

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДЛЯ ВБУДОВАНИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ
ДУХОВИХ ШАФ:
OEG 580 ECH BA,
OEG 580 ECH BB

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

ВСТУП	3
1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ.....	3
2. ОПИС ПРОДУКТУ	4
3. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	5
3.1. Встановлення часу	5
3.2. Увімкнення/вимкнення духової шафи	5
3.3. Налаштування таймера	5
3.4. Ручний режим	5
3.5. Таймер в режимі нагадування	6
3.6. Напівавтоматичний режим роботи зі встановленою тривалістю готування.....	6
3.7. Напівавтоматичний режим роботи зі встановленим часом до відключення приладу	6
3.8. Автоматичний режим.....	6
4. АКСЕСУАРИ	7
5. РОЗМІЩЕННЯ ПОЛИЦЬ.....	8
6. ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ	8
7. ЕТАПИ ВСТАНОВЛЕННЯ	8
8. ВЕНТИЛЯЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	9
9. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ	9
10. ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	9
11. ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ (ОПЦІОНАЛЬНО).....	10
12. ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ, ВАРІАНТ 2 (ОПЦІОНАЛЬНО).....	11
13. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	12
14. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	12
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13

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.
- Пристрій та його частини можуть сильно нагріватися під час використання, будьте обережні. Діти, віком менше 8 років, не мають користуватися приладом самостійно, лише під наглядом.
- Вимкніть пристрій негайно, якщо помітили на ньому тріщини, щоб уникнути можливого удару струмом.
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років і старше, а також люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом та вони розуміють усі небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом, займатися чищенням та обслуговуванням без нагляду.
- Пристрій сильно нагрівається під час роботи. Будьте обережними.
- Не дозволяйте дітям проходити дуже близько до пристрою, що працює, особливо коли працює гриль.
- Перед заміною лампи всередині духової шафи, вимикайте її від електроживлення. Це вбереже вас від можливого удару струмом.
- Запобіжні пристрої відключення повинні бути вбудовані в електропроводку відповідно до її специфікацій.
- Наглядайте за дітьми, вони не повинні гратися з пристроєм.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи відсутністю досвіду та знань без нагляду, чи якщо їм не було надано інструкцій щодо безпечного використання приладу.
- Пристрій та його частини можуть сильно нагріватися під час роботи. Тримайте малих дітей на безпечній дистанції.
- Багатополюсний вимикач має бути вмонтований в домашню електромережу з дотриманням усіх стандартів та правил вашого регіону.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити. Цю процедуру має виконувати персонал сервісного центру чи аналогічно кваліфікований персонал для уникнення можливих небезпек.
- Не використовуйте жорсткі абразивні миючі засоби чи гострі предмети для очищення скляних дверей. Вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла в майбутньому.
- Не використовуйте пароочисник для чищення пристрою.
- Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

Важливі застереження

- Надягайте тапки перед використанням приладу. Не торкайтесь духової шафи вологими чи мокрими руками, або ногами.
- Не відкривайте двері часто під час роботи духової шафи.
- Цей пристрій має встановити та підготувати до роботи технік з відповідною освітою. Виробник не відповідає за шкоду, що була спричинена неправильним розташуванням чи встановленням неавторизованим персоналом.

- Не кладіть нічого на відчинені дверцята пристрою. Це може розбалансувати пристрій чи зламати дверцята.
- Деякі частини приладу можуть зберігати тепло протягом тривалого проміжку часу. Необхідно зачекати доки частини, які нагрівають, охолонуть.
- Якщо Ви не збираєтесь використовувати пристрій протягом тривалого періоду часу, вимкніть його від електромережі.

Вбудовування духової шафи

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

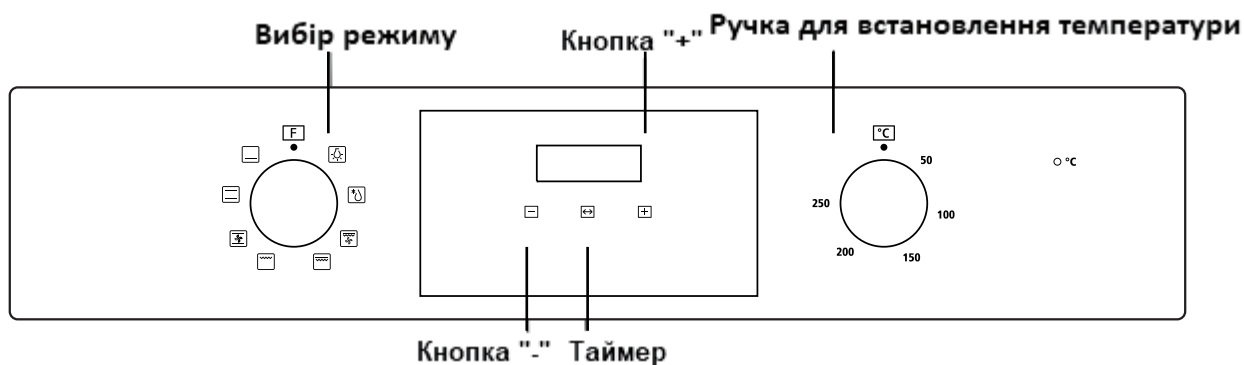
Важливо

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

Забезпечення відповідності

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

2. ОПИС ПРОДУКТУ



Символ	Опис режиму
	Освітлення: Вмикає лампу та дозволяє користувачу спостерігати за прогресом в приготування страви, не відкриваючи дверцята. Її можна увімкнути для будь-якого режиму.
	Розморожування: Циркуляція повітря кімнатної температури допомагає швидше розморожувати продукти, не використовуючи при цьому нагрівальних елементів. Це м'який, проте швидший, спосіб прискорити розморожування напівфабрикатів й інших заморожених продуктів.
	Нижній нагрівальний елемент: Працює лише нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим роботи для запікання знизу. Також цей режим підходить для повільного приготування чи розігрівання страв.
	Звичайний режим: Працюють нижній та верхній нагрівальні елементи, що рівномірно готують страву. Найкращі результати досягаються шляхом розміщення їжі в центрі духовки.
	Конвекція: Нижній та верхній елементи працюють разом з внутрішнім вентилятором. Це дозволяє стравам готуватися більш рівномірно та швидше.

	Гриль: Використовується внутрішній гриль, який нагріває страву.
	Подвійний гриль: При цьому працює внутрішня та зовнішня частини нагрівального елементу, що розташовані зверху. Цей режим підходить для приготування більшої кількості їжі, ніж при використанні лише внутрішньої частини нагрівального елементу.
	Подвійний гриль з конвекцією: При цьому працює внутрішня та зовнішня частини нагрівального елементу, що розташовані зверху, разом з вентилятором, що розташований в задній стінці пристрою. Цей режим підходить для приготування великої кількості м'яса.

3. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Під час першого підключення духової шафи до електромережі, зачекайте доки на дисплеї автоматично з'явиться "12:30", пролунає один короткий звуковий сигнал й місце, де було вказано "12" почне блимати. Переконайтесь, що перед використання приладу, Ви встановили правильний час. УВАГА! Годинник має 24-х годинний формат, тож 2 PM на ньому буде відображатись як 14:00.

3.1. Встановлення часу

1. Використовуйте "+" чи "-", щоб виставити години правильно;
2. Натисніть кнопку таймера " " для підтвердження;
3. Використовуйте "+" чи "-", щоб виставити хвилини;
4. Натисніть кнопку таймера " " для підтвердження. Тепер таймер буде в режимі очікування.

УВАГА! Якщо на дисплей не почне блимати після підключення пристрою до електромережі, натисніть та утримуйте "+" та "-" одночасно протягом 3 секунд, щоб перейти до налаштування часу.

3.2. Увімкнення/вимкнення духової шафи

Коли прилад в режимі очікування, натисніть та утримуйте " " більше 3 секунд, таймер перейде в режим ручного керування та символ " " загориться.

1. Встановіть бажаний режим готування та температуру.
2. Встановіть таймер й духові піч почне працювати.

Якщо Ви встановили на таймері тривалість готування чи час закінчення готування, то після того, як відлік дійде до кінця, духові шафа автоматично вимкнеться.

Якщо прилад знаходиться в ручному режимі чи таймер встановлений в режимі нагадування, то після готування прилад не вимкнеться автоматично, а продовжить працювати. Ви повинні самі перевести ручку вибору режиму на ручку для встановлення температури у вихідну позицію «0».. Натисніть та утримуйте клавіші " " та "+" для того, щоб перевести прилад в режим очікування.

3.3. Налаштування таймера

В ручному режимі натисніть " ", щоб увійти до налаштувань таймера. Послідовність зміни функцій така: Ручний режим -> Таймер в режимі нагадування -> Таймер тривалості готування -> Таймер до відключення -> Ручний режим. Потім за необхідності оберіть функцію готування та встановіть температуру.

3.4. Ручний режим

В ручному режимі на дисплеї буде відображатись лише час та символ " ". Тривалість приготування страв встановлюється користувачем.

УВАГА! В ручному режимі, якщо не змінювати параметри готування протягом 5 годин, то духові шафа автоматично перейде в режим очікування, а дисплей при цьому мигне один раз. Після десяти годин бездіяльності дисплей перейде в режим очікування. Це захід безпеки, який має вберегти Вас у випадку, якщо Ви забули вимкнути духову шафу.

Коли значення таймера блимають в ручному режимі, натисніть будь-яку кнопку, щоб духові шафа не перейшла в режим очікування, якщо Ви збираєтесь продовжувати використання пристрою. У випадку, коли Ви не збираєтесь продовжувати використання, натисніть " " та "+", щоб самостійно перевести прилад в режим очікування.

3.5. Таймер в режимі нагадування

Ця функція дозволяє отримати звукове сповіщення після того, як відлік закінчиться.

1. Натисніть кнопку “” та перейдіть в режим нагадування. Відповідний символ “” почне блимати;
2. Використовуйте “+” чи “-”, щоб виставити відлік. Натисніть “” для підтвердження, символ “” почне горіти постійно. Це означає, що звуковий сигнал увімкнений;
3. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал й символ “” почне блимати. Щоб зупинити звукове сповіщення, натисніть будь-яку кнопку. Символ “” зникне разом зі звуковим сигналом. Ця функція використовується лише для сповіщення, вона не вимикає пристрій.

Натисніть “” та “+”, щоб перевести прилад в режим очікування, якщо Ви більше не збираєтесь користуватись пристроєм.

3.6. Напівавтоматичний режим роботи зі встановленою тривалістю готування

Використовуйте цей режим для приготування страв протягом певного проміжку часу. Вам лише потрібно розмістити вашу страву в камері готування, та обрати бажаний режим і температуру. Максимальне значення тривалості готування складає 10 годин.

1. Натисніть кнопку “” доки Ви не побачите напис “Dur” на дисплеї. (Перед тим, як встановити час готування);
2. Використовуйте “+” та “-”, щоб виставити бажаний проміжок часу. Натисніть “” для підтвердження, час з’явиться на дисплеї та символи “A” й “”. Під час налаштування, духова шафа почне працювати.
3. Після завершення відліку, прилад припинить працювати та пролунає звуковий сигнал, а символ “A” почне блимати. Натисніть будь-яку клавішу для вимкнення звукового сигналу, переведіть ручки вибору режиму та температури у вихідне положення. Натисніть та утримуйте “” , щоб перевести прилад в ручний режим та продовжити роботу.

3.7. Напівавтоматичний режим роботи зі встановленим часом до відключення приладу

Використовуйте цей режим тоді, коли Вам потрібно щоб духова шафа закінчила готування у визначений час. Вам лише потрібно розмістити вашу страву в камері готування, та обрати бажаний режим і температуру.

1. Натисніть кнопку “” доки Ви не побачите напис “End” на дисплеї. (Перед тим, як встановити час відключення);
2. Використовуйте “+” та “-”, щоб виставити час завершення. Натисніть “” для підтвердження, час з’явиться на дисплеї та символи “A” й “” . Під час налаштування, духова шафа почне працювати.
3. Після завершення відліку, прилад припинить працювати та пролунає звуковий сигнал, а символ “A” почне блимати. Натисніть будь-яку клавішу для вимкнення звукового сигналу, переведіть ручки вибору режиму та температури у вихідне положення. Натисніть та утримуйте “” , щоб перевести прилад в ручний режим та продовжити роботу.

3.8. Автоматичний режим

Ця функція дозволяє встановлювати тривалість готування та час відключення . Вам лише потрібно обрати бажаний режим і температуру, й розмістити вашу страву в камері готування.

Спершу натисніть кнопку “” , доки не з’явиться напис “Dur” на дисплеї. Використовуйте “+” чи “-”, щоб виставити тривалість готування. Натисніть “” для підтвердження, час з’явиться на дисплеї та символи “A” й “” підсвітяться.

Потім натисніть та утримуйте кнопку “” , доки не з’явиться напис “End” на дисплеї. Використовуйте “+” чи “-”, щоб виставити час завершення. Натисніть “” для підтвердження, час з’явиться на дисплеї й символ “A” буде горіти постійно. Символ “” погасне, до старту готування.

Максимальний час, через який плита почне готувати, - 23:59 від поточного часу.

Духова шафа почне працювати через час, отриманий відніманням тривалості готування від часу закінчення, й вимкнеться чітко в визначений час завершення готування. Коли відлік закінчиться, пролунає

звуковий сигнал й символ “А” почне блимати. Натисніть будь-яку клавішу для вимкнення звукового сигналу, переведіть ручки вибору режиму та температури у вихідне положення.

Натисніть та утримуйте “”, щоб перевести прилад в ручний режим та продовжити роботу.

УВАГА! Після встановлення автоматичного режиму, налаштування не можна змінити. Зміна часу призведе до виходу з автоматичного режиму. Щоб увімкнути автоматичний режим знову, доведеться пройти усі кроки з самого початку.

Важлива інформація

1. Встановлюючи відлік для будь-якого режиму, натискайте “+” чи “-” протягом 3 секунд і довше. Таким чином час почне зростати чи зменшуватись значно швидше й Ви досягнете необхідного значення швидше.

2. При встановленні тривалості того чи іншого режиму, Ви маєте обрати режим роботи. Інакше за 5 хвилин духову шафу перейде в ручний режим.

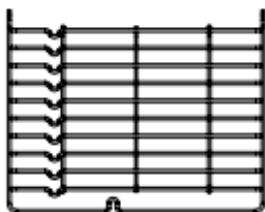
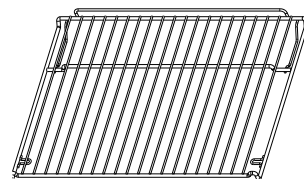
3. При встановленні тривалості того чи іншого режиму, натисніть та утримуйте “” довше за 3 секунди для відміни налаштувань та переходу в ручний режим.

4. При встановленні тривалості того чи іншого режиму, натисніть та утримуйте “” й “+” довше за 3 секунди, пролунає звуковий сигнал. Це означає скасування налаштувань й переходу духової шафи в режим очікування.

5. Ми радимо вмикати духову шафу на 15 хвилин при 200°C для того, щоб позбутися залишків їжі з поверхонь

4. АКСЕСУАРИ

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

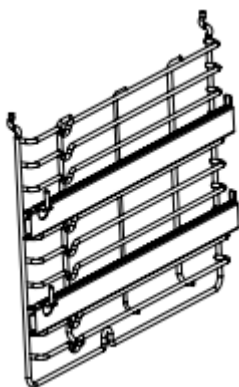
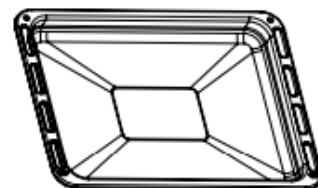


Бокові кріплення: Використовуються для приготування великих об'ємів їжі. Це кріплення підтримує рейки для деко зправа та зліва духової шафи, їх можна зняти. Страви та деко можна поставити на низ духової шафи та увімкнути гриль, подвійний гриль чи подвійний гриль з конвекцією.

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

Цей аксесуар є не у всіх моделях

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



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

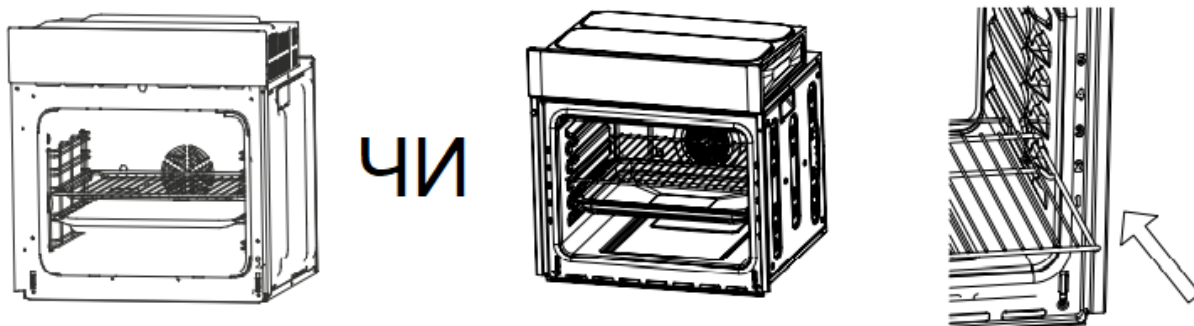
УВАГА! Якщо Ви ставите страви на низ духової шафи, НІ В ЯКОМУ ВИПАДКУ не використовуйте режим, де використовується нижній нагрівальний елемент.

Цей аксесуар є не у всіх моделях

5. РОЗМІЩЕННЯ ПОЛИЦЬ

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

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

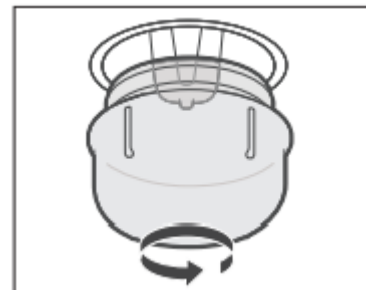


6. ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

Для заміни лампи освітлення виконайте наступні кроки:

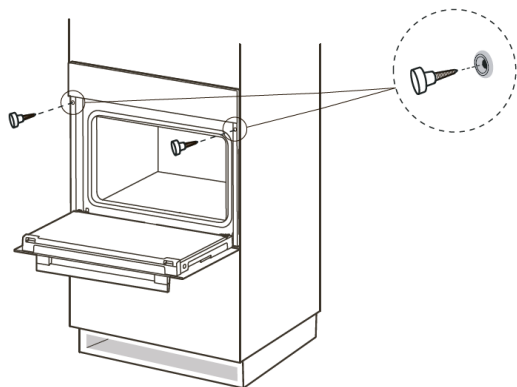
1. Відключить прилад від електромережі, витягнувши кабель живлення з розетки чи витягнувши запобіжник.
2. Викрутіть скляну кришку, обертаючи її проти годинникової стрілки (УВАГА! Кришка може бути щільно закручена) та замініть лампу на аналогічну.
3. Встановіть скляну кришку на своє місце та підключіть прилад до електромережі.

УВАГА! Використовуйте галогенові лампи, що витримують температуру до 300°C потужністю 25-40 Вт та напругою 220-240 В.



7. ЕТАПИ ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Розмір шафи повинен відповідати розмірам, наведеним в розділі «Встановлення духової шафи».
2. Перед установкою перевірте чи заземлена розетка та чи відповідає розмір корпусу вимогам до встановлення.

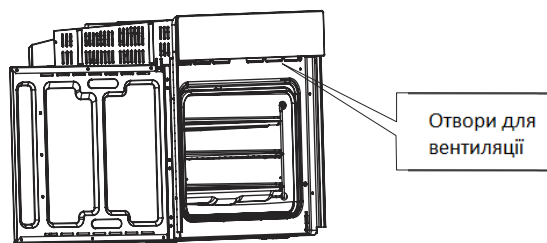


3. Встановіть духову шафу в обраному місці на кухні та встановіть її у вертикальній шафі.

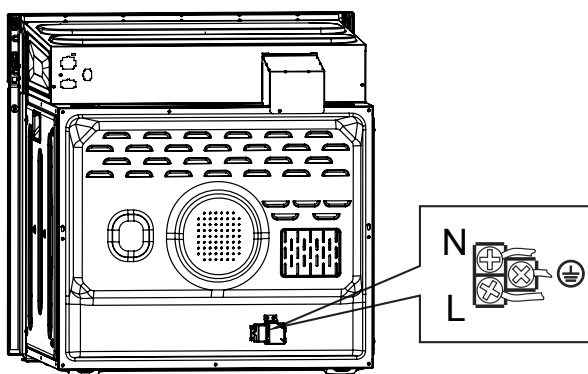
4. Відкрийте дверцята печі, знайдіть два монтажних отвори на рамі та закріпіть прилад в шафі за допомогою гвинтів, що входять до комплекту.

8. ВЕНТИЛЯЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

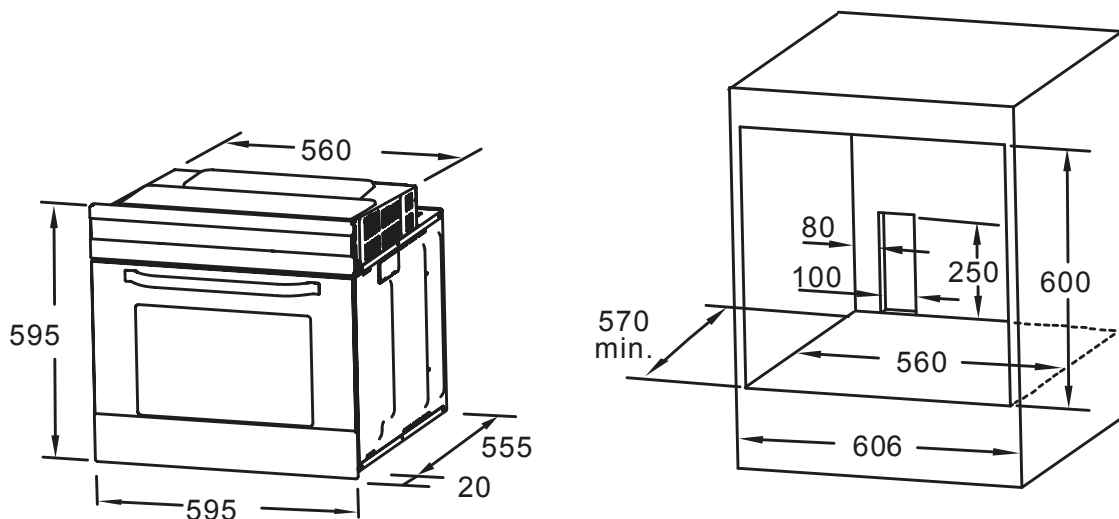
Після завершення готування, чи в режимах паузи або очікування, при температурі всередині духової шафи, що перевищує 75°C , почне працювати вентилятор протягом наступних 15 хв. Або протягом часу, за який температура всередині стане меншою за 75°C .



9. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



10. ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



ВАЖЛИВО!

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

11. ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ (ОПЦІОНАЛЬНО)

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

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

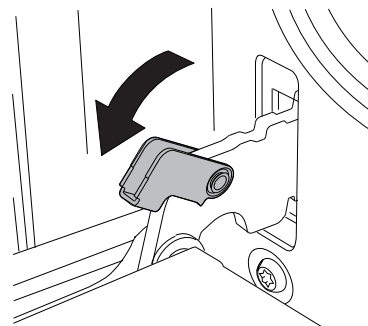
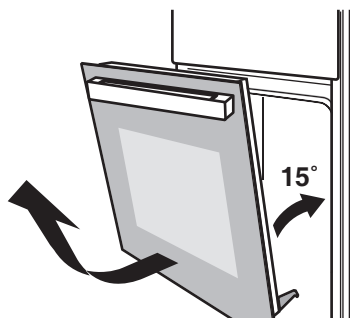


Схема 1

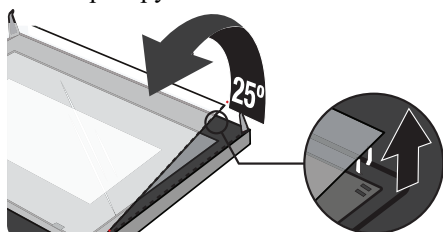
2. Зачиніть двері та залиште їх під кутом 15°. Підніміть та повільно витягніть двері з духової шафи. Схема праворуч.



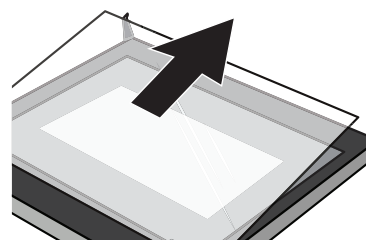
3. Покладіть двері горизонтально внутрішньою частиною до себе. Покладіть руки на скло та тягніть їх разом зі склом від себе. Схема праворуч.



4. Обережно відокремте скло піднімаючи його під кутом 25°. Схема праворуч.



5. Штовхайте скло в напрямку, вказаному на схемі праворуч. Обережно витягніть його зі свого місця.



6. Після того, як ви витягнули внутрішній шар скла, зніміть середній шар так, як показано на схемі 2.

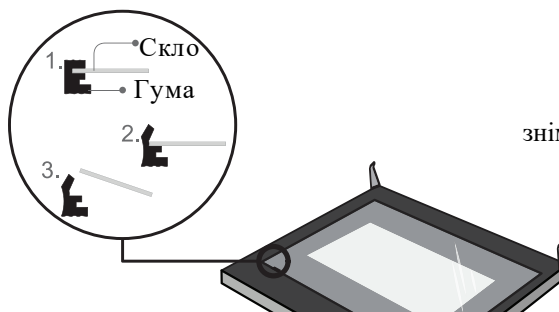


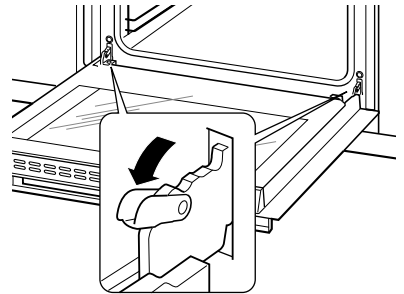
Схема 2

7. Після чистки скла, виконайте усі кроки у зворотному порядку.

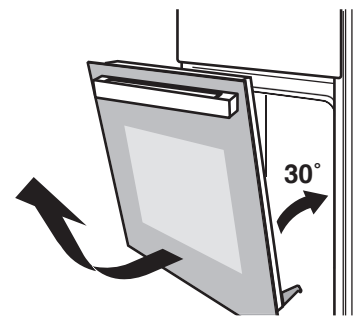
12. ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ, ВАРІАНТ 2 (ОПЦІОНАЛЬНО)

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

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

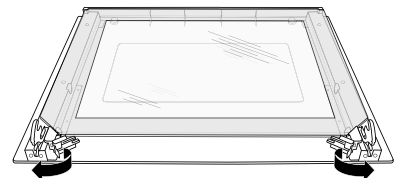


2. Зачиніть двері та залиште їх під кутом 30°. Підніміть та повільно витягніть двері з духової шафи, міцно тримаючи дверцята з обох сторін.



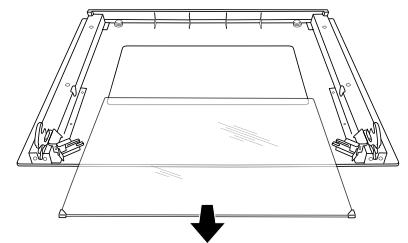
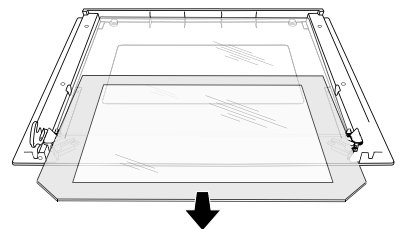
3. Відкрийте фіксатори скла.

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



ОБЕРЕЖНО!

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



13. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

14. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



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

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

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель ОEG 580 ECH BA; ОEG 580 ECH BB	
Кількість відсіків	1
Корисний об'єм, л	70
Номинальна напруга, В	230~
Номинальна частота, Гц	50-60
Споживча потужність, Вт	3000
Енергоспоживання, кВт·год/цикл	0.99
Енергоспоживання з конвекцією, кВт·год/цикл	0.89
Клас енергоефективності	A

Розшифровка серійного номера (UA)

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

Імпортёр: 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

