interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ
OEG 670 ETN BA Nano Matte

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

сканyйте для переходу на офіційний сайт

Зміст

1. ІНФОРМАЦЯ З БЕЗПЕКИ 3
ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ 3
ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ ТА ЙОГО МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ 4
2. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА 5
ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ 5
УТИЛІЗАЦІЯ 6
ЗДОРОВ'Я 6
3. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 6
ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО МИЮЧОГО ЗАСОБУ 6
СПОСІБ ДОГЛЯДУ 7
4. ВСТАНОВЛЕННЯ 9
КРОКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ/ДЕМОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ 10
ЗАМІНА КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ 10
5. ЗНАЙОМСТВО 11
ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД 11
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ 11
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 12
ЕЛЕКТРОННИЙ ТАЙМЕР 12
РЕЖИМИ РОБОТИ 13
ОХОЛОДЖУЮЧИЙ ВЕНТИЛЯТОР 14
6. АКСЕСУАРИ 14
ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ 15
7. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 16
НАПРАВЛЯЮЧІ РЕЙКИ 16
ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРАВЛЯЮЧІ 17
ДВЕРЦЯТА 17
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 19
ЗАМІНА ЛАМПИ 20
9. ПІДКАЗКИ ТА ХИТРОЩІ 21
10. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВІДПОВІДНО ДО EN 60350-1 22
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 23

1. ІНФОРМАЦЯ З БЕЗПЕКИ

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

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.

Пошкодження, спричинені неправильним підключенням, не покриваються гарантією. Тільки авторизований професіонал може підключати прилад напряму до електромережі.

Прилад призначений лише для роботи в побутових умовах. Використовуйте його тільки в приміщенні. Під час роботи духова шафа повинна бути під наглядом.

Максимальна висота для встановлення та використання цієї духової шафи складає 4000 м над рівнем моря.

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.

Діти не повинні грати з приладом чи біля нього. Діти не повинні чистити прилад чи проводити технічне обслуговування, якщо їм менше 8 років та якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.

Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення.

Будь ласка, вставляйте аксесуари всередину пристрою так, як це передбачено в цій інструкції.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Увага! Ризик ураження електричним струмом!

- Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт чи заміна кабелю живлення має здійснюватися лише в авторизованих сервісних центрах, чи здійснюватися персоналом, що має відповідну кваліфікацію. Якщо прилад несправний, відключіть прилад від електромережі або перемкніть вимикач в коробці запобіжників. Зверніться до сервісного центру чи місця, де ви придбали прилад.
- Ізоляція кабелю електроприладів може плавитися при контакті з гарячими частинами приладу. Ніколи не дозволяйте електричним кабелям контактувати з гарячими частин приладу.
- Не використовуйте очищувачі високого тиску чи прилади очистки з використання пари. Вони можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Несправний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Відключіть прилад від мережі, або вимкніть вимикач у коробці запобіжників. Зверніться за номером гарячої лінії.

Небезпека отримання опіків!

- Під час роботи прилад та його частини можуть сильно нагріватися. Не торкайтесь їх та нагрівальних елементів. Дайте духовій шафі охолонути після використання. Тримайте дітей на безпечній дистанції.
- Аксесуари та посуд також сильно нагріваються. Завжди користуйтесь рукавичками, щоб дістати посуд чи аксесуари з камери для готування.
- Легкозаймисті пари алкоголю можуть призвести до пожежі всередині відділення для готування. Ніколи не готуйте страви, що містять велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Такі напої можна використовувати лише в невеликій кількості. Відкривайте дверцята пристрою з обережністю.

Небезпека ошпарювання!

- Відкриті частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не торкайтесь гарячих частин приладу. Тримайте дітей на безпечній дистанції.

- Відкриваючи дверцята пристрою, оберігайтесь можливого витоку гарячої пари. В залежності від температури пара може бути прозорою. Не стійте надто близько до дверцят, відкриваючи їх. Відкривайте їх з обережністю та тримайте дітей подалі від приладу.
- Вода в гарячій ємності може створити гарячу пару. Ніколи не наливайте холодну воду в гарячу камеру готування.

Небезпека отримання травм!

- Подряпане скло у дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скляний скребок, гострі чи абразивні засоби для чищення та миючі засоби.
- Петлі на дверцятах приладу рухаються при відкриванні та закритті дверей, і ви можете випадково затиснути себе. Тримайте руки подалі від петель.

Небезпека пожежі!

- Зберігання легкозаймистих речовин всередині приладу може спричинити пожежу. Ніколи не зберігайте їх там. Не відкривайте дверцята пристрою, якщо всередині є дим. В такому випадку, вимкніть прилад, відключіть його від електромережі чи вимкніть його запобіжник.
- Залишки їжі, жир і м'ясні соки можуть загорітися. Перед використанням духовки видаліть найбільші скупчення залишків їжі з робочої камери, нагрівальних елементів та аксесуарів.
- При відкритті дверцят створюється тяга. Жаростійкий папір може зіткнутися з нагрівальним елементом і загорітися. Під час попереднього нагрівання не кладіть жаростійкий папір на аксесуари. Завжди кладіть страву чи форму для випікання так, щоб їхня вага притискала жаростійкий папір та не давала йому можливості рухатись. Лише вкрийте необхідну поверхню жаростійким папером. Він не повинен виступати за межі аксесуарів.

Небезпека магнітного поля!

- В панелі керування чи в його елементах використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад серцеві кардіостимулятори чи інсулінові помпи. Користувачі електронних імплантатів повинні знаходитися на відстані щонайменше 10 см від панелі керування.

Галогенна лампа

Небезпека отримання опіків!

- Лампочки в робочій камері духовки сильно нагріваються. Після їх вимкнення ще деякий час існує ризик опіку шкіри. Не торкайтеся скляної кришки та уникайте контакту зі шкірою під час чищення.

Увага! Ризик ураження електричним струмом!

- Під час заміни лампочки духовки контакти гнізда лампочки знаходяться під напругою. Перед заміною лампочки від'єднайте піч від електромережі або вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників.

ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ ТА ЙОГО МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ

- Аксесуари, фольга, жаростійкий папір чи посуд безпосередньо на поверхні внутрішньої частини приладу: Не кладіть аксесуари безпосередньо на підлогу внутрішньої частини приладу. Не накривайте нижню частину внутрішнього відсіку фольгою чи жаростійким папером. Не розміщуйте посуд на нижній частині внутрішнього відсіку, якщо встановлена температура вище 50°C. Це призведе до накопичення тепла та пошкодить внутрішнє покриття.
- Алюмінієва фольга: Алюмінієва фольга не повинна торкатися скла в дверцятах. Це може назавжди змінити колір скла.
- Силіконовий посуд: Не використовуйте силіконові килимки чи посуд, та аксесуари, що містять цей матеріал. Вони можуть пошкодити датчик духової шафи.
- Холодна вода, налита в гарячу камеру готування: Не наливайте холодну воду в розпечену камеру готування. Різкі зміни температури можуть пошкодити внутрішнє покриття.

- Вологість: З часом надмірна вологість всередині камери для приготування може призвести до корозії. Ви повинні давати пристрою висохнути повністю після використання. Не зберігайте вологу їжу в камері протягом тривалого періоду часу. Не зберігайте їжу в камері приготування.
- Відкривання дверцят для швидкого охолодження приладу: Дайте час, щоб духова 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.
- 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.
- Сильно забруднення ущільнювача в дверцятах: Якщо ущільнювач надто брудний, дверцята не будуть зачинятися належним чином. Це може призвести до пошкодження шафи та найближчих меблів. Підтримуйте чистоту ущільнювача.
- Використання дверцят в якості сидіння, полиці чи робочої поверхні: Не сідайте, не використовуйте в якості робочої поверхні та не розміщуйте будь-які речі на відкритих дверцятах.
- Неправильне встановлення аксесуарів: Аксесуари можуть подряпати дверцята приладу під час закриття. Розміщуйте аксесуари правильно всередині камери для готування.
- Неправильне перенесення пристрою: Не переносьте пристрій, тримаючи його за ручку дверцят. Дверна ручка не розрахована на вагу духової шафи та може зламатися.
- При використанні залишкового тепла вимкненого приладу для підігрівання їжі може утворюватися надмірна вологість. Це призведе до накопичення конденсату та може призвести до корозії духової шафи та приладів, а також меблів, поруч з нею. Уникайте утворення конденсату відкриваючі дверцята чи використовуйте функцію «Розморожування».

2. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Ваша нова духова шафа є енергоефективним приладом. Однак ви можете підвищити її енергоефективність навіть більше, якщо будете дотримуватись наступних порад з використання:

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Витягніть усі аксесуари, що Вам не знадобляться в даний момент.
- Не відкривайте двері під час роботи пристрою.
- Якщо ви відкрили двері 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. Це дозволить знизити встановлену температуру на 20-30 °C (*залежить від моделі).
- Ви можете готувати та запікати на кількох рівнях одночасно використовуючи конвекцію (*залежить від моделі).
- Якщо страви не сумісні для готування одночасно, ви можете готувати страви одна за однією, 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 (*залежить від моделі).
- Не використовуйте фольгу для накриття нижньої частини камери для готування їжі.
- Використовуйте таймер, коли це можливо (*залежить від моделі).
- 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.

УТИЛІЗАЦІЯ

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.

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.

ЗДОРОВ'Я

Акриламід утворюється в основному при нагріванні крохмалистої їжі (тобто картоплі, картоплі фрі, хліба) до дуже високих температур протягом тривалого часу.

ПІДКАЗКИ

- Використовуйте короткий час приготування.
- Готуйте їжу до золотисто-жовтого кольору поверхні, не перепалюйте її до темно-коричневого кольору.
- Більші порції містять менше акриламіду.
- Якщо можливо, використовуйте режим "Конвекція".
- Картопля фрі: Використовуйте більше 450 г на деко, викладайте рівномірно та час від часу перевертайте. Використовуйте інформацію про готування вказану на упаковці продукції, щоб отримати найкращий результат приготування, в разі її наявності.

3. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

З хорошим доглядом, ваш прилад збереже свою повну функціональність та товарну зовнішність надовго. В цьому розділі ми розповімо як піклуватися про вашу духову шафу.

ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО МИЮЧОГО ЗАСОБУ

Для того, щоб переконатись, що ви використовуєте підходящий засіб миття для відповідної поверхні, використовуйте наведену таблицю нижче. Зверніть увагу, що не всі частини приладу, наведені в таблиці, присутні в вашому екземплярі. Це залежить від кожної конкретної моделі.

НЕБЕЗПЕКА! Ризик ушкодження поверхні

Не використовуйте:

- Жорсткі чи абразивні миючі засоби.
- Миючі засоби з високим вмістом спирту.
- Жорсткі щітки/губки.
- Очищувачі, що використовують високий тиск чи пару.
- Спеціальні миючі засоби для чищення приладу, що ще не захолонув.
- Завжди промивайте нову губку перед використанням.

Гарно промийте нову губку чи тканинну ганчірку перед використанням

ПІДКАЗКА

Ви можете придбати спеціальні губки та миючі засоби в спеціальних магазинах. Дотримуйтесь інструкцій виробника.

СПОСІБ ДОГЛЯДУ

Екстер'єр	Спосіб догляду
Передня частина з нержавіючої сталі	**Тепла мильна мода:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Видаляйте плями та наліт, жир, крохмаль і альбумін (наприклад білок яйця) негайно. Під цими забрудненнями може утворюватися корозія. Шукайте спеціальні миючі засоби для нержавіючої сталі в спеціальних магазинах. Наносіть такі засоби дуже тонким шаром, використовуючи м'яку ганчірку.
Пластмаса	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для миття скла чи скляні скребки
Фарбовані поверхні	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою
Панель керування	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для миття скла чи скляні скребки.
Дверцята	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Не використовуйте скляні скребки чи щітки з нержавіючої сталі.
Ручка дверцят	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Якщо засіб для видалення накипу потрапить у контакт з ручкою, витріть його негайно.

Інтер'єр	Спосіб догляду
Емалеві поверхні та самоочисні поверхні	дотримуйтесь інструкцій наведених нижче:
Скляна кришка лампи внутрішнього освітлення	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Якщо відділення сильно забруднене, то використовуйте спеціальні засоби.
Ущільнювач дверей (Не знімайте його)	**Тепла вода з миючим засобом:** Протріть серветкою чи ганчіркою з тканини. Не тріть з надмірною силою.
Аксесуари	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини, потім протріть сухою м'якою ганчіркою. Якщо ви зіткнулись з сильними відкладенням бруду, використовуйте щітку з нержавіючої сталі.
Направляючі рейки / гриль	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини чи щітки
Висувна система	**Тепла вода з миючим засобом:** Чистіть за допомогою ганчірки з тканини чи щітки. Не знімайте шар змазки під час чищення. Краще чистити, коли система знаходиться в закритому стані. Не мийте в посудомийній машині.

ПРИМІТКА!

- *Невеликі відмінності в кольорі на передній панелі духової шафи викликані використанням різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал.*
- *Тіні на дверних панелях, які виглядають як смуги, спричинені відблисками від внутрішнього освітлення.*

- *Емаль запікається при дуже високих температурах. Це може спричинити незначну зміну кольору, що є нормальним явищем і не впливає на роботу приладу. Краї дек можуть бути не повністю покриті емаллю, тому вони можуть бути шорсткими, але це не впливає на антикорозійний захист.*
- *Завжди підтримуйте духову шафу в чистоті та негайно видаляйте бруд, щоб запобігти утворенню стійких відкладень бруду.*

Поверхні в камері для готування

Шорстка поверхня – це емаль, що самоочищується, гладка поверхня – це звичайна емаль

Чищення емалі

Звичайні емальовані поверхні слід чистити ганчіркою для посуду, змоченій в гарячій мильній воді чи в розчині оцту. Після слід її витерти насухо м'якою ганчіркою.

Запечені залишки їжі розм'якшіть вологою ганчіркою з мильним розчином. Для видалення стійкого бруду використовуйте дротяну вату з нержавіючої сталі або засіб для чищення духовок.

ОБЕРЕЖНО!

Ніколи не використовуйте засіб для чищення духової шафи на ще досі гарячій поверхні. Це може пошкодити емаль. Перед наступним нагріванням видаліть усі залишки їжі з робочої камери та дверцят духовки. Після чищення залишайте дверцята духової шафи відчиненими, щоб вони висохли.

ПРИМІТКА!

Залишки їжі можуть спричинити утворення білого нальоту. Вони нешкідливі і не впливають на роботу духової шафи. За потреби їх можна видалити за допомогою лимонного соку.

Чищення самоочисної поверхні

Самоочисні поверхні покриті пористим матовим керамічним шаром. Це покриття розсіює бризки від випікання та смаження під час роботи духової шафи.

ОБЕРЕЖНО!

Не використовуйте засіб для чищення на самоочисних поверхнях. Це може їх пошкодити. Якщо засіб для чищення все ж потрапив на ці поверхні, негайно змийте його водою та протріть губчастою тканинною ганчіркою. Не тріть поверхню та не використовуйте абразивні засоби для чищення.

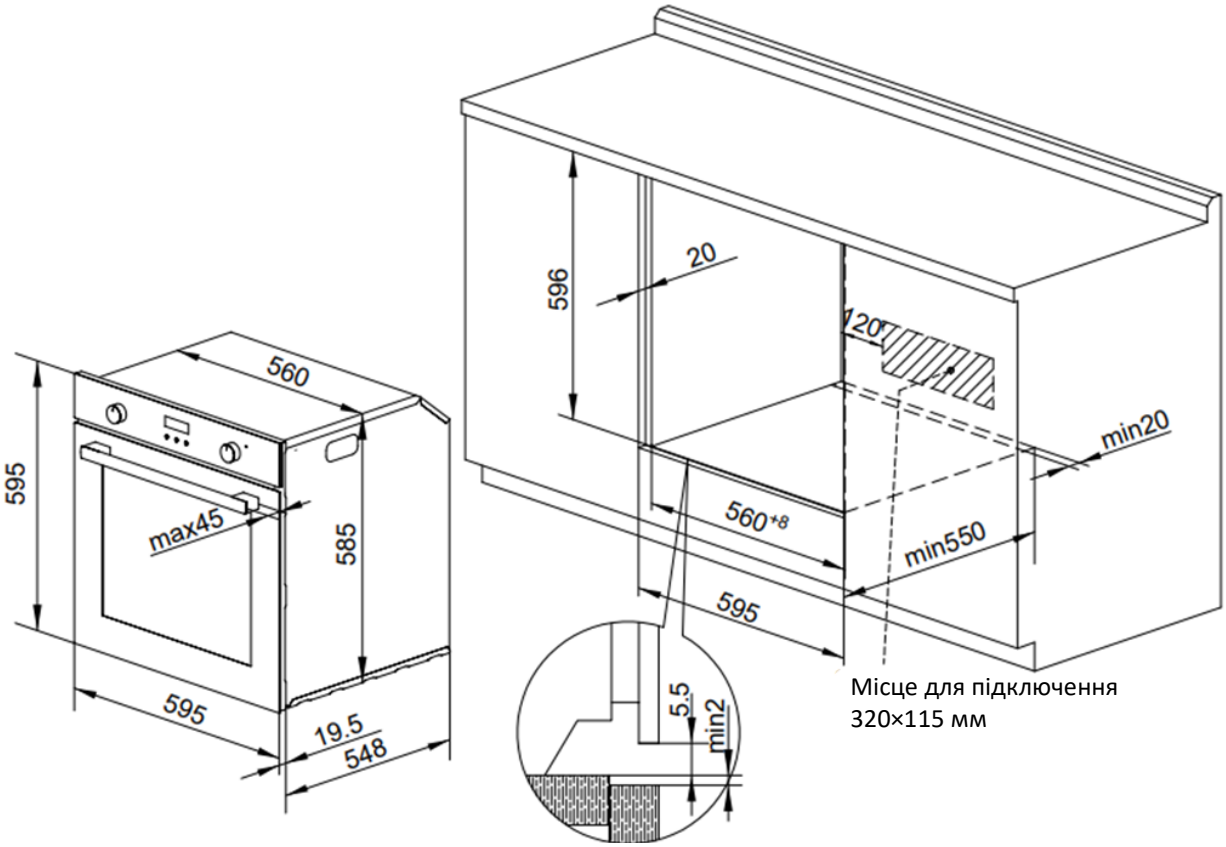
ПІДКАЗКИ

- Чистіть робочу камеру після кожного використання. Це унеможливить запікання забруднень.
- Завжди відразу видаляйте відкладення накипу, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчний білок).
- Для випікання дуже вологих пирогів використовуйте звичайне деко.
- Для смаження використовуйте відповідний посуд, наприклад, форму для запікання.

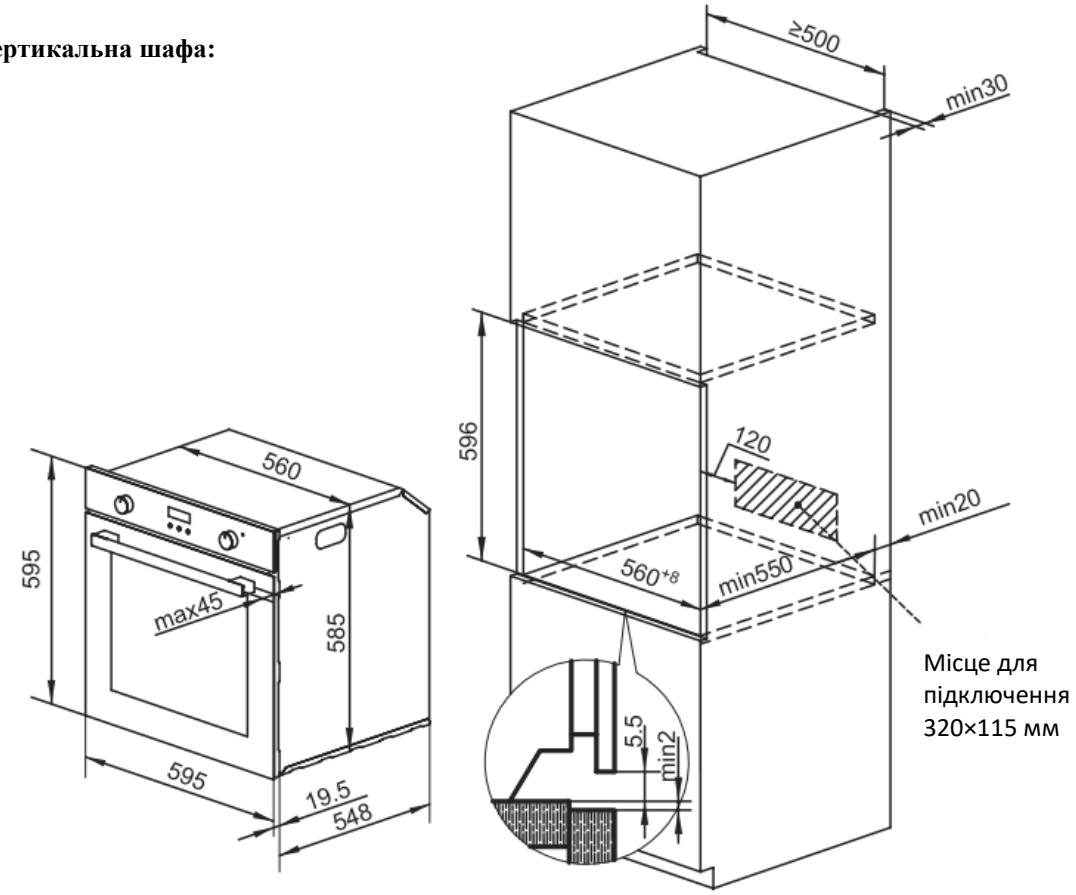
4. ВСТАНОВЛЕННЯ

Встановлення має виконуватися лише особою, що має необхідну кваліфікацію, а також у відповідності до наведених в цьому розділі інструкцій зі встановлення.

Горизонтальна шафа:



Вертикальна шафа:

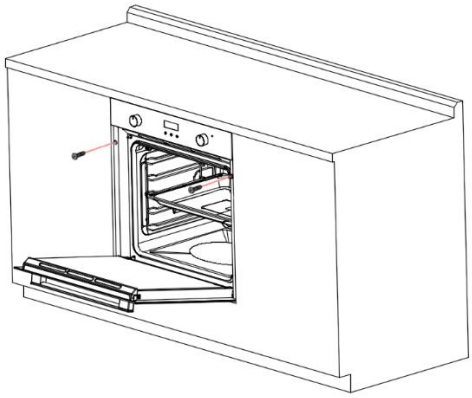


Важлива інформація

- З метою безпечної експлуатації переконайтеся, що духова шафа встановлена відповідно до інструкції з монтажу. Пошкодження, спричинені неправильним встановленням, не покриваються гарантією.
- Перевірте піч на наявність пошкоджень перед встановленням та не підключайте її, якщо духова шафа пошкоджена.
- Під час встановлення духової шафи, будь ласка, використовуйте захисні рукавички, щоб уникнути порізів гострими краями.
- Перед увімкненням духовки, будь ласка, видаліть увесь пакувальний матеріал та клейку плівку з духовки.
- Розміри на схемах, розташований вище, вказані в мм.
- Необхідно забезпечити доступ до штепсельної вилки або передбачити вимикач у стаціонарній електропроводці, щоб у разі потреби відключити духову шафу від електромережі після встановлення.
- Якщо духова шафа встановлюється під електричною чи газовою варильними поверхнями, перегородка повинна мати вентиляційний отвір для вентиляції духової шафи. Мінімальна відстань A від нижньої частини варильної поверхні до верхньої частини корпусу духової шафи становить 5 мм. Зверніть увагу на інструкції з монтажу варильних панелей.

Попередження: Духову шафу заборонено встановлювати за декоративними дверцятами аби уникнути перегріву

КРОКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ/ДЕМОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ



Встановлення:

1. Витягніть усі аксесуари, розірвати клейку стрічку та зніміть усі пакувальні матеріали з духової шафи після розпаковки.
2. Засуньте пристрій в шафу, вирівняйте та закріпіть пристрій. При цьому переконайтесь, що кабель живлення не зламаний та/чи він не був затиснутий.
3. Остаточно зафіксуйте духову шафу за допомогою двох гвинтів з боків так, як це показано на малюнку.

Демонтаж:

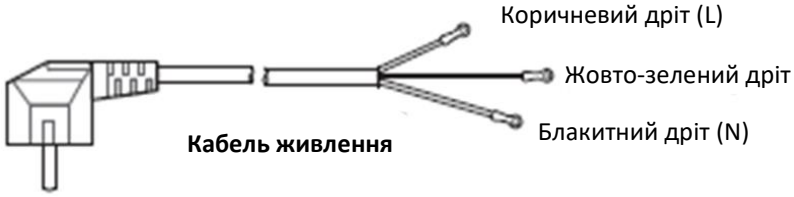
1. Вимкніть вимикач та від'єднайте кабель живлення.
2. Викрутіть гвинти, що фіксують прилад в шафі.
3. Злегка підніміть духову шафу та витягніть її зі свого місця на заздалегідь підготоване місце. Для виконання цієї процедури потрібно щонайменше двоє осіб (не піднімайте пристрій за ручку).

ЗАМІНА КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ

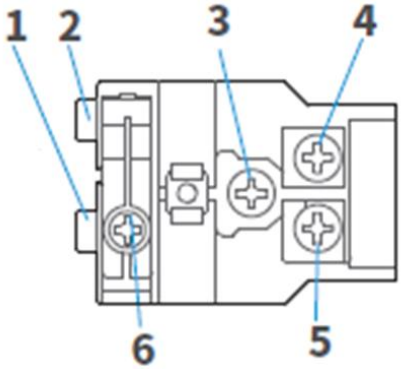
Підключення чи заміна кабелю має виконуватися лише особою, що має необхідну кваліфікацію.

Кроки при заміні кабелю:

1. Вимкніть живлення та за допомогою маленької плоскої викрутки зніміть два фіксатори під номером 1 та 2.
2. За допомогою хрестоподібної викрутки відкрутіть гвинти 3, 4, 5 і 6.
3. Замініть на новий кабель живлення, закріпіть жовто-зелений дріт на контакті 3, коричневий дріт на 4, а синій дріт на 5.
4. Закрутіть гвинт 6, закривши кришку клемної коробки для завершення заміни.



Кабель живлення

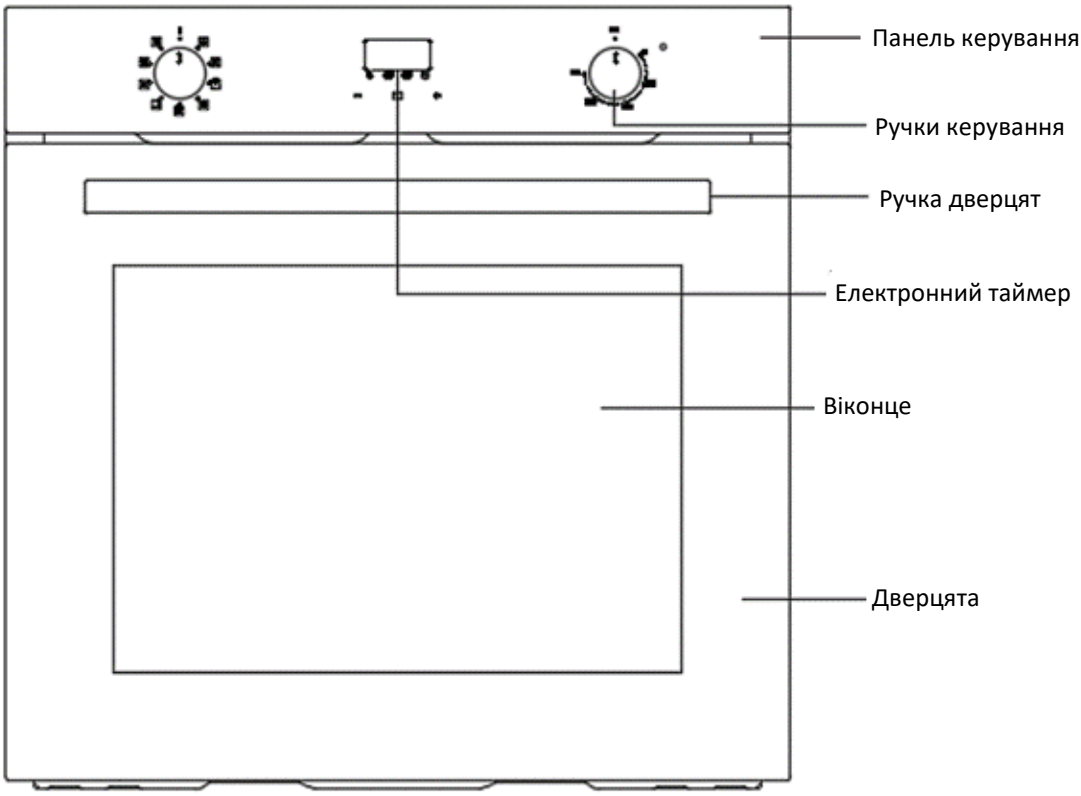


Клемна коробка

5. ЗНАЙОМСТВО

В цьому розділі ви познайомитесь з панеллю керування та аксесуарами, а також дізнаєтесь про різні режими роботи духової шафи.

ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД



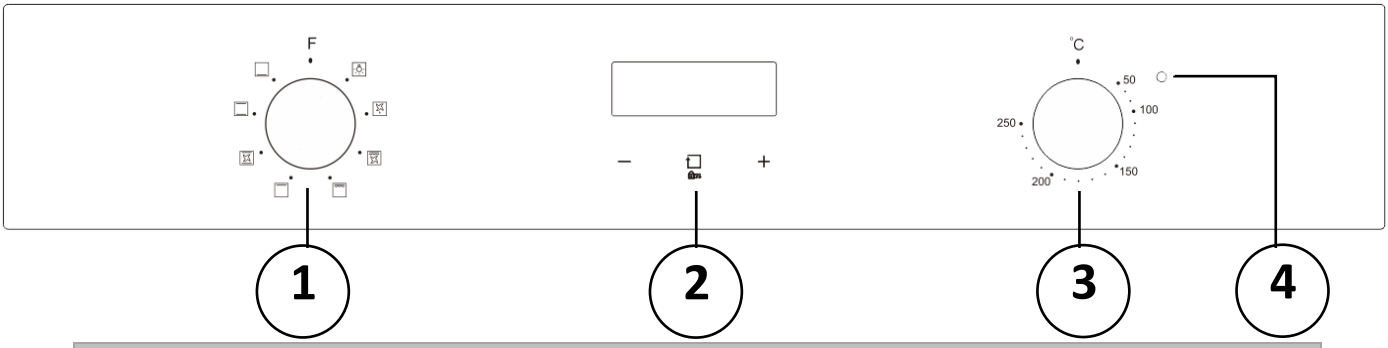
- Зніміть усі наклейки, захисні плівки та захисний матеріал для транспортування.
- Витягніть усі аксесуари та бічні стійки з камери готування.
- Ретельно очистіть аксесуари та бічні стійки за допомогою води з додаванням мила, ганчірки для посуду чи м'якої щітки.
- Переконайтеся, що в камері немає залишків пакувальних матеріалів, наприклад, гранул пінопласту чи дерев'яних частин, що можуть спричинити пожежу
- Протріть гладкі поверхні в камері готування та дверцята м'якою вологою ганчіркою.
- Щоб усунути запах нового приладу, розігрійте перший раз порожній прилад з зачиненими дверцятами.
- Під час першого використання приладу добре провітрюйте кухню. Не дозволяйте дітям і домашнім тваринам перебувати на кухні протягом цього часу, а також зачиніть двері в сусідні кімнати.
- Встановіть наступні налаштування для першого запуску. Про те, як це зробити, ви можете дізнатися в наступному розділі.

Функція		Температура	Час
	Звичайний + вентилятор	250°C	0,5 год

Після того, як пристрій охолонув:

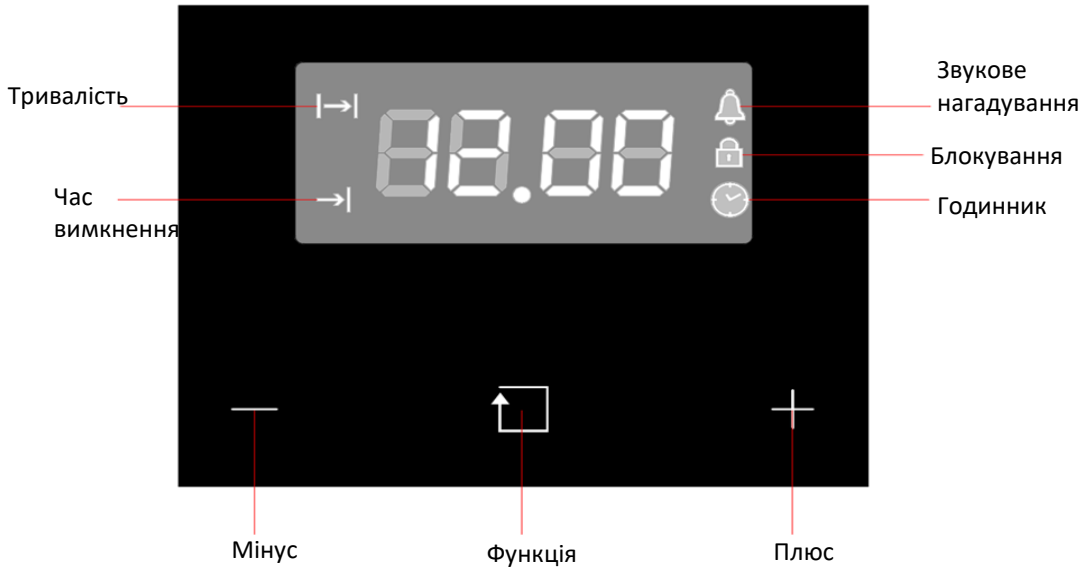
- Протріть гладкі поверхні та дверцята м'якою ганчіркою, змоченою в мильній воді.
- Витріть усі поверхні насухо.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



№	Назва та функція	
1	Ручка вибору режиму	Якщо ви хочете вибрати режим роботи, ви можете скористатися лівою ручкою керування режимами, на якій є відповідний вказівник. Для вибору необхідного Вам режиму роботи потрібно повернути ручку так, що вказівник на ній вказував на бажаний режим роботи.
2	Електронний таймер	Використовуйте його для налаштування годинника, встановлення звукового нагадування, налаштування безперервної роботи та часу вимкнення.
3	Ручка встановлення температури	Для встановлення необхідної температури просто поверніть праву ручку на необхідну Вам величину. Використовуйте вказівник на ручці для точного налаштування.
4	Світловий індикатор	Індикатор вказує на те, чи нагрівальні елементи духової шафи увімкненні в даний момент. Якщо індикатор згас, отже духова шафа досягла заданої температури. Якщо температура впаде нижче заданої, нагрівальні елементи разом з індикатором увімкнуться.

ЕЛЕКТРОННИЙ ТАЙМЕР



Після увімкнення на дисплеї почне блимати іконка годинника та значення «12:00». Використовуйте клавіші «+» та «-» для налаштування годинника.

Використовуйте клавішу «□» для зміни функцій. Натискання на цю клавішу буде змінювати функції в такій послідовності: годинник -> тривалість -> час вимкнення -> встановлення звукового нагадування -> годинник

1. Звукове нагадування

1) Натисніть клавішу «□» кілька разів, на дисплеї повинна почати миготіти іконка звукового нагадування. Використовуйте клавіші «+» та «-», щоб встановити необхідне значення з «0:00». Звукове нагадування можна встановлювати в межах від 0:01 до ~23:59.

Затисніть кнопку «+» чи «-» щонайменше на 3 секунди для швидшого змінення значення.

2) Відлік почнеться автоматично через 5 секунд бездіяльності після встановлення необхідного значення. На дисплеї буде постійно горіти іконка «🔔» та відображатися час відліку.

3) Після закінчення відліку на дисплеї відобразиться «0:00», пролунає звукове сповіщення. Натисніть будь-яку клавішу, щоб його зупинити. Якщо ж нічого не робити протягом 2 хвилин, то звукове сповіщення вимкнеться автоматично.

2. Налаштування тривалості роботи духової шафи

1) Натисніть клавішу «□» кілька разів, на дисплеї повинна почати миготіти іконка «|→|» тривалості та значення «0:00». Використовуйте клавіші «+» та «-», щоб встановити необхідне значення (від 0:01 до ~23:59). Затисніть кнопку «+» чи «-» щонайменше на 3 секунди для швидшого змінення значення.

2) Зачекайте 5 секунд, щоб підтвердити налаштування. Налаштування має бути завершено в межах цього діапазону часу, інакше почне знову відображатися поточний час. Після налаштування з'явиться значок тривалості «|→|» й почнеться зворотний відлік.

3) Після закінчення відліку пристрій вимкнеться, на дисплеї відобразиться «0:00», а іконка тривалості «|→|» почне блимати. Також пролунає звуковий сигнал. Натискання будь-якої клавішу зупинить сигнал. Якщо ж нічого не робити протягом 2 хвилин, то звукове сповіщення вимкнеться автоматично.

4) Під час активної функції натисніть клавішу «□», щоб перевірити та змінити тривалість роботи приладу.

3. Налаштування годинника

1) Натисніть клавішу «□», на дисплеї повинна почати миготіти іконка «🕒». Використовуйте клавіші «+» та «-», щоб встановити поточний час. Годинник має 24-ьох годинний формат. Затисніть кнопку «+» чи «-» щонайменше на 3 секунди для швидшого змінення значення.

2) Зачекайте 5 секунд, щоб підтвердити налаштування. На дисплеї відобразиться поточний час, а значок «🕒» перестане горіти.

3) Якщо поточний час було змінено після встановлення звукового нагадування, тривалості чи часу завершення готування, то звукове сповіщення залишиться, а тривалість й час завершення перезапустяться.

4. Блокування панелі електронного таймера

1. Натисніть та утримуйте клавішу «□ 3s» щонайменше 3 секунди, щоб заблокувати панель керування. На дисплеї відобразиться іконка «🔒». Знову натисніть та утримуйте клавішу «□ 3s» щонайменше 3 секунди, щоб зняти блокування, іконка «🔒» зникне.

2. Натискання будь-якої клавіші під час ввімкненого блокування буде вмикати звуковий сигнал, а значок «🔒» на дисплеї буде блимати протягом 3 секунд.

РЕЖИМИ РОБОТИ

Режим		Температура	Короткий опис
	Лампа	-	Спостерігайте за процесом приготування їжі увімкнувши освітлення камери готування.
	Лише верхній	50~250 °C	Для готування страв на кшталт барбекю, наприклад, стейків, сосисок, тостів тощо. Тепло йде від верхнього нагрівального елемента.
	Звичайний	50~250 °C	Для приготування на одному рівні печива, булочок, кексів, тортів, нарізки, запіканок, запечених пудингів, печені та делікатних яєчних страв. Це універсальна функція, яку можна використовувати для більшості страв.
	Лише нижній	50~250 °C	Для запікання основи піци, пирогів і тістечок. Тепло йде від нижнього нагрівального елемента.
	Нижній + вентилятор	50~250 °C	Для страв (наприклад, тістечок, печива тощо), що мають підрум'янитися знизу та мати хрустку поверхню.
	Звичайний + вентилятор	50~250 °C	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло від нагрівальних елементів по всій камері.

ПРИМІТКА!

1. Щоб розморожувати великі шматки продуктів ефективніше, можна зняти бічну стійку та покласти продукти на дно камери. Якщо вам потрібно приготувати великі шматки їжі, ви можете зняти бічну стійку та покласти решітку для грилю на дно камери. Після розмістити їжу на решітці для приготування (необхідно стежити за стравою та вчасно перевертати її, щоб уникнути підгоряння).

2. Завдяки готування з вентилятором тепло всередині камери буде оптимально та рівномірно розподілятися всередині камери. При цьому вентилятор буде працювати не постійно, а лише в певні моменти процесу готування для забезпечення найкращого результату.

3. Для розігріву посуду може бути корисне зняття бокових стійок та використання режимів «Гриль» чи «Звичайний + вентилятор» за температури 50°C. Режим «Подвійний гриль + вентилятор» слід використовувати, якщо посуд займає більше половини дна робочої камери.

ОБЕРЕЖНО!

1. Будь ласка, будьте особливо обережні відкриваючи дверцята приладу під час його роботи. Інакше є ризик отримання опіків.

2. Не перекривайте вентиляційний отвір. Інакше це може призвести до виходу приладу з ладу. Охолоджуючий вентилятор може продовжувати працювати протягом певного періоду часу навіть після вимкнення духової шафи, щоб дозволити приладу швидше охолонути.

ОХОЛОДЖУЮЧИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Охолоджуючий вентилятор вмикається та вимикається за потреби. Потік гарячого повітря виходить через отвір над дверцятами.

ПРИМІТКА!

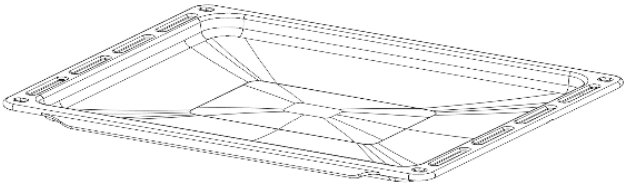
Якщо температура духової шафа дуже висока, то після завершення роботи охолоджуючий вентилятор ще може продовжувати працювати протягом приблизно 10 хвилин.

6. АКСЕСУАРИ

Ваш прилад постачається разом з кількома аксесуарами. В цьому розділі ми розповімо вам про них та про їх правильне застосування.

Використовуйте лише оригінальні аксесуари, що були розроблені спеціально для цього приладу.

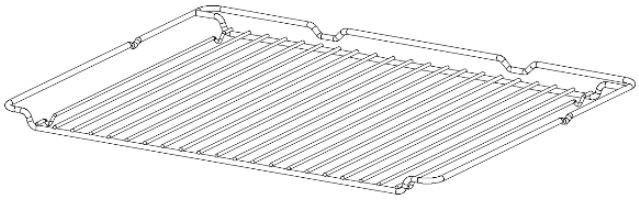
За потреби ви можете зателефонувати за номером **гарячої лінії 0 800 30 33 34** та замовити нові аксесуари.



Деко

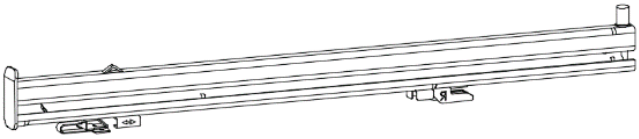
Підходить для печені, страв на грилі та заморожених страв. Також розміщуйте тут форми для випічки й жаростійкі форми

Може використовуватися для збору жиру, що стікає, коли ви смажите безпосередньо на решітці для грилю.



Решітка для грилю

Підходить для посуду, форм для тортів і жароміцного посуду, а також для печені, страв на грилі та заморожених страв



Телескопічні напрямні (опція)

Використовується для розміщення деко чи грилю.

Завдяки ним зручніше діставати їжу.

ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Камера для готування має п’ять рівнів. Їхня нумерація починається знизу.

Завжди вставляйте аксесуари між двома напрямними рейками.

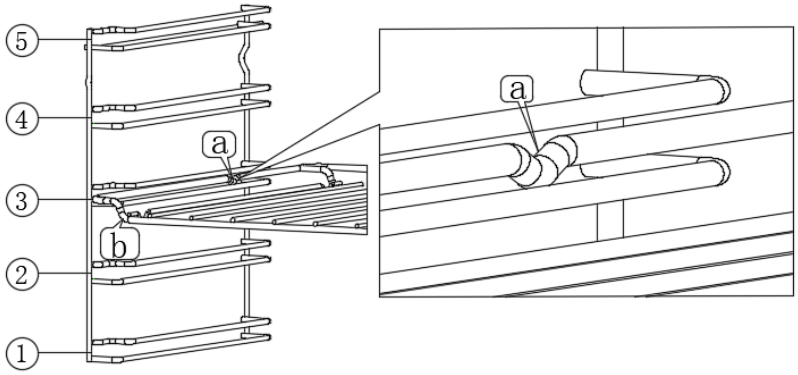
Після встановлення аксесуари можна висунути приблизно наполовину. При цьому вони будуть надійно зафіксовані та не будуть перехилятися.

ПРИМІТКА!

- *Завжди перевіряйте правильність та надійність фіксації аксесуарів.*
- *Завжди вставляйте аксесуари до кінця так, щоб вони не торкалися дверцят.*
- *Виймайте ті аксесуари, що вам не знадобляться в поточному процесі готування страв.*

Функція фіксації

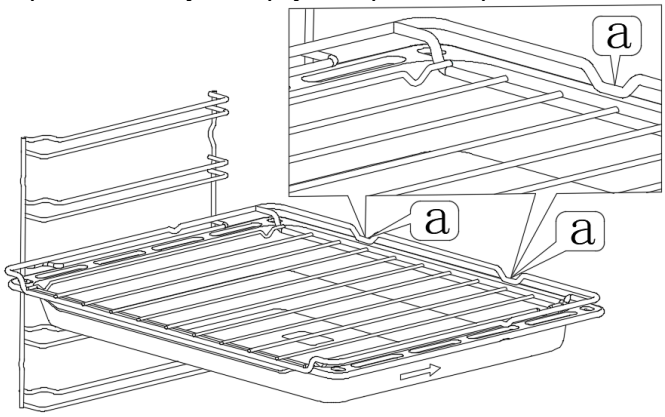
- Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину, потім вони фіксуються на місці. Функція блокування запобігає перекиданню аксесуарів. Щоб цей захист функціонував належним чином, аксесуари слід правильно вставляти в робочу камеру.
- Вставляючи решітку, переконайтеся, що напрямна «a» знаходиться ззаду й спрямоване донизу. Сторона, що відкривається, "b" повинна бути спрямована до дверцят духовки, а зовнішня напрямна "a" - донизу.



- Вставляючи деко, переконайтеся, що напрямна «a» знаходиться ззаду й спрямований донизу. А напрямна «b» кріплення повинна бути повернута до дверцят духовки.

Комбіноване використання аксесуарів

- Ви можете одночасно встановити решітку для грилю та деко для збору соків, що скрапують з надміру соковитих страв.
- Вставляючи решітку, переконайтеся, що обидві напрямні "a" ' знаходяться на задньому краю. При встановленні каструлі, решітка має бути зверху на верхній направляючій положення полиці.



7. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

НАПРАВЛЯЮЧІ РЕЙКИ

При належному догляді та чищенні ваша духова шафа збереже свій зовнішній вигляд і залишиться повністю функціональною протягом тривалого часу. В цьому розділі ви дізнаєтеся, як зняти полиці та почистити їх.

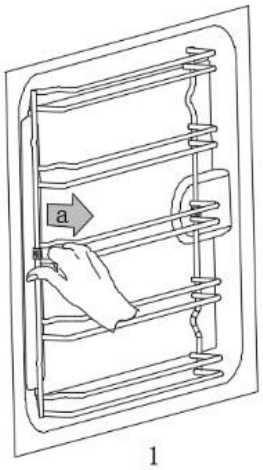
Небезпека отримання опіків!

Направляючі рейки сильно нагріваються під час роботи духової шафи. Ніколи не торкайтесь гарячих рейок. Дайте час приладу охолонути та не підпускайте дітей до духової шафи.

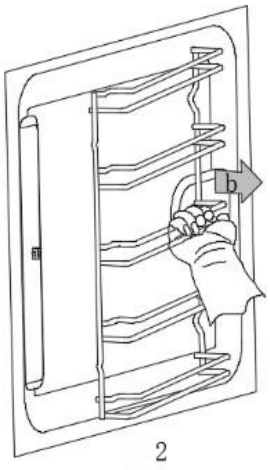
Демонтаж направляючих рейок

1. Витягніть фіксатор у напрямку a (Малюнок 1);
2. Витягніть фіксатор у напрямку b (Малюнок 2).

Почистіть рейки за допомогою миючого засобу та губки. Для важких забруднень використовуйте щітку.



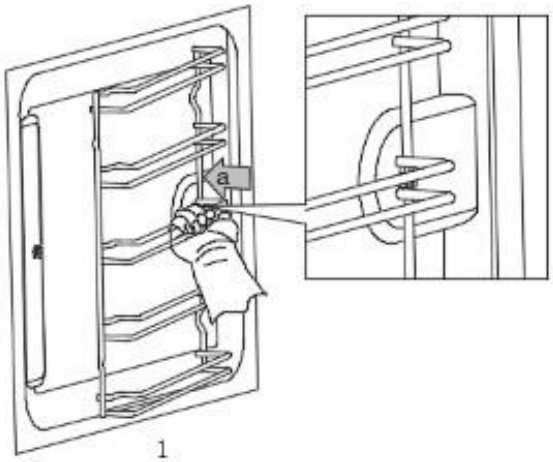
1



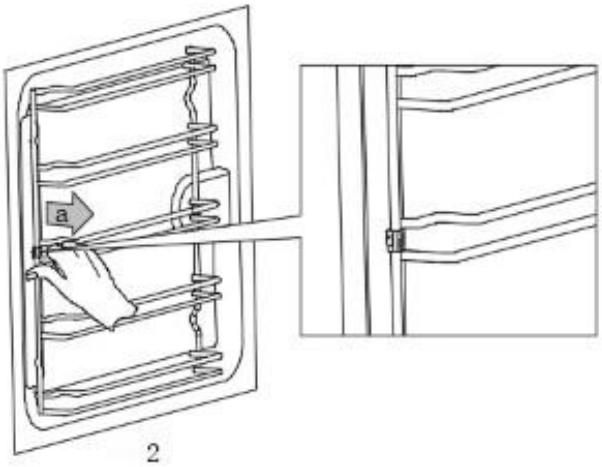
2

Встановлення направляючих рейок

1. Затисніть середину верхньої та нижньої рейок фіксатора в напрямку a на стопорному кільці (мал. 1)
2. Затисніть середину верхньої та нижньої рейок фіксатора на стопорному кільці в напрямку b (мал. 2).



1

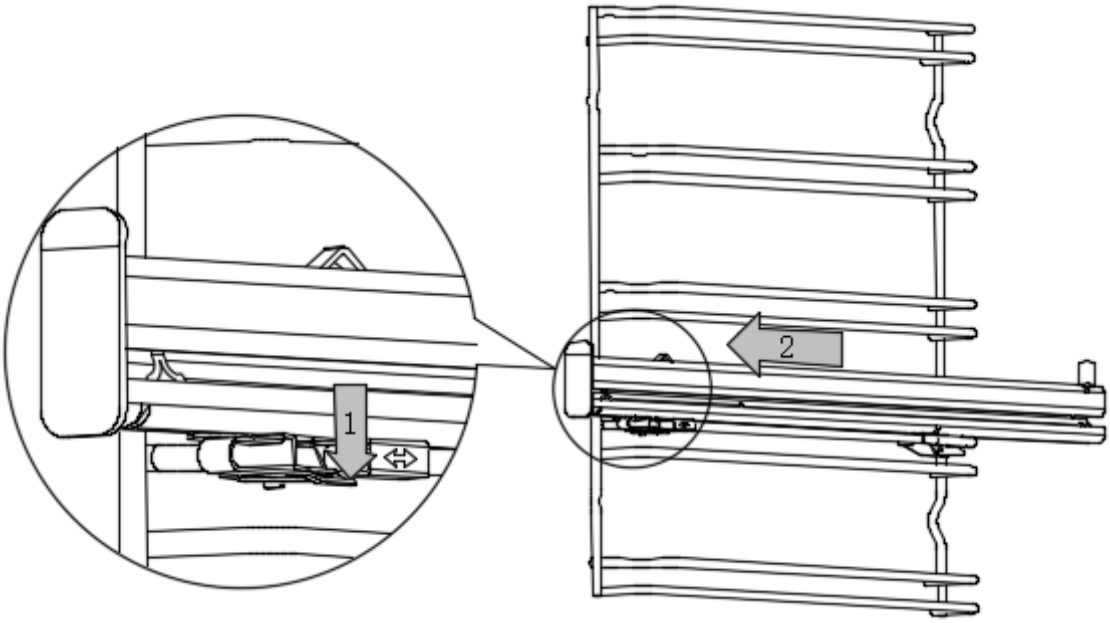


2

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРАВЛЯЮЧІ

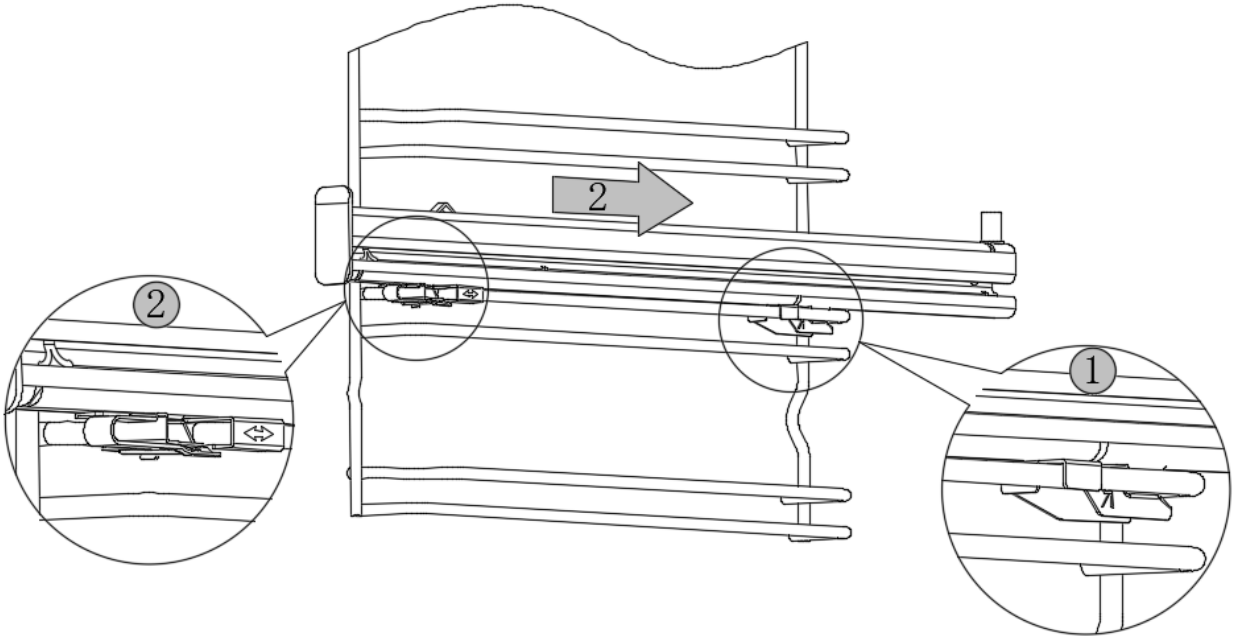
Встановлення телескопічних направляючих (для прикладу візьмемо ліву направляючу)

1. Помістіть направляючу телескопічної рейки горизонтально на верхню направляючу рейку;
2. Просуньте направляючу до кінця по осі направляючої рейки.



Зняття телескопічних направляючих

1. Натисніть на фіксатор 1 у напрямку стрілки;
2. Натисніть на фіксатор 1, потягніть рейку вперед і зніміть її.



ДВЕРЦЯТА

При належному догляді та чищенні ваша духова шафа збереже свій зовнішній вигляд і залишиться повністю функціональною протягом тривалого часу. В цьому розділі ви дізнаєтеся, як зняти дверцята духової шафи та як правильно за ними доглядати.

Демонтаж дверцят

- Для зручнішого та ретельнішого чищення дверних панелей можна зняти дверцята духовки.
- Кожна петля дверцят духовки має стопорний важіль. Коли фіксатори закриті (мал. 1), дверцята духовки зафіксовані на місці. Вони не можуть бути від'єднані.
- Коли стопорні важелі відкриті для зняття дверцят духовки (мал. 2), петлі заблоковані. Вони не можуть закритися.

Небезпека отримання травм!

Якщо петлі не заблоковані, вони можуть закритися з великою силою. Переконайтеся, що стопорні важелі завжди повністю закриті чи повністю відкриті (у випадку, коли ви виймаєте дверцята духовки).

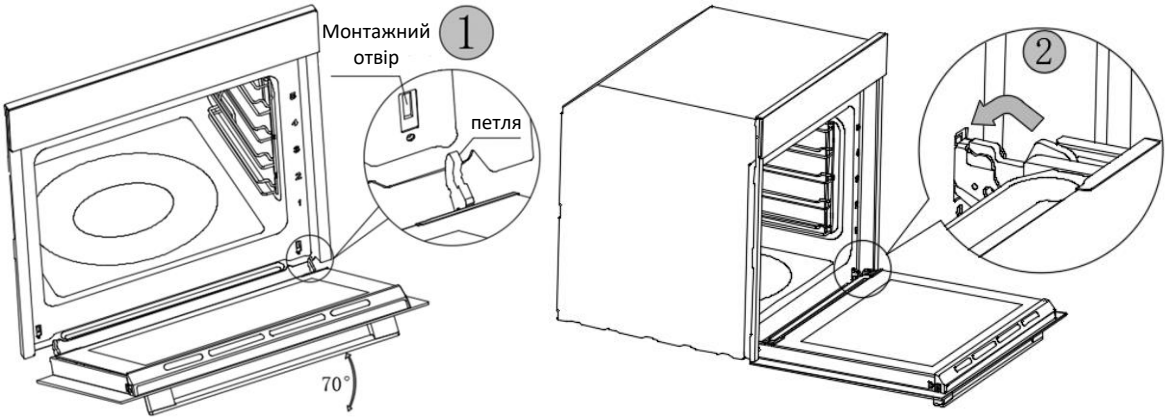
Петлі на дверцятах духовки рухаються під час відчинення та зачинення дверцят, і ви можете прищемити себе. Тримайте руки подалі від петель.

Для зняття дверцят духової шафи виконайте наступні кроки:

- Повністю відчиніть дверцята;
- Відкрийте обидва стопорні важелі, що розташовані зліва та справа (мал. 1);
- Закривайте дверцята до кінця, доки обмежувачі не спрацюють;
- Схопіть дверцята зліва та справа обома руками (мал. 2) та потягніть їх догори.

Для встановлення дверцят духової шафи виконайте кроки в зворотному порядку:

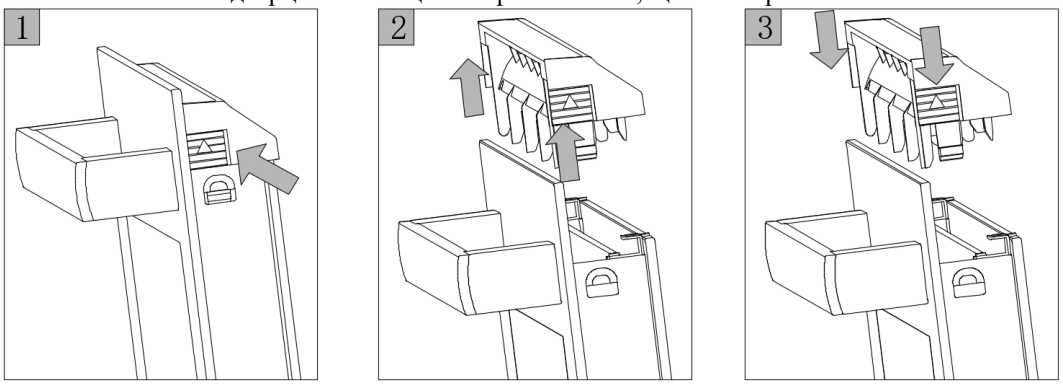
- Встановлюючи дверцята духової шафи, переконайтеся, що обидві петлі потрапили в монтажні отвори на передній панелі духової шафи (мал. 1).
- Переконайтеся, що петлі вставлені правильно. Вони повинні ставити легко та без докладання надмірних зусиль. Якщо ви відчуваєте опір, перевірте, чи правильно петлі зайшли в отвори.
- Повністю відкрийте дверцята духовки. Відкривши дверцята духовки, ви можете ще раз перевірити, чи правильно встановлені петлі. Якщо ви неправильно встановили петлі, ви не зможете повністю відчинити дверцята духовки. Зачиніть обидва фіксуючі важелі (мал. 2).
- Закрийте дверцята духовки. При цьому ми наполегливо рекомендуємо ще раз перевірити, чи знаходяться дверцята духовки в правильному положенні та чи вони повністю закриваються.



Демонтаж дверних скляних панелей

Для полегшення чищення можна зняти скляні панелі з дверцят духовки. За потреби, наприклад, якщо духова шафа встановлена вище, можна зняти дверцята цілком й покласти їх на рівну поверхню

- Натисніть на заглушку з правого та лівого боків (мал 1).
- Зніміть заглушку (мал. 2).
- Після зняття заглушки дверцят інші частини дверцят можна легко витягнути для подальшого чищення. Після завершення чищення дверцят духовки встановіть заглушку на місце та натисніть на неї до характерного клацання (мал. 3).
- Встановіть дверцята на місце та переконайтесь, що вони правильно зачиняються.



Небезпека отримання травм!

Навіть не знімаючи дверцят ви все ще можете зняти заглушку. Однак:

- Зняття кришки дверцят означає вивільнення внутрішнього скла дверцят духової шафи. Воно може легко випасти та спричинити збитки чи навіть травмувати.
- Зняття кришки дверцят і внутрішнього скла зменшує загальну вагу дверцят приладу. Під час зачинення дверцят петлі можуть легко зсунутися, і ви можете опинитися защемити себе. Тримайте руки подалі від петель.

Через ці дві, вище зазначені, причини ми наполегливо рекомендуємо не знімати заглушку дверцят на встановлених дверцятах. Безпечніше спершу зняти дверцята й лише після цього їх розбирати. Збитки, спричинені в такий спосіб, не покриваються гарантією.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо виникла проблема, перед тим, як звертатися до служби післяпродажного обслуговування чи йти в магазин, де ви придбали пристрій, переконайтесь, що проблема не спричинена неправильним використанням пристрою. Зверніться до таблиці далі, де наведена інформація про можливі причини виникнення несправностей і можливі методи їх усунення.

Зазвичай ви легко можете усунути технічно несправності власноруч.

Також ви можете скористатися порадами та підказками в кінці цього посібнику з експлуатації, якщо приготована страва не відповідає вашим очікуванням. Це може допомогти.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює	Спрацював запобіжник	Перевірте запобіжник у клемній коробці, перевірте автоматичний вимикач
	Електроживлення відсутнє	Переконайтесь, що кабель живлення під’єднано, й що наявне електропостачання.
	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
	Дверцята духовки не закриті	Закрийте дверцята повністю
Освітлення не вмикається	Лампа перегоріла/зламалася	Замініть лампу чи зверніться до служби після продажного обслуговування.
Ручки керування важко повертаються	На ручках присутній бруд	Ручки можна знімати. Щоб зняти ручки, просто потягніть їх за основу чи натисніть на зовнішній край ручок, щоб вони нахилилися й їх можна було легко зняти. Обережно очистіть ручки за допомогою тканинної ганчірки та мильного розчину.

		Після протріть м'якою тканиною ганчіркою насухо. Не використовуйте гострі чи абразивні матеріали. Не замочуйте та не мийте їх в посудомийній машині. Не знімайте ручки занадто часто, щоб кріплення залишалося надійним.
Страва залишилася сирою / приготувалась неповністю за час, що був вказаний у рецепті	Перевірте чи правильно була встановлена температура, перевірте вагу страви. Порівняйте з рецептом ще раз.	
Після завершення процесу готування чути шум і відчувається тепловий потік повітря під панеллю управління	Температура всередині духовки все ще дуже висока. Щоб запобігти надмірному нагріванню, вентилятор охолодження продовжує працювати. Коли температура знизиться, вентилятор охолодження автоматично вимкнеться приблизно через 10 хвилин.	
Нерівномірне запікання	Можливо температурні налаштування занадто високі, або ж можна змінити рівень розміщення страви. Перевірте обраний режим та додаткові налаштування. Поверхня, колір та/або матеріал посуду для випікання не підходять для обраного режиму духовки. Використовуйте посуд для духовки з матовим покриттям, темного кольору та невеликої ваги.	

Увага! Ризик ураження електричним струмом!

Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт та заміна пошкоджених кабелів живлення можуть виконуватися лише особи, що мають відповідну кваліфікацію. Якщо прилад несправний, відключіть його від електромережі чи вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників і зверніться до служби після продажного обслуговування чи до відповідно кваліфікованого фахівця.

Максимальний час безперервної роботи

Максимальний час безперервної роботи складає 9 годин на той випадок, якщо ви забули вимкнути пристрій.

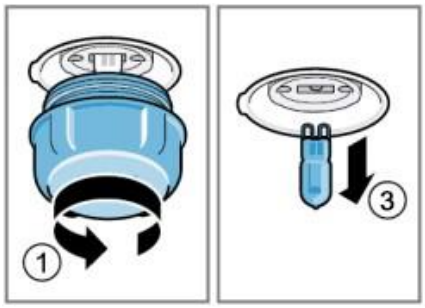
ЗАМІНА ЛАМПИ

Увага! Ризик ураження електричним струмом!

Гніздо для підключення лампи перебуває під напругою. Тож перед тим як виконувати заміну лампи всередині камери готування слід відключити духову шафу від електромережі чи вимкнути автоматичний вимикач у блоці запобіжників.

Небезпека отримання опіків!

Ніколи не торкайтесь покриття камери готування чи нагрівальних елементів після використання приладу. Дайте час пристрою захолонути та тримайте дітей на відстані від нього.



- Покладіть кухонний рушник у холодну камеру, щоб запобігти пошкодженню її покриття.
- Поверніть скляну захисну кришку лампи проти годинникової стрілки, щоб зняти її (крок 1).
- Витягніть лампочку, не повертаючи її (крок 3). Вставте нову галогенну жаростійку лампочку (25 Вт, 230 В), переконавшись, що контакти знаходяться у правильному положенні. Міцно втисніть лампочку.
- Закрутіть скляну кришку назад.

Залежно від моделі духовки, скляна кришка може мати ущільнювальне кільце. Якщо скляна кришка має ущільнювальне кільце, встановіть його на місце перед тим, як прикручувати кришку.

- Вийміть кухонний рушник і підключіть пристрій до електромережі.

Скляна кришка

Якщо захисна кришка галогенної лампи пошкоджена, то її слід замінити. Ви можете придбати захисну кришку у службу після продажного обслуговування чи звернутися за телефоном **гарячої лінії 0 800 30 33 34**

9. ПІДКАЗКИ ТА ХИТРОЩІ

В цьому розділі ви знайдете підказки та хитрощі, що допоможуть довести ваші страви до ідеалу.

Підказки	
Ви хочете приготувати страву за власним рецептом	Спробуйте використовувати режим та температурні налаштування зі схожих рецепті. Вносіть коригування в залежності від поточного результату.
Ви хочете переконатися, що торт всередині повністю пропікся	Вставте коктейльну паличку в найвищу точку торта. Якщо коктейльна паличка виходить чистою, без залишків тіста, отже торт готовий.
Торт руйнується	Наступного використання спробуйте використовувати менше рідини. Також можете спробувати знизити температуру випікання на 10°C та збільшити тривалість готування. Використовуйте інгредієнти та дотримуйтесь інструкцій, зазначених в рецепті.
Торт піднявся в центрі, але краї вийшли нижчими	Змастіть жиром тільки дно форми для випічки з пружинним механізмом. Після випікання обережно відокремте тісто від форми за допомогою ножа.
Витік фруктових соків	Наступного разу використовуйте універсальну форму чи готуйте менші порції.
Маленька випічка прилипає одна до одної під час випікання	Навколо кожного виробу повинен бути проміжок приблизно в 2 см. Це забезпечить достатньо місця для того, щоб випічка добре розширилася та підрум'янилася з усіх боків.
Торт занадто сухий	Збільште температуру на 10°C та скоротіть час готування.
Відтінок торта занадто світлий	Якщо обраний рівень та посуд правильні, то вам слід збільшити температуру за необхідності чи збільшити час готування.
Відтінок торта занадто темний зверху, однак його основа виглядає занадто світлою	Наступного разу розмістіть торт на 1 рівень нижче. Використовуйте нижчу температуру та збільште час готування.
Тістечка, занадто підрум'янилися ззаду.	Поставте форми для випічки посередині аксесуарів, не притуляючи їх безпосередньо до задньої стінки.
Торт перепікся	Наступного разу знизьте температуру та збільште час випікання за необхідності.
Під час випікання утворилася значна кількість конденсату	Пара є невід'ємною частиною процесу випікання та приготування їжі і зазвичай виходить з духовки разом із потоком охолоджуючого повітря. Вона може конденсуватися на різних поверхнях духовки чи поблизу неї й утворювати краплі води. Це фізичний процес, якого неможливо повністю уникнути.
Який посуд слід використовувати для випікання?	Можна використовувати будь-який жаростійкий посуд для випікання. Не рекомендується використовувати алюміній, який безпосередньо контактує з їжею, особливо якщо вона кисла. Переконайтеся, що контейнер і кришка добре прилягають один до одного.
Як з’ясувати правильні налаштування духовки, якщо вага м’яса не вказана в рецепті?	Використовуйте приблизні налаштування враховуючи вагу м’яса. Якщо можливо, використовуйте зовнішній термометр для м'яса, щоб визначити температуру всередині м'яса. Обережно вставте головку термометра в м'ясо та дотримуючись інструкцій виробника. Переконайтесь, що головка термометра розміщена в середині найбільшої частини м'яса, а не поблизу кістки чи отвору.
Як користуватися грилем?	Розігрівайте духову шафу протягом 5 хвилин та розмістіть страву на рівні, що вказаний в цьому посібнику. Зачиніть дверцята духовки при використанні будь-якого режиму з грилем. Не використовуйте піч з відчиненими дверцятами. Це допустимо лише для розміщення/витягуванні страви чи при перевірці ступеня її готовності.
Як підтримувати духовку чистою при використанні грилю?	Використовуйте деко, наповнене 2 літрами води, на рівні 1. Майже всі рідини, що стікають з продуктів, розміщених на решітці, будуть збиратися в піддоні.
Торт запікся нерівномірно	Використовуйте трішки нижчу температуру випікання. Виступаючий по краям жиро непроникний папір може впливати на циркуляцію повітря. Завжди обрізайте жиро непроникний папір за розміром. Переконайтеся, що форма для випікання не стоїть безпосередньо перед отворами в задній стінці камери для приготування. При випіканні невеликих виробів слід, по можливості, їх робити максимально однакового розміру та товщини.

Підказки	
При випікання на кількох рівнях вироби зверху запеклися більше за вироби знизу	Завжди використовуйте режим з вентилятору при випіканні на кількох рівнях одночасно. Випічка, яка поміщена в духовку на деках або в формах/посуді одночасно, не обов'язково буде готова одночасно.
Торт ззовні виглядає добре, але середина не пропеклася	Використовуйте нижчу температуру та випікайте трохи довше; спробуйте додавати трохи менше рідини. Для тортів з вологим верхнім шаром спочатку випікайте основу. Посипте її мигдалем або панірувальними сухарями, а потім покладіть зверху начинку.
Торт не вилазить з форми при її перекиданні	Дайте торту охолонути протягом 5-10 хвилин після випікання. Якщо він все ще прилипає, обережно відокремте торт від країв за допомогою ножа. Переверніть форму для випікання догори дном і кілька разів накрийте її холодною вологою серветкою. Наступного разу змастіть форму для випікання жиром і посипте панірувальними сухарями.
Що станеться, якщо під час випікання чи приготування їжі в духовці на неї пролити рідину?	Рідина закипить і утвориться пара, що є нормальним фізичним процесом. Будьте обережні, оскільки пара гаряча. Якщо рідина містить алкоголь, процес кипіння буде швидшим і може призвести до утворення вогню в камері готування. Переконайтеся, що дверцята духовки закриті під час таких дій. Уважно контролюйте процес випікання чи приготування. Відкривайте дверцята дуже обережно й тільки в разі потреби.

10. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВІДПОВІДНО ДО EN 60350-1

Зверніть увагу на наступне:

- Вимірювання проводиться в режимі «ECO» для визначення даних щодо режиму примусової циркуляції повітря та класу енергоефективності.
- Вимірювання проводиться в режимі «Верхній та нижній нагрів» для визначення даних щодо звичайного режиму.
- Під час вимірювання в камері знаходиться тільки необхідні аксесуари та посуд. Все інше виймається.
- Духовка встановлюється відповідно до інструкцій з монтажу та розміщується в центрі шафи.
- Для проведення вимірювання необхідно закрити дверцята, як у побутових умовах, навіть якщо кабель заважає герметизації ущільнювачів під час вимірювання.

Щоб переконатися, що порушення герметизації не впливає негативно на дані про енергоспоживання, під час вимірювання необхідно ретельно закрити дверцята. Може знадобитися використання інструменту для забезпечення герметичності прокладки, як у побуті, де кабель не порушує герметичність.

- Визначення об'єму камери проводиться для режиму «Розморожування». Для забезпечення ефективного використання духовки всі аксесуари, включаючи бічні решітки, демонтуються.

ТАБЛИЦЯ ТЕСТОВИХ СТРАВ ЗГІДНО EN 60350-1

Страва	Аксесуари	Режим	t, °C	Рівень	Час, хв	*П. р.
Бісквітний торт	Форма для запікання Ø26cm		170	2	40	Так
Невеликий торт/тістечко	2 дека		150	2 та 3	35	Так
Яблучний пиріг	Форма для запікання Ø20cm		190	2	50	Ні
Хліб	1 деко		190	2	40	Так
Тост	Решітка		250	4	5	3 хв
Чізкейк	Форма для запікання Ø26cm		180	2	20	Так
Курка	Решітка та деко		150	2	50	Так
*П. р. – функція попереднього розігріву						

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духова шафа OEG 670 ETN BA Nano Matte	
Кількість камер	1
Маса нетто	32 кг
Джерело тепла	Електричне
Корисний об’єм, л	74
Споживання енергії, звичайний режим	0.82 кВт·год/цикл
Споживання енергії, звичайний + вентилятор	0.77 кВт·год/цикл
Індекс енергоефективності EEI_{cavity}	89.5
Клас енергоефективності	A

Розшифровка серійного номера (UA)

Імпортер: 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 приєднуйтесь до нас в соціальних мережах

interline.ua Facebook Instagram