

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДЛЯ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ:
OEG 570 ECH BF

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

1. ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ	4
1.1. Загальні інструкції з безпеки	4
1.2. Безпечне використання духової шафи	4
1.3. Використання за призначенням	5
1.4. Безпека дітей	5
1.5. Відповідність стандартам та утилізація	5
2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
2.1. Комплект поставки	6
2.2. Технічні характеристики	6
3. ВСТАНОВЛЕННЯ	7
3.1. Перед встановлення	7
3.2. Підключення до електромережі	8
3.3. Транспортування	8
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ	9
4.1. Підказки, що допоможуть заощадити електроенергію	9
4.2. Чищення	9
5. ЗНАЙОМСТВО	9
5.1. Загальна інформація	9
5.2. Підказки для кращого результату смаження	10
5.3. Зовнішній вигляд та вигляд панелі керування	10
5.4. Режими	11
5.5. Дисплей та індикатори додаткових функцій	11
5.6. Встановлення годинника	11
5.7. Встановлення сигналу	12
5.8. Захист від дітей	12
6. ТРИВАЛІСТЬ ТА МЕТОДИ ГОТУВАННЯ ТИПОВИХ СТРАВ	12
7. ОБСЛУГОВУВАННЯ	13
7.1. Чищення панелі керування	13
7.2. Чищення камери для готування	14
7.3. Чищення дверцят	14
7.4. Демонтаж дверцят	14
7.5. Демонтаж внутрішнього скла	14
8. УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК	15

Перш за все, дякуємо Вам за довіру до торгової марки 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/>.

Ця інструкція містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки, які допоможуть Вам у роботі з приладом. Також в ній міститься важлива інформація щодо технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати прилад, будь ласка, прочитайте цей посібник та збережіть його для подальшого використання. При перевезенні чи передачі пристрою новому власнику переконайтесь, що він отримає цю інструкцію.

УМОВНІ ПОЗНАЧКИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ІНСТРУКЦІЇ

Умовна позначка	Короткий опис	Повний опис
	ВАЖЛИВО	Важлива інформація чи корисні підказки з використання
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Існує небезпека виникнення небезпечних ситуацій, що можуть загрожувати Вашому життю чи пошкодити власність
	РИЗИК УДАРУ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Існує ризик отримання удару електричним струмом
	РИЗИК ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ	Існує ризик виникнення пожежі
	РИЗИК ОБПЕКТИСЯ	Деякі поверхні можуть бути гарячими, тож існує ризик отримання опіків

1. ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

Цей розділ містить інструкції з безпеки, що допоможуть уникнути небезпеки отримання травм й ушкодження майна. Недотримання цих інструкцій може скасувати гарантійні зобов'язання виробника.

1.1. Загальні інструкції з безпеки

- 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 чи обслуговуванням духової шафи без нагляду.
- Встановлення та ремонт мають виконуватися лише авторизованим персоналом. Виробник не несе відповідальності за ушкодження під час виконання ремонту неавторизованим персоналом, що також може скасувати гарантійні зобов'язання. Перед встановленням прочитайте інструкцію уважно.
- Не користуйтеся духовою шафою, якщо Ви помітили дефекти чи пошкодження приладу.
- Переконайтесь, що ручки керування знаходяться в положенні «Вимкнено» після кожного використання пристрою.
- Не можна користуватися приладом, якщо виникла неполадка. Ремонт має проводити лише авторизований персонал, існує ризик ураження електричним струмом.
- Духова шафа повинна бути підключена до розетки/електромережі, що має заземлення. Підключення має виконувати електрик, що має відповідну кваліфікацію. Виробник не несе відповідальності за пошкодження пристрою внаслідок його використання без заземлення згідно місцевих норм.
- Не мийте продукт, обливаючи його водою. Є ризик ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтесь вилки вологими руками. Ніколи не намагайтесь вимкнути пристрій витягуючи кабель живлення з розетки, завжди вимикайте прилад беручись за вилку кабелю живлення.
- Під час встановлення, обслуговування, чищення чи ремонту вимикайте духову шафу від електромережі.
- Якщо кабель живлення ушкоджений, його необхідно замінити. Щоб уникнути можливих ризиків, цю роботу має виконувати авторизований персонал чи електрик, що має відповідний досвід.
- Після встановлення, розетка для підключення приладу має знаходитись в легкодоступному місці. Це потрібно для того, щоб можна було швидко відключити духову шафу від електромережі. Також пристрій повинен бути підключений до електромережі через вимикач чи запобіжник досвідченим електриком, або авторизованим персоналом, згідно місцевих правил та норм безпеки.
- Задня поверхня духової шафи нагрівається під час роботи, що може пошкодити електричні з'єднання. Переконайтесь, що з'єднання не контактують із задньою поверхнею.
- Не допускайте затискання кабелю живлення між дверцятами та корпусом, не дозволяйте кабелю живлення контактувати з гарячими поверхнями. Інакше ізоляція кабелю може поплавитись й через коротке замикання існує ризик виникнення пожежі.
- Будь-які роботи, що пов'язані з електричним обладнанням та системами, мають виконуватися авторизованим персоналом чи особами, що мають відповідну кваліфікацію.
- У випадку будь-якого пошкодження духової шафи, вимкніть її й відключіть від електромережі за допомогою вимикача чи запобіжника.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтесь, що параметри електромережі відповідають тим, що наведені в паспортній таблиці духової шафи.

1.2. Безпечне використання духової шафи

- Під час роботи прилад та його частини можуть сильно нагріватися. Не торкайтесь їх та нагрівальних елементів. Діти, молодше 8 років, не повинні знаходитись біля духової шафи під час її роботи без нагляду.
- Ніколи не користуйтеся пристроєм стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння.
- Будьте обережними готуючи страви з використанням слабоалкогольних та алкогольних напоїв. Алкоголь випаровується за високих температур й при контакті з гарячими поверхнями може стати причиною виникнення пожежі.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поруч з духовою шафою.
- Під час роботи прилад нагрівається. Будьте обережними, не торкайтесь нагрівальних елементів всередині пристрою.
- Отвори для вентиляції не можна перекривати, вони повинні бути відкритими завжди.\

- Не грійте консервні чи скляні банки всередині приладу. Зростаючий тиск від нагрівання може стати причиною вибуху чи опіку.
 - Не розміщуйте деко, страви чи алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній частині камери для приготування страв. Надмірне накопичення тепла в цій частині духової шафи може її пошкодити.
 - Не використовуйте абразивних миючих засобів чи гострик скребків для догляду за скляними дверцятами, оскільки вони можуть подрпати скло. Це, в свою чергу, може призвести до побиття скла.
 - Не користуйтеся пароочисниками для догляду за пристроєм. Існує ризик ураження електричним струмом.
 - Використовуйте деко згідно інструкцій, що наведені в розділі «Користування електричною духовою шафою».
 - Не використовуйте духову шафу без скла в дверцятах, чи коли воно потріскане.
 - Ручка дверцят не призначена для сушіння текстилю. Не розміщуйте рушники, рукавиці й інші предмети, виготовлені з тканини, при використанні грилю.
 - Завжди користуйтеся термостійкими рукавицями для духових шаф під час розміщення чи витягування страви з гарячої камери для приготування.
 - Відключіть духову шафу від електромережі під час заміни лампи освітлення, щоб уникнути можливого удару електричним струмом.
- Для запобігання виникненню пожежі:
- Переконайтесь, що вилка підходить до Вашої розетки й не іскрить.
 - Не використовуйте пошкоджений, урізаний чи подовжений кабель. Використовуйте лише новий кабель, що постачається разом з приладом.
 - Переконайтесь, що біля розетки, в яку підключено пристрій, немає рідини чи надмірної вологості.

1.3. Використання за призначенням

- Духова шафа призначена для використання в побуті. Комерційне використання скасує гарантійні зобов'язання.
- Прилад призначений лише для готування страв. Не намагайтесь використовувати його для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Прилад не повинен використовуватися для розігріву тарілок під грилем, сушіння рушників, серветок для посуду на дверній ручці тощо. Також пристрій не призначений для обігріву приміщень.
- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, що були спричинені неправильним використанням.
- Прилад можна використовувати для розморожування, запікання, смаження чи для готування на грилі Ваших страв.

1.4. Безпека дітей

- Різні частини духової шафи можуть нагріватися під час її роботи. Діти не повинні знаходитись біля приладу під час його роботи.
- Пакувальний матеріал може бути небезпечним для дітей. Не дозволяйте дітям з ним гратися. Утилізуйте упаковку та інший пакувальний матеріал згідно з місцевими правилами та нормами.
- Електричні прилади можуть бути небезпечними для дітей. Не дозволяйте їм знаходитись під час роботи духової шафи поблизу та гратися з нею.
- Не розміщуйте речі, що можуть викликати цікавість у дітей та змусити їх лізти за ними, на чи над приладом.
- Не дозволяйте дітям ставати чи сидіти на відчинених дверцятах, також не кладіть будь-які важкі предмети на відчинені дверцята. Ці речі можуть легко перекинутись чи пошкодити дверцята.

1.5. Відповідність стандартам та утилізація

- Цей продукт не містить шкідливих чи заборонених матеріалів, що описані в Директиві «Про обмеження використання певних небезпечних речовин у електричному та електронному обладнанні».
- Цей пристрій складається з високоякісних частин та матеріалів, що можуть бути використані повторно та підходять для переробки. Символ на приладі чи його упаковці означає, що цей продукт не можна викидати разом з побутовими відходами. Натомість його потрібно віднести до відповідної точки збору, що займається переробкою електричного та електронного обладнання. Утилізуючи прилад таким чином Ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та людського здоров'я. Для того, щоб отримати більш детальну інформацію



щодо переробки та утилізації, будь ласка, зв'яжіться з міською радою, вашою місцевою організацією, що займається переробкою чи магазином, де ви придбали цей продукт.

- Коробка та пакувальний матеріал придатні для переробки та позначені символом відповідним символом . Не викидайте пакувальний матеріал разом з побутовими відходами. Віднесіть її в відповідну точку збору. Повторне використання таких матеріалів знижує споживання сировини, отже зменшує вироблення відходів.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1. Комплект поставки

В комплекті поставки Ви знайдете:

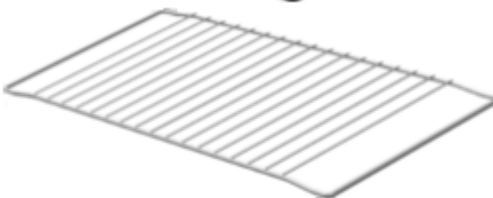
- Інструкція з монтажу та експлуатації

- Деко



Підходить для приготування випічки (наприклад печива й безквітів), заморожених продуктів та великі печені.

- Сітчасте деко



Підходить для запікання й для розміщення продуктів, що випікаються, смаження або приготування запіканок й інших страв.



Комплектація поставки може відрізнятися.

2.2. Технічні характеристики

Характеристика	Значення
Номінальна напруга / частота, В / Гц	230 / 50
Споживча потужність, Вт	2200
Запобіжник повинен бути щонайменше на 16 А	
Січення кабелю живлення, мм ²	3×1,5
Довжина кабелю живлення, м	1,36-2
Зовнішні розміри, В×Г×Ш, мм	594×567×594
Розміри для вбудовування, В×Г×Ш, мм	450-460×550×560
Клас енергоефективності*	A
Потужність внутрішнього освітлення, Вт	15
Потужність грилю, Вт	2000

ПРИМІТКА

*Інформація, що вказана на енергетичній етикетці надана згідно зі стандартом EN50304. Ці дані наведені для стандартного завантаження духової шафи з використанням нижнього та верхнього нагрівальних елементів чи з використанням кільцевого нагрівача (за наявності).



Технічні характеристики продукту можуть змінюватися виробником, без відома кінцевого споживача, для покращення його якості.



Дані, наведені в цьому посібнику, можуть повністю не відповідати даним Вашого пристрою.

 Дані, що зазначені на етикетках продукту чи в його документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до актуальних стандартів. В залежності від режиму роботи та умов навколишнього середовища цифри можуть відрізнятися.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

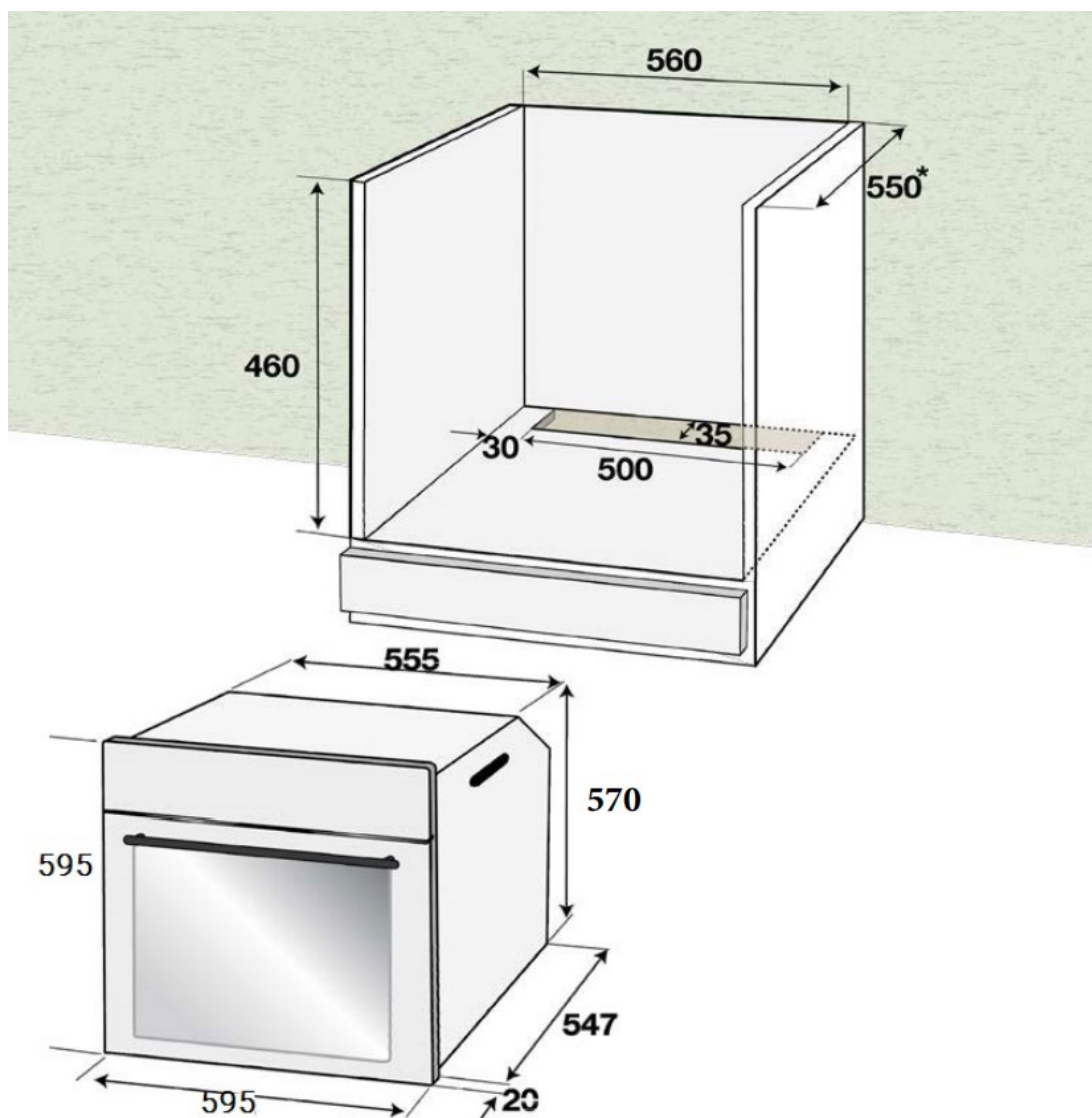
Для належного встановлення духової шафи зверніться до сервісного центру чи до досвідченого електрика, що має відповідну кваліфікацію. Виробник не несе відповідальності за шкоду завдану через неправильне підключення приладу, також неправильне встановлення може скасувати гарантійні зобов'язання виробника.

 Підключення та встановлення мають відповідати усім місцевим правилам та нормам підключення електричних приладів до електромережі.

 Перед встановленням візуально огляньте духову шафу на наявність ушкоджень й дефектів. Якщо ж прилад ушкоджений, не встановлюйте його. Це небезпечно.

3.1. Перед встановлення

Духова шафа призначена для вбудовування в кухонну шафу. При вбудовуванні дотримуйтесь безпечних дистанцій між приладом й стінами кухні, меблями. Розміри для вбудовування та дистанції, яких необхідно дотримуватися, наведено на схемі нижче.



- Поверхні, меблі, ламінат й клей, що використовують на кухні, мають бути стійкими до надмірного виділення тепла й витримувати температуру щонайменше в 100°C.
- Шафи на кухні повинні бути зафіксованими й стояти рівно.
- Якщо Ви маєте шухляду під духовою шафою, то полиця має бути встановлена між приладом та шухлядою.
- Якщо Вам необхідно перенести пристрій, то знадобиться щонайменше дві людини.

 Не встановлюйте пристрій поруч з холодильниками чи морозильними камерами. Тепло від духової шафи зменшить енергоефективність охолоджуючих приладів та змусить їх працювати в посиленому режимі.

 Не використовуйте ручку на дверцятах пристрою для того, щоб підняти чи посунути його.

3.2. Підключення до електромережі

- При підключенні дотримуйтесь усіх місцевих правил та норм зі встановлення та підключення приладу до електромережі.
- Пристрій має бути підключений до електромережі чи розетки, що мають заземлення, та через запобіжник, що відповідає характеристикам, вказаним в розділі 2.2 «Технічні характеристики».
- Заземлення та усі роботи з підключення до електромережі має виконувати особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, що були завдані при підключенні приладу до електромережі без заземлення.



Перед підключенням пристрій потрібно відключити від електромережі.



Підключати духову шафу до електромережі повинен працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію. Виробник не несе відповідальності за збитки, що були спричинені неправильним підключенням особою без відповідної кваліфікації.



Розетка, до якої підключено прилад, повинна залишатися легко досяжною, щоб в разі необхідності духову шафу можна було швидко від'єднати від електромережі.



Кабель живлення не повинен бути затиснутим, придавленим чи перекрученим. Також не можна допускати його контакту з частинами духової шафи, що під час роботи нагріваються.

- Пошкоджений кабель потрібно негайно замінити. Щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі, його заміну має виконувати працівник з авторизованого сервісного центру, чи особа, що має відповідну кваліфікацію.
- З'єднання має відповідати усім місцевим правилам та нормам.
- Характеристики електромережі мають відповідати характеристикам, що зазначені на паспортній табличці приладу. Вона знаходиться всередині камери для приготування.
- Кабель живлення має відповідати характеристикам, вказаним у паспортній табличці пристрою.

Після того, як Ви переконалися, що електромережа заземлена та відповідає усім вище переліченим пунктам, підключіть прилад до розетки та обережно встановіть духову шафу на її місце. Під час встановлення пристрою в шафу, переконайтесь, що кабель живлення не перекручений та не перетиснутий.

Після завершення встановлення перевірте функціональність духової шафи.

3.3. Транспортування

- Для транспортування використовуйте оригінальну картонну коробку, в якій Ви купили духову шафу. Дотримуйтесь інструкцій транспортування, що вказані на коробці. Якщо у Вас немає коробки, щільно обгорніть прилад бульбашковою плівкою чи щільним картоном, надійно закріпивши їх клейкою стрічкою.
- Деко можуть пошкодити дверцята пристрою під час транспортування. Щоб захистити їх, розмістіть смужку картону чи плівки на внутрішній частині дверцят. Щільно зафіксуйте дверцята за допомогою клейкої стрічки.
- Не використовуйте ручку дверцят для того, щоб підняти чи перенести духову шафу.



Не кладіть нічого на прилад та не перевертайте його під час транспортування.



Переконайтесь, що після транспортування, пристрій залишився неушкодженим.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

4.1. Підказки, що допоможуть заощадити електроенергію

- Використовуйте темний посуд чи посуд з емальованим покриттям, передача тепла буде більш ефективною.
- Попередньо розігрівайте духову шафу перед приготуванням страви, якщо це вказано в рецепті.
- Не відкривайте дверцята дуже часто під час приготування Вашої страви.
- Якщо можливо, готуйте кілька страв одночасно.
- Якщо готуєте страви по черзі, то починайте готувати наступну страву відразу після того, як закінчили готувати попередню. Тепло від готування попередньої страви допоможе Вам заощадити.
- Також Ви можете заощадити вимкнувши духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування страви. Вона дійде на залишковому теплі. Не відкривайте дверцята після вимкнення приладу.
- Розморожуйте заморожені страви перед готуванням.

4.2. Чищення

- Зніміть увесь пакувальний матеріал з духової шафи перед тим, як мити його.
- Протріть пристрій ззовні та зсередини вологою ганчіркою чи губкою, а потім витріть його насухо.

Для того, щоб будь-які виробничі залишки чи шари зникли, потрібно прогріти духову шафу на максимальній потужності протягом 30 хв. Для цього:

1. Витягніть деко з камери для готування;
2. Зачиніть дверцята;
3. Оберіть режим з використанням верхнього та нижнього нагрівальних елементів;
4. Встановіть максимально можливу температуру;
5. Дайте духовці пропрацювати близько 30 хвилин;
6. Вимкніть духову шафу.



Протягом наступних кількох годин роботи приладу після прогріву від приладу може доноситись не дуже приємний запах та невелика кількість диму. Це нормально. Переконайтесь, що приміщення, де стоїть духовка шафа, гарно провітрюється. Намагайтесь не вдихати запахи та дим, що виділяються.



Контакт з гарячими поверхнями може спричинити опіки!

Під час використання деякі поверхні духової шафи нагріваються більше за інші. Не торкайтесь нагрівальних елементів, внутрішніх поверхонь камери для готування, сітку гриля тощо. Завжди користуйтесь спеціальними рукавицями для того, щоб розмістити чи витягнути страву з камери для готування.

5. ЗНАЙОМСТВО

5.1. Загальна інформація

- Використовуйте металевий посуд, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми, що не пригорають.
- Використовуйте доступний простір деко раціонально.
- Перед увімкнення духової шафи чи грилю, встановіть деко в правильну позицію. Не змінюйте положення деко під час роботи приладу.
- Дверцята приладу потрібно тримати зачиненими під час його роботи.



Контакт з гарячими поверхнями може спричинити опіки!

Під час використання деякі поверхні духової шафи нагріваються більше за інші. Не торкайтесь нагрівальних елементів, внутрішніх поверхонь камери для готування, сітку гриля тощо. Не дозволяйте дітям гратися біля працюючого приладу. Завжди користуйтеся спеціальними рукавицями для того, щоб розмістити чи витягнути страву з камери для готування.

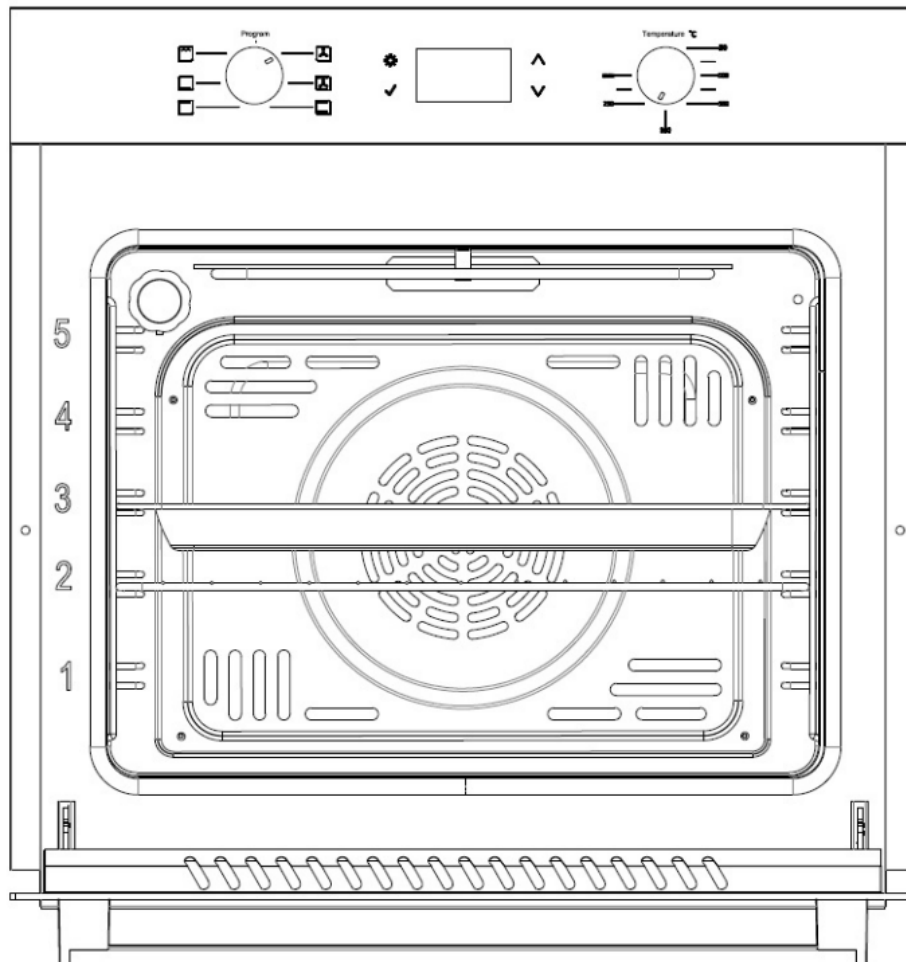


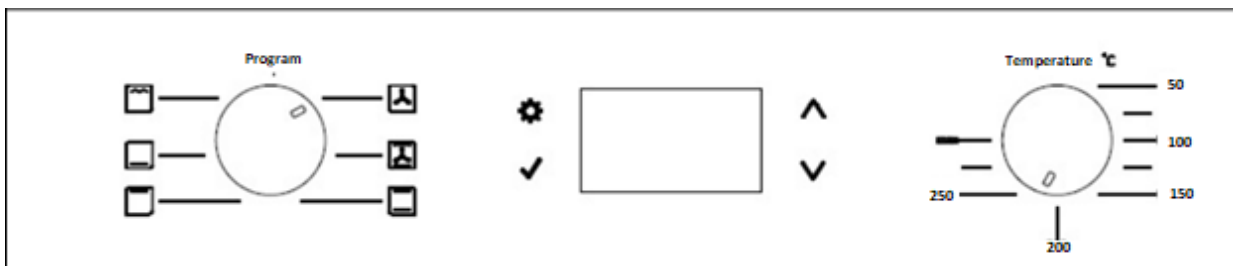
Будьте обережними при відчиненні дверцят, оскільки різко почне виходити гарячий пар з камери для приготування. Пар може опарити руки, обличчя та/або очі.

5.2. Підказки для кращого результату смаження

- Маринування цілої курки, індички чи великого шматка м'яса в маринаді, наприклад лимонному соці та перці, перед готуванням покращить кінцевий результат.
- Засмаження м'яса з кісткою на 15-30 хвилин довше, ніж засмаження такого ж за розмірами шматка м'яса без кістки.
- Кожен сантиметр від товщини м'яса збільшує час приготування приблизно на 4-5 хвилин.
- Після приготування, залиште м'ясо приблизно на 10 хвилин в духовій шафі. Сік краще розподілиться по страві та не буде стікати при її розрізанні.
- Радимо готувати рибу на середній чи нижній позиції в термостійкій посуді.

5.3. Зовнішній вигляд та вигляд панелі керування



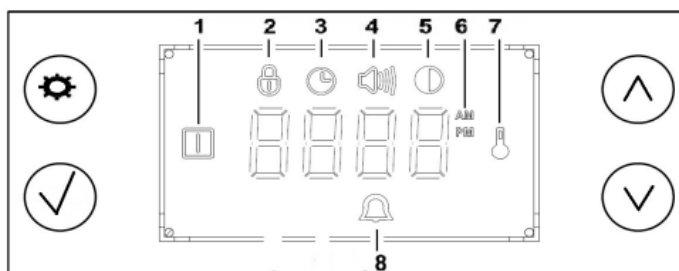


5.4. Режими

Символ	Назва програми	Застосування
	Звичайна	Для традиційної випічки та смаження на одному рівні. Особливо підходить для тортів з вологими начинками.
	Лише нижній нагрівальний елемент	Для додавання хрусткої скоринки до основ піци, пирогів чи іншої випічки. Тепло йде від нижнього нагрівального елемента.
	Лише верхній нагрівальний елемент	Нагрівається лише верхній нагрівальний елемент
	Конвекція	Для випікання і смаження на одному або декількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, що оточує вентилятор рівномірно.
	Звичайна + вентилятор	Для випікання і смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє тепло від нагрівальних елементів рівномірно по камері для готування.
	Гриль	Для смаження на грилі невеликої кількості їжі та підсмажування їжі. Розміщуйте їжу в центрі під нагрівальним елементом.

5.5. Дисплей та індикатори додаткових функцій

- 1) Індикатор роботи;
- 2) Індикатор функції захисту від дітей;
- 3) Таймер;
- 4) Індикатор звукового сигналу;
- 5) Яскравість дисплею;
- 6) До/після обіду;
- 7) Індикатор роботи термостату;
- 8) Будильник.



5.6. Встановлення годинника



Перед початком роботи з духовою шафою необхідно встановити час. Без цього пристрій не буде працювати.

Коли Ви підключите духову шафу до електроживлення, на дисплеї з'явиться напис «OFF», а індикатор годинника почне блимати. При натисканні «^» чи «v», користувачеві потрібно буде встановити поточний час годинника.

Для завершення налаштування годинника натисніть «⚙️», після цього Ви зможете розпочати роботу з духовою шафою.

Для переходу до налаштування рівня гучності сигналу, тону, яскравості дисплею натисніть «⚙️».

5.7. Встановлення сигналу

Натисніть «» один раз, щоб перейти до встановлення сигналу. Індикатори «» та «» почнуть блимати. Використовуйте «» чи «», для встановлення спершу годин, потім хвилин відліку. Довге утримання «» чи «», поступово збільшує крок з яким змінюються числа на дисплеї. Використовуйте це для того, щоб швидше дійти до бажаного значення.

Натисніть «» для підтвердження, індикатор «» почне горіти постійно. Після закінчення відліку пролунає звуковий сигнал й буде звучати до тих пір, поки Ви не натиснете якусь кнопку.

5.8. Захист від дітей

Натисніть та утримуйте клавішу «» поки не побачите відповідну іконку на дисплеї. Після цього пристрій не буде реагувати на натискання будь-яких клавіш.

Щоб скасувати блокування, натисніть та утримуйте клавішу «» поки відповідний індикатор на дисплеї не зникне. Органи керування знову будуть активними.

6. ТРИВАЛІСТЬ ТА МЕТОДИ ГОТУВАННЯ ТИПОВИХ СТРАВ

Страва	Режим	Позиція деко	Температура, °C	Час приготування, хв
*Торт, приготований в спеціальній формі		3	175	~25-30
*Торт, загорнутий в папір для випічки		3	175	~25-30
*Бісквіт		3	200	~5-10
*Печиво		3	175	~25-30
*Данська *випічка		3	180	~30-40
*Здобне тісто		3	180	~25-30
*Закваска		3	190	~35-45
*Лазанья		3	180	~30-40
*Піца		3	200-220	~15-20
Біфштекс / смаження		3	25 хв при 250, далі готувати при 180-190 до повної готовності	~100-120
Бараняча ніжка		3	25 хв при 220, далі готувати при 180-190 до повної готовності	~70-90
Смажене курча		1	15 хв при 250, далі готувати при 180-190 до повної готовності	~55-65
Індичка (5.5 кг)		1	25 хв при 250, далі готувати при 190 до повної готовності	~150-210
Риба		3	200	~20-30
 Нумерація позицій для деко починається знизу.				



Час готування є приблизним. Реальний час може відрізнятись в залежності від початкової температури їжі, товщини, типу налаштувань тощо.



Страви з позначкою «*» потребують попереднього розігріву перед початком готування.

Корисні поради для приготування тортів

- Якщо торт виходить занадто сухим, радимо Вам збільшити температуру на 10°C та зменшити час приготування.
- Якщо торт виходить занадто вологим, використовуйте менше рідини чи зменште температуру на 10°C.
- Якщо торт підгорає зверху, встановіть деко на 1 позицію нижче, зменште температуру та збільште час приготування.

Корисні поради для приготування випічки

- Якщо випічка занадто суха, радимо Вам збільшити температуру на 10°C та зменшити час приготування. Також змочіть шари тіста кремом з молока, яєць, масла та йогурту.
- Якщо випікання триває надто довго, варто переконатись, що товщина випічки не перевищує глибину форми.
- Якщо випічка підгорає зверху, а нижня частина не доходить до готовності, переконайтесь, що Ви не використовуєте занадто багато крему в нижній частині Вашої страви. Спробуйте розподілити крем рівномірно між шарами й на поверхні випічки.



Для випічки радимо використовувати режими та температури, що наведені в таблиці цього розділу. Якщо нижня частина не доходить готовності, а верхня вже готова, то перемістіть деко з випічкою на один рівень нижче.

Корисні поради для приготування овочів

- Якщо страва з овочами недостатньо соковита чи занадто суха, готуйте її в посуді з кришкою. Закритий посуд вбереже вашу страву від надмірної втрати соку.
- Якщо овочі не доходять до повної готовності, перед їх готування в духовій шафі потрібно їх зварити.

7. ОБСЛУГОВУВАННЯ

Доглядайте Ваш пристрій та чистіть регулярно, щоб збільшити тривалість служби вашого приладу.



Перед будь-яким ремонтом чи обслуговуванням необхідно відключити духову шафу від електромережі. Інакше існує ризик удару електричним струмом.



Дайте приладу охолонути до прийнятної температури перед його чищенням.

- Злегка чистіть прилад після кожного використання. Таким чином залишки їжі буде легше відчистити й вони не згорять при наступному використанні.
- Ніяких спеціальних миючих засобів не потрібно для чищення духової шафи. Достатня налити миючу рідину в теплу воду та протерти прилад м'якою ганчіркою чи губкою, змоченою в цій рідині. Після цього витріть пристрій насухо.
- Завжди стежте за тим, щоб надлишки рідини ретельно та своєчасно витиралися після чищення.
- Не використовуйте миючі засоби, що містять кислоту чи хлор для чищення сталевих чи нержавіючих поверхонь й ручок. Використовуйте м'яку ганчірку, що змочена рідкому миючому засобі (обов'язково не абразивному) та витріть ці частини насухо.



Не використовуйте пароочисники для чищення духової шафи, оскільки це небезпечно. Може спричинити електричний удар.

7.1. Чищення панелі керування

Чистіть панель керування та ручки керування вологою ганчіркою. Після цього витріть їх насухо.



Не знімайте ручки/кнопки керування під час чищення панелі керування, оскільки це може пошкодити її.

7.2. Чищення камери для готування

Для чищення бокових стінок камери приготування потрібно зняти бокові стійки. Для цього:

1. Зніміть передню частину бокової стійки, потягнувши її від бокової стінки.
2. Зніміть бокову стійку повністю, потягнувши її на себе.

7.3. Чищення дверцят

Використовуйте м'яку ганчірку чи губку, змочену в теплій воді з додаванням миючої рідини. Протріть дверцята насухо.



Не використовуйте різкі абразивні миючі засоби чи гострі металеві скребки. Вони можуть подрпати поверхню чи навіть розбити скло в дверцятах.



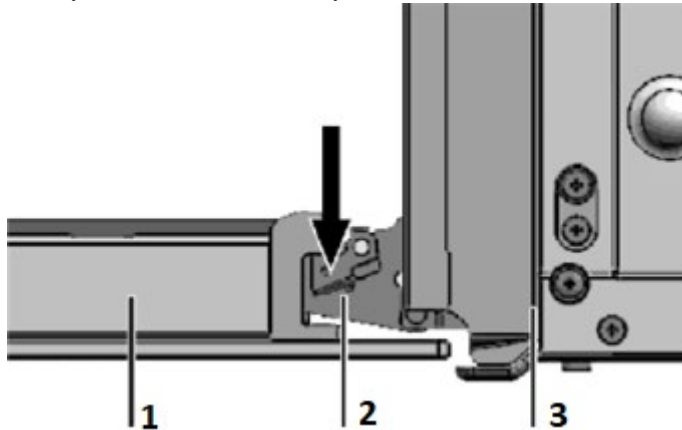
Поверхні духової шафи можуть бути ушкоджені при використанні неправильних миючих засобів та матеріалів.

Не використовуйте агресивних миючих засобів, порошоків/кремів для чищення, а також гострих предметів.

Не використовуйте різкі абразивні миючі засоби чи гострі металеві скребки для чищення скла в дверцятах. Вони можуть подрпати поверхню чи навіть розбити скло в дверцятах.

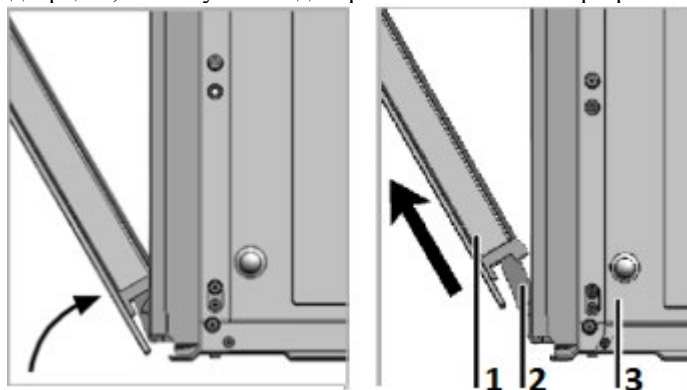
7.4. Демонтаж дверцят

1. Відчиніть дверцята (1).
2. Відкрийте затискачі шарніру (2), що знаходяться на дверцятах по лівій та правій стороні, натиснувши на них та відтягнувши вниз.



1. Дверцята.
2. Шарнір.
3. Духова шафа

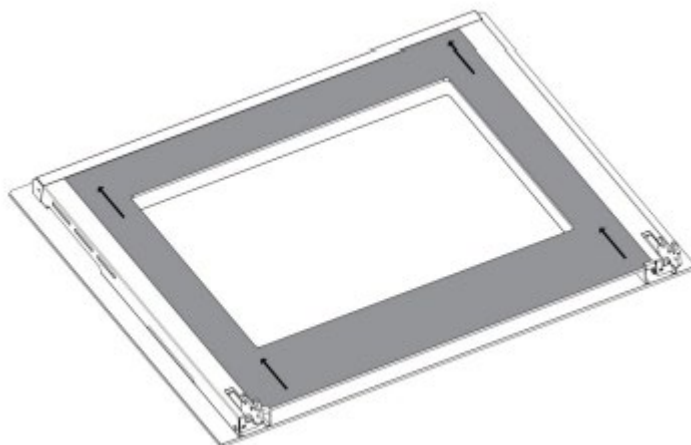
3. Зачиніть дверцята наполовину, так, як показано на малюнку.
4. Зніміть дверцята, потягнувши їх догори та знявши їх з шарнірів.



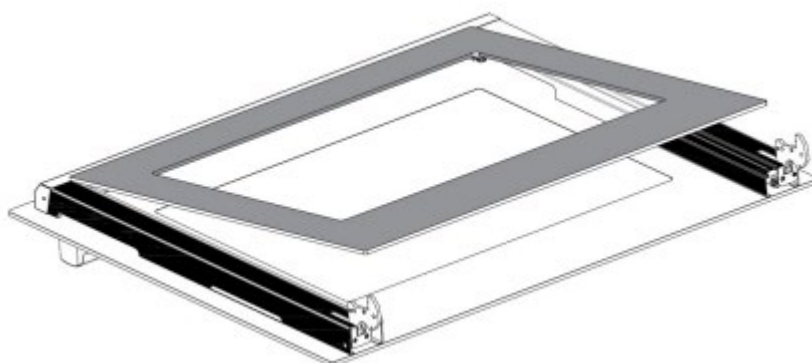
Для встановлення дверцят на своє місце, виконайте ті ж дії в зворотному напрямку. Переконайтесь, що Ви зачинили затискачі.

7.5. Демонтаж внутрішнього скла

Після того, як ви зняли дверцята, можна зняти й внутрішнє скло. Для цього злегка потягніть внутрішнє скло в напрямку, що вказаний стрілками на малюнку.



Потім злегка потягніть внутрішнє скло до себе за протилежний бік так, як показано на малюнку.



Після того, як Ви помили та витерли скло насухо, встановіть його на своє місце. Для цього виконайте всі дії в зворотному напрямку.

8. УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Проблема	Рішення
При використанні духової шафи утворюється пара.	Це нормально, адже при роботі надмірна волога випаровується.
При нагрівання чи охолодженні від приладу лунають металеві звуки.	При нагрівання метал розширюється, а при охолодженні стискається, що й спричиняє ці звуки. Це нормально.
Духова шафа не вмикається.	- Головний запобіжник зламався чи згорів. Перевірте блок запобіжників. За необхідності замініть їх чи увімкніть. - Духова шафа чи духову шафу підключена до електромережі. За необхідності увімкніть її в заземлену розетку.
Кнопки, ручки, клавіші, розташовані на панелі керування, не працюють.	Можливо увімкнене блокування (захист від дітей). Вимкніть його.
Внутрішнє освітлення пристрою не працює	- Лампа перегоріла. Замініть при потребі. - Можливо відсутнє живлення. Перевірте його наявність в електромережі, підключивши будь-яких робочий прилад до іншої розетки. Перевірте запобіжники.
Духова шафа не нагрівається	- Режим та/чи температура не встановлені. Оберіть необхідний Вам режим та/чи встановіть необхідну температуру. - Час не встановлений. Перед використанням духової шафи необхідно встановити годинник.

	• Можливо відсутнє живлення. Перевірте його наявність в електромережі, підключивши будь-яких робочий прилад до іншої розетки. Перевірте запобіжники.
На дисплеї блимає годинник чи постійно горить іконка годинника	• Можливо стався перебіг в електропостачанні. Встановіть годинник та встановіть режим й температуру знову.

Якщо неполадки та їх рішення, перелічені в таблиці, не вирішили Вашу проблему, то будь ласка зв'яжіться з сервісним центром.

Розшифровка серійного номера (UA)

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

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

