

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**Вбудована електрична
духова шафа**

OEG 591 ETS 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

●УВАГА !!! ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

- Ми вдячні Вам за покупку вбудованої духовки Interline. Перш ніж розпакувати її, уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді ви зможете безпечно та правильно керувати своїм приладом. Наполегливо рекомендуємо зберегти інструкцію з експлуатації та інструкцію з монтажу 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 ліцензований професіонал може підключати прилади без штекерів. 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 контролюватися. Цим приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особи, які не мають досвіду чи знань, якщо їх контролюють чи інструктують особи, відповідальні за їхню безпеку, та якщо воно безпечно користуються приладом та зрозуміли супутні небезпеки. Діти не повинні грати з приладом чи навколо нього. Діти не повинні чистити прилад чи проводити загальне технічне обслуговування, звісно якщо їм не менше 8 років та за вони не знаходяться під наглядом дорослих. Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення. І будь ласка, завжди засувайте аксесуари в порожнину правильним способом.

УВАГА!!!

УВАГА!!!

Небезпека ураження електричним струмом!

1. Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт пошкоджених силових кабелів може проводитися тільки спеціалістами сервісного центру. Якщо прилад несправний, відключіть прилад від мережі або перемкніть вимикач в коробці запобіжників. Зверніться в сервісну службу продажу.
2. Ізоляція кабелю на електроприладах може оплавитися при дотику до гарячих частин приладу. Ніколи не прикладуйте електричні кабелі до гарячих частин приладу.
3. Не використовуйте очищувачі високого тиску або пароочищувачі, це може призвести до ураження електричним струмом.
4. Несправний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Відключіть прилад від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників

Небезпека опіків!

1. Прилад стає дуже гарячим. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів.
2. Завжди дозволяйте приладу охолонути.
3. Тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.
4. Приладдя (аксесуари) та посуд стають дуже гарячі (сильно нагріваються). Завжди використовуйте рукавички для духовки, щоб дістати з духовки приладдя (аксесуари) або посуд.
5. У камері під час роботи нагрівальних елементів можуть накопичуватися алкогольні пари. Ніколи не готуйте їжу, що містить велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Відкривайте дверцята приладу обережно.

Небезпека ошпарювання!

1. Під час роботи доступні деталі нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих частин. Тримайте дітей на безпечній відстані.
2. Гаряча пара може потрапити в приміщення, при відкритті дверцят приладу. Парів може бути не видно, в залежності від їх температури. Не стійте занадто близько до приладу під час відкривання дверцят. Відкривайте дверцята приладу обережно. Тримайте дітей подалі.
3. Вода в нагрітій камері може створювати гарячу пару. Ніколи не наливайте воду в розігріту камеру.

Небезпека травм!

1. Подряпане скло у дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скляний скребок, гострі або абразивні засоби для чищення або миючі засоби.
2. Петлі на дверцятах приладу рухаються при відкриванні та закритті дверей, і ви можете потрапити в "пастку".
3. Тримайте руки подалі від петель.

Небезпека пожежі!

1. Горючі речовини, що зберігаються в камері, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте горючі предмети в камері. Ніколи не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині є дим. Вимкніть прилад і відключіть його від мережі або вимикайте за допомогою автоматичного вимикача, що знаходиться у коробці запобіжників. Під час відкривання дверцят приладу створюється тяга. Жирозахисний папір може стикатися з нагрівальним елементом і загорятися.
2. Під час попереднього нагрівання не кладіть жиростійкий папір над аксесуарами. Завжди обгортайте посуд або випічку жиростійким папером. Покрийте необхідну поверхню жиростійким папером. Жирозахисний папір не повинен виступати над аксесуарами.

Причини пошкодження

1. Фурнітура, фольга, жиростійкий папір або посуд на дні камери: не кладіть аксесуари на підлогу порожнини. Не накривайте підлогу порожнини якоюсь фольгою або жиростійким папером. Не ставте посуд на дно камери, якщо в приладі встановлена температура понад 50°C. Це призведе до накопичення тепла. Емаль буде пошкоджена.
2. Алюмінієва фольга: Алюмінієва фольга в камері не повинна контактувати зі склом дверей. Це може спричинити постійне знебарвлення дверного скла.
3. Силіконові каструлі: Не використовуйте силіконові каструлі, килимки, кришки чи аксесуари, які містять силікон. Датчик духовки може бути пошкоджений.
4. Вода в гарячому кухонному відсіку: не наливайте воду в камеру, якщо вона гаряча. Це спричинить виникнення великої кількості пару. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
5. Волога в камері: Протягом тривалого періоду волога в камері може призвести до корозії. Дайте приладу висохнути після використання. Не тримайте вологу їжу у закритій камері протягом тривалого часу. Не зберігайте їжу в камері.
6. Охолодження при відкритих дверцятах приладу: після роботи приладу на високій температурі дозволяйте йому охолоджуватися лише при закритих дверях. Не вставляйте нічого у двері приладу. Дозволяйте приладу висохнути з відкритими дверцятами, якщо під час роботи духовки було виділено багато вологи.
7. Фруктовий сік: коли випікаєте особливо соковиті фруктові пироги, не заповнюйте форму для випічки занадто "щедро". Фруктовий сік, що капає з форми для випічки, залишає плями, які неможливо видалити. Якщо можливо, використовуйте глибшу універсальну каструлю. Дуже брудна плomba: якщо плomba дуже забруднена, дверцята приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Фасади сусідніх частин можуть бути пошкоджені. Завжди тримайте плombу в чистоті.

7. Дуже брудна плomba: якщо плomba дуже забруднена, дверцята приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Фасади сусідніх частин можуть бути пошкоджені. Завжди тримайте плomбу в чистоті.
8. Дверцята приладу як сидіння, полиця або стільниця: не сидіть на дверях приладу та не розміщуйте нічого на них. Не кладіть посуд або аксесуари на двері приладу.
9. Встановлення аксесуарів: залежно від моделі пристрою, аксесуари можуть подрпати дверну панель при закритті дверей приладу. Розміщуйте аксесуари в камері приладу обережно, тільки якщо вони підходять даній моделі пристрою.
10. Перенесення пристрою: не носіть і не тримайте прилад за ручку дверей. Ручка дверей не може підтримувати вагу приладу і може зламатися.
11. Якщо ви використовуєте залишкове тепло від вимкненої духовки для збереження їжі теплою, то всередині порожнини може виникнути високий вміст вологи. Це може призвести до конденсації і до корозійного пошкодження високоякісного приладу, а також до шкоди вашій кухні. Уникайте конденсату, при відкриванні дверей або користуванні режимом «Розморожування».

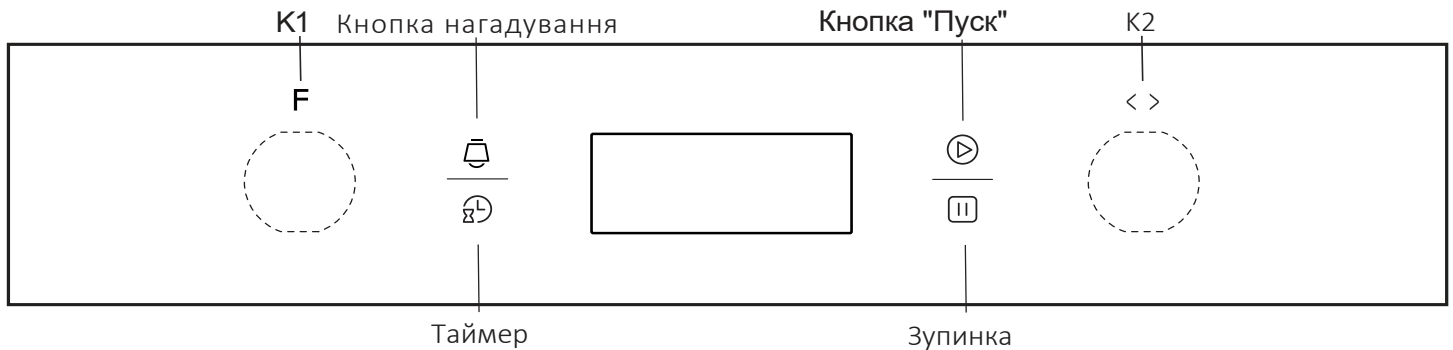
Установлення

- Розміри шафи, де буде розміщуватися духовка, мають відповідати необхідним, матеріал шафи повинен бути теплостійким.
- Для правильного виконання встановлення електричні частини повинні бути відокремлені від робочих.
- Ізоляція має бути міцно прикріплена і необхідно переконатися, що вона не може бути відокремлена за допомогою будь-якого інструмента.
- Якщо вбудована варильна поверхня встановлюється над духовкою, електричні кабелі мають бути відокремлені один від одного так, щоб можна було легко витягнути духовку і плиту зі свого місця.
- Прилад має розташовуватися на належній відстані від електричної розетки.
- Не розміщуйте електричний кабель поруч з гарячими поверхнями. Не затискайте його дверцятами духовки

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ



ОПИС ПРОДУКТУ



Символ	Опис функції
	Лампа духовки: дозволяє користувачеві спостерігати за ходом готування не відкриваючи дверцята. Лампа засвітиться для всіх функцій приготування.
	Розморожування: циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє швидше розморожувати їжу (без використання тепла). Це ніжний, але швидкий спосіб пришвидшити час розморожування страв, продуктів, наповнених вершками тощо.
	Нижній нагрів: прихований елемент в нижній частині духовки забезпечує тепло. В основному використовується для зберігання їжі в теплі. Температуру можна встановити в межах 60-120 ° C. Типова температура 60°C.
	Звичайне приготування: Верхня та нижня частини працюють разом, щоб забезпечити конвекційне приготування. Температуру можна встановити в межах 50-250 ° C. Типова температура 220°C.
	Конвенція з вентилятором: поєднання вентилятора та обох нагрівальних елементів забезпечує рівномірніше проникнення тепла, економлячи до 30-40% енергії. Страви злегка підрум'янюються зовні і все ще сирі зсередини. Примітка. Ця функція підходить для приготування на грилі або смаження великих шматочків м'яса при більш високій температурі. Температуру можна встановити в межах 50-250 ° C. Типова температура 220°C.
	Променистий гриль: Внутрішній елемент гриля включається і вимикається для підтримки температури. Температуру можна встановити в межах 150-240°C. За замовчуванням 210°C.
	Подвійний гриль: Всередині працює променистий елемент і верхній елемент. Температуру можна встановити в межах 150-240°C. Температура за замовчуванням 210°C.
	Подвійний гриль з вентилятором: внутрішній променистий елемент і верхній елемент працюють з вентилятором. Температуру можна встановити в межах 150-240°C. Температура за замовчуванням 210°C.
	Конвекція. Елемент навколо конвекційного вентилятора забезпечує додаткове джерело тепла для приготування конвекційного стилю. У режимі конвенції вентилятор автоматично включається, щоб покращити циркуляцію повітря в духовці і створює рівне тепло для готування. Температуру можна встановити в межах 50-240 ° C. Типова температура 180°C.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Налаштування годинника

Після підключення пристрою до живлення на дисплеї буде видно символи "0:00".

1> натиснути "  ", символи таймера спалахнуть.

2> обертати " K2 " для коригування показників годин (час повинен бути в межах 0--23).

3> натиснути "  ", хвилини спалахнуть.

4> обертати " K2 " щоб змінити налаштування хвилин, (час повинен бути в межах 0--59).

5> натиснути "  " для завершення налаштувань годинника.": "миготить, і час загориться.

Примітка. Годинник - 24 години. Після ввімкнення живлення, якщо його не встановлено, годинник покаже "0:00".

2. Налаштування функції

1> Поверніть "K1", щоб вибрати потрібну функцію приготування. Пов'язаний символ загориться.

2> Оберніть "K2", щоб відрегулювати температуру.

3> Натисніть "  " підтвердити початок приготування.

4> Якщо крок 2 ігнорується, натисніть "  " для підтвердження початку готування, а час за замовчуванням - 9 годин, температура за замовчуванням відобразиться на світлодіоді.

Примітка:

1> Кількість кроків для часу регулювання ручок така: 0--0: 30хв: крок 1 хвилина 0: 30--9: 00година: крок 5 хвилин

2> Етапні величини для регулювання температури 5C і  "-."  "не може налаштувати температуру.

3> Поверніть "K1", щоб відрегулювати час готування, коли починається готування. Потім натисніть "  " для підтвердження. Якщо "  " не натиснути протягом 3 секунд, духовка повернеться до попереднього часу. Продовжувати готувати.

4> Поверніть "K2", щоб відрегулювати температуру, коли починається готування. Відповідний індикатор загориться. Потім натисніть "  ", щоб почати готувати. Якщо "  " не натиснуто протягом 3 секунд, духовка повернеться до попередньої температури для продовження готування.

3. Налаштування лампи

1> Оберніть "K1", щоб вибрати відповідну функцію, тоді відповідна піктограма увімкнеться.

Натисніть кнопку "  " для запуску, "0:00" та значок лампи "  "загориться", ":" спалахне.

4. Функція запиту

У наступних станах можна скористатися функцією запиту, через 3 секунди повернутися до поточного стану.

1> У робочому стані, якщо годинник був встановлений, натисніть кнопку "  ", щоб побачити поточний час; якщо функція нагадування була встановлена, натисніть кнопку "  ", щоб побачити час нагадування.

2> Якщо годинник був встановлений, натисніть кнопку "  ", щоб побачити поточний час.

3> У режимі відображення годинника, якщо функцію резервування часу було встановлено, натисніть кнопку "  ", щоб побачити час вмикання приладу

5. Функція блокування від дітей

Щоб заблокувати: натисніть "⏮" і "⏮" одночасно протягом 3 секунд, пролунає довгий звуковий сигнал і "🔒" буде висвітлено.

Блокування закриття: натисніть "⏮" і "⏮" одночасно протягом 3 секунд, буде тривалий "звуковий сигнал" що вказує на блокування від дітей.

Примітка. Під час робочого режиму, якщо ви хочете припинити готування, швидко натисніть кнопку зупинки. Не потрібно довго натискати кнопку зупинки, вона не дійсна.

6. Функція нагадування

Ця функція допоможе нагадати вам почати готувати в певний час з 0:01 до 9:59. Тільки коли духовка знаходиться в режимі очікування, нагадування можна встановити. Щоб налаштувати нагадування, виконайте нижче:

- 1> Натисніть кнопку налаштування нагадування "🔔";
- 2> Оберніть "K2", щоб встановити годину часу нагадування. (Час повинен бути в межах 0--9).
- 3> Знову натисніть кнопку налаштування нагадування "🔔";
- 4> Поверніть "K2", щоб встановити хвилинний час нагадування. (Час повинен бути в межах 0--59).
- 5> Натисніть "⏮" для підтвердження налаштування. Час відлічується.

Примітка: зуммер духовки пролунає 10 разів після закінчення часу до нульової години.

Ви можете скасувати нагадування під час налаштування, натиснувши кнопку зупинки; Після встановлення нагадування ви можете скасувати його, натиснувши кнопку зупинки двічі.

7. Функція запуску / паузи / скасування

- 1> Якщо час приготування встановлено, натисніть "⏮", щоб почати готувати. Якщо приготування призупинено, натисніть "⏮", щоб продовжити готування.
- 2> Під час готування один раз натисніть "⏮", щоб призупинити приготування. Натисніть "⏮" двічі, щоб скасувати приготування.

8. Збереження електроенергії

- 1> У режимі очікування та нагадуванні натисніть кнопку "⏮" протягом трьох секунд, світлодіодний дисплей згасне та перейде в режим енергозбереження.
- 2> Якщо протягом 10 хвилин в режимі очікування не буде працювати, світлодіодний дисплей згасне і перейде в енергозберігаючий режим.
- 3> У режимі енергозбереження натисніть будь-яку клавішу або поверніть будь-яку кнопку, щоб вийти з даного режиму.

9. Функція відкладеного старту

- 1> Щоб скористатися функцією відкладеного старту, годинник потрібно встановити заздалегідь. Потім необхідно встановити відведений час, коли піч почне готувати
 - a> Натисніть кнопку налаштування резервування "⌘L";
 - b> Поверніть "K2", щоб встановити годину резервування. Час повинен бути в межах 0--23.
 - c> Знову натисніть кнопку налаштування резервування "⌘L";
 - d> Поверніть "K2", щоб встановити хвилини часу резервування. Час повинен бути в межах 0--59.), але не натискайте годинник на цей раз. Далі, поверніть ручку "K1", щоб обрати функцію.
- 2> Натисніть кнопку "▶", щоб встановити час і температуру приготування. Потім поверніть регулятор "K1" для регулювання часу та "K2" для регулювання температури.
- 3> Натисніть кнопку "▶", щоб закінчити налаштування, і на екрані годинник буде завжди світитися знаком "⌘". Але ніяких інших функціональних сигналів не подано. Час резервування можна перевірити, натиснувши "⌘L", через 3 секунди на екрані знову з'явиться годинник.
- 4> На момент резервування, приготування їжі почнеться автоматично після гудіння. Символ резервування "⌘" вимкнеться, а інші вказівні знаки працюватимуть нормально.

УВАГА:

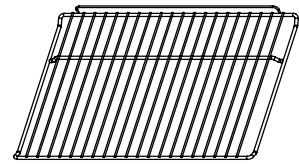
- 1> Не можна зарезервувати час освітлення, розморожування і вимірювання температури.
- 2> Під час статусу резервування часу один раз натисніть кнопку скасувати, час та температура меню бронювання буде відображатися при постійно освітленій позначці меню. Натисніть знову, екран повернеться до годинника, або натисніть кнопку пуск
- 3> Функція нагадування не діє під час статусу резервування.

10. Примітка

- 1> Лампа духовки буде увімкнена при використанні будь-якої функції.
- 2> Після встановлення програми готування не натиснувши кнопку "▶" протягом 5 хвилин, відобразиться поточний час і духовка повернеться до стану очікування. Програма налаштування буде не дієсною.
- 3> Звук пролунає один раз при натисканні, якщо його не натиснути оперативно, відповіді не буде.
- 4> Звук пролунає п'ять разів, щоб нагадати вам про закінчення приготування.

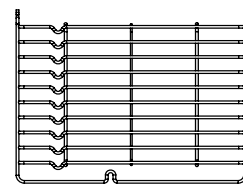
ОБЛАДНАННЯ

Поличка: для грилю, посуду, тортів та ін.

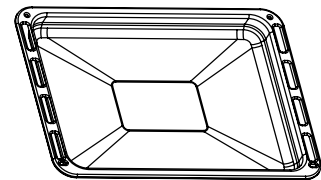


Повзунковий кронштейн: для приготування їжі великих розмірів. Рейкові опори на полиці з правої та лівої сторін духовки можна зняти, посуд та підніс можна поставити на нижню частину духовки, використовуючи функції гриля (подвійний гриль, подвійний гриль з вентилятором).

ПРИМІТКА: Поклавши посуд у нижню частину духовки, будь ласка НЕ використовуйте функції з нагрівачем на дні, щоб запобігти збору тепла. (лише для конкретних моделей)



Універсальне деко: для приготування великої кількості їжі, (тортів, тістечок, замороженої їжі тощо) або для збору жирних / проливних та м'ясних соків.

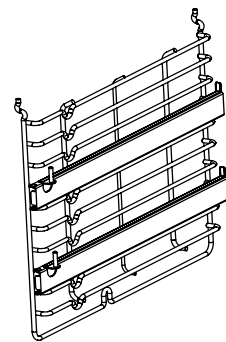


Телескопічний бігунок: деякі моделі можуть використовувати телескопічні бігунки для полегшення використання духовки. Ці телескопічні бігунки та повзунки можна розібрати, відкрутивши гвинти, які використовуються для його фіксації. Після розібрання посуд та піднос можна поставити у нижню частину духовки, використовуючи такі функції, як радіантний гриль, подвійний гриль, подвійний гриль з вентилятором.

ПРИМІТКА: Під час розміщення посуду в низ духовки НЕ використовуйте функції з нагрівачем на дні, щоб запобігти збору тепла на дні.

(лише для конкретних моделей)

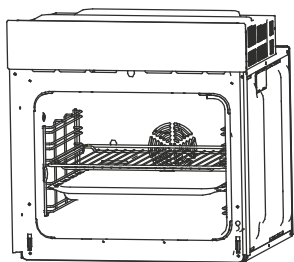
Телескопічний бігунок (Easy taking) повністю витягується та легко знімається.



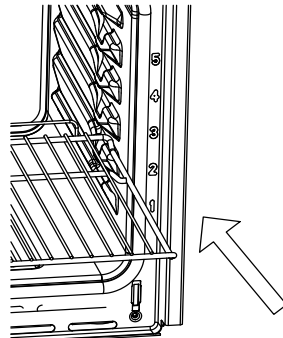
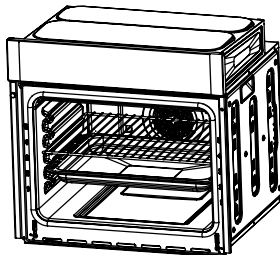
ПОПЕРЕДЖЕННЯ РОЗМІЩЕННЯ:

Щоб полиці духової шафи працювали безпечно, правильне розміщення полиць між бічною рейкою вкрай необхідне. Полиці можна використовувати лише між першим та п'ятим шарами.

Полиці слід використовувати в правильному напрямку, щоб під час виймання полиці або піддону предмети з гарячою їжею не вислизали.



АБО

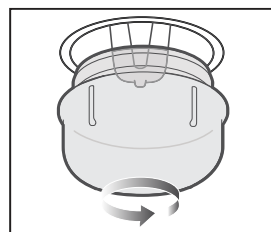


ЗАМІНА ЛАМПИ

Для заміни виконайте такі дії:

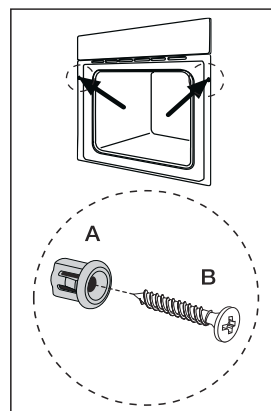
- 1> Вимкніть живлення від електромережі або вимикач електромережі.
- 2> Відкрутіть кришку скляної лампи, повернувши її проти годинникової стрілки (зверніть увагу, вона може бути жорсткою) і замініть лампочку на нову того ж типу.
- 3> Прикрутіть кришку скляної лампи назад на місце.

ПРИМІТКА: Використовуйте лише галогенні лампи 25-40 Вт / 220В-240В, Т300 ° С.



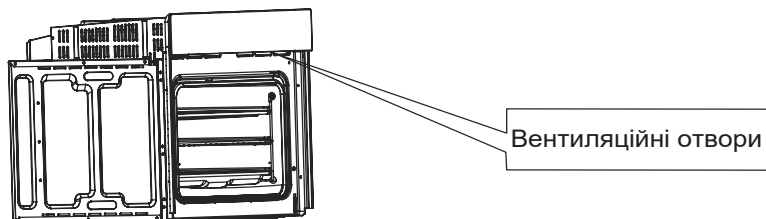
Монтаж духової шафи

1. Встановіть духовку в поглиблення кухонної ніши.
2. Відкрийте дверцята духовки.
3. Закріпіть духовку до кухонної ніши двома тримачами на відстані "А", які вміщують отвори в рамі духової шафи і кріплять два гвинти "В".

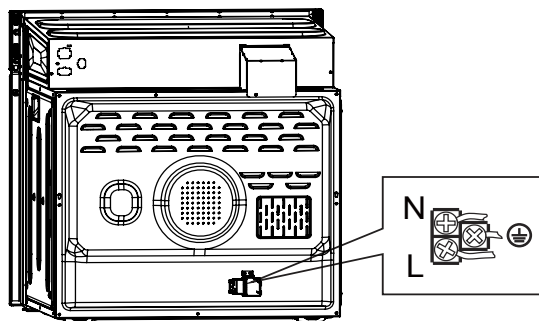


ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ

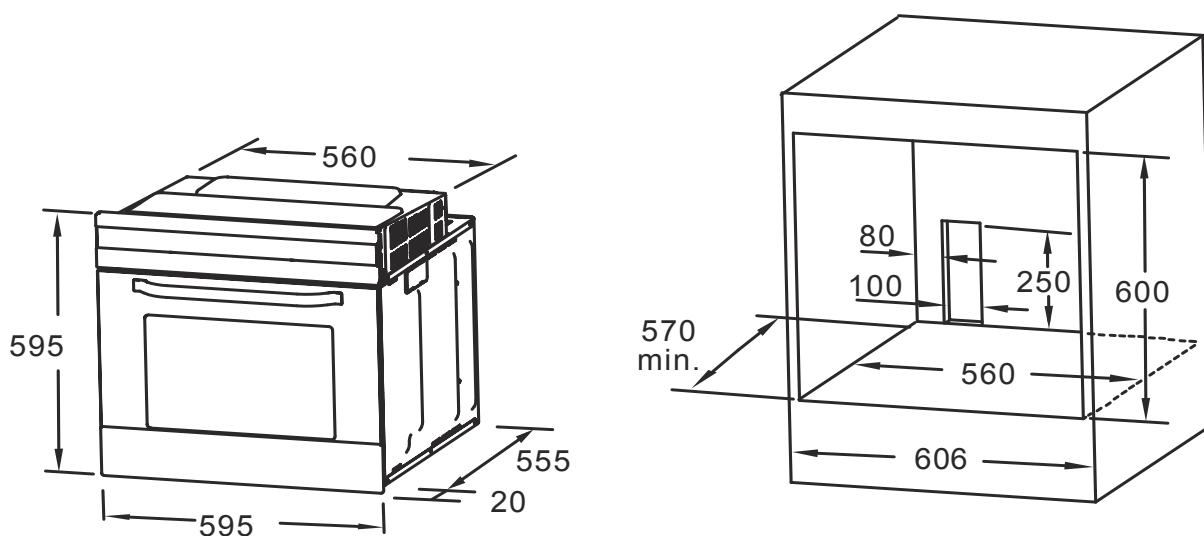
Після закінчення приготування або в паузі, чи в режимі очікування, якщо температура духовки перевищує 75 градусів, вентилятор охолодження продовжить працювати протягом 15 хвилин. Якщо температура в духовці стане нижчою за 75 градусів, вентилятор охолодження зупиниться заздалегідь.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



ВСТАНОВЛЕННЯ



зауваження:

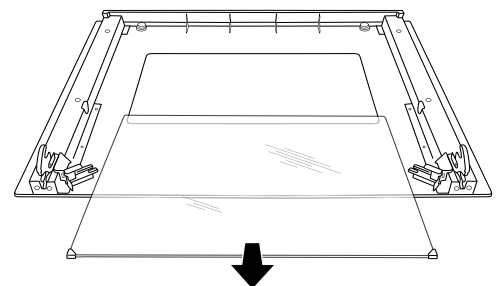
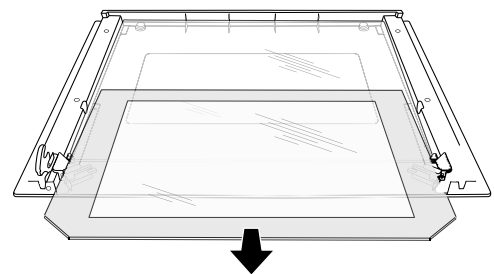
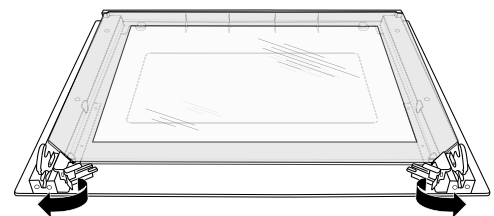
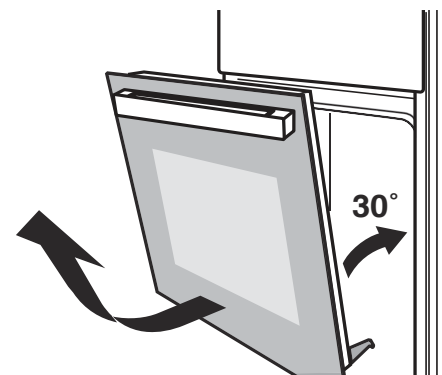
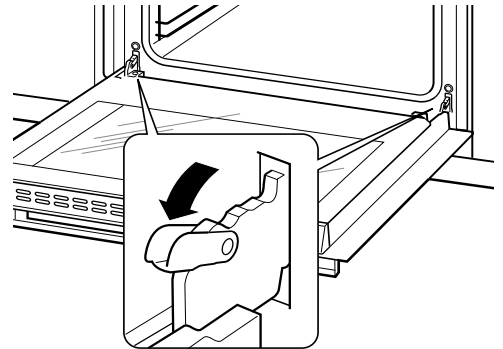
1. Тільки відхилення більшого розміру допустимі.
2. У шафу не входить вимикач живлення або розетка.

ПРИМІТКА. Кількість обладнання залежить від конкретного придбаного пристрою.

ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ З ДУХОВОЇ ШАФИ

Розбирання деталей дверцят духовки

1. Щоб зняти дверцята, відкрийте їх на максимальний кут. Потім витягніть пряжку на петлі дверцят назад.
2. Закрийте дверцята під кутом приблизно 30°. Тримайте двері однією рукою з кожного боку. Підніміть і повільно витягніть двері з духовки.
3. Відкрийте кронштейн обертання дверей, див. Дії на наступному малюнку.
4. Підніміть зовнішнє скло дверей і витягніть його, а потім вийміть середнє скло дверей таким же чином.



УВАГА:

Не витягуйте насильно дверцята і не перешкоджайте розбиванню скла під час демонтажу.

УВАГА:

Пружини шарніру можуть розхитатися, спричиняючи тілесні ушкодження.

УВАГА:

Не піднімайте та не переносьте дверцята духовки за ручку дверей.

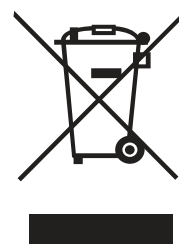
ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для гарного зовнішнього вигляду та надійності зберігайте пристрій в чистоті. Сучасний дизайн агрегату мінімізує обслуговування. Частина пристрою, які контактують з їжею, необхідно регулярно чистити.

- Перед будь-яким технічним обслуговуванням та чисткою відключіть живлення.
- Встановіть усі елементи керування у положення OFF.
- Зачекайте, поки внутрішня частина пристрою не охолоне.
- Помийте поверхню пристрою вологою ганчіркою, м'якою щіткою або тонкою губкою, а потім витріть насухо.
- При сильному забрудненні використовуйте гарячу воду з неабразивним миючим засобом.
Для чищення скла двері духовки не використовуйте абразивні чистячі засоби або гострі металеві скребки, вони можуть подрпати поверхню або призвести до пошкодження скла.
- Ніколи не залишайте кислих речовин (лимонний сік, оцет) на деталях з нержавіючої сталі.
- Не використовуйте очищувач високого тиску для очищення пристрою. Форми для випічки можна мити м'яким миючим засобом.

Цей прилад позначений відповідно до європейської директиви 2012/19 / ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути спричинені неправильним поводженням з цим продуктом. Символ на виробі вказує на те, що цей продукт не може утилізуватися з побутовими відходами. Натомість він буде переданий у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання. Утилізацію слід проводити відповідно до місцевих екологічних норм щодо утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та переробку цього продукту, будь ласка, зверніться до місцевого міського офісу, щодо утилізації побутових відходів, сервіс або магазин, де ви придбали товар.



Функція духовки

Використання



Вентилятор /
Steam

Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування.

Встановіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

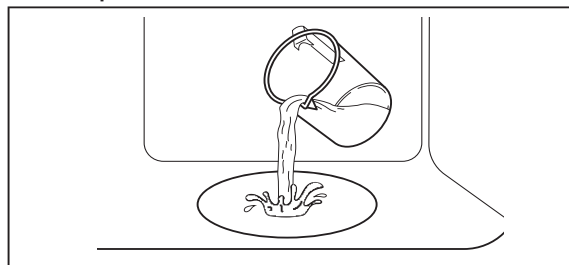
Є ризик отримання опіків.

Пара може спричинити опіки. Після зупинки функції обережно відчиніть дверцята.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Заповніть заглибину камери

водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.



УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовка гаряча.

2. Встановіть функцію: 
3. Поверніть ручку управління для встановлення температури.
4. Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
5. Поставте страву в духовку.

Не відкривайте дверцята духовки під час готування.

6. Щоб вимкнути духову шафу

поверніть перемикач функцій духовки в положення «Вимкнено», 

натисніть Плюс пара , щоб вимкнути духову шафу.

Індикатор згасне.

7. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що духову шафу холодна, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.



ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ



(мл)



(°C)



(хв.)

Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Таблиця страв (загальна)

Блюдо	Вага	Попер едній нагрів	Полиця	Режим приготува ння	Темп. °C	Час (хв)		Посуд	Примітка
						1ая сторона	2ая сторона		
Маленькі булочки	-	10'00"	3		160	20-25	-	деко	15 шт. булочок
Маленькі булочки	-	10'00"	2+4		160	20-30	-	деко	30 шт. булочок
Маленькі булочки	-	10'00"	3		185	20-25	-	деко	15 шт. булочок
Маленькі булочки	-	10'00"	3		160	20-25	-	деко	15 шт. булочок
Бісквіт	-	10'00"	2		150	35-45	-	решітка	
Бісквіт	-	10'00"	2		175	35-45	-	решітка	
Бісквіт	-	10'00"	2		150	35-45	-	решітка	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		160	35-45	-	деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2+4		160	40-50	-	деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		185	35-45	-	деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		160	35-45	-	деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		175	15-25	-	деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		200	10-20	-	деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		175	15-25	-	деко	
Піца	-	10'00"	3		200	10-15	-	деко	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	решітка	12 гамбургерів
Тости	12 штук	5'00"	4/5		Max	1-2	-	решітка	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	решітка	12 гамбургерів
Тости	12 штук	5'00"	4/5		Max	1-2	-	решітка	
Курка	1200г ± 100г	10'00"	3		Max	60-80	-		Вертел (опція)
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	решітка	12 гамбургерів
Тости	12 штук	5'00"	4/5		Max	1-2	-	решітка	

Цей пристрій маркована відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC з утилізації електричного та електронного устаткування(WEEE). Використовуйте виріб правильно. Ви можете запобігти потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною утилізацією продукту. Символ на виробі означає, що він не може утилізований разом з побутовими відходами. Його слід віддати в пункт збору для переробки електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна бути проведена відповідно до норм і правил, прийнятими в місці вашого проживання. За більш детальною інформацією щодо збору та утилізації старих електричного та електронного устаткування, здійснюваним безкоштовно і за вашим місцем проживання, зверніться до відповідного управління вашого муніципального органу влади, службу утилізації відходів або магазин, в якому ви придбали виріб.

ЛИСТ ДАНИХ (ЄС 65/2014 та ЄС 66/2014)

OEG 591 ETS BA

Кількість порожнин	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний обсяг	70л
Електрична потужність (звичайні)	0,99 кВт-год / цикл
Електрична потужність (примусове повітря)	0,89кВт / год
EEICavity	106.1
Клас енергоефективності (від A +++ до D)	A



Розшифровка серійного номера (UA) / Расшифровка серийного номера (RU)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0	1
обліковий код на складі												рік виробництва / год				місяць виробництва / місяць		день виробництва / день						номер партії / номер партии	



CE RoHS

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

