючи деко, переконайтесь, що Ви робите все так, як на показано на малюнках 1 та 4.

Встановлення аксесуарів Керамічні затискачі



1 x 2



2 x 2

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. Завдяки цьому Ви зможете знизити температуру на 20° C – 30° C.
6. Ви можете готувати та запікати на кількох рівнях одночасно використовуючи конвекцію.
7. Якщо страви не сумісні для готування одна з одною одночасно, Ви можете готувати страви одна за одною, 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.
9. Не використовуйте фольгу для накриття нижньої частини камери для готування їжі.
10. Використовуйте таймер та температурний датчик завжди, коли це можливо.
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.
12. Не вмикайте функцію НВЧ, коли камера для приготування порожня.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Пакувальний матеріал потрібний лише для захисту вашого нового приладу від пошкоджень під час транспортування. Він повинен бути переробленим після використання. Переробка зменшує кількість сирих матеріалів та відходів. Електричні та електронні пристрої часто містять корисні матеріали, що можуть бути використані повторно. Будь ласка, не викидайте такі прилади разом з побутовим сміттям.



ЗДОРОВ'Я

Акриламід в основному виділяється під час нагрівання їжі з високим вмістом крохмалю (наприклад картоплі, картоплі фрі, хлібу) до високих температур протягом тривалого часу.

ПІДКАЗКИ

1. Готуйте швидко.
2. Готуйте такі страви до появи легкого золотистого відтінку на поверхні, не засмажуйте таку їжу до темно-коричневого кольору оболонки.
3. Більші порції виділяють менше акриламідів.
4. Використовуйте конвекцію, якщо це можливо.
5. Картопля фрі: Готуйте більше 450 г картоплі за раз, широко розподіляйте її по площі деки та перевертайте час від часу. Використовуйте усі можливі способи та знання, щоб досягти найкращого результату.

ОЧИЩЕННЯ ВАШОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

Миючі засоби

З хорошим доглядом, Ваш прилад збереже свою повну функціональність та товарну зовнішність надовго. В цьому розділі ми розповімо як піклуватися про вашу духову шафу.

Для того, щоб переконатись, що Ви використовуєте підходящий засіб для відповідної поверхні, використовуйте наведену таблицю нижче. Зверніть увагу, що не всі частини приладу, наведені в таблиці, присутні в вашому екземплярі. Це залежить від кожної конкретної моделі.

НЕБЕЗПЕКА!

Ризик ушкодження поверхні

Не використовуйте:

1. Жорсткі чи абразивні миючі засоби.
2. Миючі засоби з високим вмістом спирту.
3. Жорсткі щітки/губки.
4. Очищувачі, що використовують високий тиск чи пару.
5. Спеціальні миючі засоби для чищення приладу, що ще не захолонув.

Завжди промивайте нову губку перед використанням.

ПІДКАЗКИ

Ви можете придбати спеціальні губки та миючі засоби в спеціальних магазинах. Дотримуйтесь інструкцій виробника.

Зона пристрою	Метод чищення
Екстер'єр, передня частина з нержавіючої сталі	Тепла мильна вода: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Видаляйте плями та наліт, жир, крохмаль і альбумін (наприклад білок яйця) негайно. Під цими забрудненнями може утворюватися корозія. Шукайте спеціальні миючі засоби для нержавіючої сталі в спеціальних магазинах. Наносьте такі засоби дуже тонким шаром, використовуючи м'яку ганчірку.

Пластикові частини	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для миття скла чи скляні скребки.
Фарбовані поверхні	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою
Панель керування	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для миття скла чи скляні скребки.
Дверцята	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Не використовуйте скляні скребки чи щітки з нержавіючої сталі.
Ручка дверцят	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Якщо засіб для видалення накипу потрапить у контакт з ручкою, витріть його негайно.
Емалеві поверхні та самоочисні поверхні	дотримуйтесь інструкцій наведених нижче
Скляна кришка для внутрішнього освітлення	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Якщо відділення сильно забруднене, то використовуйте спеціальні засоби.
Ущільнювач дверей Не знімайте його	Тепла вода з миючим засобом: Протріть серветкою чи ганчіркою з тканини. Не тріть з надмірною силою.
Покриття дверцят з нержавіючої сталі	Миючі засоби для нержавіючої сталі: Дотримуйтесь цієї інструкції. Не використовуйте засоби для нержавіючої сталі. Зніміть кришку дверцят для чищення.
Акcesуари	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Якщо Ви зіткнулись з сильними відкладенням бруду, використовуйте щітку з нержавіючої сталі.
Направляючі рейки	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини чи щітки
Висувна система	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини чи щітки. Краще її чистити, коли вона знаходиться в закритому стані. Не мийте в посудомийній машині.
Щуп для м'яса	Тепла вода з миючим засобом: Чистіть за допомогою ганчірки з тканини чи щітки. Не мийте в посудомийній машині.

ПРИМІТКИ

1. Невеликі відмінності в відтінку кольорів передньої панелі приладу через те, що вона складається з різних матеріалів таких, як скло, пластмаса, метал.
2. Тіні на дверній панелі у вигляді смуг утворюються відбиттям світла від внутрішнього освітлення.
3. Емаль виготовляється за високих температур. Це може проявитись легкими відмінностями у відтінку. Це нормально та не впливає на функціональність. Тонкі краї не повністю вкриті емаллю. Внаслідок цього краї можуть бути грубими. Проте це не погіршує їхні анти-корозійні властивості.
4. Завжди тримайте пристрій в чистоті та усувайте забруднення негайно, щоб великі накопичення бруду не утворювались.

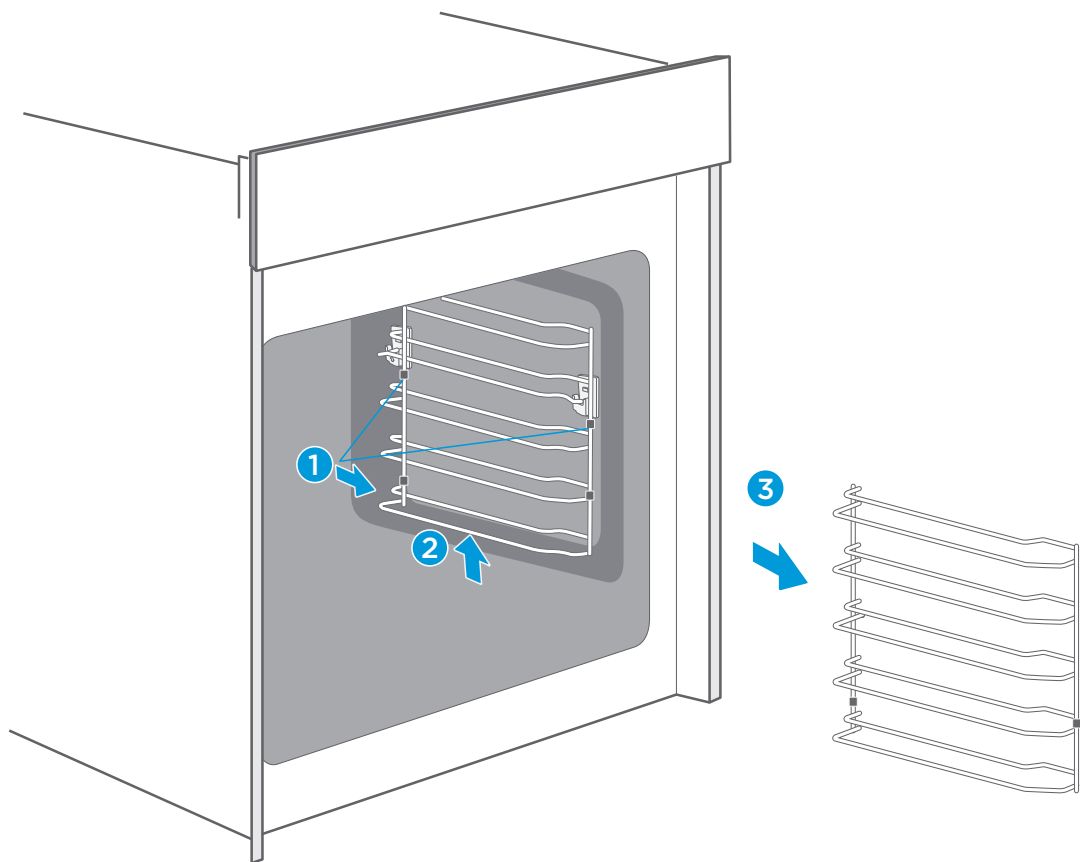
ПІДКАЗКИ

1. Чистіть камеру для готування після кожного використання для запобігання запікання бруду. Такі забруднення потім буде важче відчистити.
2. Завжди видаляйте плями та наліт, жир, крохмаль і альбумін (наприклад білок яйця) негайно.
3. Видаляйте цукрові плями негайно за можливості, доки пристрій ще теплий.
4. Використовуйте спеціальний посуд для запікання.

НАПРАВЛЯЮЧІ РЕЙКИ

Якщо Вам потрібно ретельно очистити направляючі рейки та камеру для готування їжі, Ви можете зняти направляючі рейки та почистити їх окремо. Це допоможе зберегти товарний вигляд та повну функціональність вашого пристрою на значно довший проміжок часу. Для того, щоб зняти направляючі рейки виконайте наступні дії в такі послідовності:

1. Спочатку зніміть тефлонові аксесуари.
2. Злегка підніміть направляючі рейки.
3. Витягніть направляючі рейки.



ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо виникла проблема, перед тим, як дзвонити в сервісний центр, переконайтесь, 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.

Якщо страва не виходить такою, як Ви хотіли, зверніться до підказок та інструкцій з готування в цій моделі духової шафи. Вони знаходяться в кінці посібника.

Несправність	Можлива причина	Можливе рішення
Прилад не вмикається	Несправний запобіжник	Перевірте запобіжник

	Кабель живлення	Перевірте чи вмикаються інші електричні прилади на кухні
Відпали ручки керування	Ручки випадково від'єдналися	Ручки можуть зніматися. Просто помістіть їх на своє місце, притиснувши до того моменту, доки вони не почнуть обертатися як зазвичай.
Ручки погано повертаються, заїдають	Під ними багато бруду	Зніміть ручки, це легко зробити відтягнувши їх зі свого місця. Як альтернатива, натисніть на зовнішній край ручки доки вона не перехилиться. Після цього зняти ручку дуже легко. Обережно очистіть ручки від бруду використовуючи мильну воду та ганчірку. Протріть насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте жорсткі чи абразивні засоби. Не мочіть та не намагайтесь їх відчистити в посудомийці. Не знімайте ручки надто часто, щоб кріплення залишалось стабільним та виконувало свої функції.
Вентилятор не працює постійно в режимі «Конвекція»	Це нормально. Таким чином тепло розподіляється більш рівномірно та духовка працює з більшою продуктивністю.	
Після завершення використання приладу чути шум та можна відчути потік повітря над дверцятами	Охолоджуючий вентилятор досі працює для запобігання утворенню надмірної вологи в камері готування та для охолодження приладу. Він вимкнеться автоматично.	
Страва не дійшла до готовності за рекомендований проміжок часу, вказаний в рецепті	Використовувалась температура, що відрізнялась від температури в рецепті. Перевірте температуру ще раз. Використовувалась кількість їжі, що відрізнялась від кількості їжі в рецепті. Перечитайте рецепт ще раз.	
Нерівномірне запікання	Температурні налаштування занадто високі, чи розміщення випічки всередині камери для приготування неоптимальне. Перевірте рецепт, налаштування та розміщення страви. Обробка поверхні, чи колір, чи матеріал посуду для випічки невдалі. Використовуючи круговий нагрівальний елемент, використовуйте матовий немасивний посуд темного відтінку.	
Освітлення не вмикається	Потрібно замінити лампу	

УВАГА! Ризик ураження електричним струмом!

Неправильно виконані роботи з обслуговування та ремонту можуть бути небезпечними. Роботу з ремонту чи заміни кабелю живлення має виконувати особа з відповідною кваліфікацією чи сервісний центр. Якщо пристрій несправний, відключіть його від електромережі чи вимкніть його запобіжник та зв'яжіться з сервісним центром.

Максимальний час безперервної роботи духової шафи

Максимальний час, протягом якого пристрій може працювати безперервно складає 9 годин. Це обмеження лише для того, щоб запобігти можливим ситуаціям, коли Ви забули вимкнути прилад.

Заміна лампи, розташованої в куті камери для приготування

Якщо лампа перегоріла чи не працює, будь ласка зв'яжіться з сервісним центром.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Наш сервісний центр створений для Вас та працює з понеділка по п'ятницю з 9:00 до 18:00. Ви можете зв'язатись з сервісним центром за цим номером: **0 800 30 33 34**. Ми впевненні, що зможемо знайти рішення Вашої проблеми. Перед тим, як телефонувати, з'ясуйте модель вашого пристрою та серійний номер. Це

потрібно для того, щоб ми змогли якнайшвидше надати Вам допомогу. Цю інформацію Ви можете знайти на етикетці з характеристиками, що знаходиться всередині камери для приготування.

Модель OMG 970 SCD BA			
Номінальна напруга	230 В	Номінальна вхідна потужність	1600 Вт (НВЧ), 2880 Вт (Гриль)
Номінальна частота	50-60 Гц	Вихідна потужність НВЧ	800 Вт; 2450 мГц

Для заощадження часу, Ви можете зробити нотатки в таблиці, що розташована нижче.

КАРТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	
Номер моделі	Дата придбання
Серійний номер	Закупка магазином

УВАГА

Цей пристрій має бути встановлений відповідно до норм та правил зі встановлення кухонного обладнання в вашій країні. Також в приміщенні, де розміщується прилад, має бути гарна вентиляція. Прочитайте інструкцію перед підключенням та використанням духової шафи.

Головною функцією цього приладу є гриль, допоміжною є НВЧ.

ПРИМІТКА

Зверніть увагу, що виклик інженера сервісного обслуговування не безкоштовний, навіть протягом гарантійного періоду.

Пам'ятайте, що лише з нашим сервісним центром Ви можете бути впевнені в якості та в тому, що запчастини є оригінальними.

Ми ще раз дякуємо за придбання вбудованої електричної духової шафи Interline. Ми бажаємо, щоб наш прилад допоміг Вам в приготуванні вишуканих страв та приніс Вам лише радість.

ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ	
Ви готуєте за власним рецептом	Спершу спробуйте налаштування для приготування схожої страви, коректуйте їх в залежності від результату.
Як дізнатися, що торт готовий?	Вставте дерев'яну паличку в торт за 10 хвилин до кінця приготування. Витягніть її після завершення приготування. Якщо на ній немає залишків сирого тіста, то Ваш торт готовий.
Торт втрачає свій об'єм при охолодженні після приготування	Зменшіть температуру на 10°C та ще раз перевірте рецепт.
Висота торта в центрі значно вища, ніж по краях	Не змащуйте краї форми
Торт перепечений зверху	Перемістіть торт на рівень/кілька рівнів нижче, чи зменште температуру приготування (це може збільшити час, що необхідний для приготування страви)
Торт надто сухий	Використовуйте вищу на 10°C температуру готування (це може знизити час готування), перевірте рецепт
Торт виглядає добре, проте він занадто вологий всередині	Використовуйте нижчу на 10°C температуру готування (це може збільшити час готування), перевірте рецепт
Запікання нерівномірне	Використовуйте нижчу на 10°C температуру готування (це може збільшити час готування), використовуйте режим з нижнім та верхнім нагрівальними елементами.
Торт не пропечений зверху	Опустіть його на рівень нижче.
Готування на кількох рівнях одночасно: страва на одній полиці темніша, ніж на іншій	Використовуйте конвекцію, виймайте страви в залежності від індивідуального стану готовності. Не потрібно намагатися їх приготувати одночасно.
Під час випікання накопичується волога	Пара є частиною процесу випікання та готування, вона зазвичай виходить разом з повітряним потоком з духової шафи. Пара може конденсуватися на поверхні пристрою та на поверхнях поблизу, утворюючи краплі рідини. Це фізичний процес, якого неможливо повністю уникнути.
Який посуд можна використовувати для запікання?	Будь-який жаростійкий посуд можна використовувати. Лише не використовуйте посуд, в якому алюміній

	безпосередньо контактує зі стравою, особливо кислою стравою.
Як користуватися грилем?	Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 5 хвилин та помістіть страву в камеру для готування. Закрийте дверцята пристрою, використовуючи гриль. Не відчиняйте дверцята пристрою, коли гриль увімкнено. Їх можна відкривати ненадовго лише для того, щоб помістити/витягнути страву чи перевірити її стан.
Як підтримувати чистоту духової шафи під час використання грилю?	Використовуйте деко, наповнене 2 літрами води, та розташуйте його на першому рівні. Майже всі рідини зі страви, що скапують вниз, залишаться в нижньому деко.
Нагрівальні елементи в будь-якому режимі самі вмикаються та вимикаються з часом	Це нормально. Частота, з якою ці елементи вмикаються та вимикаються, залежить від температури всередині та заданих температурних налаштувань.
Як обрати налаштування духової шафи, якщо вага страви не вказана в рецепті?	Використовуйте приблизні налаштування, змінюючи їх в залежності від готовності страви. Використовуйте щуп для м'яса, якщо це можливо. Дотримуйтесь інструкцій з його використання. Переконайтесь, що кінець щупа дістає до середини найбільшого шматка м'яса й не знаходиться поблизу кістки чи отвору.
Що робити, якщо в духовій шафі під час випікання чи готування страви виділяється занадто багато вологи?	З часом рідина википить та випарується, це нормальний фізичний процес. Оберегайтесь гарячої пари. Також в цій таблиці є розділ «Під час випікання накопичується волога», перегляньте його. Якщо рідина містить алкоголь, процес википання пройде швидше та може призвести до утворення вогню всередині камери для готування. Переконайтесь, що дверцята закриті під час готування такої страви. Будьте обережними, контролюючи процес запікання чи готування Ваших страв. Відкривайте дверцята акуратно та лише за необхідності.
Конденсат, вода чи волога накопичуються всередині духової шафи, всередині дверцят чи між скляними панелями.	Сучасні духові шафи мають високий клас енергоефективності, адже оснащені надійною теплоізоляцією та мають режими, що можуть додатково виділяти пару (наприклад готування на пару). Потрібно пам'ятати про це, коли користуєтесь Вашим новим приладом. Наприклад, під час смаження потрібно додавати менше води. Також, користуйтеся функцією попереднього розігріву. Відкривайте дверцята відразу після завершення приготування страви. Витирайте конденсат після кожного використання приладу. Ці прості поради мають допомогти зменшити кількість вологи та зменшити її накопичення всередині приладу. Якщо проблема залишилась, покличте майстра з сервісного центру.

ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТОВИХ СТРАВ ЗГІДНО З EN 60350-1

РЕЦЕПТ	АКСЕСУАРИ	РЕЖИМ	t,°C	РІВЕНЬ	ЧАС (МІН)	ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ
Бісквіт	Спеціальна форма для торта з бортиком, 26 см в діаметрі		170	1	30-35	Так
Невелекий торт	1 деко		150	2	30-40	Так

Яблучний пиріг	Спеціальна форма для торта з бортиком, 26 см в діаметрі		160	1	70-80	Ні
Хліб	1 деко		210	2	30-35	Так
Тост	Решітка		Максимум	5	6-8	Так, 5 хв
Курка	Решітка + Дека		180	Решітка 2 Деко 1	75-80	Так

1. Готуючи курку, починайте з тильної верхньої частини та переверніть після 30 хвилин.
2. Використовуйте темну матову форму для готування на деко.
3. Виймайте форму зі стравою по готовності, навіть, якщо на таймері ще йде відлік до закінчення.
4. Обирайте найнижчі можливі температури та час приготування, що вказаний в таблицях.
5. Використовуючи деко з рідиною для вловлювання соків зі страв протягом готування на грилі, деко з рідиною має розташовуватися на першому рівні.
6. Булочки для гамбургерів потрібно перевертати приблизно тоді, коли пройде 2/3 часу.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика	Значення
Модель	OMG 970 SCD BA
Вага духової шафи	45 кг
Кількість камер для приготування страв	1
Тип духової шафи	Електрична
Корисний об'єм	72 л
Енергоспоживання (звичайний режим)	1.06 кВт·г/цикл
Енергоспоживання (примусове ввімкнення вентилятора)	0.69 кВт·г/цикл
Клас енергоефективності (Від A+++ до D)	A+

ПРИМІТКА


Всі режими духової шафи, що зазначені на 8 та 9 сторінках, є основними.

Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	9	9	9	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](#)

