

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ
OEG 734 ETD BA

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	4
2.1. Духова шафа	4
2.2. Аксесуари та їх використання	4
2.3. Панель керування	6
2.4. Режими духової шафи	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 аксесуарів	10
4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	10
4.1. Перше використання	10
4.2. Налаштування годинника	11
4.3. Вибір режиму роботи	11
4.4. Відкладений старт	11
4.5. Air fry	12
5. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ	12
6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	13
7. ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	15
8. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	15
9. ХАРАКТЕРИСТИКИ	16

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.
- 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 всеполюсний вимикач відповідно до правил виконання електропроводки.
- У випадку пошкодження кабелю живлення, його має замінити виробнич, його представник чи особа, що має відповідну кваліфікацію.



УВАГА!

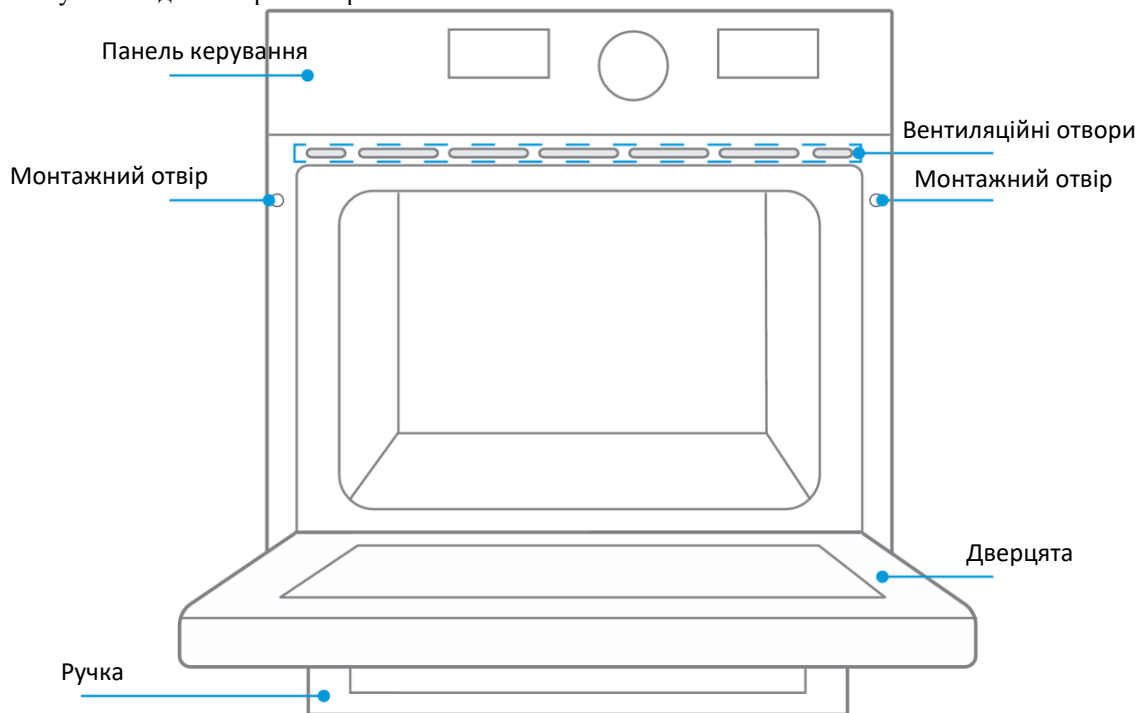
- При першому увімкненні духової шафи може з'явитися специфічний запах. Це пов'язано зі сполучним агентом, що використовується для ізоляції панелей всередині духової шафи. Будь ласка, запустіть новий порожній пристрій у звичайному режимі за температури 250°C на 30 хвилин, щоб видалити масляні забруднення 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 візповідною 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.
- 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.

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 гарячої пари на обличчя.

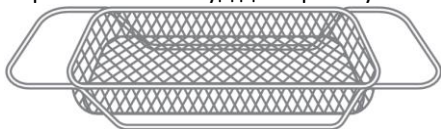


2.2. Аксесуари та їх використання



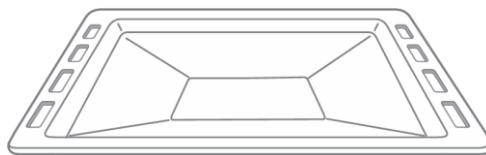
Решітка для грилю

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



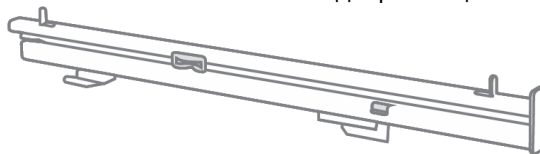
Кошик Air fry

Призначений для використання з функцією Air fry



Деко для грилю

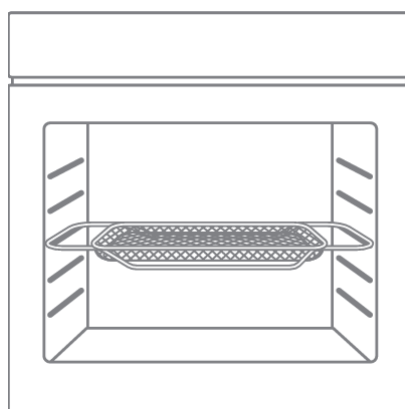
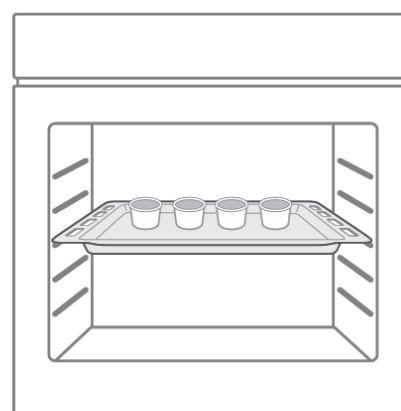
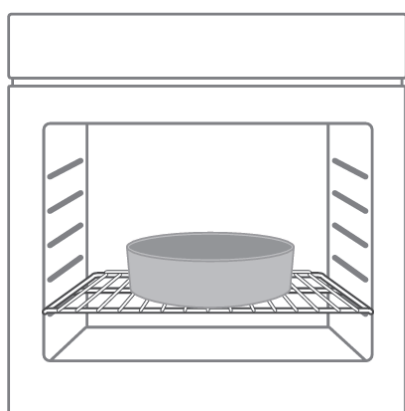
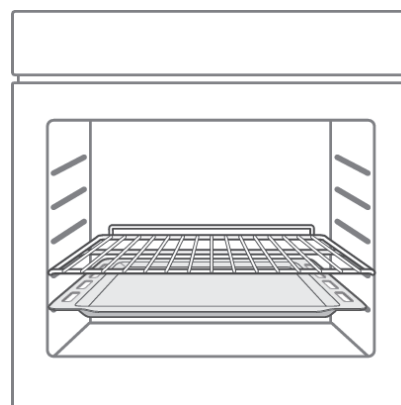
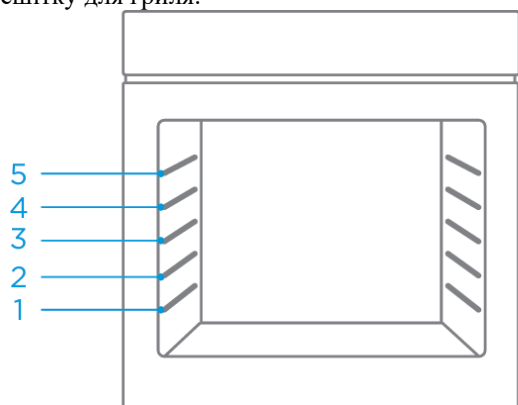
Використовуйте для приготування страв чи для вловлювання соків з-під страв тощо



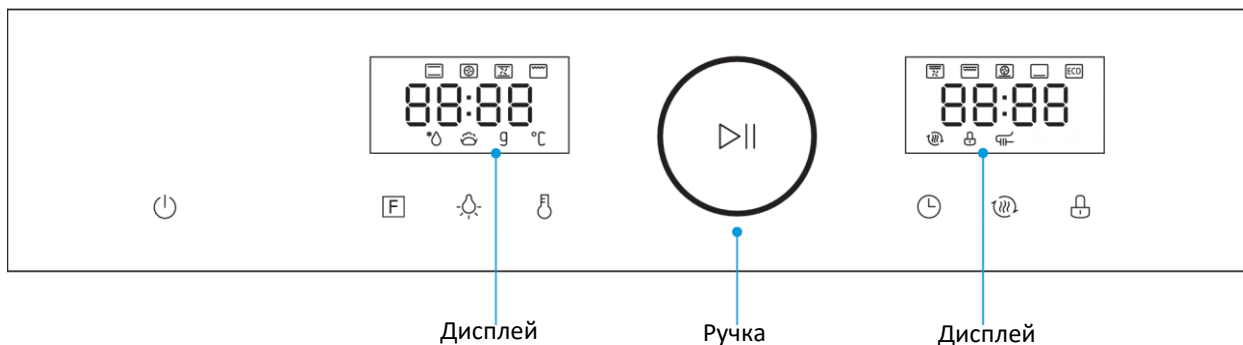
Телескопічні направляючі

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



Кнопка	Опис	
	Скасування	Натисніть, щоб зупинити роботу духової шафи та перейти в режим очікування
	Вибір режиму	Дозволяє обрати режим роботи духової шафи
	Лампа	Коротке натискання увімкне/вимкне лампу в камері готування.
	Температура	Натисніть, щоб перейти до налаштувань температури.
	Час	Використовуйте цю кнопку для переходу до налаштувань тривалості готування.
	Попередній розігрів	Використовуйте цю клавішу для швидкого попереднього розігріву камери готування.
	Блокування	Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд, щоб заблокувати/розблокувати панель керування.
	Ручка керування	Використовуйте ручку для встановлення часу/температури/інших налаштувань. Натисніть на ручку для початку готування чи щоб поставити його на паузу.

2.4. Режими духової шафи

Режим	Опис
 Звичайний	Верхній та нижній нагрівальні елементи працюють одночасно, ідеально підходить для випікання великих тортів. Діапазон температурних налаштувань становить 30–250 °C.
 Конвекція	В цьому режимі вентилятор вмикається автоматично, що забезпечує рівномірне нагрівання на одному чи кількох рівнях випікання. Особливо ефективно для готування страв, які мають бути рівномірно запечені. Діапазон температурних налаштувань становить 50–250 °C.
 Звичайний + вентилятор (Air fry)	Поєднує роботу нижнього та верхнього нагрівальних елементів разом з вентилятором для більш рівномірного проникнення тепла, що дозволяє заощаджувати 30-40% електроенергії. Також використовуйте цю функцію разом з кошиком Air fry для смаження підходящих страв. Діапазон температурних налаштувань становить 50–250 °C.
 Гриль	Використовуйте для запікання невеликої кількості плоских страв. Розміщуйте страву на середньому рівні. Діапазон температурних налаштувань становить 150–250 °C.
 Подвійний гриль + вентилятор	Використовуйте для засмажування плоских страв. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло, а також працюють обидві частини грилю. Діапазон температурних налаштувань становить 50–250 °C.
 Подвійний гриль	Використовуйте для запікання невеликої кількості плоских страв. Обидві частини грилю працюють одночасно. Діапазон температурних налаштувань становить 150–250 °C.
 Піца	Використовуйте для запікання піци. Діапазон температурних налаштувань становить 50–250 °C.

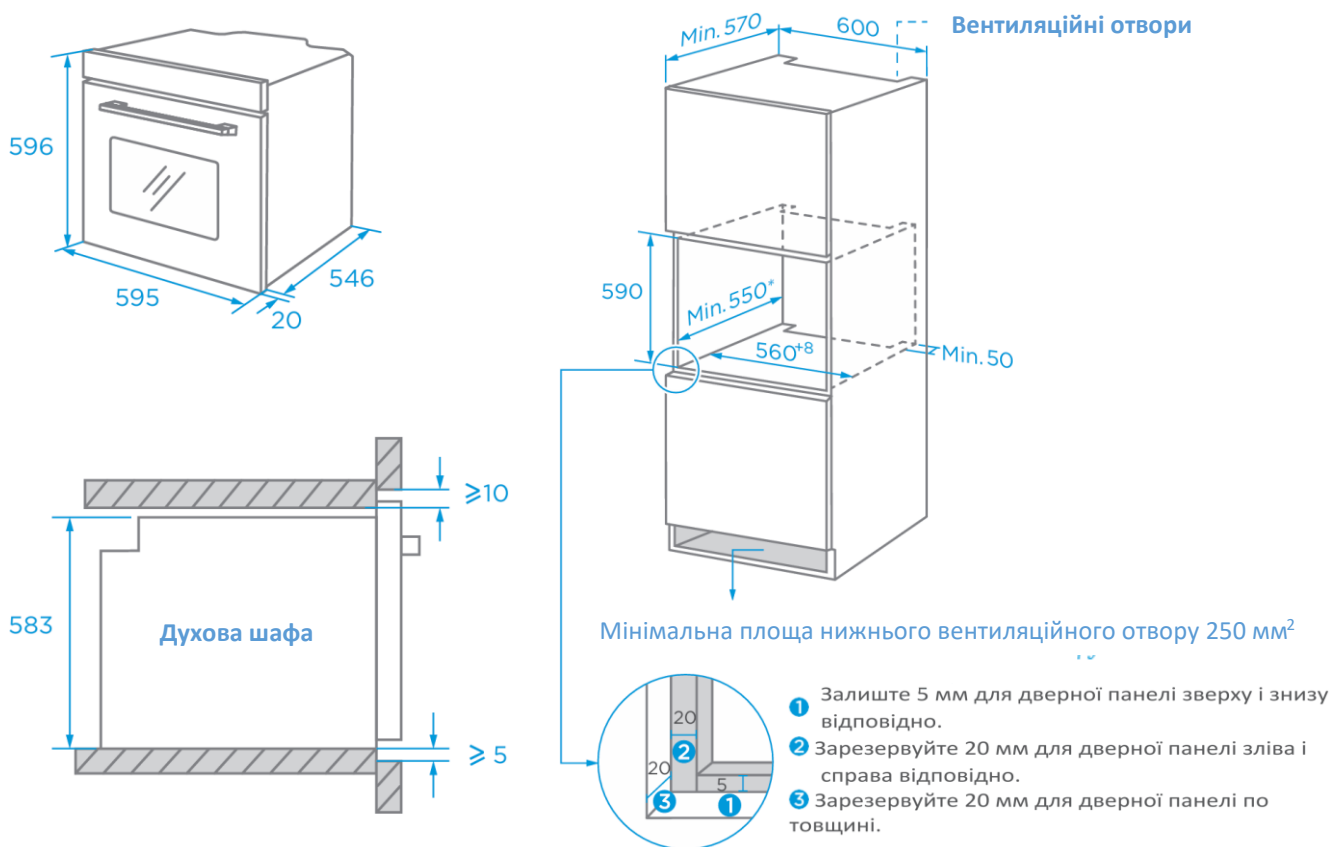
Режим	Опис
 Лише низ	Використовуйте для засмажування їжі знизу. Діапазон температурних налаштувань становить 30–220 °С.
 ECO Еко	Використовуйте цей режим для заощадження електроенергії. Діапазон температурних налаштувань становить 140–240 °С.
 Defrost Розморожування	Використовуйте для розморожування замороженої їжі.
 Fermentation Ферментація	Використовуйте цей режим для приготування закваски чи йогуртів. Діапазон температурних налаштувань становить 30–45 °С.

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

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

3.1. Встановлення в вертикальну шафу

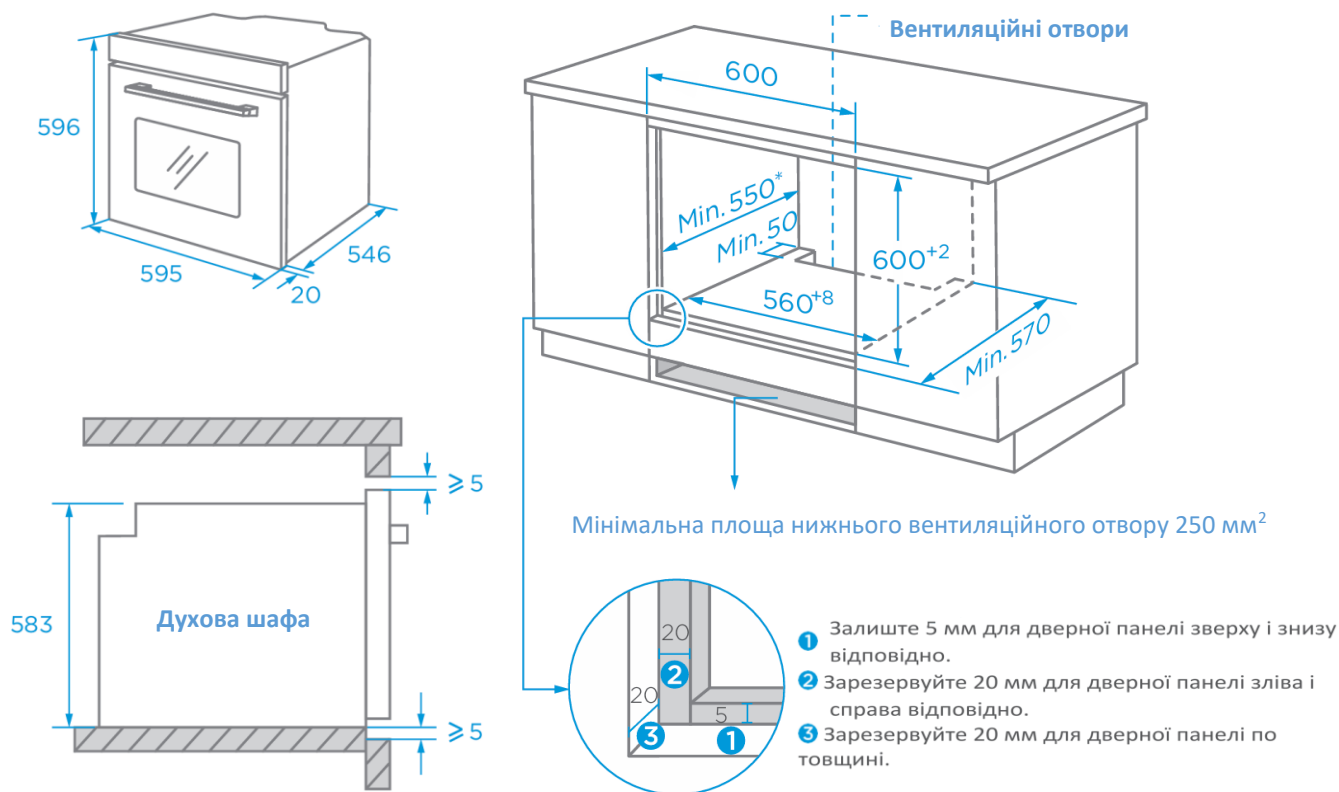
Схема монтажу для вертикальної шафи наведена нижче:



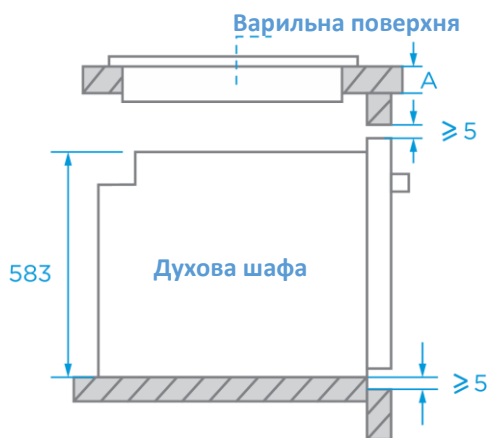
1. Товщина дошки корпусу - 20 мм.
2. Якщо розетка встановлюється на задній панелі приладу, глибина отвору шафи повинна бути збільшена з мінімум 590 мм до 620 мм.
3. Розміри на малюнках вказані в мм.

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 чи можливого 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.

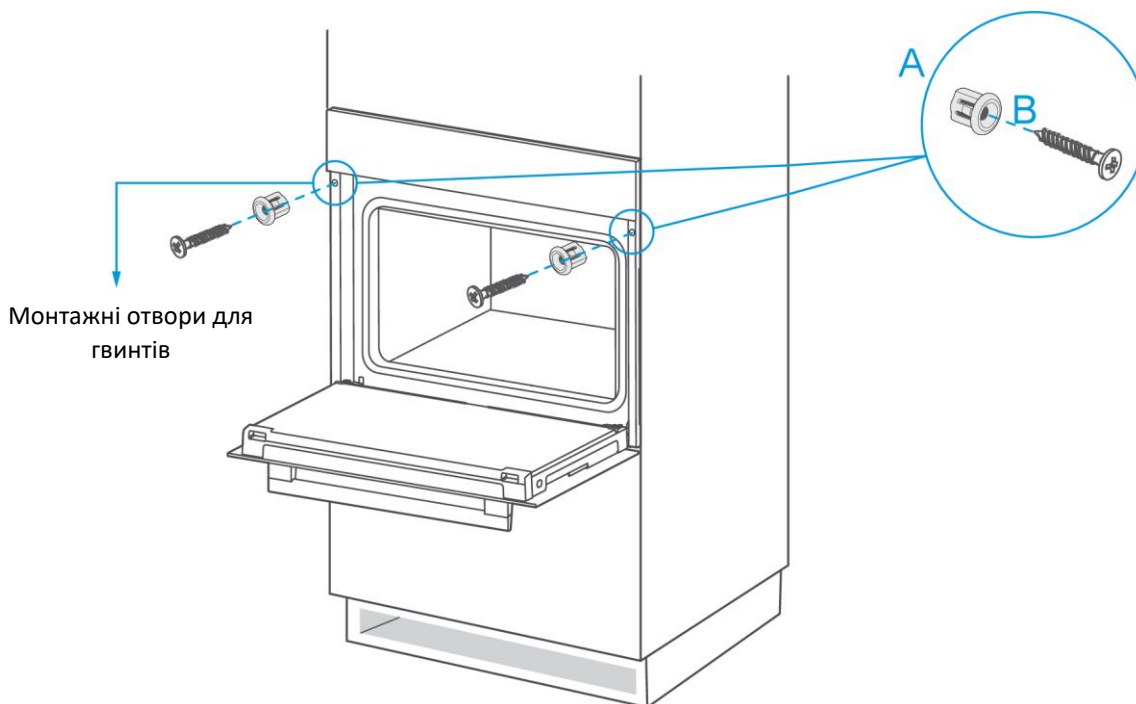


ПРИМІТКА!

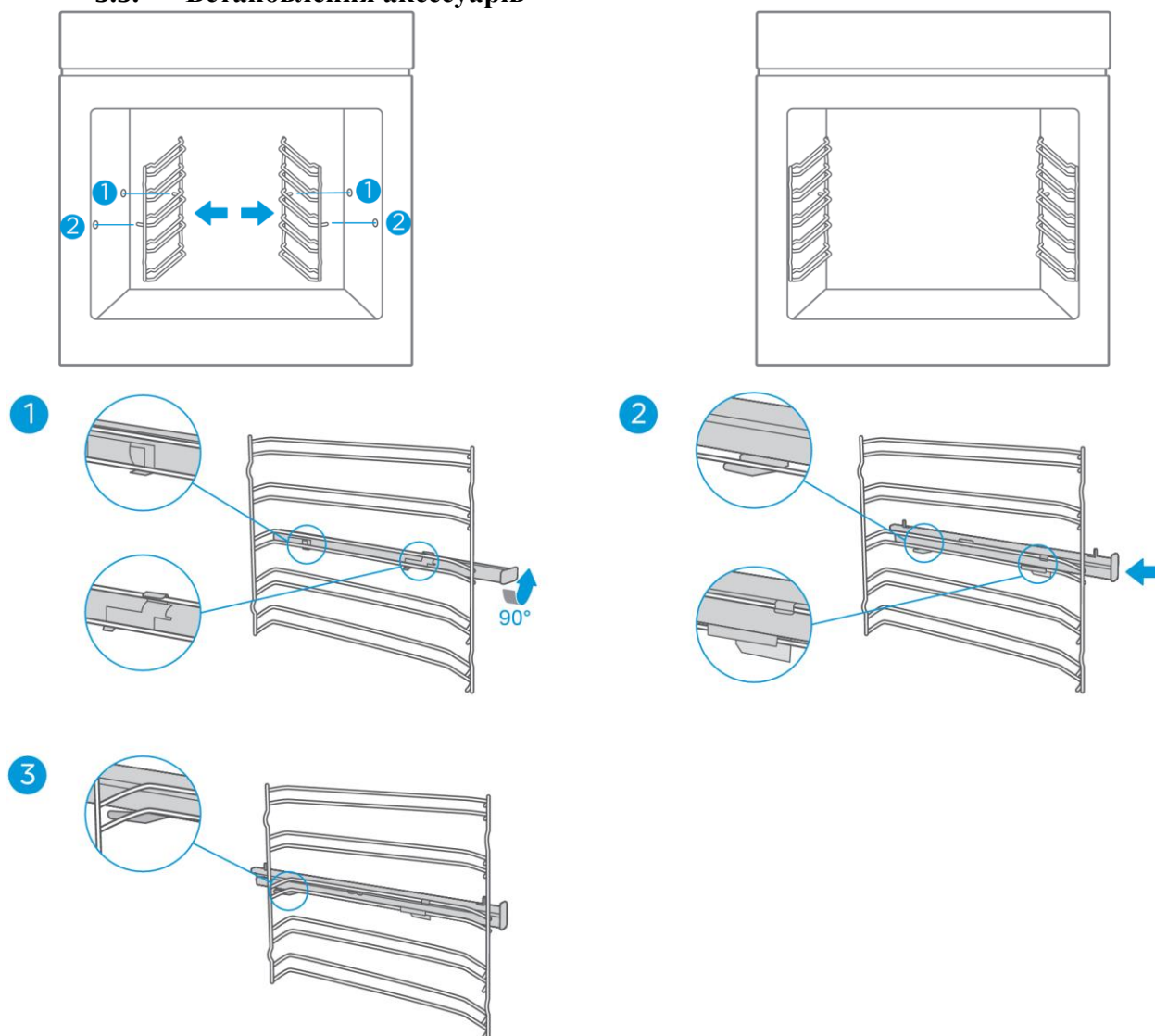
1. *Будьте дуже обережні під час переміщення або встановлення приладу, щоб уникнути пошкодження приладу або пошкодження шафи.*
2. *Перед початком роботи приладу видаліть з порожнини всі пакувальні матеріали та приладдя.*
3. *Розетка повинна бути доступною для користувачів (наприклад, поруч із шафою) 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. Зніміть усі наклейки, захисну плівку та витягніть 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 сухої тканинної ганчірки чи м'якої щітки.
3. Витріть камеру та інші поверхні сухою м'якою ганчіркою.
4. Переконайтесь у відсутності пакувального матеріалу в камері готування. Інакше їх наявність 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

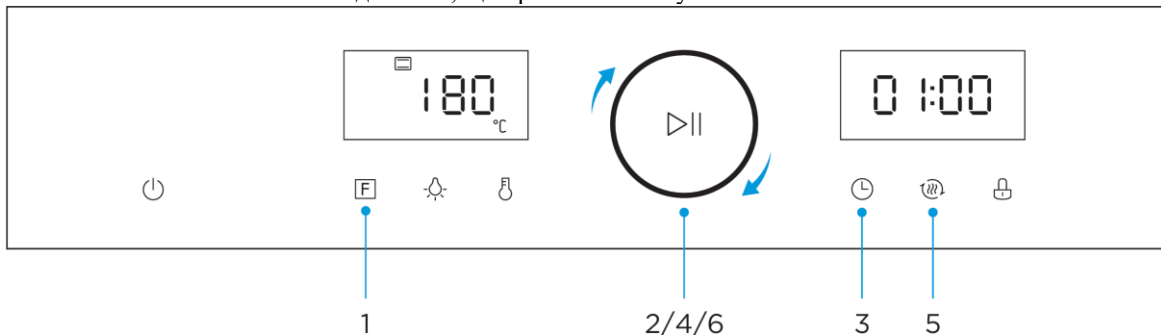
Перед використанням духової шафи, ви маєте виставити час.

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

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

4.3. Вибір режиму роботи

1. В режимі очікування чи нагадування натискайте на клавішу «» для вибору необхідного режиму роботи
2. Використовуйте **ручку** для встановлення температури.
3. Натисніть «» для того, щоб перейти до налаштування часу готування.
4. Використовуйте **ручку** для встановлення часу.
5. Натисніть «» для попереднього розігріву камери готування в разі необхідності (цей крок можна пропустити).
6. Натисніть «» для того, щоб розпочати готувати.



ПРИМІТКА!

1. Натисніть «» для початку готування після того, як попередній розігрів завершено, а їжа вже знаходиться всередині духової шафи.
2. Під час готування використовуйте «» чи «», щоб встановити бажаний час/температуру за допомогою ручки.
3. Попередній розігрів може скоротити час приготування та покращити фінальний результат.
4. Розмістіть їжу в камері готування лише після того, як попередній розігрів завершиться.
5. Духова шафа буде працювати протягом 9 годин, якщо тривалість готування не встановлена чи встановлена на «0». Для режиму ферментації це 12 годин.
6. Для швидкого переходу приладу в режим очікування з будь-якого поточного стану використовуйте клавішу «».
7. Після завершення роботи духової шафи її вентилятор може продовжувати працювати для відведення надлишків тепла, це нормально.

4.4. Відкладений старт

Щоб налаштувати увімкнення духової шафи через певний проміжок часу виконайте наступні дії:

1. В режимі очікування натисніть та утримуйте клавішу «». Щонайменше протягом 3 секунд для переходу до налаштування відкладеного старту.
2. Використовуйте **ручку** для встановлення годин.
3. Натисніть «» для підтвердження.
4. Використовуйте **ручку** для встановлення значення хвилин.
5. Натисніть знову «» для підтвердження. На правому дисплеї відобразиться напис «dELA».
6. Використовуйте клавішу «» для вибору необхідного режиму.
7. Використовуйте **ручку** для встановлення температури.
8. Натисніть «» для встановлення тривалості.

- Використовуйте **ручку** для налаштування часу.
- Натисніть «▶||», щоб розпочати відлік.



ПРИМІТКА!

- Коли настане час початку готування, духова шафа ввімкнеться автоматично.
- В цьому режимі натисніть на «⌚» для відображення часу готування на лівому дисплеї та часу, що залишився до початку готування, на правому. Інформація буде відображатися протягом 3 секунд, а потім прилад перейде до попереднього стану.

4.5. Air fry

Air fry – це спеціальний режим приготування, розроблений для швидкого та рівномірного готування з мінімальним додаванням масла. Гаряче повітря видаляє вологу з поверхні їжі, створюючи хрустку скоринку.

- В режимі очікування чи нагадування натискайте на клавішу «F» для вибору режиму роботи «Звичайний + вентилятор».
- Використовуйте **ручку** для встановлення температури.
- Натисніть «⌚» для того, щоб перейти до налаштування часу готування.
- Використовуйте **ручку** для встановлення часу.
- Натисніть «▶||» для початку.

№	Страва	Вага	Час	Температура	Режим	П. р.*
1	Картопля фрі	350 г	19 хв	200°C	⌚	Так
		750 г	23 хв	230°C	⌚	
2	Овочеві нагетси	180 г	11,5 хв	250°C	⌚	Так
3	Моцарела для смаження	120 г	10 хв	250°C	⌚	Так
4	Товсті цибулеві кільця	160 г	11,5 хв	220°C	⌚	Так
5	Гриби в паніровці	125 г	13 хв	230°C	⌚	Так
		250 г	13 хв	230°C	⌚	

*П. р. – скорочення від «попередній розігрів».



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.

5. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Витягніть усі аксесуари, що Вам не знадобляться в даний момент.
- Не відкривайте дверцята під час роботи пристрою.
- Якщо Ви відкрили дверцята під час роботи пристрою, вимкніть лампу (без зміни налаштувань температури).
- 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.
- Використовуйте конвекцію завжди, коли це доречно.
- Ви можете готувати та запікати на кількох рівнях одночасно використовуючи конвекцію.
- Якщо страви не сумісні для готування одна з одною одночасно, Ви можете готувати страви одна за одною, використовуючи тепло від попередньо приготованої страви.
- Не використовуйте попередній нагрів для порожньої духової шафи без необхідності. Якщо попередній розігрів необхідний, то починайте готувати їжу відразу, як необхідна температура була досягнута.
- Не використовуйте фольгу для накриття нижньої частини камери для готування їжі.
- Використовуйте таймер завжди, коли це можливо.
- 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. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



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.

5. Для полегшення чищення камери духової шафи можна зробити наступне:

- Додайте в камеру близько 250 мл очищеної води та відповідну кількість миючого засобу й добре перемішайте.

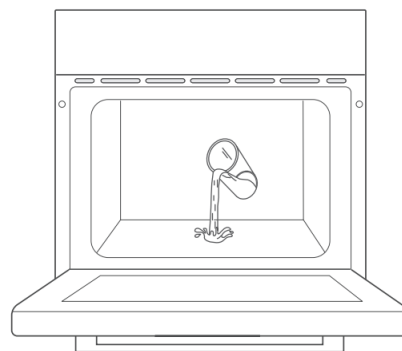
- Закривши дверцята духовки, використовуйте клавішу

"F" для вибору режиму «Звичайний».

- Встановіть час на "30 хвилин", а температуру на "100°C".

- Натисніть «▶||» для старту.

6. Після завершення зачекайте поки піч повністю охолоне. Потім протріть робочу камеру печі чистою абсорбуючою губкою або м'якою тканинною ганчіркою. Забруднення будуть відмиватися значно легше.



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 шпателі 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.

ЗАМІНА ЛАМПИ ВСЕРЕДИНІ КАМЕРИ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

Якщо лампа всередині камери приготування перегорає, її необхідно замінити на аналогічну. Ви можете придбати її в магазині електроніки чи звернутися за номером гарячої лінії 0 800 30 33 34.

Під час заміни лампи переконайтесь ваш одяг сухий та надягайте рукавиці з тканини. Це збільшить термін служби 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 захолонув.

Для заміни лампи виконайте наступні дії:

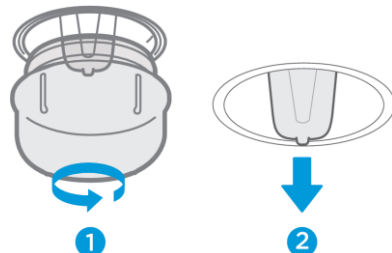
1. Постеліть рушник всередині вже холодної камери для готування, аби уникнути можливих пошкоджень лампи від падіння.

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 25-40 Вт, з номінальною напругою 220-240 В та класом енергоефективності G.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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.



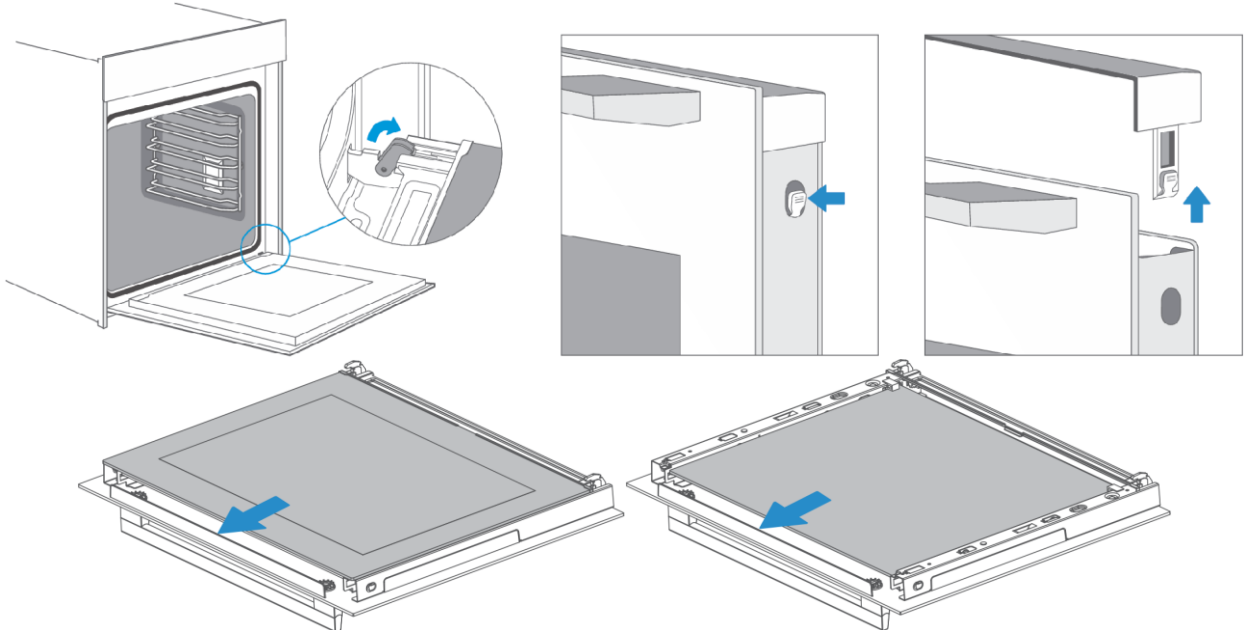
ОБЕРЕЖНО!

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, доки це можливо;
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.

7. ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо виникла проблема, перед тим, як телефонувати за номером гарячої лінії, переконайтесь, що вона не спричинена неправильним використанням пристрою. Зверніться до таблиці з можливими причинами виникнення несправностей і спробуйте виправити її 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 не перестав працювати після вимкнення приладу	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

8. 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.



9. ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OEG 734 ETD BA
Кількість камер для приготування страв	1
Тип духової шафи	Вбудована електрична духовка шафа
Корисний об'єм	72 л
Номінальна потужність	3,2 кВт
Енергоспоживання (звичайний режим)	1.06 кВт·г/цикл
Енергоспоживання (примусове ввімкнення вентилятора)	0.69 кВт·г/цикл
Клас енергоефективності (Від A+++ до D)	A+
Індекс енергоефективності EEl_{cavity}	81.2



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

1. Для роботи приладу його потрібно надійно заземлити.
2. У випадку несправності, яку не вдалося усунути власними силами, слід припинити використання приладу, вимкнути його та зателефонувати за номером гарячої лінії 0 800 30 33 34.
3. Перед ремонтом чи обслуговуванням духової шафи її слід відключати від електромережі.

Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	8	2	5	5	2	0	2	5	0	6	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

