

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ
OEG 935 STG BA Pure Black

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

У разі виникнення труднощів з
використанням продукту зверніться
за телефоном гарячої лінії:

 **0 800 30 33 34**



скануйте для переходу
на офіційний сайт

Зміст

1.	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ	3
2.	ЗНАЙОМСТВО	5
2.1.	Духова шафа	5
2.2.	Акcesуари та їх використання	5
2.3.	Панель керування	6
3.	ВСТАНОВЛЕННЯ	7
3.1.	Встановлення в вертикальну шафу	7
3.2.	Встановлення в горизонтальну шафу	8
3.3.	Важливі інструкції щодо встановлення	8
3.4.	Етапи встановлення	9
3.5.	Встановлення акcesуарів	10
4.	ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	10
4.1.	Перше використання	10
4.2.	Налаштування годинника	11
4.3.	Вибір режиму роботи	11
4.4.	Функція нагадування	11
4.5.	Режими роботи	12
4.6.	Функція AirFry	13
4.7.	Автоматичні програми	13
4.8.	Демонстраційний режим	14
4.9.	Режим шабат	14
5.	ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ	15
6.	ТАБЛИЦЯ СТРАВ	15
7.	ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	17
7.1.	Чищення духової шафи	17
7.2.	Заміна лампи всередині камери для готування	17
7.3.	Догляд за дверцятами	17
8.	ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	18
9.	ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	19
10.	ХАРАКТЕРИСТИКИ	19

Ми вдячні Вам за покупку вбудованої електричної духової шафи Interline. Переконайтесь, що Ви отримали прилад без ушкоджень. При виявленні пошкоджень зверніться до торгівельної організації, де Ви придбали прилад. Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті: <https://interline.ua/>.

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

Прилад призначений тільки для встановлення на кухні. Дотримуйтесь спеціальних інструкцій з монтажу. Перевірте прилад на предмет пошкодження після його розпакування. Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений. Всі електричні з'єднання повинні бути виконуватися електриком чи кваліфікованим техніком.

1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Під час роботи прилад та його частини можуть сильно нагріватися. Не торкайтесь їх та нагрівальних елементів. Будьте обережними та уникайте безпосереднього контакту за нагрівальними елементами. Не допускайте дітей молодше 8 років до приладу без постійного нагляду.
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років і старше, а також люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом та вони розуміють усі небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом, займатись чищенням та обслуговуванням без нагляду.
- Якщо поверхня пристрою пошкоджена, то його слід відключити від електромережі для уникнення можливого ураження електричним струмом.

ЗАБОРОНЕНО

- Не використовуйте металевий гострий скребок, абразивні миючі засоби під час чищення скла в дверцятах приладу. Подряпина на склі дверцят може перетворитися на тріщину.
- Не використовуйте очищувачі високого тиску чи прилади очистки з використання пари.
- Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Надягайте взуття перед використанням приладу. Не торкайтесь духової шафи вологими чи мокрими руками, або ногами.
- Коли дверцята духової шафи відчинені, не залишайте на них нічого, інакше ви можете розбалансувати прилад чи зламати дверцята.
- Не дозволяйте дітям проходити близько до працюючої духової шафи, особливо при роботі грилю.

ОБЕРЕЖНО

- Під час роботи прилад та його частини можуть сильно нагріватися. Не торкайтесь їх та нагрівальних елементів.
- Перед заміною лампи всередині пристрою переконайтесь, що він відключений від електромережі.
- Засоби для відключення повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до специфікацій підключення.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб переконатися що вони не граються з приладом
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо належного використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Доступні частини приладу можуть ставати дуже гарячими під час роботи духової шафи. Тримайте малих дітей подалі від пристрою.
- У стаціонарній електропроводці повинен бути передбачений багатополісний вимикач відповідно до правил виконання електропроводки.
- У випадку пошкодження кабелю живлення, його має замінити виробник, його представник чи особа, що має відповідну кваліфікацію.



УВАГА

- При першому увімкненні духової шафи може з'явитися специфічний запах. Це пов'язано зі сполучним агентом, що використовується для ізоляції панелей всередині духової шафи. Будь ласка, запустіть новий порожній пристрій у звичайному режимі за температури 250°C на 30 хвилин, щоб видалити масляні забруднення всередині камери готування.
- Під час першого використання може з'явитися невелика кількість диму. Це нормально. Якщо це сталося, слід зачекати, поки дим вивітриться перед тим, як ставити їжу в духовку.
- Не відкривайте дверцята пристрою занадто часто під час готування.
- Лише особа з відповідною кваліфікацією повинна виконувати роботи зі встановлення та введення в експлуатацію цієї духової шафи. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, які можуть бути спричинені неправильним розміщенням та встановленням неавторизованим персоналом.
- Не кладіть нічого на відчинені дверцята пристрою. Це може перехилити пристрій чи зламати дверцята.
- Деякі частини приладу можуть довго залишатися гарячими; необхідно зачекати, поки вони охолонуть, перш ніж торкатися місць, що безпосередньо піддаються впливу тепла.
- Якщо ви не плануєте використовувати пристрій протягом тривалого часу, то ми рекомендуємо відключити його від електромережі.

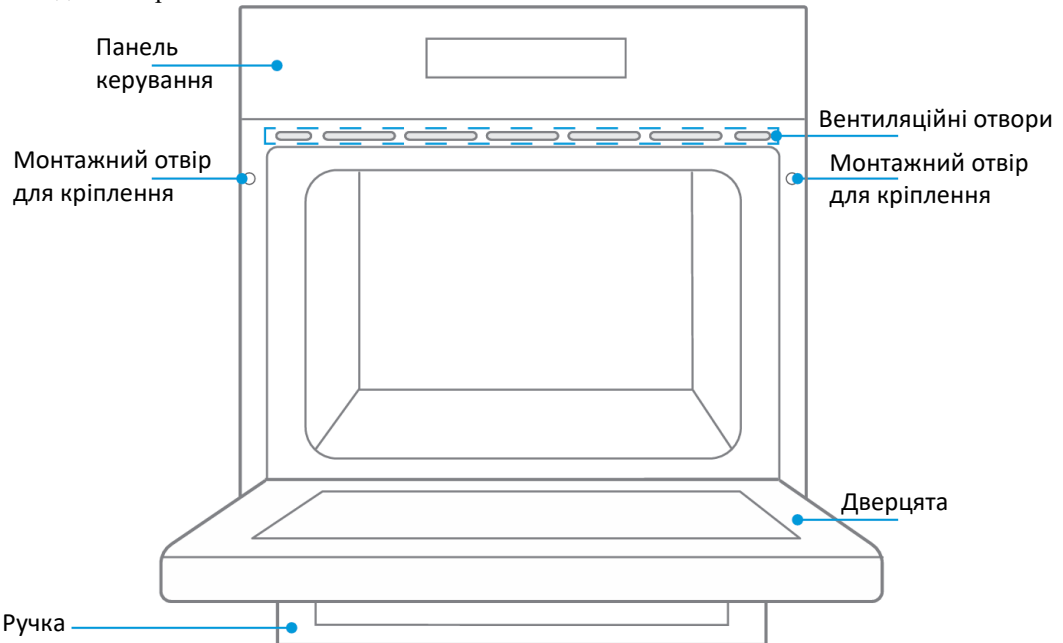
ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ ТА ЙОГО МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ

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

2. ЗНАЙОМСТВО

2.1. Духова шафа

Виймаючи їжу, будь ласка, одягайте термоізоляційні рукавички, щоб запобігти опікам! У момент відкриття дверцят печі зверніть увагу на пару. Будь ласка, відкривайте дверцята під невеликим кутом, щоб уникнути попадання пари на обличчя.

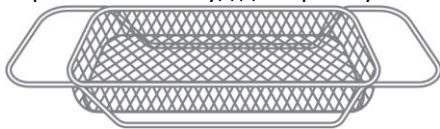


2.2. Аксесуари та їх використання



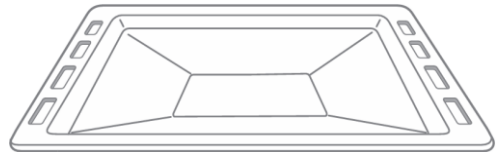
Решітка для грилю

Використовуйте разом з грилем чи розміщуйте на ній термостійкий посуд для приготування їжі



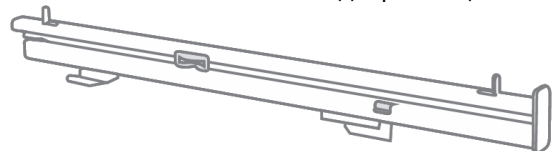
Кошик Air fry

Призначений для використання з функцією Air fry



Деко для грилю

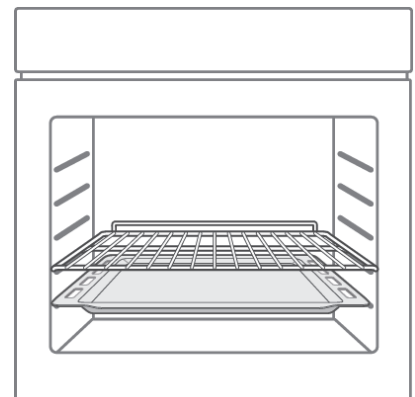
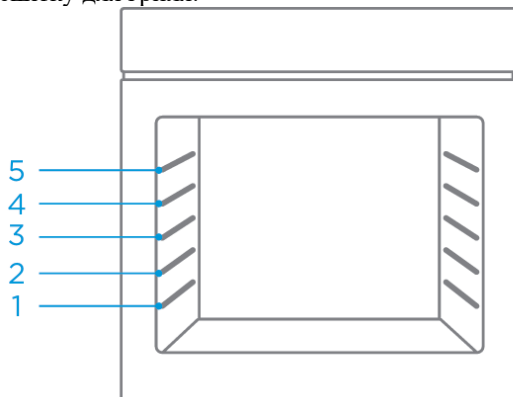
Використовуйте для приготування страв чи для вловлювання соків з-під страв тощо

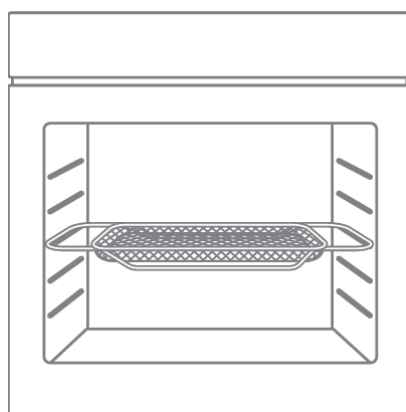
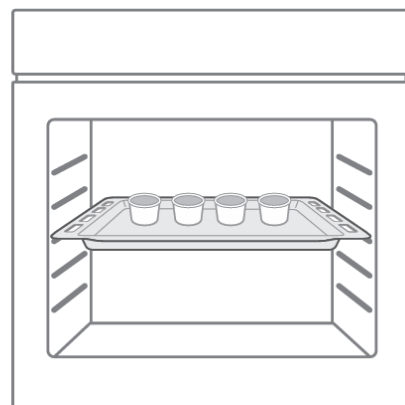
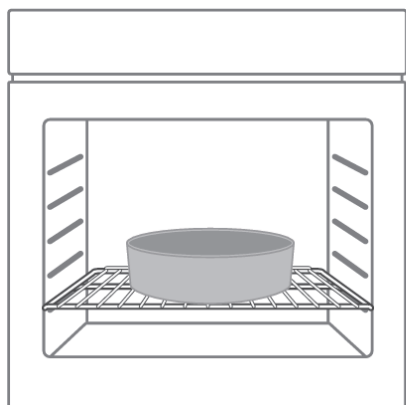


Телескопічні направляючі × 2

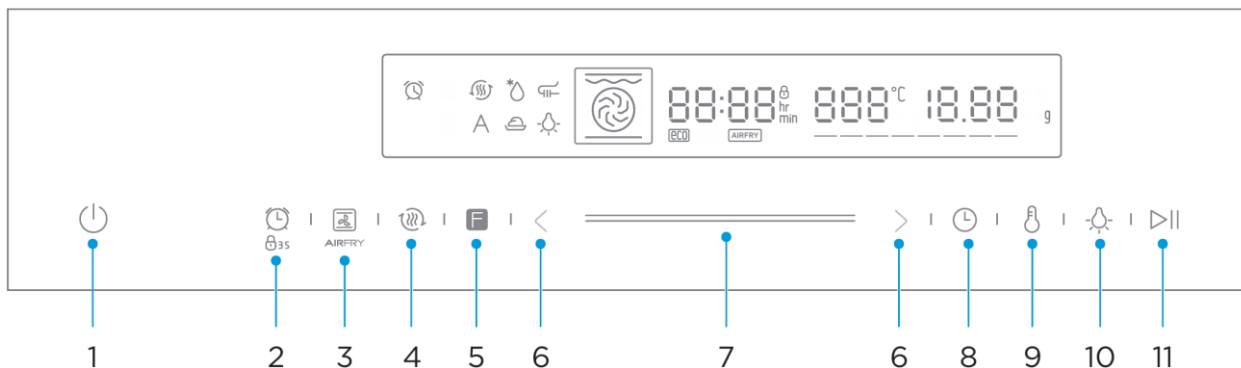
РОЗМІЩЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Щоб духовка працювала належним чином, решітку для гриля та деко для гриля слід розміщувати лише між першим і п'ятим рівнями. Якщо вони використовуються разом, розмістіть деко для гриля під решітку для гриля.





2.3. Панель керування



Символ	Опис
1.	Натисніть, щоб зупинити роботу духової шафи та перейти в режим очікування
2.	Коротке натискання дозволить перейти в режим нагадування. Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд, щоб заблокувати/розблокувати панель керування (функція захист від дітей)
3.	Цей режим забезпечує швидкий та рівномірний розподіл тепла, гаряче повітря також забирає вологу з поверхні продуктів, створюючи хрустку й засмажену скоринку.
4.	Попередній нагрів камери для готування.
5.	Натисніть цю клавішу для зміни режиму готування.
6.	Використовуйте ці клавіші для зміни температури чи встановлення часу.
7.	Використовуйте слайдер зміни температури чи встановлення часу.

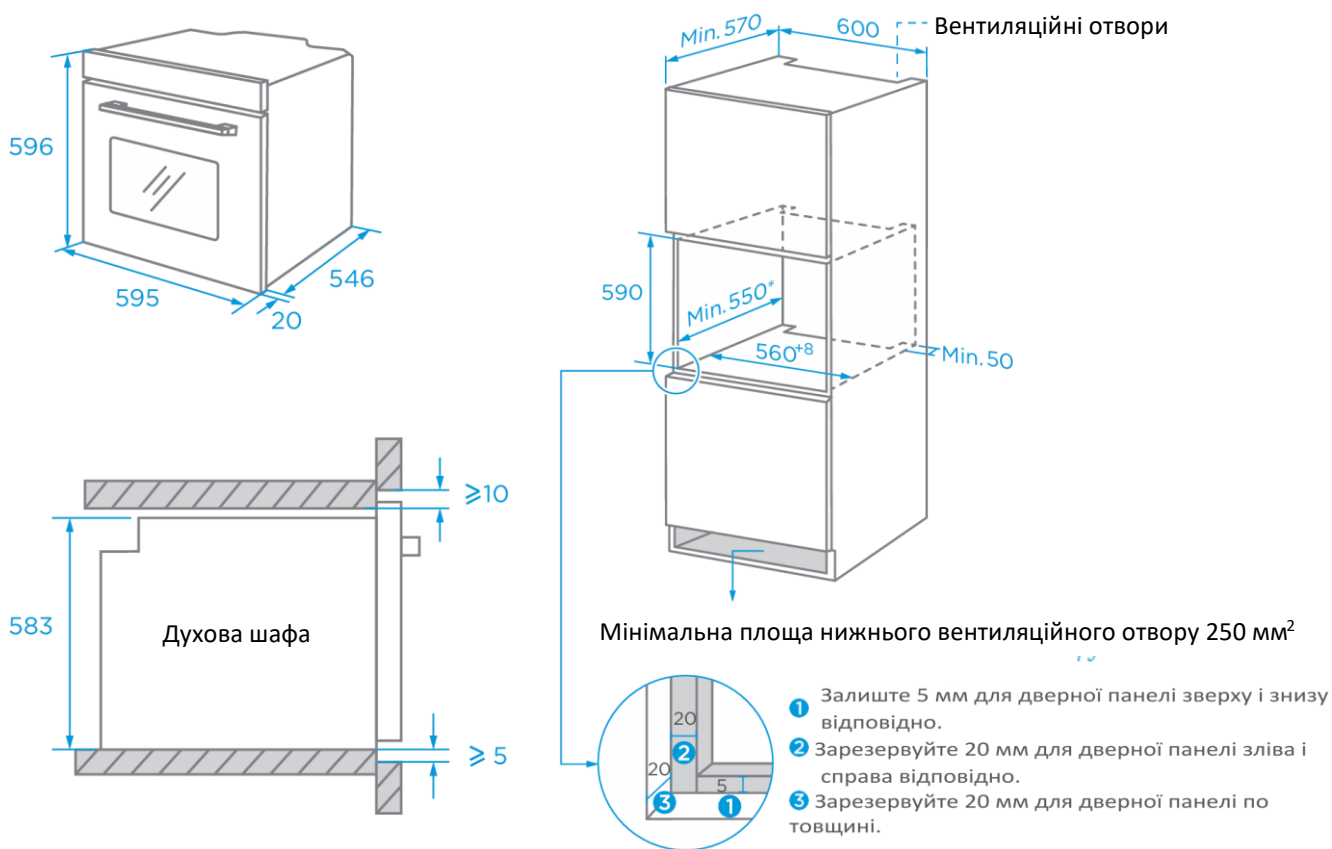
8.		Натисніть для переходу до налаштування часу/таймера.
9.		Натисніть для переходу до налаштувань температури.
10.		Натисніть для увімкнення чи вимкнення освітлення.
11.		Натисніть для початку готування, або щоб поставити його на паузу.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

Якщо є якісь розбіжності між ілюстрацією та реальним продуктом, будь ласка, враховуйте розміри реального продукту.

3.1. Встановлення в вертикальну шафу

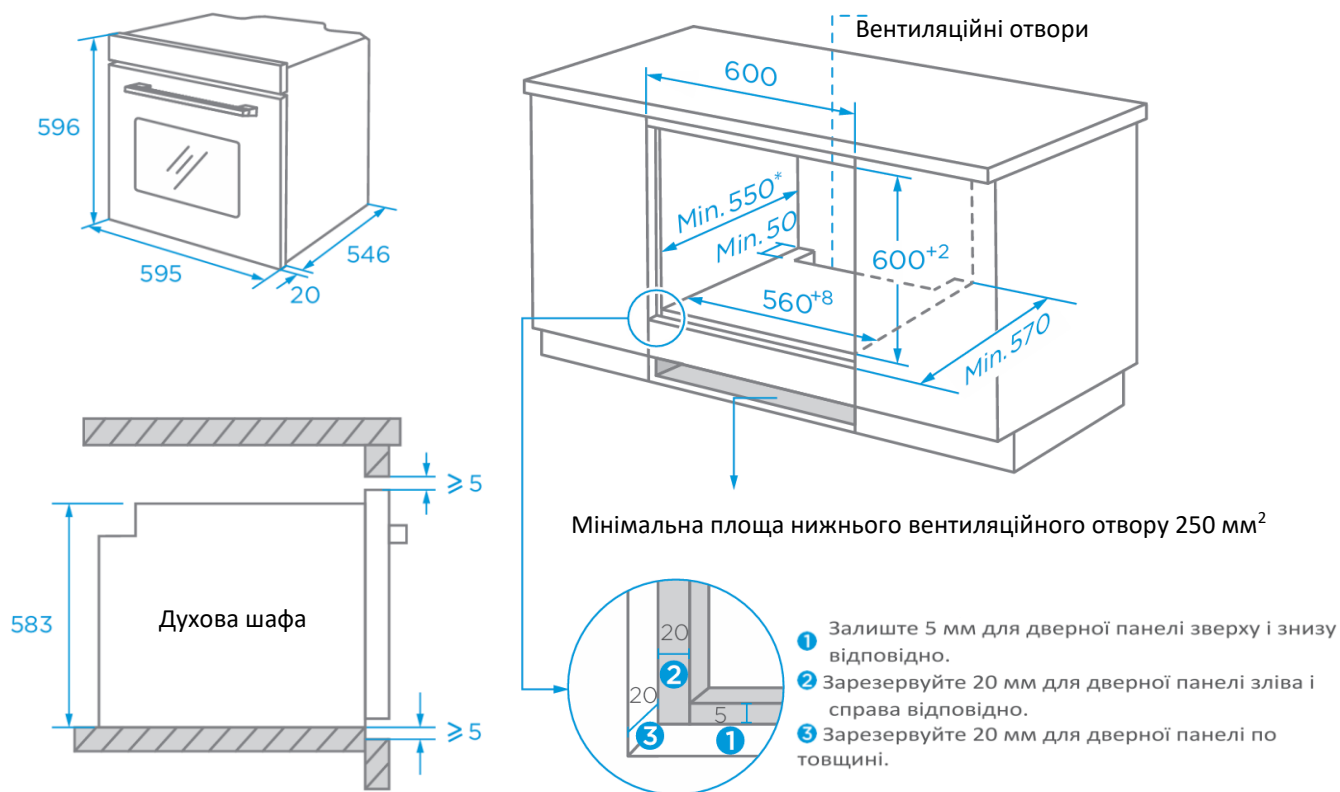
Схема монтажу для вертикальної шафи наведена нижче:



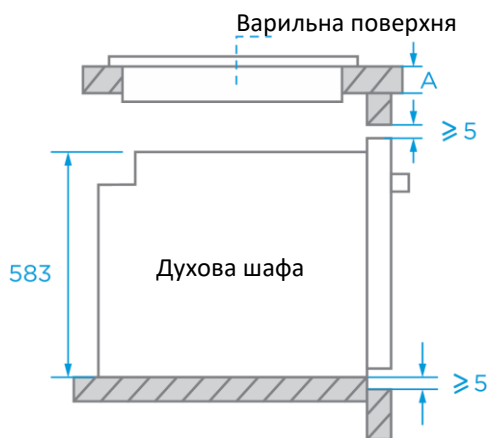
1. Товщина дошки корпусу - 20 мм.
2. Якщо розетка встановлюється на задній панелі приладу, глибина отвору шафи повинна бути збільшена з мінімум 590 мм до 620 мм.
3. Розміри на малюнках вказані в мм.

3.2. Встановлення в горизонтальну шафу

Схема монтажу для горизонтальної шафи (без варильної поверхні над нею) наведена далі:



Якщо над духовою шафою буде розташовуватися варильна поверхня, то:



Якщо прилад встановлюється під варильною поверхнею, мінімальна товщина стільниці (А) показана нижче:

Тип варильної поверхні	Розмір А, мм
Індукційна варильна поверхня	37
Індукційна варильна поверхня з зоною готування по всій площі приладу	47
Газова поверхня	30
Електрична поверхня	27

1. Товщина дошки корпусу - 20 мм.
2. Якщо розетка встановлюється на задній панелі приладу, глибина отвору шафи повинна бути збільшена з мінімум 590 мм до 620 мм.
3. Розміри на малюнках вказані в мм.

3.3. Важливі інструкції щодо встановлення



ОБОВ'ЯЗКОВО!

1. Безпечна робота цього приладу може бути гарантована лише в тому випадку, якщо він був встановлений особами, що мають відповідну кваліфікацію, та згідно цієї інструкції з монтажу. Виробник не відповідальний за шкоду, що була спричинена неправильним розташуванням чи встановленням пристрою неавторизованим персоналом
2. Весь процес встановлення потребує щонайменше двох професійних монтажників. Під час монтажу вдягайте захисні рукавички, щоб уникнути подряпин або ураження електричним струмом.
3. Встановлені блоки повинні бути термостійкими до 90°C, а прилеглі до них фасади - до 70°C.
4. Будь ласка, використовуйте розетку на 16А.



ЗАБОРОНЕНО!

1. Не встановлюйте прилад за декоративними дверима або дверцятами кухонного гарнітура, оскільки це може призвести до перегріву приладу.
2. Після розпакування перевірте прилад на наявність пошкоджень. Не підключайте прилад, якщо він був пошкоджений під час транспортування.
3. Не перекривайте вентиляційні отвори приладу та зазор між шафою та приладом.
4. Будьте особливо обережні під час переміщення або встановлення приладу. Прилад дуже важкий, не піднімайте його за ручку дверцят.
5. Якщо шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені, негайно припиніть використання приладу, щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.

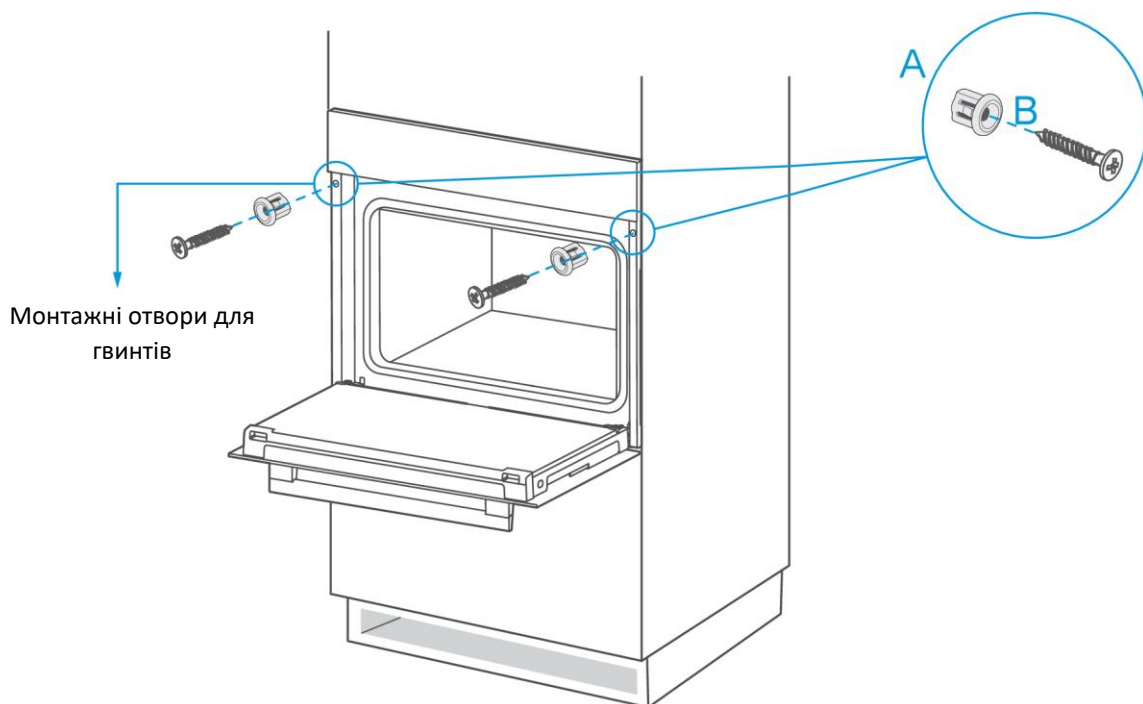


ПРИМІТКА!

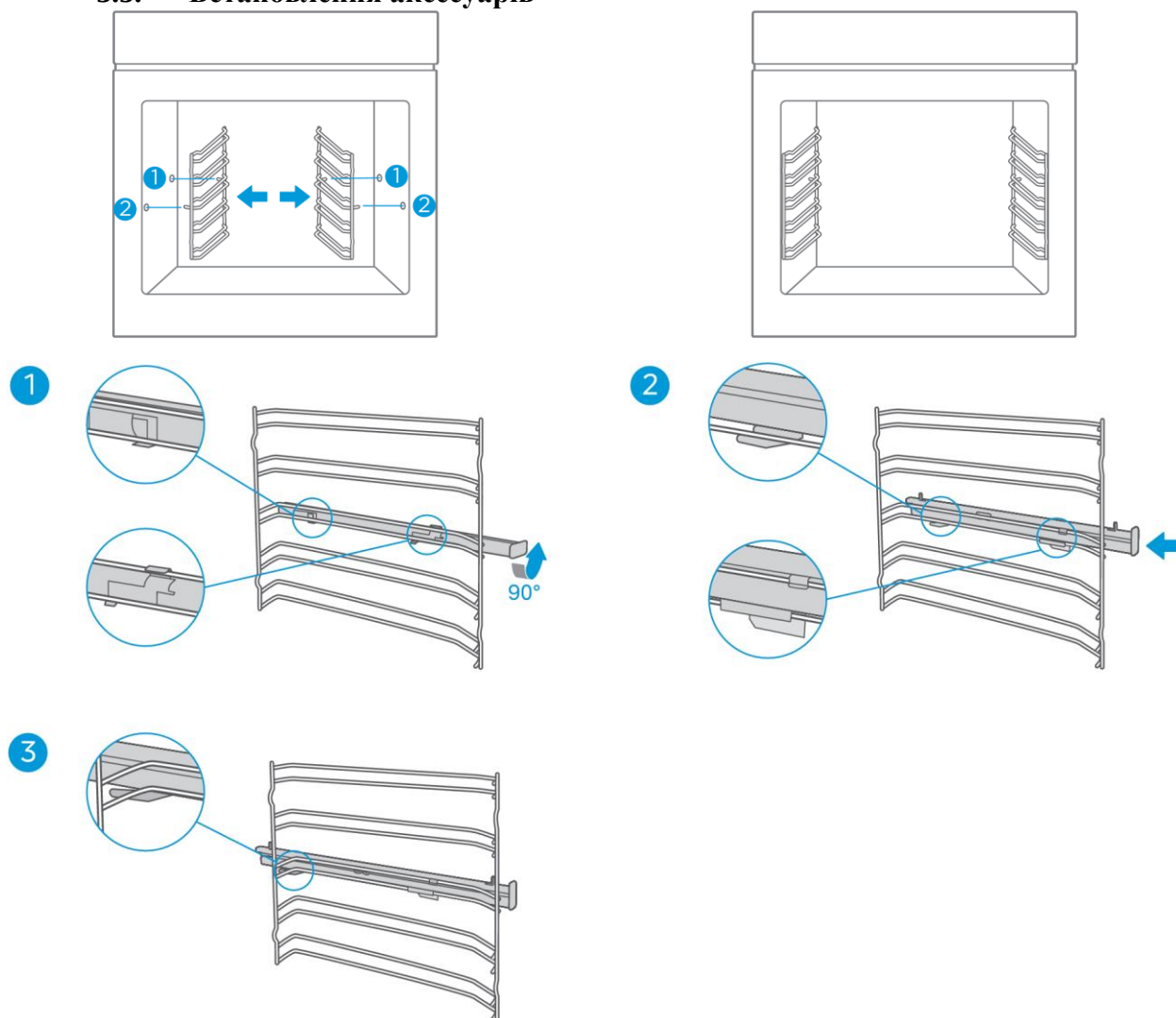
1. Будьте дуже обережні під час переміщення або встановлення приладу, щоб уникнути пошкодження приладу або пошкодження шафи.
2. Перед початком роботи приладу видаліть з порожнини всі пакувальні матеріали та приладдя.
3. Розетка повинна бути доступною для користувачів (наприклад, поруч із шафою) для легкого вимкнення живлення.
4. Після завершення встановлення переконайтеся, що вилка живлення надійно вставлена в розетку.
5. Будь ласка, зверніться до схем монтажу розділів 3.1-3.2, щоб дізнатися про вимоги до глибини шафи. Зазор між нижньою панеллю шафи та задньою панеллю (або стіною) повинен бути не менше 50 мм.

3.4. Етапи встановлення

1. Будь ласка, налаштуйте шафу відповідно до схем монтажу розділів 3.1-3.2.
2. Перед встановленням, будь ласка, перевірте наявність робочої розетки та відповідного заземлення, а також перевірте, чи відповідають розміри шафи вимогам до встановлення.
3. Розмістіть прилад у спеціально відведених місцях на кухні, встановіть його у вертикальну чи горизонтальну шафу та підключіть електроживлення.
4. Щоб знайти отвори для кріплення, відкрийте дверцята приладу й подивіться на бічну раму приладу (зображено на малюнку далі).
5. Закріпіть прилад в шафі за допомогою двох гумових заглушок А і гвинтів В, що входять до комплексу постачання приладу.



3.5. Встановлення аксесуарів



4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1. Перше використання

1. Помийте камеру для готування та аксесуари перед тим, як вперше готувати у вашій новій духовій шафі. Зніміть усі наклейки, захисну плівку та захисну транспортувальну упаковку. Витягніть усі аксесуари та бічні стійки з камери для готування.
2. Очистіть аксесуари та бічні стійки за допомогою ганчірки, змоченої в мильній воді, та ганчірки чи м'якої щітки.
3. Витріть камеру та інші поверхні сухою м'якою ганчіркою.
4. Переконайтесь, що в камері для готування не залишилось пакувального матеріалу, що може спричинити пожежу при першому увімкненні пристрою.
5. Переконайтесь, що кухня гарно провітрюється, коли вперше користуєтесь пристроєм (увімкніть витяжку та відкрийте вікна). Також тримайте дітей та тварин в іншій кімнаті в цей момент. Зачиніть двері до суміжних кімнат.
6. Щоб усунути специфічний запах від нового кухонного приладу, виконайте наступні дії:

Режим	Температура	Час
 Звичайний	250°C	0,5 год

4.2. Налаштування годинника

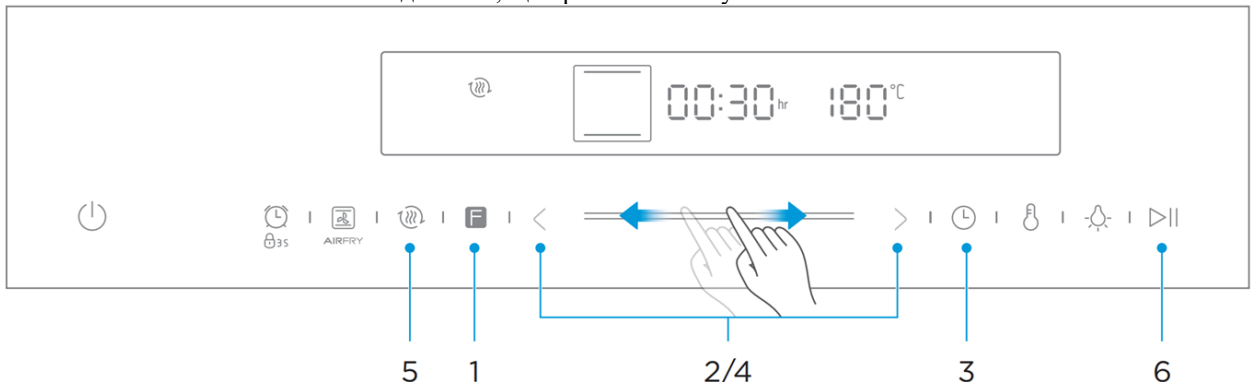
Перед використанням духової шафи, ви маєте виставити час.

Якщо ви хочете змінити налаштування годинника, виконайте дії починаючи з 1-го кроку.

1. В режимі очікування натисніть клавішу «».
2. Використовуйте клавіші «< / >» для встановлення значення годин.
3. Натисніть «» для підтвердження.
4. Використовуйте клавіші «< / >» для встановлення значення хвилин.
5. Натисніть «» для завершення налаштування годинника.

4.3. Вибір режиму роботи

1. В режимі очікування чи нагадування натисніть клавішу «» для вибору режиму роботи
2. Використовуйте клавіші «< / >» чи слайдер «» для встановлення температури.
3. Натисніть «» для того, щоб перейти до налаштування часу готування.
4. Використовуйте клавіші «< / >» чи слайдер «» для встановлення часу.
5. Натисніть «» для попереднього розігріву камери готування (цей крок можна пропустити).
6. Натисніть «» для того, щоб розпочати готувати.



ПРИМІТКА!

1. Натисніть «» для зміни режиму роботи духової шафи під час її роботи чи паузи. Зміни автоматично вступають в силу через 6 секунд.
2. Під час готування після натискання на клавіші «» чи «», ви зможете змінити час чи температуру за допомогою клавіш «< / >».
3. Не кладіть страву в камеру для готування до завершення попереднього розігрівання. Після завершення попереднього нагрівання індикатор роботи буде постійно увімкненим. В цей момент можна розмістити страву в духовій шафі для подальшого готування.

4.4. Функція нагадування

1. В режимі очікування чи під час готування натисніть клавішу «» для переходу увімкнення функції нагадування.
2. Використовуйте клавіші «< / >» для встановлення значення годин.
3. Натисніть «» для підтвердження.
4. Використовуйте клавіші «< / >» для встановлення значення хвилин.
5. Натисніть «» для завершення налаштування нагадування.

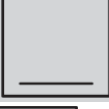


ПРИМІТКА!

Коли функція нагадування увімкнена, то натисніть клавішу «» для перегляду часу, що залишився.

4.5. Режими роботи

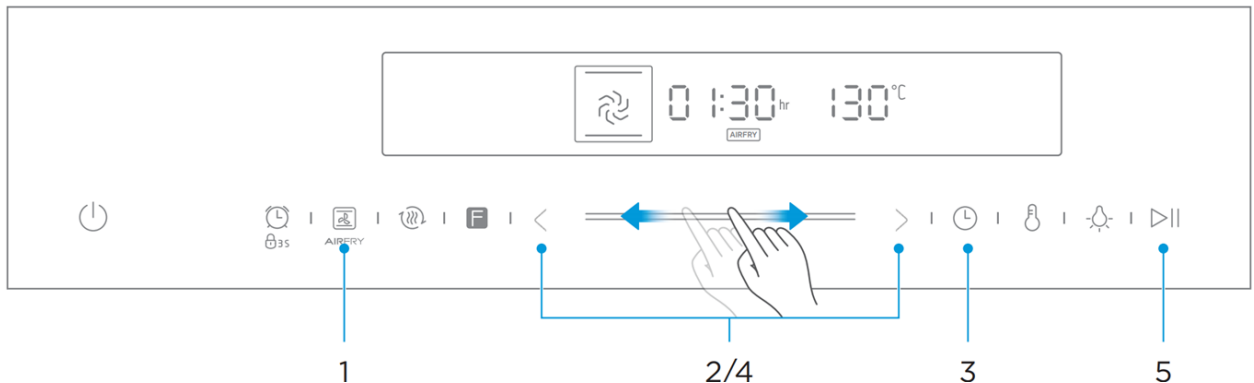
Ваш пристрій має кілька програм нагріву, що полегшує його використання. Повний список ви можете знайти в таблиці, що наведена далі.

№	Символ	Назва програми	Час	Температура	Попередній нагрів
01		Звичайна	0-9 годин	30~250°C	Опціонально
02		Конвекція	0-9 годин	50~250°C	Опціонально
03		Звичайна + вентилятор	0-9 годин	50~250°C	Ні
04		Гриль	0-9 годин	150~250°C	Опціонально
05		Подвійний гриль + вентилятор	0-9 годин	50~250°C	Опціонально
06		Подвійний гриль	0-9 годин	150~250°C	Опціонально
07		Піца	0-9 годин	50~250°C	Опціонально
08		Нижній нагрів	0-9 годин	30~220°C	Опціонально
09		Заощадження енергії	0-9 годин	140~240°C	Ні
10		Розморожування	0-9 годин	50C°	Ні
11		Ферментація	0-9 годин	30~45°C	Ні

4.6. Функція AirFry

Забезпечуючи швидкий і рівномірний розподіл тепла гаряче повітря також забирає вологу з поверхні їжі, створюючи хрустку та підсмажену скоринку. Для увімкнення цієї функції:

1. В режимі очікування чи нагадування натисніть клавішу «AIRFRY».
2. Використовуйте клавіші «< / >» чи слайдер «» для встановлення температури (150°C – 250°C).
3. Натисніть «» для того, щоб перейти до налаштування часу готування.
4. Використовуйте клавіші «< / >» чи слайдер «» для встановлення часу.
5. Натисніть «» для того, щоб розпочати готувати.

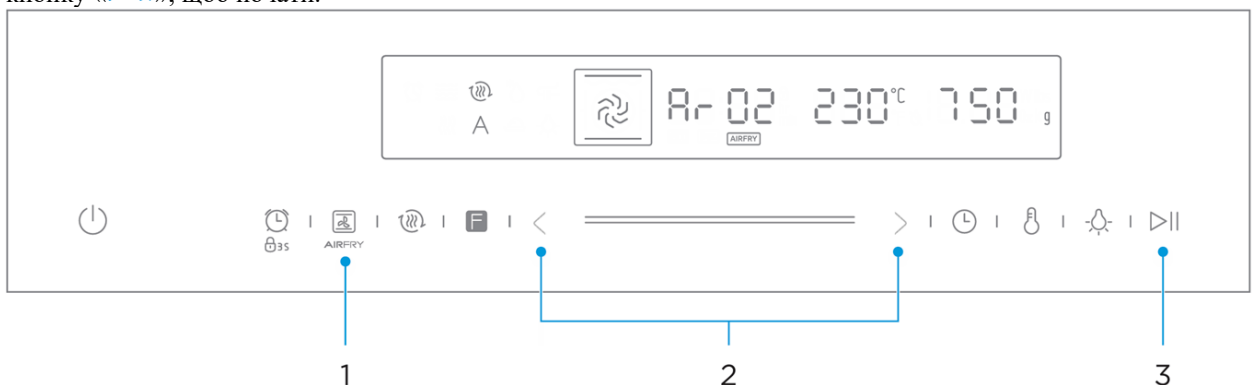


ПРИМІТКА!

- Використовуйте спеціальний кошик Air fry, що дозволить зробити ваші страви хрусткими ззовні й при цьому ніжними всередині. Такий результат досягається за менший час, порівняно з фритюрницею, та без використання олії. Крім того, кошик сприяє кращій циркуляції повітря, що призводить до утворення більш хрусткої скоринки. Для досягнення найкращих результатів розмістіть кошик AirFry на рівні 3, а деко для грилю на рівні 4.
- Під час готування після натискання на «» чи «», ви зможете змінити час чи температуру за допомогою клавіш «< / >».

4.7. Автоматичні програми

1. В режимі очікування натисніть та утримуйте клавішу «AIRFRY» протягом 3 секунд для переходу до автоматичних програм.
2. Використовуйте клавіші «< / >» для вибору необхідної програми.
3. Розпочніть готування.
 - Для меню з функцією попереднього нагріву, коли буде досягнута необхідна температура, звуковий сигнал нагадає про це, а на дисплеї відобразиться час. У цей момент покладіть страву в духовку для приготування.
 - Для меню без функції попереднього нагріву покладіть страву відразу в духову піч і натисніть кнопку «», щоб почати.



**ПРИМІТКА!**

1. Освітлення духової шафи вмикається за допомогою окремої клавіші. Використовуйте лампу освітлення для спостереження за поточним станом ваших страв та під час чищення камери готування. Для переходу духової шафи в режим очікування слід вимкнути цей освітлення.

2. Охолоджуючий вентилятор продовжить працювати навіть після вимкнення духової шафи доти, доки температура приладу не стане безпечною.

Усі автоматичні програми наведені далі в таблиці.

Код	Програма	Вага	Режим роботи	Час	Температура	Попередні нагрів
Ar01	Картопля фрі	350 г		19 хв	200°C	Так
Ar02	Картопля фрі	750 г		23 хв	230°C	Так
Ar03	Курячі ніжки	500 г		20 + 10 хв	250°C	Ні
Ar04	Курячі ніжки	1000 г		20 + 12 хв	250°C	Ні
Ar05	Курячі нагетси	200 г		17 хв	250°C	Так
Ar06	Овочеві нагетси	180 г		11,5 хв	250°C	Так
Ar07	Сирні палички	120 г		10 хв	250°C	Так
Ar08	Цибулеві кільця	160 г		11,5 хв	220°C	Так
Ar09	Гриби в паніровці	125 г		13 хв	230°C	Так
Ar10	Гриби в паніровці	250 г		13 хв	230°C	Так

4.8. Демонстраційний режим

Духова шафа має демонстраційний режим з функцією збереження даних при вимкненні живлення. В цьому режимі нагрівальні елементи не працюють. Для увімкнення цього режиму:

1. В режимі очікування натисніть та утримуйте клавішу «» для входу в режим та вимкнення дисплею;

2. Для того, щоб відкрити демонстраційний режим та вимкнути дисплей, проведіть по слайдеру зліва направо. Проведіть справа наліво, щоб закрити цей режим та увімкнути дисплей.

**ПРИМІТКА!**

Натисніть на клавішу «» чи зачекайте більше 3 секунд, щоб автоматично вийти з цього режиму та повернутися до режиму очікування.

4.9. Режим шабат

При перебоях в електропостачанні цей режим дозволить зберігати налаштування та автоматично продовжить готувати їжу після відновлення електропостачання. Налаштування зберігаються кожні 25 хвилин. Після відновлення електропостачання духові шафа продовжить готувати до тих пір, поки значення встановленого таймера не сягне 0. Також можна використати клавішу «» для повернення в режим очікування. Для увімкнення цього режиму:

1. В режимі очікування натисніть та утримуйте клавішу «» протягом 3 секунд. На дисплеї відобразиться «5A8». Встановіть час в межах 24-80 годин.

2. Використайте слайдер для встановлення таймера.
3. Натисніть старт чи не виконуйте жодних дій протягом 8 секунд, щоб увімкнути режим.



ПРИМІТКА!

- Лише клавіша «» залишається активною під час роботи. Всі інші клавіші неактивні та не будуть реагувати на натискання.
- В цьому режимі під час роботи приладу при відчиненні дверцят світло не буде горіти.

5. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Витягніть усі аксесуари, що Вам не знадобляться в даний момент.
2. Не відкривайте дверцята під час роботи пристрою.
3. Якщо Ви відкрили дверцята під час роботи пристрою, вимкніть лампу (без зміни налаштувань температури).
4. Зменшіть температуру до 50°C та переконайтесь, що вентилятор вимкнений, за 5-10 хвилин до закінчення приготування страви. Використовуйте тепло всередині, щоб страва дійшла сама.
5. Використовуйте конвекцію завжди, коли це доречно.
6. Ви можете готувати та запікати на кількох рівнях одночасно використовуючи конвекцію.
7. Якщо страви не сумісні для готування одна з одною одночасно, Ви можете готувати страви одна за одною, використовуючи тепло від попередньо приготованої страви.
8. Не використовуйте попередній нагрів для порожньої духової шафи без необхідності. Якщо попередній розігрів необхідний, то починайте готувати їжу відразу, як необхідна температура була досягнута.
9. Не використовуйте фольгу для накриття нижньої частини камери для готування їжі.
10. Використовуйте таймер завжди, коли це можливо.
11. Використовуйте легкі форми для запікання та посуд з темним матовим покриттям. Уникайте використання великих, важких аксесуарів зі світло відбиваючою поверхнею, наприклад з нержавіючої сталі чи алюмінію.

6. ТАБЛИЦЯ СТРАВ

Страва	Форма	Режим роботи	Час	Температура	Рівень
Бісквіт в прямокутній формі	Прямокутна форма		50 хв	170°C	2
Бісквіт в прямокутній формі	Прямокутна форма		70 хв	140°C	1
Бісквіт з фруктами в круглій формі	Кругла форма		50 хв	150°C	1
Бісквіт з фруктами на деко	Деко		70 хв	140°C	1
Мафіни з родзинками (дріжджовий пиріг)	Форма для мафіна		Час п. р. 19 хв Час випікання 11 хв	220°C	2
Бабка (Gugelhopf) з дріжджами	Деко		Час п. р. 11 хв Час випікання 60 хв	150°C	1
Мафіни	Форма для мафіна		Час п. р. 8,5 хв Час випікання 30 хв	160°C	1
Мафіни	Форма для мафіна		Час п. р. 8,5 хв Час випікання 30 хв	150°C	1
Яблучний дріжджовий пиріг на деко	Деко		Час п. р. 10 хв Час випікання 42,5 хв	160°C	1
Бісквіт (6 яєць)	Спеціальна форма для торта з бортиком		Час п. р. 9, 5 хв Час випікання 41 хв	160°C	1
Бісквіт (4 яйця)	Спеціальна форма для торта з бортиком		Час п. р. 9 хв Час випікання 26 хв	160°C	1

Бісквіт	Спеціальна форма для торта з бортиком		Час п. р. 9, 5 хв Час випікання 41 хв	160°C	1
Яблучний дріжджовий пиріг на деко	Деко		Час п. р. 8 хв Час випікання 42 хв	150°C	2
Косичка	Деко		40 хв	150°C	2
Маленькі торти 20	Деко		36 хв	150°C	2
Маленькі торти 40	Деко		Час п. р. 10 хв Час випікання 34 хв	150°C	2 + 4
Дріжджовий торт з маслом	Деко		Час п. р. 8 хв Час випікання 30 хв	150°C	2
Пісочне тісто	Деко		Час п. р. 8 хв Час випікання 13 хв	170°C	2
Пісочне тісто на 2 лотках	Деко		Час п. р. 8,3 хв Час випікання 12 хв	160°C	2 + 4
Ванільне печиво	Деко		Час п. р. 8 хв Час випікання 10 хв	160°C	2
Ванільне печиво	Деко		Час п. р. 8 хв Час випікання 14 хв	150°C	2 + 4
Білий хліб (1 кг борошна), прямокутна форма	Прямокутна форма		Час п. р. 9 хв Час випікання 50 хв	170°C	1
Білий хліб (1 кг борошна), прямокутна форма	Прямокутна форма		Час п. р. 12 хв Час випікання 45 хв	170°C	1
Свіжа піца (тонка)	Деко		Час п. р. 9,5 хв Час випікання 21 хв	170°C	2
Свіжа піца (товста)	Деко		Час п. р. 10 хв Час випікання 45 хв	170°C	2
Свіжа піца (товста)	Деко		Час п. р. 8 хв Час випікання 41 хв	170°C	2
Хліб	Деко		Час п. р. 9 хв Час випікання 30 хв	190°C	1
Яловича вирізка (1.6 кг)	Деко		55 хв	180°C	2
М'ясний рулет (1 кг)	Деко		75 хв	180°C	1
Курка (1 кг)	Деко		50 хв	180°C	Решітка: 2 Деко: 1
Риба (2.5 кг)	Деко		70 хв	170°C	2
Реберця	Деко		85 хв	120°C	3
Смажена шия свині (1.2 кг)	Деко		82 хв	160°C	1
Курка (1.7 кг)	Деко		78 хв	180°C	Решітка: 2 Деко: 1
ПРИМІТКА: «Час п. р.» означає час попереднього розігріву.					

7. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1. Чищення духової шафи



УВАГА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

Перед чищенням чи обслуговуванням відключіть духову шафу від електромережі.

Для належної роботи пристрою тримайте його в чистоті. Сучасний дизайн приладу зводить до мінімуму потребу в чищенні та обслуговуванні. Частина духової шафи, що контактують з їжею, потрібно очищати регулярно після завершення готування їжі.

1. Після готування зачекайте, поки духовка повністю охолоне.
2. Зніміть аксесуари духової шафи, промийте теплою водою та висушіть їх.
3. Видаліть залишки їжі та масляні плями з внутрішньої порожнини.
4. Очистіть поверхню духовки м'якою ганчіркою, змоченою в воді з миючим засобом, і витріть насухо.



ПРИМІТКА!

1. *Не використовуйте для чистки приладу гострі предмети, жорсткі щітки чи їдкі миючі засоби. Це вбереже духову шафу, поверхню пристрою та аксесуари від пошкоджень.*
2. *Не використовуйте грубі миючі засоби чи гострі металеві шпатель для чищення скла дверцят.*



ПІДКАЗКА!

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

7.2. Заміна лампи всередині камери для готування

Якщо лампа всередині камери приготування перегорає, її необхідно замінити на аналогічну. Ви можете придбати її в магазині, де придбали цей пристрій чи зверніться за номером гарячої лінії 0 800 30 33. 34. Під час заміни лампи, одягайте лише сухий одяг та рукавиці з тканини. Це збільшить термін роботи лампи.



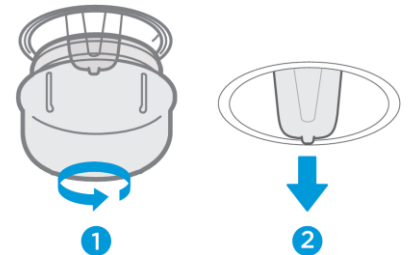
УВАГА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

При заміні лампи, контакти можуть бути під напругою. Перед виконанням цієї операції, переконайтесь в тому, що Ви відключили пристрій від електромережі та пристрій повністю заохолонув.

Для заміни лампи виконайте наступні дії:

1. Постеліть рушник всередині вже холодної камери для готування, аби уникнути можливих пошкоджень лампи від падіння.
2. Обертайте захисне скло лампи проти годинникової стрілки для зняття (кутова лампа).
3. Витягніть стару лампу та замініть її на нову.
4. Встановіть захисне скло на своє місце та заберіть рушник.

5. В духовій шафі використовується галогенна термостійка лампа, витримує температуру до 300°C, потужністю 25 Вт, з номінальною напругою 220-240 В та класом енергоефективності G.



7.3. Догляд за дверцятами

З хорошим доглядом, Ваш прилад збереже свою повну функціональність та товарну зовнішність надовго.

Можна зняти дверцята духової шафи з метою чищення та зняття дверних панелей. Зліва та справа дверцят є фіксуючі петлі. Коли вони закриті, дверцята приладу надійно зафіксовані й їх неможливо зняти. Якщо відкрити фіксуючі петлі для зняття дверцят приладу, то шарніри блокуються й дверцята перестануть закриватися.

**ОБЕРЕЖНО!**

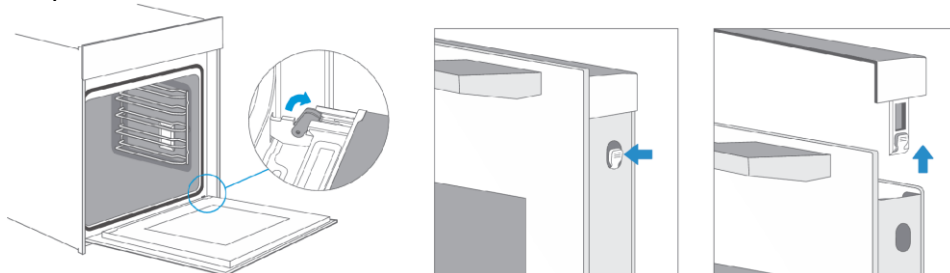
1. Відкриті петлі можуть зачинитися при докладанні великих зусиль. Переконайтесь, що скоби завжди повністю закриті, коли дверцята встановлені, чи повністю відчинені, коли ви збираєтесь зняти дверцята.

2. Петлі рухаються під час відкриття чи закриття дверцят, вони можуть затиснути Вас. Тримайте руки подалі від них

Щоб зняти дверцята виконайте наступні дії:

1. Відкрийте дверцята на повну;
2. Відкиньте дві фіксуючі петлі зліва та справа;
3. Закривайте дверцята поки не відчуєте супротив;
4. Візьміться обома руками за дверцята з лівого та правого боку й потягніть їх вгору;
5. Пластикові вставки в кришці дверцят може з часом знебарвитися. Для ретельного очищення її можна зняти. Натисніть на фіксатори зліва та справа.

6. Після зняття кришки дверцят інші частини дверцят приладу можна легко зняти, щоб продовжити чищення. Після завершення чищення дверцят приладу встановіть кришку на місце й натисніть на неї до характерного клацання.

**ПРИМІТКА!**

Для того, щоб встановити дверцята назад на своє місце, слід виконати дії зі зняття дверцят в протилежній послідовності.

8. ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо виникла проблема, перед тим, як телефонувати в сервісний центр, переконайтесь, що вона не спричинена неправильним використанням пристрою. Зверніться до таблиці з можливими причинами виникнення несправностей і спробуйте виправити її власноруч.

Зазвичай, Ви легко можете усунути технічні несправності власноруч.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює	Електроживлення відсутнє	Переконайтесь, що кабель живлення під'єднано, й є електропостачання
	Головний перемикач живлення не ввімкнено	Увімкніть перемикач
	Дверцята духовки не закриті	Зачиніть дверцята
Освітлення не вмикається	Лампа перегоріла/зламалася	Зверніться за номером гарячої лінії
Присутній різкий запах або дим	Перше використання	Це нормально при першому використанні. Жодних дій не потрібно
Їжа не готується	Температура занадто низька	Встановіть більш високу температуру
	Занадто велика порція їжі	Готуйте їжу меншими шматочками або збільште час приготування
Підгоріла або нерівномірно приготована їжа	Встановлено занадто високу температуру або страва готувалась занадто довго	Скорегуйте температуру або час приготування
	Їжа знаходиться надто близько до нагрівального елемента	Змініть рівень розміщення аксесуарів
Вентилятор продовжує працювати	Вентилятор продовжує працювати для охолодження приладу.	Жодних дій не потрібно

Якщо вам не вдалося усунути проблему, то слід звернутися за номером гарячої лінії чи в магазин, де ви придбали пристрій

9. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Важлива інформація з утилізації приладу

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



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

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

Відповідність директиві RoHS

Придбаний вами продукт відповідає вимогам Директиви ЄС RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та заборонених матеріалів, зазначених у Директиві.

Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали продукту виготовлені з матеріалів, придатних для вторинної переробки, відповідно до міжнародних екологічних норм. Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими типами відходів. Віднесіть їх у, призначені для цього місцевими органами влади, пункти збору пакувальних матеріалів.



10. ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OEG 935 STG BA Pure Black
Кількість камер для приготування страв	1
Тип духової шафи	Вбудована електрична духовка шафа
Корисний об'єм	72 л
Номінальна потужність	2,9 кВт
Енергоспоживання (звичайний режим)	1.10 кВт·год/цикл
Енергоспоживання (примусове ввімкнення вентилятора)	0.69 кВт·год/цикл
Клас енергоефективності (Від A+++ до D)	A+
Індекс енергоефективності EEI_{cavity}	81.2

Енергоспоживання

В режимі очікування прилад споживає 0.8 Вт/год. Максимальний час, необхідний для того, щоб піч автоматично перейшла в режим очікування чи стан низького енергоспоживання складає 20 хвилин.

Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	8	2	3	5	2	0	2	4	0	9	1	5	0	0	0	0	1	
EAN13													рік виробництва				місяць виробництва				день виробництва				номер партії	

Імпортёр: ТОВ «КП ЕМІР»,
вул. Ямська 72, м. Київ,
Україна, 03150

У разі виникнення труднощів з
використанням продукту зверніться
за телефоном гарячої лінії:

 0 800 30 33 34

interline

Бажаємо гарного настрою та чекаємо на Вас
в мережі! Скануйте відповідний QR-код
та приєднуйтеся до нас в соціальних мережах



interline.ua



Facebook



Instagram

