

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДЛЯ ВБУДОВАНИХ ДУХОВИХ ШАФ:
OEG 170 MRN BA
OEG 170 MRN BB

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

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

 0 800 30 33 34



скануйте для переходу
на офіційний сайт

Зміст

ВСТУП	3
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ	3
ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ	4
РОЗПАКОВКА	5
ОПИС ПРИЛАДУ	6
АКСЕСУАРИ	6
ВСТАНОВЛЕННЯ	7
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	8
РЕЖИМИ РОБОТИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ	8
ТАЙМЕР	9
ГОТУВАННЯ ТА РЕЖИМИ ДУХОВОЇ ШАФИ	9
ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ	10
ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ	10
ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	10
ДУХОВА ШАФА	11
ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ	11
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОЇ ШАФИ	11
ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЯТ	11
ВИЙМАННЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА	12
ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	13
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	15
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	18
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18

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.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

ПРИМІТКА:

Необхідна наявність заземленої розетки поблизу (позаду) обладнання.

Рекомендується використовувати відокремлену лінію електроживлення (не обов'язково). Під час під'єднання додаткового обладнання до однієї лінії можливе перевищення номінального струму в ланцюзі. Якщо після встановлення приладу відбувається багаторазове спрацьовування автоматичного вимикача або плавкого запобіжника, може знадобитися відокремлена лінія електроживлення.

Встановлення обладнання має здійснюватися тільки кваліфікованим персоналом відповідно до цього посібника. Унаслідок неправильного встановлення може бути заподіяно шкоду людям, тваринам та/або майну.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну людям, тваринам та/або майну внаслідок неправильного встановлення обладнання.

Важливо: Перед початком будь-яких робіт з технічного обслуговування або ремонту обладнання вимкніть електроживлення.

ОБЕРЕЖНО!

Під час використання обладнання дотримуйтесь таких запобіжних заходів:

Ваша вбудована духовна шафа є електрообладнанням. Щоб уникнути ризику пожежі, опіків, ураження електричним струмом та/або іншої шкоди життю і здоров'ю, потрібно дотримуватися основних запобіжних заходів, як і під час роботи з будь-яким іншим електрообладнанням, особливо оснащеним електронагрівальними елементами.

- Прилад нагрівається під час роботи. Будьте обережні та не торкайтесь гарячих деталей у камері духової шафи.

- Люди (зокрема діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, що не володіють достатнім досвідом або знаннями, можуть використовувати дане обладнання тільки під наглядом або після відповідного інструктажу з боку особи, яка несе відповідальність за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з обладнанням. Щоб уникнути опіків не доторкайтесь до обладнання під час роботи!

- Слідкуйте за тим, щоб дрібне кухонне обладнання та дроти не стикалися з нагрітою духовкою і варильною поверхнею, оскільки ізоляція цього обладнання не розрахована на високі температури.

- Не залишайте працююче обладнання без нагляду. Через перегрівання або википання жир і масло можуть спалахнути й стати причиною пожежі. Не ставте посуд вагою понад 15 кг на відкриті дверцята духової шафи або посуд вагою понад 25 кг на варильну поверхню.

- Не використовуйте абразивні засоби для чищення або гострі металеві предмети для очищення скляних дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подрпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Забороняється використовувати обладнання в разі його технічної несправності. Ремонт обладнання повинен проводитися кваліфікованим фахівцем.
- У разі технічної несправності обладнання відключіть живлення та зверніться до сервісного центру.
- Необхідно суворо дотримуватися всіх правил, викладених у цьому посібнику. Не допускайте використання обладнання особами, які не ознайомилися з цим посібником.
- Не використовуйте пароочисники для очищення приладу.
- Усі поверхні, прилеглі до духової шафи, мають бути виготовлені з жароміцного матеріалу.
- Важливо, щоб при нанесенні зовнішнього покриття на кухонні шафи використовувався клей, що витримує температуру до 100°C.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали (наприклад: штори, портсьери, меблі, подушки, одяг, білизну, постільні принадлежності, папір т о щ о) ближче, ніж на 0,9 метрів від обладнання. Не використовуйте обладнання в приміщеннях, де можуть бути присутніми бензин, фарби або інші легкозаймисті рідини чи їхні пари.
- Щоб уникнути пожежі, не встановлюйте обладнання в приміщеннях, де вентиляційні канали можуть бути заблоковані.
- Устаткування має бути підключено до належним чином заземленої електричної розетки з напругою 230 В змінного струму. Завжди використовуйте пристрої захисту замикання на землю, якщо це вимагається відповідно до електротехнічних правил і норм. Щоб уникнути пожежі, не прокладайте мережевий шнур під килимами, а також у прохідних місцях, де об нього можна спіткнутися.
- Не використовуйте подовжувачі, оскільки вони можуть перегріватися і стати причиною пожежі.
- При перевезенні та зберіганні обладнання необхідно забезпечити сухі умови та відсутність пилу, надмірної вібрації та інших факторів, які можуть його пошкодити.
- Не вмикайте духову шафу в разі пошкодження мережевого шнура або розетки, а також несправності, падіння або псування нагрівального елемента. Здайте обладнання в офіційний сервісний центр на перевірку.
- Для заміни пошкодженого мережевого шнура зверніться до виробника або в офіційний сервісний центр.
- Використовуйте духову шафу тільки відповідно до керівництва користувача. Використання обладнання не за призначенням може призвести до пожежі, ураження електричним струмом та/або травм.
- Ніколи не наливайте холодну воду в гаряче універсальне деко або деко для випікання та не додавайте її безпосередньо до продуктів у гарячій духовці. Ви можете обпектися або обшпаритися парою, що виникла в результаті, а раптова зміна температури здатна пошкодити емалеве покриття.
- Не піднімайте духову шафу за ручку дверцят.

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Рациональне витрачання електроенергії дає змогу не тільки знизити витрати, а й зберегти довкілля. Наступні прості правила допоможуть скоротити споживання електроенергії:



- Не відкривайте кришку занадто часто (це лише сповільнить процес приготування). Не відчиняйте дверцята духовки без потреби.
- Завчасно вимикайте духовку та використовуйте залишкове тепло. Якщо страва готується протягом тривалого часу, вимкніть конфорки за 5-10 хвилин до готовності. Це дасть змогу заощадити до 20% енергії. Використовуйте духовку тільки для приготування великого обсягу їжі. М'ясо вагою до 1 кг економічніше приготувати на варильній поверхні.
- Використовуйте залишкове тепло після вимкнення духової шафи. Якщо страва готується понад 40 хвилин, вимкніть духову шафу за 10 хвилин до готовності.

ВАЖЛИВО!

У разі використання таймера встановіть його на коротший час.

- Слідкуйте за тим, щоб дверцята духової шафи були щільно закриті. Забруднені ущільнювачі дверцят духової шафи сприяють втраті тепла. Негайно усувайте всі забруднення.
- Не розташовуйте духову шафу в безпосередній близькості від холодильників/морозильних камер. Інакше споживання енергії невиправдано збільшується.

РОЗПАКОВКА

Під час перевезення використовується захисна упаковка, що вберігає обладнання від пошкоджень. Після зняття пакувальних матеріалів утилізуйте їх безпечним для навколишнього середовища методом.

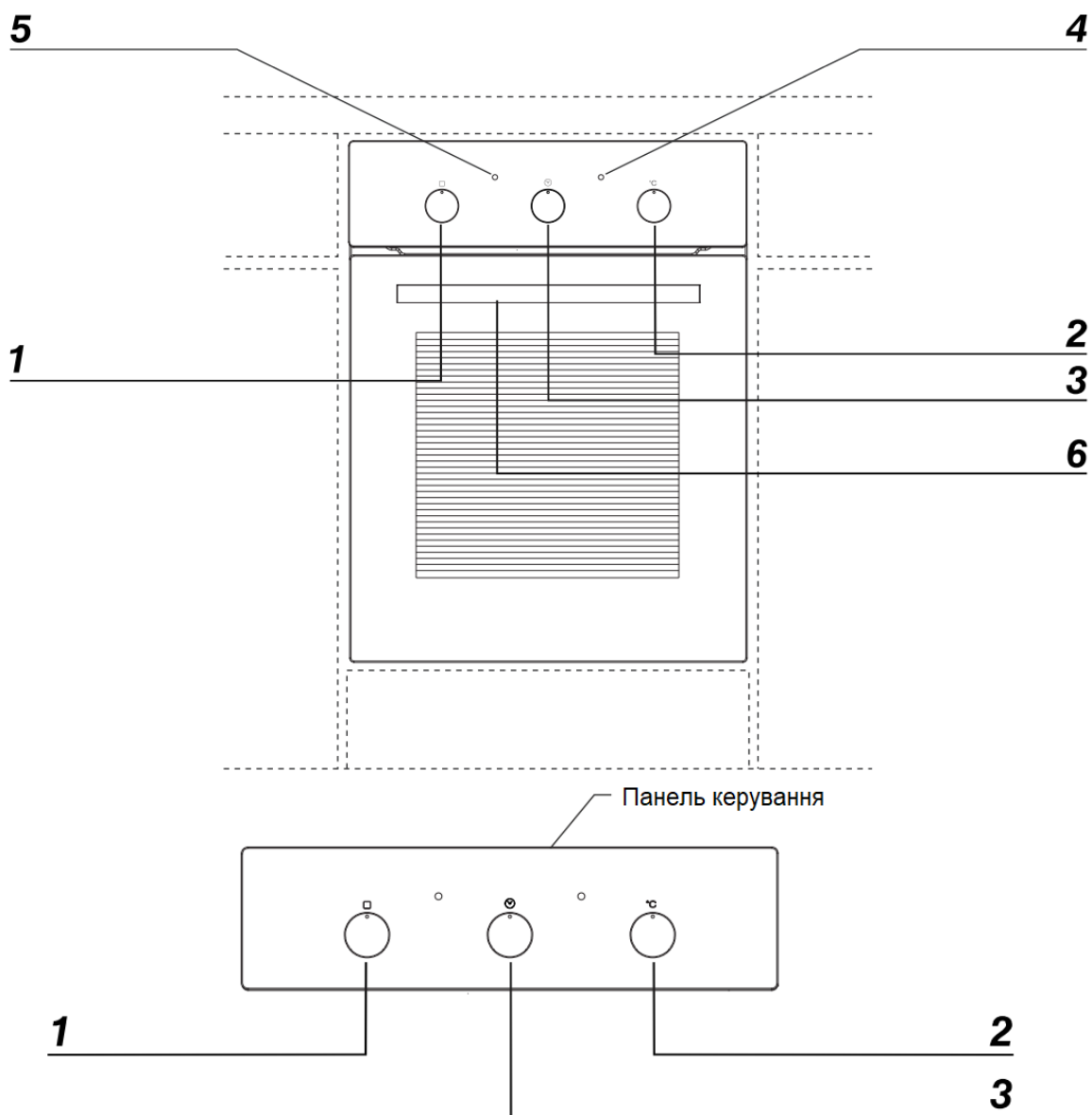
Усі пакувальні матеріали екологічні та підлягають вторинній переробці, на що вказує відповідний спеціальний знак.

УВАГА!

При розпаковці обладнання не підпускайте дітей до пакувальних матеріалів (поліетиленових пакетів, пінопласту й т. д.).

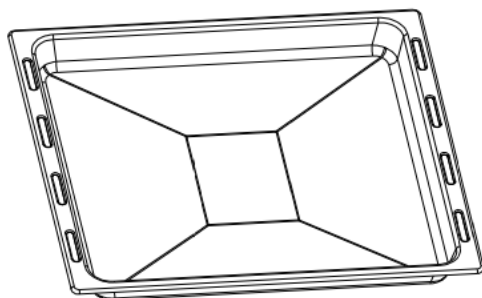


ОПИС ПРИЛАДУ

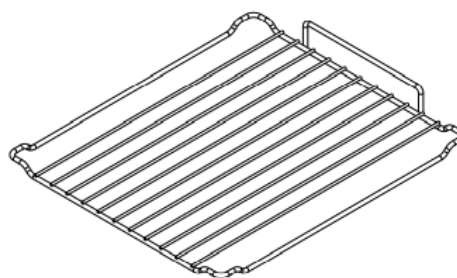


1. Перемикач режимів духової шафи
2. Регулятор температури
3. Таймер
4. Червоний світловий індикатор регулятора температури
5. Жовтий світловий індикатор роботи духової шафи
6. Ручка дверцят

АКСЕСУАРИ



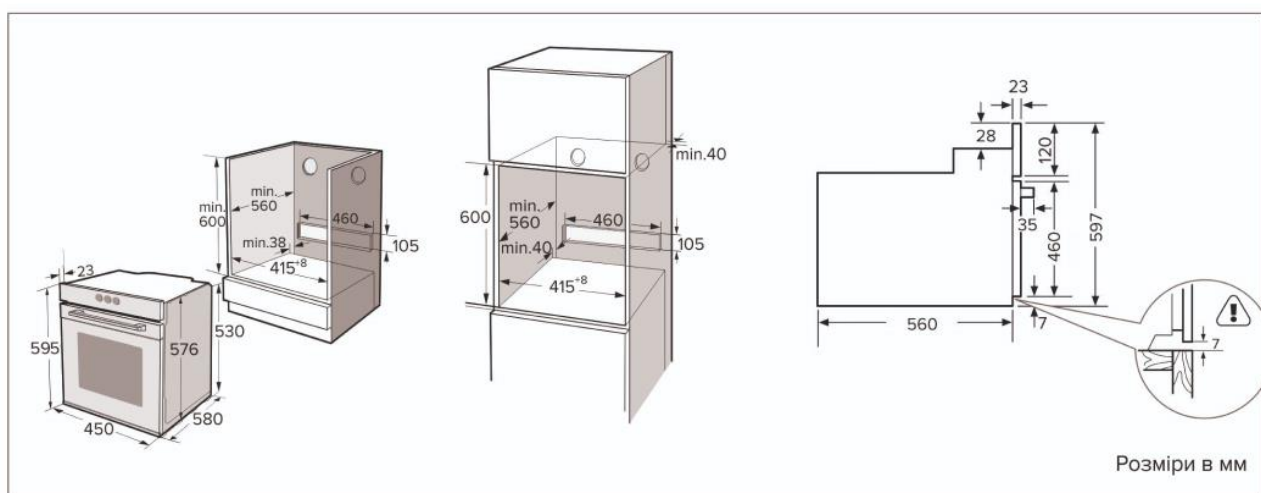
Глибоке деко



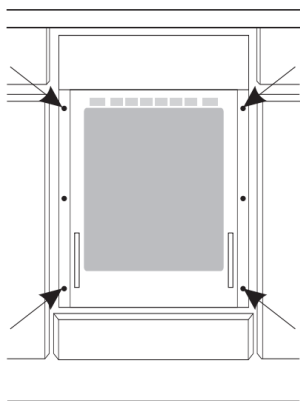
Решітка для готування на грилі (чи сушіння)

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Приміщення кухні повинне бути сухим та добре провітрюваним, а також мати справну вентиляцію. При встановленні духової шафи потрібно забезпечити вільний доступ до всіх елементів керування.
- Цей прилад можна встановити так, щоб задня та одна бокова стінка знаходилася поряд з високими меблями чи стіною. Важливо, щоб зовнішнє покриття та підкладка були нанесені на меблі з використанням термостійкого клею, що здатен витримувати щонайменше 100°C. Це дозволить уникнути деформації поверхні чи відшарування покриття.
- Ніша для вбудовування повинна мати розміри, що відповідають зображеним на малюнку.



- Перед електричним підключенням духової шафи переконайтесь, що електричний кабель не під'єднано до електромережі.
- Вставте пристрій в шафу повністю, не давши випасти чотирьом гвинтам, що відмічені на малюнку.



Розміри приладу	Розміри для вбудовування	
Висота	595 мм	600 мм
Ширина	450 мм	415 мм
Глибина	580 мм	Мінімально 560 мм

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

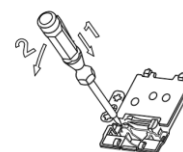
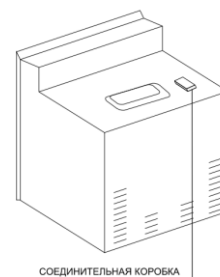
ОБЕРЕЖНО!


Електричне підключення має виконуватися кваліфікованим електриком. Не допускається вносити будь-які зміни в схему електроживлення.

Інформація щодо підключення

Духова шафа розрахована на роботу від трифазної мережі змінного струму (220-240 В/ 50Гц). Схема підключення знаходиться на кришці з'єднувальної коробки. Пам'ятайте, що кабель має відповідати духовій шафі за типом і номінальною потужністю.

Кабель повинен бути надійно зафіксовано в кабельному затиску.
ОБЕРЕЖНО!




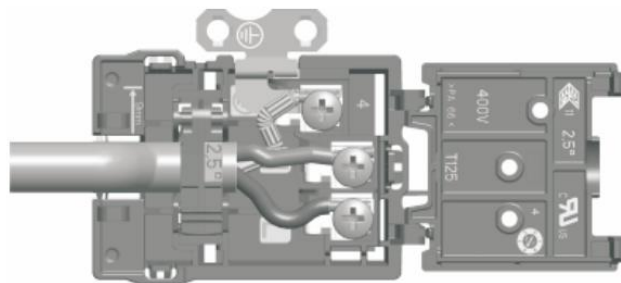
Не забудьте під'єднати ланцюг аварійного захисту до контакту на з'єднувальній коробці, позначеному значком . Лінія електроживлення духової шафи повинна бути оснащена захисним вимикачем для припинення подачі живлення в разі неполадок. Мінімальна відстань між робочими контактами аварійного вимикача становить 3 мм.


Перед підключенням духової шафи ознайомтеся зі схемою підключення та інформацією на таблиці з технічними даними.

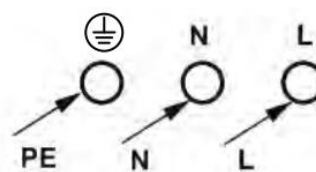
СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Обережно! Напруга нагрівальних елементів становить 220-240 В

Обережно! При будь-якому типі підключення заземлюючий дрід під'єднується до клеми зі знаком заземлення 



Для підключення до однофазної мережі 220-240 В з заземленням: коричневий дрід приєднується до клеми L, синій до N, а жовто-зелений дрід заземлення до 



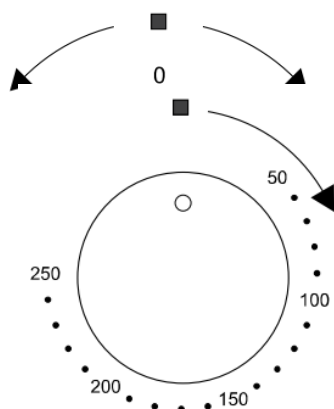
220-240 В змінного струму

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Перед першим використанням
- Зніміть упаковку, очистіть внутрішню поверхню духовки та варильної поверхні.
- Вийміть і промийте приладдя духової шафи теплою водою з невеликою кількістю засобу для чищення.
 - Увімкніть вентиляцію або відкрийте вікно в приміщенні.
 - Прогрійте духову шафу (за температури 250 °С протягом приблизно 30 хв.), видаліть усі плями й акуратно промийте камеру. Увімкніть конфорки варильної поверхні без посуду приблизно на 4 хвилини.

ВАЖЛИВО!

Камеру духової шафи допускається мити тільки теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу.



РЕЖИМИ РОБОТИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Духову шафу можна нагрівати з використанням нижнього та верхнього нагрівального елемента. Для керування роботою духової шафи використовуйте перемикач режимів (щоб вибрати режим приготування, просто переведіть перемикач у необхідне положення), а також регулятор температури (щоб встановити температуру для приготування в обраному режимі, поверніть регулятор у необхідне положення).

Щоб вимкнути духову шафу необхідно перевести обидва перемикачі в положення «●»/«○».

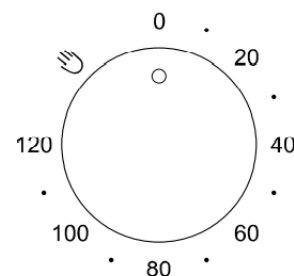
ТАЙМЕР

Таймер на 120 хвилин можна використовувати незалежно від духової шафи. Щоб налаштувати таймер, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою до упору, а потім поверніть його на необхідну позначку. Після закінчення заданого часу регулятор таймера повертається до нульової позначки і лунає звуковий сигнал.

ГОТУВАННЯ ТА РЕЖИМИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Поверніть ручку проти годинниковою стрілкою, щоб перейти в режим "Ручне приготування".

Для увімкнення духової шафи задайте необхідні параметри духової шафи, її температуру і режим нагріву. Переведіть перемикач у необхідне положення повернувши його за годинниковою стрілкою.



Режими

	Назва режиму	Опис режиму
	Освітлення	Цей режим дає змогу ввімкнути освітлення всередині духової шафи, наприклад, щоб очистити камеру.
	Розморожування	У цьому режимі можна швидко і делікатно розморозити будь-які продукти.
	Нижній нагрів	У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент духової шафи. Використовуйте його, наприклад, для утворення скоринки знизу страви.
	Верхній та нижній нагрів	В даному режимі можна встановлювати температуру від 50°C до 250°C. Підходить для випічки.
	Верхній та нижній нагрів + конвекція	Даний режим підходить для випікання пирогів. Вмикаються верхній і нижній нагрівальний елемент із вентилятором
	Гриль + верхній нагрів	Під час вибору цього режиму одночасно вмикається гриль і верхній нагрівальний елемент. Таким чином, у верхній частині камери духової шафи створюється вища температура, даючи змогу підрум'янювати страви або засмажувати великі порції на грилі.
	Подвійний гриль + конвекція	У цьому режимі вмикається гриль, верхній нагрівальний елемент та конвекція. На практиці даний режим допомагає значно поліпшити смак страви. Використовуйте гриль тільки при щільно закритій кришці. Увага! Якщо в цьому режимі встановити температуру, відмінну від нуля, може загорітися червона лампочка, хоча духову шафу нагріватися не буде.

Під час увімкнення духової шафи загоряються дві сигнальні лампочки - жовта та червона. Жовта лампочка означає, що духову шафу працює. Коли всередині духової шафи досягнуто заданої температури, червона лампочка гасне. Якщо страву необхідно ставити в

уже розігріту духовку, дочекайтеся, коли згасне червона лампочка. Під час приготування червона лампочка буде періодично гаснути та загорятися (щоб підтримувати температуру в духовій шафі). Жовта лампочка також може спалахувати під час вибору режиму "Освітлення".

УВАГА!

У разі вибору будь-якого режиму нагріву (увімкнення будь-якого нагрівального елемента) духовна шафа почне роботу тільки після налаштування температури.

ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ

У духових шафах з автоматичною циркуляцією повітря, оснащених вентилятором із нагрівальним елементом на задній стінці, є функція швидкого нагрівання. Вона дає змогу духовій шафі досягати температури 150°C приблизно за 4 хвилини.

Вибір функції:

- Увімкніть нижній нагрівання з термовентилятором.
- Встановіть регулятор температури на позначку 150°C.
- Після того як шафа досягне заданої температури (в даному випадку 150°C), червона лампочка регулятора температури згасне.
- Тепер поставте деко з тістом в духовку.
- Виберіть потрібний режим роботи духової шафи.

ВАЖЛИВО!

Під час використання функції швидкого нагріву простежте, щоб у камері духової шафи не було дека з тістом або інших сторонніх предметів. Не рекомендується використовувати функцію швидкого нагріву при виборі готових програм приготування.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

Обсмажування відбувається внаслідок впливу інфрачервоних променів, створюваних розігрітим грилем.

Для увімкнення гриля потрібно:

- За допомогою перемикача вибрати режим гриля.
- Прогріти духову шафу протягом приблизно 5 хвилин (за зачинених дверцят).
- Поставити деко зі стравою на відповідний рівень. Якщо ви готуєте на решітці, безпосередньо під нею поставте деко для жиру, що стікає.

Для режиму "Гриль" і "Подвійний гриль" температуру необхідно встановити на 250°C, а в разі використання гриля разом із конвекцією температура не повинна перевищувати 200°C.

УВАГА!

Під час використання гриля дверцята духової шафи мають бути щільно закриті. Під час роботи гриля доступні частини можуть нагріватися. Рекомендується не підпускати дітей до духової шафи.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Правильний догляд і підтримання духової шафи в чистоті значною мірою подовжують термін служби пристрою.

Перед початком очищення вимкніть духову шафу і перевірте, щоб усі перемикачі перебували в положенні "-"/"0". Очищення можна проводити тільки після того, як духовна шафа повністю охолоне.

Увага! При використанні гострих скребків відрегулюйте захисну насадку (притримуючи її пальцем). Цей інструмент травмонебезпечний, тому будьте обережні під час його використання і не підпускайте до нього дітей.

ДУХОВА ШАФА

Очищайте духову шафу після кожного використання. Щоб краще очистити внутрішню поверхню, увімкніть освітлення.

Камеру духової шафи допускається мити тільки теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу. Після очищення камери духової шафи витріть її насухо.

УВАГА!

Не використовуйте абразивні засоби для чищення для очищення скляної поверхні.

ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

- Налийте 250 мл води (1 склянка) в ємність і поставте її на перший рівень знизу;
- закрийте дверцята духової шафи;
- виберіть температуру 50°C і режим "Нижнє нагрівання";
- прогрійте духову шафу протягом приблизно 30 хвилин;
- відкрийте дверцята, витріть внутрішню поверхню камери ганчіркою або губкою та промийте теплою водою з миючим засобом.

УВАГА! Після парового очищення під пристроєм може утворитися волога або накопичитися вода.

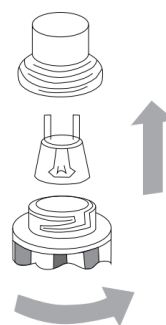
Після очищення камери духової шафи витріть її насухо.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб уникнути ураження електричним струмом, вимкніть пристрій перед заміною лампочки.

- Усі перемикачі та регулятори переведіть у положення "-"/"0" і вимкніть живлення.
- Зніміть і промийте ковпак лампочки, витріть його насухо.
- Відкрутіть лампочку і замініть її на нову високотемпературну лампочку (300 °C) з такими параметрами:

- Напруга 230В
- Потужність 25 Вт
- Цоколь G9

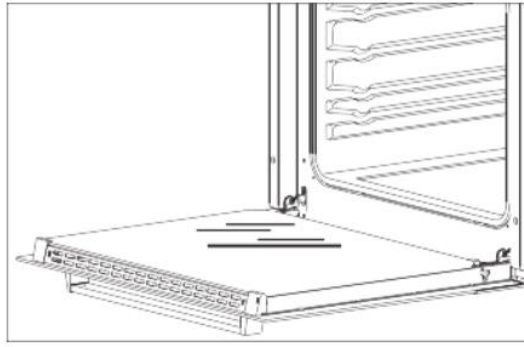


- Під час вкручування лампочки зверніть увагу на те, щоб вона була правильно встановлена в керамічне гніздо.

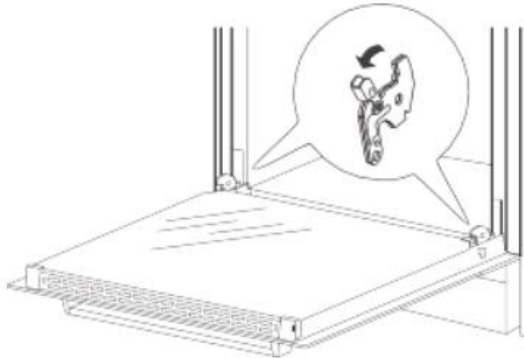
- Вкрутіть ковпак лампочки.

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЯТ

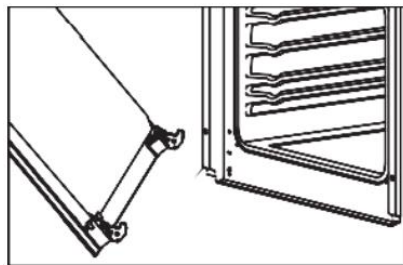
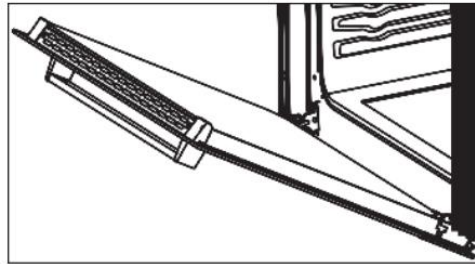
Для початку необхідно повністю відкрити дверцята духової шафи, далі:



1. Відкиньте фіксатори.



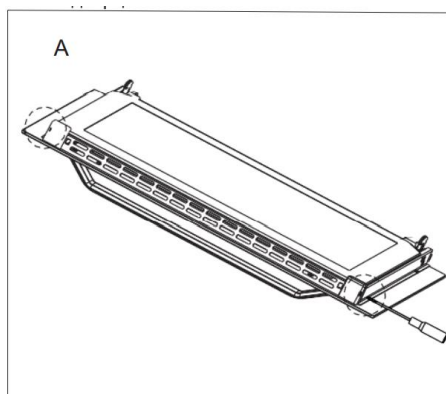
2. Обережно закривайте дверцята приладу, поки не почуєте характерний звук зчеплення. Притримуючи дверцята обома руками, прикрийте їх ще трохи і потягніть вгору, щоб витягти болт петлі з духової шафи.



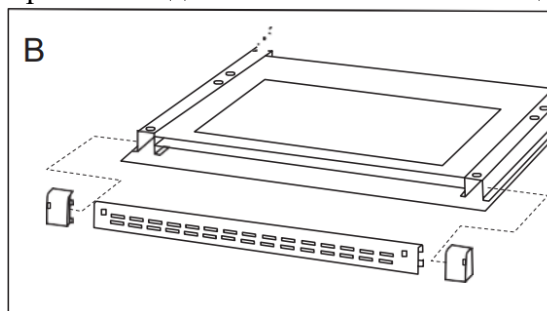
3. Після чищення правильно поєднайте петлі з фіксаторами.
4. Повністю відкрийте дверцята духової шафи та опустіть фіксатор у вихідне положення.

ВИЙМАННЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА

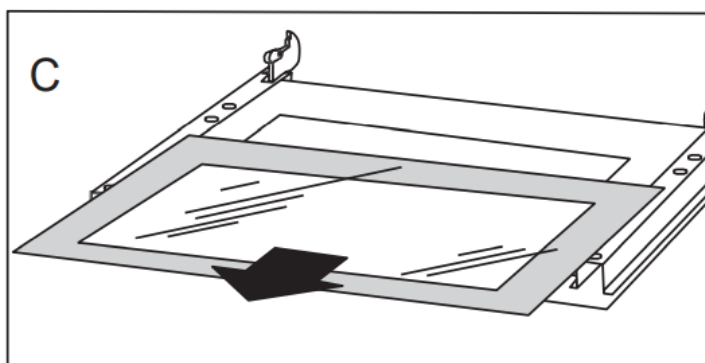
У дверцят є два пластикових кріплення. Використовуйте викрутку для того, щоб підчепити кріплення і від'єднати їх від дверцят.



Зніміть кріплення та верхні накладки пластмасової вентиляційної решітки.



Вийміть внутрішнє скло з кріплення в нижній частині дверцят. Після очищення вставте внутрішнє скло в пластмасове кріплення. Встановіть кріплення назад на дверцята і затягніть його болтами.



ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі несправності пристрою:

- Вимкніть прилад;
- Від'єднайте електроживлення;
- Спробуйте усунути несправність власноруч

Інколи причина несправності незначна й її можна усунути власноруч. Перед зверненням в сервісний центр, спробуйте усунути несправність самостійно, слідуючи вказівкам з таблиці.

УВАГА!

Ремонт та обслуговування повинні проводитися виключно особами, що мають необхідну кваліфікацію. Інакше існує ризик травмування та/чи ураження електричним струмом.

Несправність	Можлива причина	Можливе рішення
Духова шафа не працює	Відсутнє електроживлення	Перевірте запобіжний. Переконайтесь, що електропостачання подається на пристрій
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.	Попередньо розігрівайте духову шафу. Відкривайте дверцята відразу після завершення приготування страви. Витирайте конденсат після кожного використання приладу. Якщо проблема залишилась, покличете майстра з сервісного центру.
Вентилятор не працює постійно в режимі «Конвекція»	Це нормально. Таким чином тепло розподіляється більш рівномірно та духову шафу працює більш продуктивно.	
Після завершення використання приладу чути шум та можна відчутти 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 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	

- Зателефонуйте до сервісного центру;
- Деякі незначні неполадки можна усунути, дотримуючись вказівок у таблиці, що наведена далі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ВИПІЧКА

- Рекомендується використовувати листи, що йдуть у комплекті з духовою шафою.
- Допускається використання інших форм і листів, які ставляться на решітку. Для випічки краще використовувати форми темного кольору, оскільки вони краще проводять тепло і дають змогу скоротити час приготування.
- Не рекомендується використовувати яскраві та блискучі форми під час приготування страв у режимі "Верхній і нижній нагрів", оскільки тісто може не пропектись.
- Перш ніж вийняти пиріг із духової шафи, перевірте його готовність дерев'яною паличкою або зубочисткою (якщо пиріг готовий, вона залишиться сухою і чистою).
- Після вимкнення духовки рекомендується залишити пиріг всередині приблизно на 5 хвилин.
- У таблицях наведено приблизні параметри випікання, які ви можете скоригувати відповідно до вашого досвіду та кулінарних уподобань.

Таблиця для випічки (верхній і нижній нагрів чи конвекція)

Тип випічки	Верхній і нижній нагрів		Конвекція		Час, хв
	Рівень	Температура, °C	Рівень	Температура, °C	
Випічка у формах					
Бісквіт/ мрамуровий пиріг	2	170-180	2	150-170	60-80
Вікторіанський бісквіт	2	160-180	2	150-170	68-80
Основа багат шарового торту	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Бісквітний лишковий торт	2	170-180			30-40
Фруктовий пиріг (хрустка основа)			2-3	160-180	60-70
Чизкейк (пісочна основа)			2	140-150	60-90
Кекс	2	160-180	2	150-170	40-60
Хліб (напр., цільнозерновий)	2	210-220	2	180-200	50-60
Випічка на деко					
Фруктовий пиріг	3	170-180	2	160-170	35-60
Фруктовий пиріг (дріжджове тісто)			2	160-170	30-50
Пиріг з крихтою	3	160-170	2	150-170	30-40
Бісквітний рулет	2	180-200			10-15
Піца (на тонкому тісті)	3	200-240			10-15

Піца (на товстому тісті)	2	190-210			30-50
Випічка невеликих кулінарних виробів					
Булочки	3	160-170	2	150-160	10-30
Листкові вироби	3	180-190	2	170-190	18-25
Меренги	3	90-110			80-90
Тістечка Шу			2	170-190	35-45

Таблиця для випічки (верхній і нижній нагрів + конвекція)

Тип випічки	Температура, °C		Час, хв
Випічка у формах			
Меренги	80		60-70
Вікторіанський бісквіт	150		60-70
Кекс	150		60-70
Листковий пиріг	150		25-35
Випічка на деко			
Випічка з дріжджового тіста	150		40-45
Пиріг із крихтою	150		30-45
Пиріг із фруктовою начинкою	150		40-55
Бісквіт	150		30-40

УВАГА!

Перед випічкою рекомендується попередньо розігріти духову шафу. Випікайте кондитерські вироби на третьому рівні знизу.

ЗАПІКАННЯ М'ЯСА

У духовці рекомендується готувати м'ясо вагою понад 1 кг. Порції, вага яких менша, краще готувати на плиті.

Використовуйте жаростійкий посуд із ручками, що не піддаються впливу високих температур.

Під час запікання на решітці чи вертелі рекомендуємо поставити на нижній рівень духової шафи деко з невеликою кількістю води.

Рекомендується перевертати м'ясо принаймні один раз у процесі приготування і поливати його соком, що виділився, або гарячою підсоленою водою. Не слід поливати м'ясо холодною водою.

Таблиця для м'яса (верхній і нижній нагрів чи конвекція)

Вид м'яса	Рівень для режимів (відлік знизу):		Температура, °C		Час (для товщини в 1 см), хв
	конвекція	Верхній і нижній нагрів	Конвекція	Верхній і нижній нагрів	
Яловичина					
Ростбіф або філе		3		250	12-15
Стейки середньо просмажені з попереднім		3		250	15-25

розігрівом духової шафи					
Стейки добре просмажені з попереднім розігрівом духової шафи		3		210-230	25-30
Печеня з попереднім розігрівом духової шафи	2	2	160-180	200-220	120-140
Свинина					
Печеня	2	2	160-180	200-210	90-140
Окіст	2	2	160-180	200-210	60-90
Філе		3		210-230	25-30
Телятина					
Будь-яке	2	2	160-170	200-210	90-120
Баранина					
Будь-яке	2	2	160-180	200-220	100-120
Оленина					
Будь-яке	2	2	175-180	200-220	100-120
Птиця					
Курка	2	2	170-180	220-250	50-80
Гуска (≈ 2 кг)	2	2	160-180	190-200	150-180
Риба	2	2	175-180	210-220	40-55
*У таблиці наведено значення для страв вагою 1 кг. Для кожного додаткового кілограма слід додавати 30-40 хвилин.					

УВАГА!

У процесі приготування м'ясо необхідно перевертати. Рекомендується запікати м'ясо в жаростійкому посуді.

Таблиця для грилю (подвійний гриль + конвекція, гриль + конвекція)

Вид м'яса	Вага, кг	Рівень для (відлік знизу):	Температура, °C	Час, хв
Смажена свинина	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Бараняча нога	2	2	170-190	90-110
Ростбіф	1	2	180-200	30-40
Курка	1	2	180-200	50-60
Качка	2	1-2	170-190	85-90
Гуска	3	2	140-160	110-130
Індичка	2	2	180-200	110-130
	3	1-2	160-180	150-180

Під час запікання м'яса періодично перевертайте його і поливайте соком, що виділився, або гарячою підсоленою водою.

УВАГА!

У таблицях наведені приблизні параметри, які ви можете скоригувати відповідно до вашого досвіду і кулінарних уподобань.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Після закінчення терміну використання цей пристрій не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами, а слід здати до пункту приймання та перероблення електричного та електронного обладнання. Цей прилад має відповідне маркування, що вказує на можливість повторної переробки.

В приладі використані матеріали, що підлягають вторинній переробці у відповідності з їх маркуванням. Здаючи матеріали й інші деталі використаних приладів на вторинну переробку Ви вносите сеттєвий вклад в збереження навколишнього середовища.

Інформацію про пункти утилізації можна дізнатися у органах місцевої влади.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ОЕГ 170 MRN BA, ОЕГ 170 MRN BB
Споживча потужність	2.0 кВт
Вага духової шафи	22 кг
Кількість камер для приготування страв	1
Тип духової шафи	Електрична
Корисний об'єм	53 л
Енергоспоживання (верхній та нижній нагрів)	0.75 кВт·г/цикл
Енергоспоживання (примусове ввімкнення вентилятора)	0.70 кВт·г/цикл
Індекс енергоефективності (верхній та нижній нагрів)	97,1
Клас енергоефективності (Від A+++ до D)	A

ПРИМІТКА


Всі режими духової шафи, що зазначені на 5 сторінці, є основними.

Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	8	1	6	5	2	0	2	3	0	5	2	2	0	0	0	0	1
EAN13													рік виробництва			місяць виробництва		день виробництва			номер партії				

Імпорттер: 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](#)

