

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНИХ ДУХОВИХ ШАФ
OEG 592 ETW BA
OEG 592 ETC WA

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

ВСТУП	3
1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ.....	3
2. ЗНАЙОМСТВО.....	4
2.1. Духова шафа	4
2.2. Аксесуари та їх використання.....	5
2.3. Панель керування.....	6
3. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	7
3.1. Перед першим використанням	7
3.2. Налаштування годинника	7
3.3. Увімкнення/вимкнення духової шафи	7
3.4. Лампа	8
3.5. Функція нагадування.....	8
3.6. Перегляд часу, що залишився, для різних функцій	8
3.7. Старт/Пауза/Скасування.....	8
3.8. Функція енергозбереження	8
3.9. Блокування (Захист від дітей)	8
3.10. Відкладений старт	9
4. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	9
5. ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	10
6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	13
6.1. Догляд	13
6.2. Догляд з використанням каталітичних панелей (опція)	13
6.3. Заміна лампи.....	13
7. ВИПРАВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	13
8. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	14
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	15

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.

1. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

- При першому ввімкненні приладу від нього може йти неприємний запах. Це пов'язано з засобом для склеювання, що використовується для ізоляції панелей у печі. Перед першим використанням, дайте порожньому пристрою пропрацювати 30 хвилин при температурі 250°C з увімкненими верхнім та нижнім нагрівальними елементами (звичайний режим), для очищення внутрішньої робочої камери від різних домішків.
- Під час першого використання може виділятися невелика кількість диму та специфічного запаху, це нормально. Якщо це трапиться, просто зачекайте, доки запах не зникне, перед тим як ставити їжу в духову шафу.
- Пристрій та його частини можуть сильно нагріватися під час використання, будьте обережні. Діти, віком менше 8 років, не мають користуватися приладом самостійно, лише під наглядом.
- Вимкніть пристрій негайно, якщо помітили на ньому тріщини, щоб уникнути можливого удару струмом.
- 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, займатися чищенням та обслуговуванням без нагляду.
- Пристрій сильно нагрівається під час роботи. Будьте обережними.
- Не дозволяйте дітям наближатися впритул до пристрою, що працює, особливо коли працює гриль.
- Перед заміною лампи всередині духової шафи, вимикайте її від електроживлення. Це вбереже вас від можливого удару струмом.
- Запобіжні пристрої відключення повинні бути вбудовані в електропроводку відповідно до її специфікацій.
- Наглядайте за дітьми, вони не повинні гратися з пристроєм.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи відсутністю досвіду та знань без нагляду, чи якщо їм не було надано інструкцій щодо безпечного використання приладу.
- Пристрій та його частини можуть сильно нагріватися під час роботи. Тримайте малих дітей на безпечній дистанції.
- Багатополюсний вимикач має бути вмонтований в домашню електромережу з дотриманням усіх стандартів та правил вашого регіону.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити. Цю процедуру має виконувати персонал сервісного центру чи аналогічно кваліфікований персонал для уникнення можливих небезпек.
- Не використовуйте жорсткі абразивні миючі засоби чи гострі предмети для очищення скляних дверей. Вони можуть подрпати поверхню, що може призвести до розбиття скла в майбутньому.
- Не використовуйте пароочисник для чищення пристрою.
- Пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Заборонено встановлювати на пристрій декоративні дверцята. Інакше це перешкодить її охолодженню та духову шафу буде перегріватися.

Важливі застереження

- Надягайте взуття перед використанням приладу. Не торкайтесь духової шафи вологими/мокрими руками, чи ногами.
- Не відкривайте двері часто під час роботи духової шафи.
- Цей пристрій має встановити та підготувати до роботи технік з відповідною кваліфікацією. Виробник не несе відповідальності за шкоду, що була спричинена неправильним розташуванням чи встановленням неавторизованим персоналом.

- Не кладіть нічого на відчинені дверцята пристрою. Це може перехилити пристрій чи зламати дверцята.
- Деякі частини приладу можуть зберігати тепло протягом тривалого проміжку часу. Необхідно зачекати доки частини, які нагріваються, охолонуть.
- Якщо Ви не збираєтесь використовувати пристрій протягом тривалого періоду часу, вимкніть його від електромережі.

Вбудовування духової шафи

Встановіть пристрій у відповідне місце на кухні. Його можна розташувати під варильною поверхнею чи всередині шафи. Надійно закріпіть прилад гвинтами, для цього на ньому є два отвори, що знаходяться всередині духової шафи. Для забезпечення гарної вентиляції, встановлюйте пристрій з дотриманням усіх розмірів та дистанцій вказаних в інструкції.



Важливо!

Для правильної роботи пристрою, кухня має відповідати певним нормам. Стіни кухні, що знаходяться біля духової шафи, мають бути вогнетривкими. Переконайтесь, що клей, який скріплює дерев'яні панелі, здатен витримувати температуру щонайменше 120°C. Усі матеріали, що не здатні витримати такої температури, розплавляться та деформуються. Усі електричні деталі мають бути ізольовані після встановлення духової шафи. Це законодавча вимога з безпеки. Всі захисні бар'єри мають бути закріплені так, щоб їх неможливо було зняти без спеціальних інструментів. Зніміть задню стінку кухонних меблів, для забезпечення гарної циркуляції повітря. Духова шафа повинна мати щілину для вентиляції знизу, розміром щонайменше 50 мм.

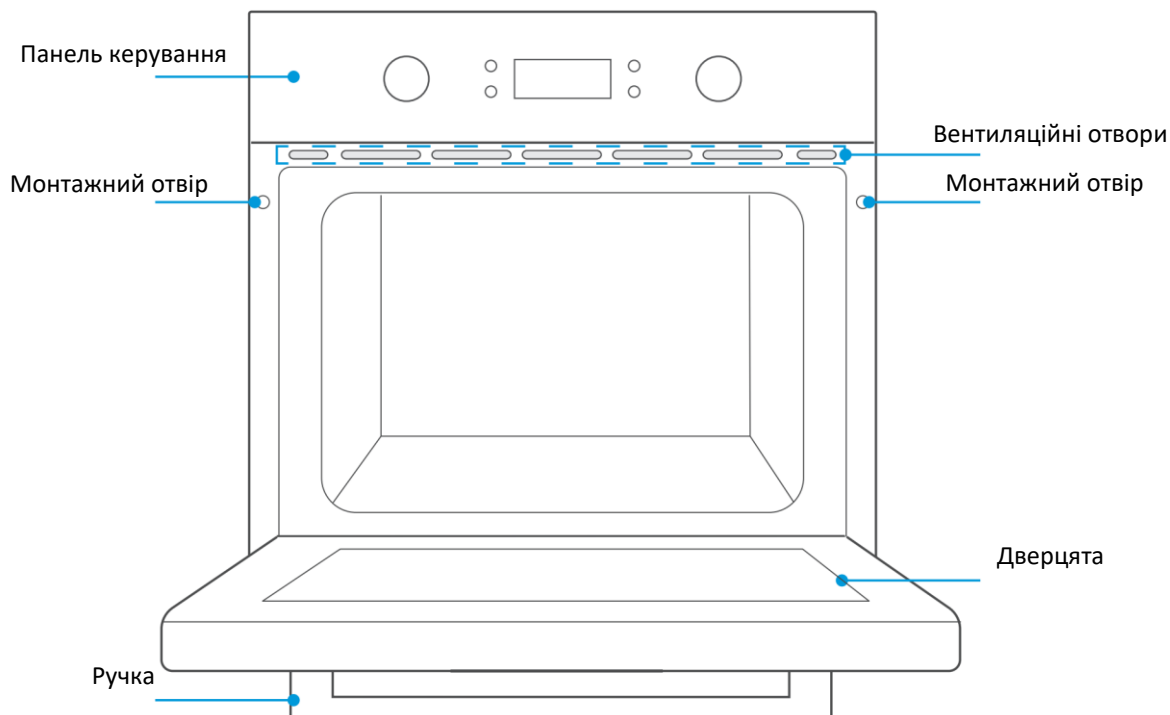
Забезпечення відповідності

Розпакувавши пристрій, переконайтесь, що він жодним чином не пошкоджений. Якщо ви маєте будь-які сумніви в цілісності приладу, не користуйтеся ним: Зв'яжіться з магазином, де Ви придбали пристрій. Зберігайте пакувальний матеріал, такий як поліетиленові пакети, полістирол або цвяхи в недоступному для дітей місці, оскільки вони небезпечні для дітей.

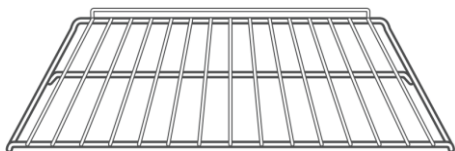
2. ЗНАЙОМСТВО

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.

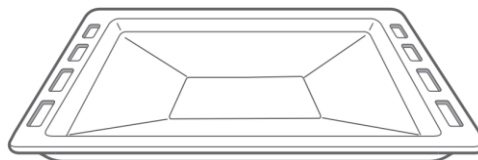


2.2. Аксесуари та їх використання



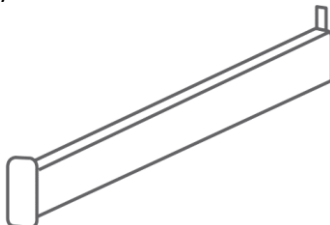
Решітка для грилю

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



Деко для грилю

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

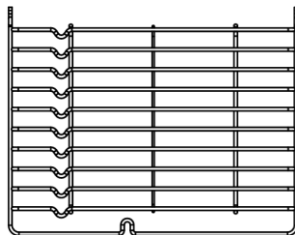


Телескопічні направляючі

Деякі моделі оснащені телескопічними направляючими для полегшення роботи з приладом. За бажанням їх та бокові рейки, що їх тримають, можна демонтувати відкрутивши гвинти. Знявши їх, можна буде ставити страви на дно духової шафи та використовувати гриль, подвійний гриль чи подвійний гриль з вентилятором.

Примітка: Якщо Ви ставите страви на низ духової шафи, **НІ В ЯКОМУ ВИПАДКУ не використовуйте режим, де використовується нижній нагрівальний елемент. Це допоможе уникнути накопиченню надлишку тепла знизу.**

Цей аксесуар є не у всіх моделях



Бокова стійка

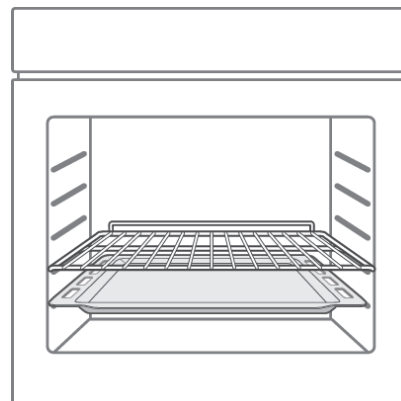
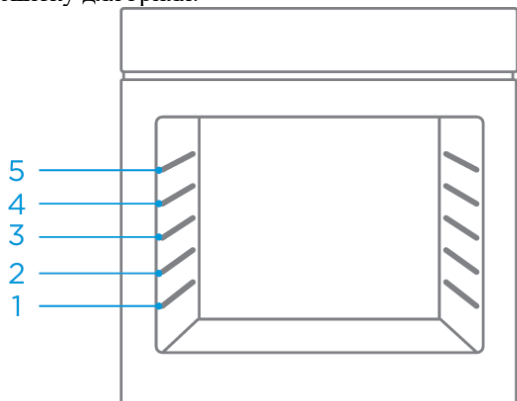
Використовуються для приготування великих об'ємів їжі. Це кріплення справа та зліва духової шафи, можна зняти. Посуд та деко можна поставити на дно духової шафи та увімкнути режим гриля, подвійного гриля чи подвійного гриля з вентилятором.

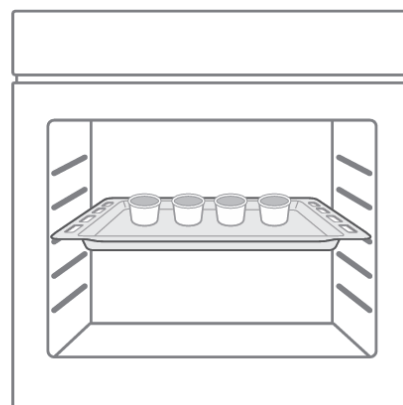
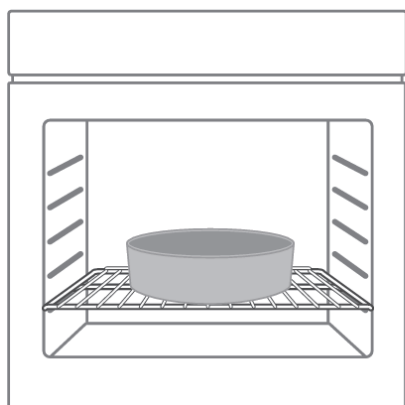
Примітка: Якщо Ви ставите страви на низ духової шафи, **НІ В ЯКОМУ ВИПАДКУ не використовуйте режим, де використовується нижній нагрівальний елемент. Це допоможе уникнути накопиченню надлишку тепла знизу.**

Цей аксесуар є не у всіх моделях

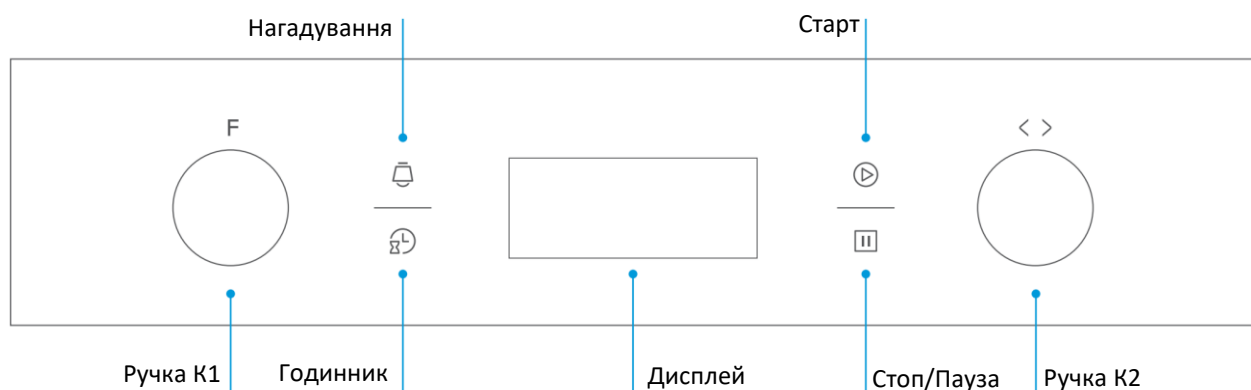
РОЗМІЩЕННЯ АКСЕСУАРІВ

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 режиму
	Лампа: Вмикає лампу та дозволяє спостерігати за прогресом в приготуванні страви, не відкриваючи дверцята. Її можна увімкнути для будь-якого режиму, окрім ЕКО.
	Розморожування: Циркуляція повітря кімнатної температури допомагає швидше розморожувати продукти, не використовуючи при цьому нагрівальних елементів. Це м'який, проте швидший, спосіб прискорити розморожування напівфабрикатів й інших заморожених продуктів.
	Подвійний гриль + вентилятор: При цьому працює інфрачервоний ТЕН та верхній нагрівальний елемент + вентилятор.
	Подвійний гриль: Інфрачервоний ТЕН та верхній нагрівальний елемент працюють разом.
	Гриль: Працює інфрачервоний ТЕН, що періодично вмикається та вимикається, підтримуючи задану температуру. Цей режим підходить для підсмажування невеликої кількості їжі.
	Звичайний режим + вентилятор: Комбінована робота обох нагрівальних елементів та вентилятора забезпечують більш рівномірне проникнення тепла та засмажування. Здебільшого використовуйте цей режим для готування м'яса.
	Звичайний режим: Одночасно працюють нижній та верхній нагрівальні елементи, що рівномірно готують страву.
	Нижній нагрівальний елемент: Вмикається лише нижній нагрівальний елемент. Зазвичай використовується для підтримання страви теплою чи для засмажування страви знизу.
	Конвекція: У цьому режимі вентилятор вмикається автоматично, щоб поліпшити циркуляцію повітря всередині та забезпечити рівномірне надходження тепла та рівномірне запікання вашої страви.
	ЕКО: Енергоефективний режим. Підходить для страв, що потребують делікатного готування. При цьому одночасно працюють нижній та верхній нагрівальні елементи.

3. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

3.1. Перед першим використанням

1. Перед першим увімкненням переконайтеся, що пристрій встановлено правильно.
2. Щоб уникнути пожежі, видаліть усі захисні пакувальні матеріали, що використовуються при транспортуванні. Переконайтеся, що в духовці немає залишків пакувальних матеріалів та аксесуарів (наприклад, пінопласту, картону, решітки для гриля, решітки для гриля і т. д.).
3. Очистіть робочу камеру духової шафи та аксесуари за допомогою ганчірки чи м'якої щітки, змоченій в мильній воді.
4. Відкрийте вікна та увімкніть витяжку в приміщенні для того, щоб забезпечити гарну вентиляцію.
5. Тримайте дітей та тварин в іншій кімнаті під час першого увімкнення. Зачиніть двері до суміжних кімнат.
6. Після підключення духової шафи до електромережі оберіть звичайний режим, встановіть час та температуру відповідно до таблиці, яка наведена далі.
7. Після першого використання злегка привідкрийте дверцята пристрою та дочекайтеся коли пристрій охолоне.

Режим	Температура	Час
Звичайний режим	250°C	0.5 год

3.2. Налаштування годинника

При першому підключенні духової шафи до електромережі та увімкненні, слід встановити годинник. Для налаштування виконайте наступні дії:

1. Натисніть «», значення годин почнуть блимати.
2. Повертайте ручку K2 для встановлення значення годин (значення від 0 до 23).
3. Натисніть «» ще раз, значення хвилин почнуть блимати.
4. Повертайте ручку K2 для встановлення значення хвилин (значення від 0 до 59).
5. Натисніть «» ще раз, щоб завершити налаштування.



ПРИМІТКА!

1. Годинник має 24-х годинний формат.
2. Перед використанням духової шафи потрібно завершити налаштування годинника.
3. Під час встановлення годинника ви можете натиснути клавішу «» аби скинути налаштування годинника.
4. Якщо потрібно змінити налаштування годинника, то переведіть пристрій в режим очікування та повторно виконайте усі кроки.

3.3. Увімкнення/вимкнення духової шафи

1. В режимі очікування чи нагадування, поверніть ручку K1 для вибору бажаного режиму.
2. Повертайте ручку K2 для встановлення бажаної температури.
3. Натисніть «», щоб розпочати готування.
4. Якщо пропустити крок 2 та відразу натиснути «», то духовка шафа почне свою роботу. Час за замовчуванням 9 годин, температура за замовчуванням відобразиться на дисплеї.



ПРИМІТКА!

1. Після початку готування можна змінити його тривалість повертаючи ручку K1. Для того, щоб підтвердити зміни слід натиснути «» протягом 3 секунд.
2. Після початку готування використовуйте ручку K2 для зміни температури. Для того, щоб підтвердити зміни слід натиснути «» протягом 3 секунд.
3. Вмикайте освітлення камери готування для того, щоб спостерігати за процесом приготування страви та під час чищення внутрішньої камери пристрою. Щоб перевести духову шафу в режим очікування слід вимкнути лампу вручну.
4. По завершенню готування охолоджуючий вентилятор буде продовжувати працювати до тих пір, доки температура приладу не впаде нижче 75°C.

3.4. Лампа

Вмикайте освітлення камери готування для того, щоб спостерігати за процесом приготування страви та під час чищення внутрішньої камери пристрою. Для увімкнення/вимкнення лампи виконайте наступні кроки:

1. Повертайте ручку K1 для вибору режиму «».
2. Натисніть «» для підтвердження.

3.5. Функція нагадування

Якщо Ви бажаєте розпочати готування пізніше, то Ви можете встановити нагадування. Цією функцією можна скористатися лише коли прилад перебуває в режимі очікування. Для цього:

1. Натисніть клавішу «», значення годин почне блимати;
2. Поверніть ручку K2, щоб встановити значення годин;
3. Натисніть «» знову, значення хвилин почне блимати;
4. Поверніть праву ручку K2, щоб встановити значення хвилин;
5. Натисніть «» для підтвердження й відлік негайно розпочнеться. Індикатор «» буде горіти безперервно. По закінченню відліку пролунає звуковий сигнал, а відповідний індикатор згасне.



ПРИМІТКА!

1. Якщо під час встановлення нагадування Ви передумали, то натисніть «» для скасування;
2. Якщо нагадування вже встановлено, але Ви хочете його відмінити, то натисніть «» двічі.

3.6. Перегляд часу, що залишився, для різних функцій

1. Під час роботи приладу, якщо годинник було встановлено, натисніть «» для перегляду поточного часу; Якщо функція нагадування працює, то натисніть «» для перегляду часу до закінчення відліку.
2. В режимі нагадування натисніть «» для перегляду поточного часу, якщо годинник було налаштовано.

3.7. Старт/Пауза/Скасування

1. Після встановлення таймера, натисніть «» для початку готування. Якщо готування стоїть на паузі, то натисніть «» для того, щоб його продовжити.
2. Під час готування натисніть «» один раз для того, щоб поставити його на паузу. Натисніть «» двічі, для скасування.

3.8. Функція енергозбереження

1. В режимі очікування чи нагадування, натисніть та утримуйте «» протягом 3 секунд, LED дисплей приладу вимкнеться та перейде в режим енергозбереження.
2. Якщо прилад перебуває в режимі очікування й протягом 10 хвилин не було жодних змін в налаштуваннях, то дисплей автоматично перейде в енергозберігаючий режим.
3. В режимі енергозбереження достатньо натиснути будь-яку клавішу чи повернути будь-яку ручку керування для того, щоб з нього вийти.

3.9. Блокування (Захист від дітей)

Для того, щоб заблокувати панель керування одночасно натисніть та утримуйте протягом 3 секунд клавіші «» та «». Панель заблокується, пролунає довгий звуковий сигнал й на дисплеї відобразиться іконка «».

Щоб розблокувати панель керування, повторіть ці дії ще раз. Пролунає довгий звуковий сигнал, а іконка «» зникне з дисплею.

3.10. Відкладений старт

1. Для використання цієї функції потрібно спершу налаштувати годинник.
2. Натисніть «» для переходу до налаштування відкладеного старту.
3. Поверніть ручку K2, щоб встановити значення годин.
4. Натисніть «» знову.
5. Скористайтеся ручкою K2, щоб встановити значення хвилин.
6. Поверніть ручку K1 для вибору необхідного режиму. Натисніть «» для підтвердження.
7. Потім поверніть ручку K1, щоб налаштувати час, й ручку K2, щоб встановити температуру.
8. Натисніть «» для підтвердження усіх параметрів. На дисплеї поруч з годинником буде горіти лише символ «». Для того, щоб перевірити час, що залишився до початку готування, натисніть клавішу «». Через три секунди на дисплеї знову буде відображатися годинник.
9. По закінченню відліку пролунає звуковий сигнал й духовна шафа розпочне готування страви. Символ «» зникне, а уся інша індикація, що зазвичай працює під час роботи приладу, з'явиться.



ПРИМІТКА!

1. Для режимів «Лампа» та «Розморожування» функція відкладеного старту недоступна.
2. Якщо пропустити крок 7, то буде використано час та температуру за замовчуванням.
3. Для того, щоб температури та час відображалися постійно, натисніть клавішу «» один раз. Натисніть її ще раз, щоб перемкнутися на годинник. Натисніть клавішу «» ще раз, що повернувшись до відображення годинника. Чи натисніть «», щоб повернувся до відкладеного старту.
4. Нагадування недоступне для цієї функції.

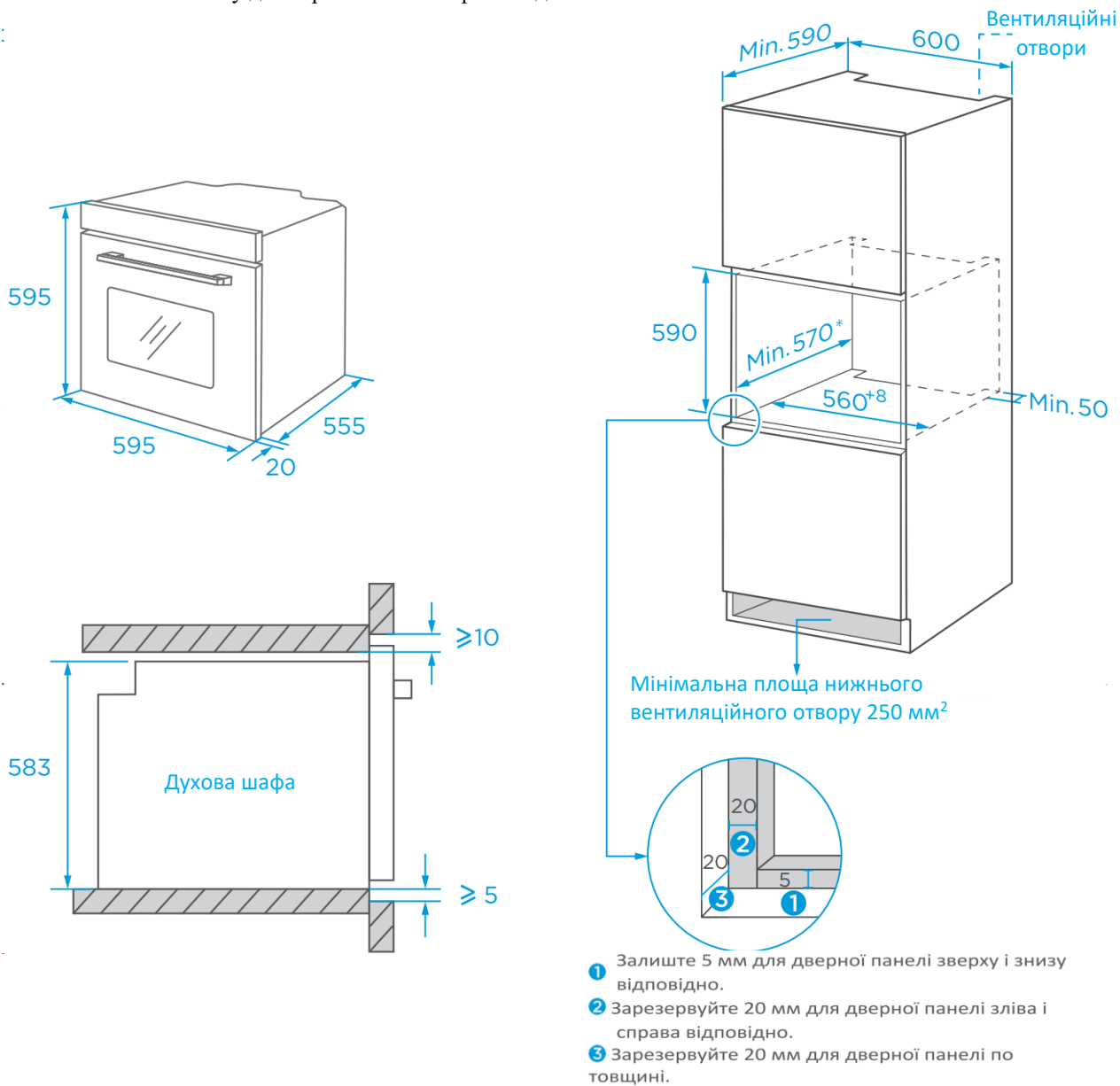
4. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Витягніть усі аксесуари, що вам не знадобляться в даний момент.
2. Не відкривайте двері під час роботи пристрою.
3. Якщо Ви відкрили двері 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 (*залежить від моделі).
6. Ви можете готувати та запікати на кількох рівнях одночасно використовуючи конвекцію (*залежить від моделі).
7. Якщо страви не сумісні для готування одночасно, Ви можете готувати страви одна за однією, 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 (*залежить від моделі).
9. Не використовуйте фольгу для накриття нижньої частини камери для готування їжі.
10. Використовуйте таймер та щуп завжди, коли це можливо (*залежить від моделі).
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.

5. ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

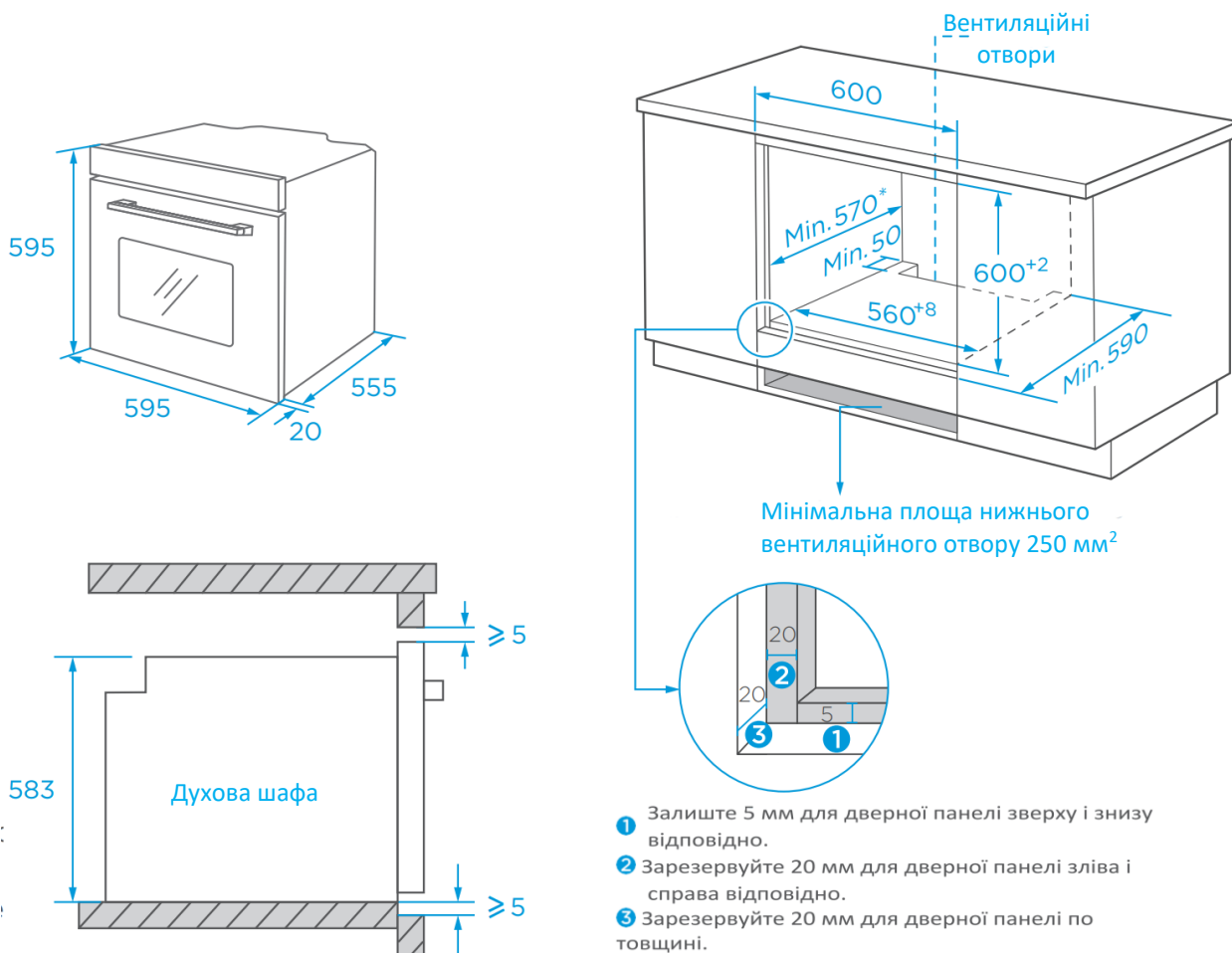
Якщо є якісь розбіжності між ілюстрацією та реальним продуктом, будь ласка, враховуйте розміри реального продукту.

Схема монтажу для вертикальної шафи наведена нижче:

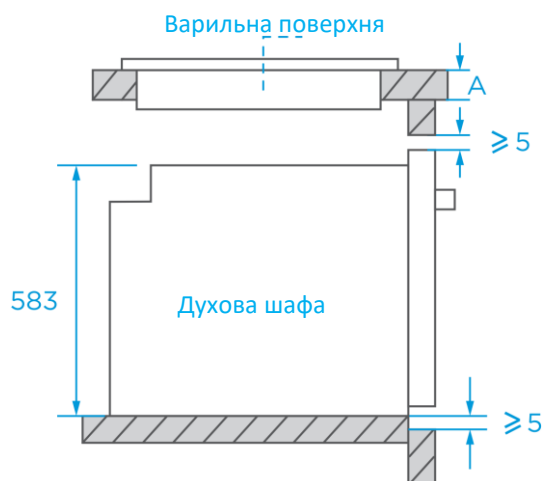


1. Товщина дошки корпусу - 20 мм.
2. Якщо розетка встановлюється на задній панелі приладу, глибина отвору шафи повинна бути збільшена з мінімум 590 мм до 620 мм.
3. Розміри на малюнках вказані в мм.

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



Якщо варильна поверхня буде розташовуватися над духовою шафою, 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.

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, відповідно до цієї інструкції з монтажу. Виробник не відповідальний за шкоду, що була спричинена неправильним розташуванням чи встановленням пристрою неавторизованим персоналом
2. Весь процес встановлення потребує професійних монтажників. Під час монтажу вдягайте захисні рукавички, щоб уникнути подряпин або ураження електричним струмом.
3. Встановлені блоки повинні бути термостійкими та витримувати температуру до 90°C, а прилегли до них фасади - до 70°C.
4. Будь ласка, використовуйте розетку щонайменше 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 й 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.

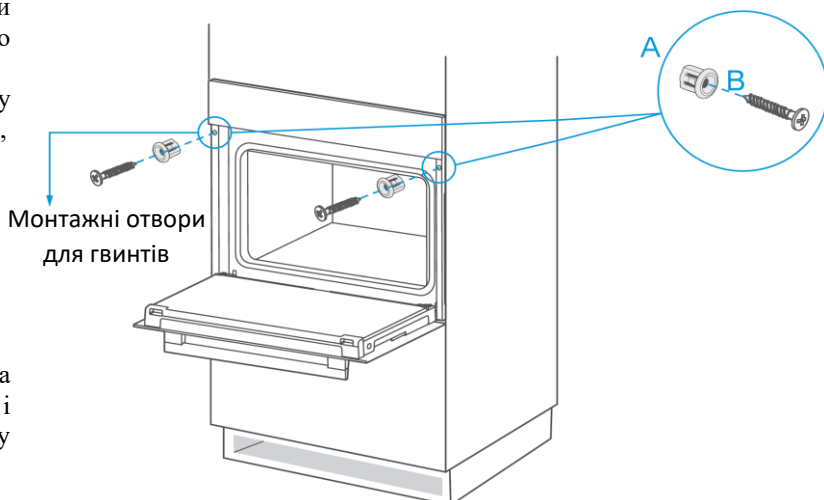


ОБЕРЕЖНО!

1. Будьте дуже обережні під час переміщення або встановлення приладу, щоб уникнути пошкодження приладу або пошкодження шаф.
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 «Схеми монтажу», щоб дізнатися про вимоги до глибини шафи. Зазор між нижньою панеллю шафи та задньою панеллю (або стіною) повинен бути не менше 50 мм.

ЕТАПИ ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Будь ласка, підготуйте шафу відповідно до схем монтажу цього розділу.
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 комплекту постачання приладу.



6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

6.1. Догляд

Для належної роботи пристрою тримайте його в чистоті. Перед чищенням чи обслуговуванням, відключіть пристрій від електромережі. Виконайте наступні кроки:

- Дочекайтесь доки пристрій трішки охолоне, й не буде занадто гарячим. Чистити робочу камеру духової шафи легше, коли вона ще тепла.
- Вийміть усі аксесуари, промийте їх окремо у теплій воді та висушіть.
- Помийте робочу камеру пристрою, видаліть залишки їжі та інші забруднення.
- Протріть пристрій ззовні за допомогою м'якої тканинної ганчірки, змоченої в розчині з додаванням мийного засобу. Витріть духову шафу насухо.



ПРИМІТКА!

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

6.2. Догляд з використанням каталітичних панелей (опція)

Духовка оснащена спеціальною каталітичною панеллю, що полегшує процес очищення камери готування. Вона має самоочисне пористе покриття, що поглинає жир. Ця панель розташована на задній стінці камери. Плями на ній або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Для того, щоб каталітична панель ефективно поглинула жир, слід увімкнути порожню духовку в режимі «Звичайний» на 250°C протягом приблизно 1 години попередньо витягнувши усі зайві аксесуари. Дайте приладу охолонути й після цього видаліть залишки бруду та жиру, що залишилися.



ПРИМІТКА!

Використання хімічно агресивних або абразивних засобів, жорстких щіток, металевих мочалок, аерозолів для духовок може призвести до пошкодження каталітичних поверхонь і порушення їх здатності до самоочищення.

6.3. Заміна лампи



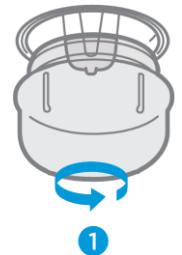
УВАГА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

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.



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 увімкнено	Увімкніть перемикач
	Дверцята духовки не закриті	Зачиніть дверцята
Освітлення не вмикається	Лампа перегоріла/зламалася	Зверніться за номером гарячої лінії

Проблема	Можлива причина	Рішення
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.



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	OEG 592 ETW BA, OEG 592 ETC WA
Тип духової шафи	Електрична
Споживча потужність	3.0 кВт
Номинальна потужність лампи	25 Вт
Кількість камер для приготування страв	1
Корисний об'єм	70 л
Енергоспоживання (звичайний режим)	0.99 кВт·год/цикл
Енергоспоживання (звичаний + вентилятор)	0.79 кВт·год/цикл
Клас енергоефективності (Від A+++ до D)	A
Індекс енергоефективності EEI_{cavity}	94.0

Розшифровка серійного номера (UA)

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

