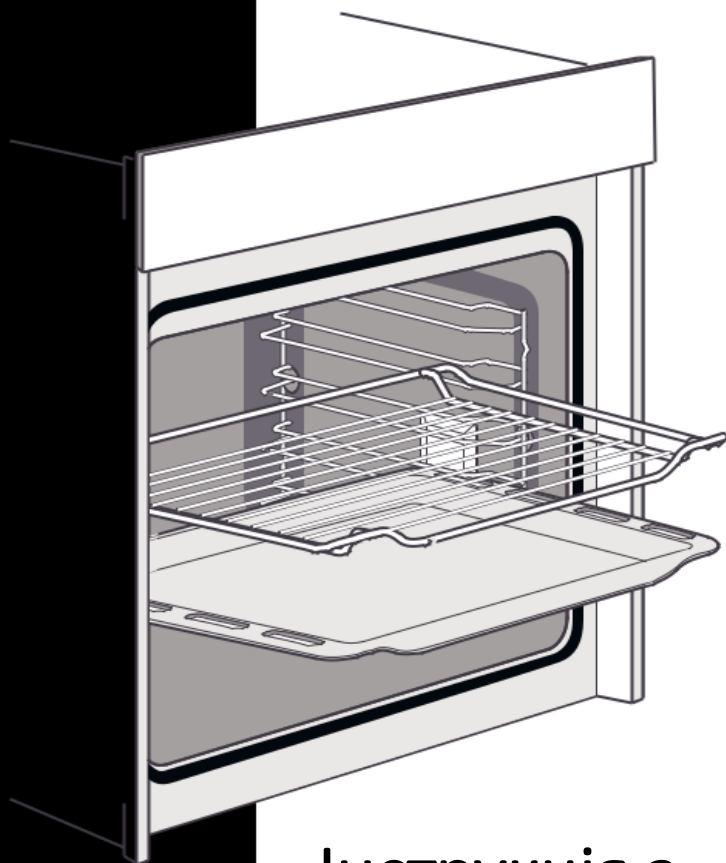


interline

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

OEG 360 MCS BA
OEG 360 MCS WA
OES 360 MCS XA



Перед використанням продукції
ТМ "Interline" уважно
прочитайте дану інструкцію.

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

0 800 30-33-34
www.interline.ua

Інструкція з експлуатації

(Дана інструкція об'єднана
з технічним паспортом)

ЗМІСТ

3	ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ
3	Використання за призначенням
3	Увага!
4	Причини пошкодження
<hr/>	
6	ВСТАНОВЛЕННЯ
7	ПРО ПРИЛАД
7	Панель управління
8	Режими роботи
10	Акcesуари
13	ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ
13	Перше використання
14	Вибір режимів
17	ЕНЕРГЕТИЧНЕ ВИКОРИСТАННЯ
17	СЕРЕДОВИЩЕ
18	ЗДОРОВ'Я
18	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ
<hr/>	
25	РЕМОНТУЙТЕ СВІЙ ПРИЛАД
28	ПОРАДИ ТА ПРИМІТКИ
30	ТИПОВІ РЕЦЕПТИ
30	Торти
30	Хліб
30	М'ясо
<hr/>	
32	ТЕСТОВА ХАРЧОВА ВІДПОВІДНІСТЬ ЗГІДНО З EN 60350-1
33	ЕНЕРГЕТИЧНА ВІДПОВІДНІСТЬ ЗГІДНО З EN 60350-1
33	ЛИСТ ДАНИХ OEG 360 MCS (BA, WA, IX)

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Ми вдячні Вам за покупку вбудованої духовки Interline. Перш ніж розпакувати її, уважно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді ви зможете безпечно та правильно керувати своїм приладом. Наполегливо рекомендуємо зберегти інструкцію з експлуатації та інструкцію з монтажу 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. Тільки ліцензований професіонал може підключати прилади без штекерів.

Пошкодження, спричинені неправильним підключенням, не покриваються гарантією. Використовуйте цей прилад тільки в приміщенні. Прилад слід використовувати лише для приготування їжі та напоїв. Під час роботи прилад повинен контролюватися.

Цим приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особи, які не мають досвіду чи знань, якщо їх контролюють чи інструктують особи, відповідальні за їхню безпеку, та якщо воно безпечно користуються приладом та зрозуміли супутні небезпеки.

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

Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення. І будь ласка, завжди засувайте аксесуари в порожнину правильним способом.

УВАГА

Небезпека ураження електричним струмом!

1. Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт пошкоджених силових кабелів може проводитися тільки нашими спеціалістами, та замінюватися одним із наших підготовлених спеціалістів із продажу. Якщо прилад несправний, відключіть прилад від мережі або перемкніть вимикач в коробці запобіжників. Зверніться в сервісну службу продажу.
2. Ізоляція кабелю на електроприладах може оплавитися при дотику до гарячих частин приладу. Ніколи не прикладуйте кабелі електричного приладу до гарячих частин приладів.
3. Не використовуйте очищувачі високого тиску або пароочищувачі, що може призвести до ураження електричним струмом.
4. Несправний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте несправний прилад. Відключіть прилад від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться в службу продажу (сервісного обслуговування).

Небезпека опіків!

1. Прилад стає дуже гарячим. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів.
2. Завжди дозволяйте приладу охолонути.
3. Тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.
4. Приладдя (аксесуари) та посуд стають дуже гарячі (сильно нагріваються). Завжди використовуйте рукавички для духовки, щоб дістати з духовки приладдя (аксесуари) або посуд.
5. У гаряче відділення для приготування їжі можуть потрапляти алкогольні пари. Ніколи не готуйте їжу, що містить велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Використовуйте продукти з не високим вмістом алкоголю. Відкривайте дверцята приладу обережно.

Небезпека ошпарювання!

1. Під час роботи доступні деталі нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих частин. Тримайте дітей на безпечній відстані.
2. Гаряча пара може попасти в приміщення, при відкритті дверцят приладу. Парів може бути не видно, в залежності від їх температури. Не стійте занадто близько до приладу під час відкриття дверцят. Відкривайте дверцята приладу обережно. Тримайте дітей подалі.
3. Вода в гарячій порожнині може створювати гарячу пару. Ніколи не наливайте воду в гарячу порожнину.

Небезпека травм!

1. Подряпане скло у дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скляний скребок, гострі або абразивні засоби для чищення або м'яючі засоби.
2. Петлі на дверцятах приладу рухаються при відкритті та закритті дверей, і ви можете потрапити в "пастку". Тримайте руки подалі від петель.

Небезпека пожежі!

1. Горючі речовини, що зберігаються в порожнині, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте горючі предмети в порожнині. Ніколи не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині є дим. Вимкніть прилад і відключіть його від мережі або вимикайте за допомогою автоматичного вимикача, що знаходиться у коробці запобіжників.
2. Під час відкриття дверцят приладу створюється тяга. Жирозахисний папір може стикатися з нагрівальним елементом і загорятися. Під час попереднього нагрівання не кладіть жиростійкий папір над аксесуарами. Завжди обгортайте посуд або випічку жиростійким папером. Покрийте необхідну поверхню жиростійким папером. Жирозахисний папір не повинен виступати над аксесуарами.

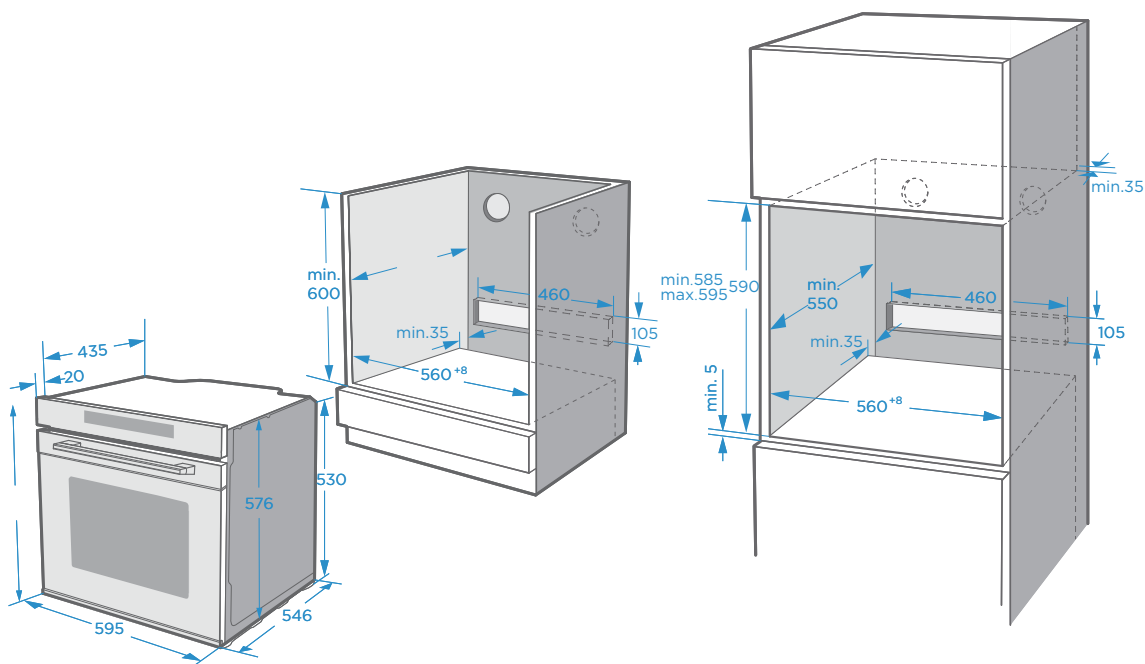
Небезпека через виникнення магнетизму!

На панелі управління або в елементах управління використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад, серцеві кардіостимулятори або інсулінові насоси. Користувачі електронних імплантатів повинні знаходитися не менше 10 см від панелі управління.

Причини пошкодження

1. Фурнітура, фольга, жиростійкий папір або посуд на дні порожнини: не кладіть аксесуари на дно порожнини. Не накривайте дно порожнини якоюсь фольгою або жиростійким папером. Не ставте посуд на дно порожнини, якщо в приладі встановлена температура понад 50°C. Це призведе до накопичення тепла. Емаль буде пошкоджена.
2. Алюмінієва фольга: Алюмінієва фольга в порожнині не повинна контактувати зі склом дверей. Це може спричинити постійне знебарвлення дверного скла.
3. Силіконові каструлі: Не використовуйте силіконові каструлі, килимки, кришки чи аксесуари, які містять силікон. Датчик духовки може бути пошкоджений.
4. Вода в гарячому кухонному відсіку: не наливайте воду в порожнину, якщо вона гаряча. Це спричинить пар. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
5. Волога в порожнині: Протягом тривалого періоду волога в порожнині може призвести до корозії. Дайте приладу висохнути після використання. Не тримайте вологу їжу у закритій порожнині протягом тривалого часу. Не зберігайте їжу в порожнині.
6. Охолодження при відкритій двері приладу: після роботи приладу на високій температурі дозволяйте йому охолоджуватися лише при закритих дверях. Не вставляйте нічого у двері приладу. Дозволяйте приладу висохнути з відкритими дверцятами, якщо під час роботи духовки було виділено багато вологи.
7. Фруктовий сік: коли випікаєте особливо соковиті фруктові пироги, не заповнюйте форму для випічки занадто "щедро". Фруктовий сік, що капає з форми для випічки, залишає плями, які неможливо видалити. Якщо можливо, використовуйте глибшу універсальну каструлю.
8. Дуже брудна плomba: якщо плomba дуже забруднена, дверцята приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Фасади сусідніх частин можуть бути пошкоджені. Завжди тримайте плombу в чистоті.
9. Ніколи не сидіть на дверях приладу та не розміщуйте нічого на них. Не кладіть посуд або аксесуари на двері приладу.
10. Встановлення аксесуарів: залежно від моделі пристрою, аксесуари можуть подряпати дверну панель при закритті дверей приладу. Завжди вставляйте аксесуари в порожнину, тільки якщо вони підходять даній моделі пристрою.
11. Перенесення пристрою: не носіть і не тримайте прилад за ручку дверей. Ручка дверей не може підтримувати вагу приладу і може зламатися.
12. Якщо ви використовуєте залишкове тепло від вимкненої духовки для збереження їжі теплою, то всередині порожнини може виникнути високий вміст вологи. Це може призвести до конденсації і до корозійного пошкодження високоякісного приладу, а також до шкоди вашій кухні. Уникайте конденсату, при відкриванні дверей або користуванні режимом «Розморожування».

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ



Щоб безпечно користуватися цим приладом, переконайтеся, що його встановлено відповідно до інструкцій зі встановлення. Пошкодження, що виникають через неправильне встановлення, не входять до гарантії.

Проводячи монтаж, будь ласка, надягайте захисні рукавички, щоб не порізатися гострими краями.

Перед встановленням, перевірте прилад на предмет пошкодження та не підключайте його, якщо пошкодження є.

Перш ніж увімкнути прилад, будь-ласка, очистіть його від всіх пакувальних матеріалів та липких плівок.

Розміри, що додаються, в мм.

Необхідно забезпечити доступ до штепсельної вилки або включити перемикач у нерухому електропроводку, щоб відключити прилад від живлення після встановлення (при необхідності).

Попередження: Прилад не слід встановлювати за декоративними дверима, з метою уникнення його перегріву.

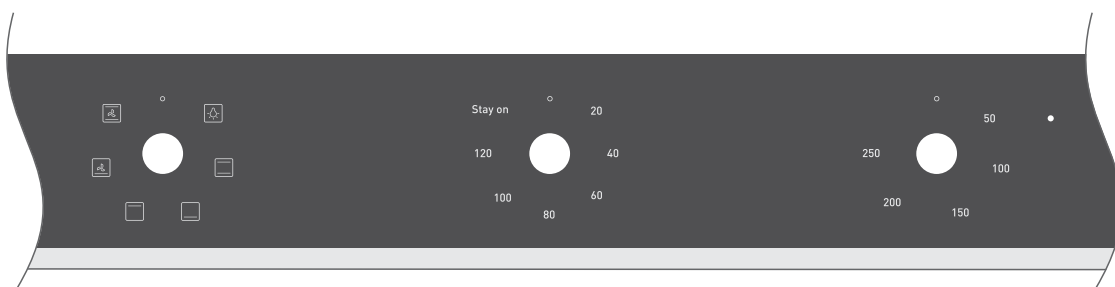
ПРО ПРИЛАД

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

В цьому розділі ми пояснимо як працює панель управління та допоміжні елементи. Водночас ви дізнаєтеся про багаточисленні функції вашого приладу.

Примітка: Певні деталі та кольори можуть відрізнятися залежно від моделі пристрою.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Ручки вибору режиму

Прокрутіть ці ручки щоб почати роботу. Кожна ручка навкруги доповнена прозорими сенсорними іконками на скляній панелі контролю. Це дозволяє легко керувати пристроєм за допомогою ваших пальців.

Світлові індикатори

Даний індикатор – це своєрідний маяк, який сповіщає про стан та дію нагрівачів. Коли прилад включений, індикатори вмикатимуться та вимикатимуться періодично.

Елементи управління

Ці елементи призначені для виконання різноманітних опцій з вашим приладом. Ви самостійно можете легко налагодити пристрій. Немає ніяких обмежень при визначенні черговості володіння кнопками чи ручками. Користуйтеся вашим приладом вільно та із задоволенням.







→ «Керуйте вашим приладом» с.11

РЕЖИМИ РОБОТИ

Ваш прилад має різні режими функціонування, що робить простішим його керування. Ми пояснили відмінності та сферу застосування пристрою, щоб ви могли знайти та визначити правильний тип нагрівання страв.

Позначки кожного типу допоможуть вам краще їх запам'ятати.

Види нагрівання

Режим нагріву	Температура	Застосування
 Лампа	/	Для освітлення порожнини за відсутності режиму нагрівання
 Звичайний	50°C-250°C	Для традиційної випічки та запікання на одному рівні. Особливо підходить для тортів з вологою начинкою.
 Нижній	50°C-250°C	Для приготування піци та страв, які передусім потребують нагріву з низу. Відповідний елемент підігрівається і вентилятор рівномірно розподіляє тепло по всьому приладу.
 Верхній нагрів	50°C-250°C	Працює елемент верхнього розігріву.
 Нижній+вентилятор	50°C-250°C	Працює підігрівач знизу та конвекційний двигун.
 Звичайний+вентилятор	50°C-250°C	Для випічки та запікання на одному та більше рівнях (але не більше 3-х). Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по всій порожнині.

Примітки

1. Для того, щоб швидше розморозити великі порції, можна відокремити бокові частини приладу та помістити тару з їжею на низ.
2. Для підігріву посуду найкраще буде прибрати бічні стійки й застосувати режими «Гриль під гарячим повітрям» і «Вентиляційний нагрів» при температурі 50 °C. Режим «Гриль під гарячим повітрям» варто використовувати тоді, коли більш, ніж половина низу закрита посудиною.
3. Завдяки збалансованості рівномірного розподілу тепла всередині порожнини під час «Вентиляційного нагріву», вентилятор працюватиме у відповідні моменти всього процесу нагрівання для забезпечення найкращих результатів.

Обережно

1. Якщо ви відкриєте прилад під час приготування, процес не буде зупинений. Будь ласка, будьте особливо уважні до ризику виникнення пожежі.
2. Не перекривайте вентиляційні проміжки, інакше це може призвести до перенагрівання. Щоб пристрій швидше охолов після нагрівання, можна використати вентилятор охолодження, який працюватиме ще певний період.

Освітлення

Коли ви вмикаєте будь-який режим приготування, лампочка завжди горітиме впродовж усього процесу. Можна застосувати основний режим «Лампа» під час різних операцій, наприклад, чистка, підготовка до процесу приготування, призупинення режимів нагрівання при відкритті дверцят.

Вентилятор охолодження

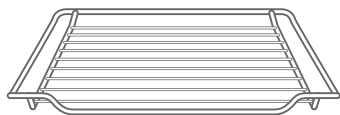
Вентилятор охолодження вмикається та вимикається за необхідності. Гаряче повітря виходить з-під дверцят.

АКСЕСУАРИ

Ваш прилад комплектується різноманітними аксесуарами. Тут ви можете знайти огляд включених в комплектацію аксесуарів та інформацію про правильне їх використання.

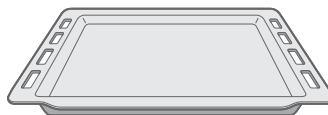
Аксесуари в комплекті

Ваш прилад оснащений такими аксесуарами:



Дріт-стійка

Для посуду, посуду для тортів та посуду з духовки. Для смаженої їжі та їжі на грилі



Пекарська форма

Для підносів та невеликих печених продуктів.

Ви можете використовувати піднос для розміщення рідкої їжі або приготування їжі з соком. Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Вони спеціально пристосовані для вашого приладу. Ви можете придбати аксесуари у продажному сервісі, у спеціалізованих роздрібних продавців або в Інтернеті.

ПРИМІТКА

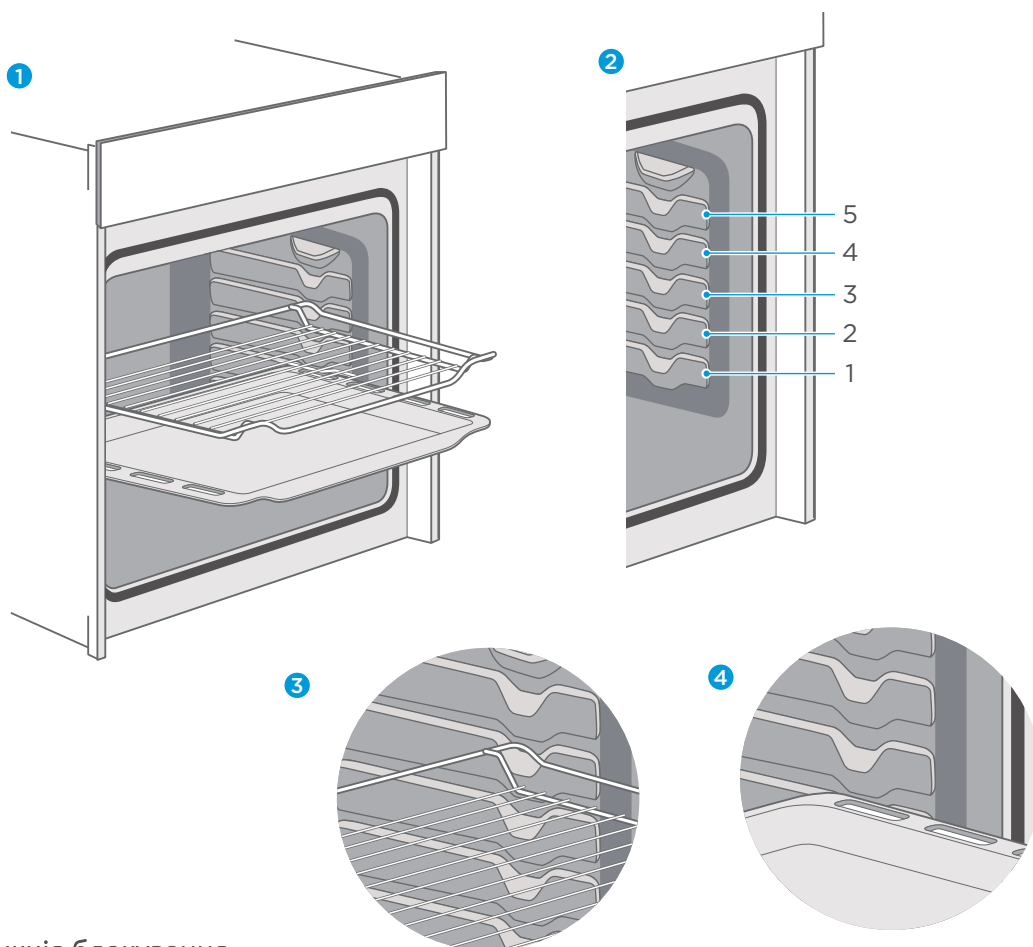
Аксесуари можуть деформуватися, коли вони нагріваються. Це не впливає на їх функцію. Після того як вони знову охолонуть, вони набувають початкової форми.

Вставка аксесуарів

Порожнина має кілька положень полиць. Положення полиць рахуються знизу вгору. Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину, не перекидаючи.

ПРИМІТКИ

1. Переконайтесь, що ви завжди вставляєте аксесуари в порожнину правильним способом.
2. Завжди вставляйте аксесуари повністю в порожнину, щоб вони не торкалися дверцят приладу.



Функція блокування

Акcesуари можна приблизно витягнути наполовину, поки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає нахилу акcesуарів тяжкості їжі та самих акcesуарів під час їх витягування. Акcesуари слід вставляти в порожнину правильно для захисту від нахилу. Коли вставляєте дротяну рейку, переконайтеся, що дріт стоїть у правій стороні, як на малюнках **1 2**

Коли поміщаєте деко, переконайтеся що воно знаходиться у правильному місці (як показано на зображенні). **3 4**

Додаткове обладнання

Додаткове обладнання можна придбати за допомогою післяпродажного обслуговування, спеціалізованих магазинів або ж онлайн. Для більших подробиць, перегляньте брошуру. Будь ласка, завжди вказуйте точний номер замовлення додаткових елементів при покупці.

Примітка

Не все додаткове приладдя підходить кожному пристрою. При покупці завжди вказуйте точний ідентифікаційний номер додаткових елементів – обслуговування клієнтів с.27

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

Перше використання

Перед тим, як вперше приготувати їжу у вашому приладі, ви маєте очистити порожнину та усі додаткові елементи.

1. Зніміть усі наклейки, захисну плівку та захисні елементи для транспортування.
2. Вийміть усе додаткове обладнання та решітки зсередини.
3. Ретельно промийте додаткове обладнання та решітки, використовуючи мильну воду та ганчірку для посуду або м'яку щітку.
4. Переконайтеся що всередині не залишилося жодної пакувальної тари, такі як брикети пінопласту або ж частини деревини, які можуть спричинити пожежу.
5. Протріть дверцята й гладкі поверхні всередині та ззовні м'якою мокрою ганчіркою.
6. Щоб усунути запах нового приладу, закрийте дверцята і нагрійте пусту духову піч.
7. При першому нагріванні приладу, кухня має добре провітрюватися. Тримайте дітей і тварин подалі під час цього процесу та зачиніть сусідні кімнати.
8. Відрегулюйте вказані налаштування. Ви дізнаєтеся як встановити режим нагрівання й температуру в наступному розділі.

Налаштування

Режим нагріву



температура

250°C

час

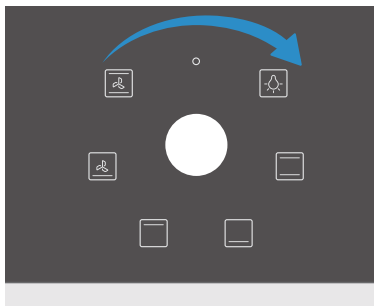
1h

Після того як прилад охолоне:

1. Очистіть гладкі поверхні та двері мильною водою та посудом.
2. Просушіть всі поверхні.
3. Встановіть бічні стійки.

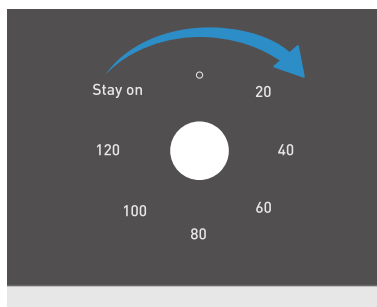
Вибір режимів

Режим роботи за замовчуванням вимкнений. Якщо ви хочете вибрати режим роботи, оберіть його, використовуючи ліву ручку управління режимом. На ручці є вказівник, поверніть цю ручку, щоб вказівник вказував на режим, який ви хочете вибрати.



Установка температури

Якщо ви хочете вибрати температуру для приготування їжі, спосіб роботи аналогічний способу вибору режиму роботи. Це можна зробити за допомогою правого регулятора температури. На ручці є вказівник, поверніть цю ручку, щоб покажчик вказав на температуру, яку ви хочете вибрати.



Увімкнення

Наразі ви вже виконали налаштування робочого режиму та температури. Якщо ви хочете увімкнути прилад, це можна зробити за допомогою регулятора часу. На ручці є вказівник, поверніть її так, щоб покажчик вказав на час приготування, яке ви хочете вибрати. Максимальний час приготування - 2 години.

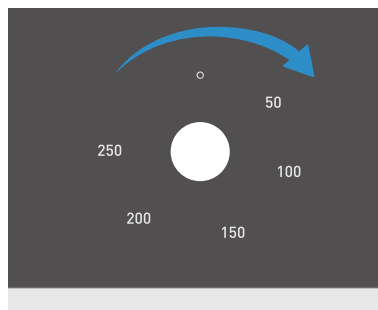
Примітка

Для даного приладу налаштування часу приготування їжі означає запуск апарату.

З того моменту, як Ви повертаєте ручку в сторону від початкового положення, апарат починає працювати.

Якщо повернути регулятор часу проти годинникової стрілки, шестірня, до якої прийде ручка, залишається УВІМКНЕНОЮ, а значить піч буде працювати без таймеру. Використовуйте це лише тоді, коли прилад добре контролюється особою, відповідальною за безпеку, яка добре знає, як безпечно користуватися приладом, і зрозуміла супутні небезпеки.

Після того, як прилад почне працювати, регулятор часу потрошку повертатиметься проти годинникової стрілки (крім ВИМОГИ), коли готування закінчиться, покажчик повернеться у вихідне положення, і ви почуєте чіткий дзвін, щоб повідомити Вас про це.



Індикатор

Поки прилад починає готувати, індикатор увімкнеться. Під час готування індикатор буде перемикатися і вимикатися. Це залежить від того, працюють нагрівальні елементи чи ні.

Зміна

Під час роботи приладу, кнопки на панелі керування можна знову повернути за вашою потребою.

Поверніть регулятор управління з поточного режиму в інший під час роботи приладу, щоб змінити режим під час готування їжі. До цього часу, якщо повернути регулятор на LAMP або DEFROST, нагрівальні елементи будуть відключені. Якщо повернути регулятор у вихідне положення, прилад вимкнеться, але таймер все одно буде рахуватися.

Під час роботи приладу поверніть регулятор температури від поточного до іншого, щоб змінити температуру під час готування їжі. До цього часу, якщо повернути регулятор у вихідне положення, нагрівальні елементи вимкнуться. Лампа та таймер все одно будуть увімкнені, якщо вентилятор працює до повного охолодження.

Під час роботи приладу поверніть регулятор часу від поточного до іншого, щоб змінити час під приготування їжі. До цього часу, якщо повернути регулятор у вихідне положення, це означає, що прилад офіційно вимкнено. Ви побачите, що індикатор також вимкнений, щоб повідомити вас про це.

Обережно!

Після відключення приладу він стає дуже гарячим, особливо всередині. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Використовуйте рукавички духовки, щоб вийняти аксесуари або посуд з духовки, і дайте приладу охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані, щоб уникнути отримання опіків.

Примітка

Зміна режимів / температури / Приготування їжі без нагляду, не за рецептом може мати певні негативні впливи на результат готування, ми радимо вам цього не робити, якщо ви не впевнені у результаті.

ЕНЕРГЕТИЧНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Видаліть усі аксесуари, які не потрібні під час готування та випікання.
2. Не відкривайте двері під час готування та випічки.
3. Якщо ви відкриваєте дверцята під час готування та випікання, перемкніть режим на "Лампа" (Без зміни температури)
4. Зменшіть температуру в режимах без вентиляторів до 50 ° C за 5 хв до 10 хв до закінчення часу готування та випікання. Таким чином, ви можете використовувати тепло порожнини для завершення процесу.
5. Використовуйте "Нагрівання вентилятора", коли це можливо. Ви можете знизити температуру на 20°C до 30°C.
6. Ви можете готувати та пекти, використовуючи "Вентиляторне нагрівання" на декількох рівнях одночасно.
7. Якщо неможливо одночасно готувати та пекти різні страви, можна нагрівати один за одним, щоб скористатися статусом попереднього нагрівання духовки.
8. Не розігрівайте порожню духовку, якщо вона не потрібна. При необхідності поставте їжу в духовку відразу після досягнення зазначеної температури, відключивши індикатор вперше
9. Не використовуйте рефлекторну фольгу, як алюмінієва фольга для покриття порожнини
- 10 Використовуйте таймер або зонд температури, коли це можливо
11. Використовуйте темні матові матеріали та легкі зважені форми для випічки та ємності. Намагайтеся не використовувати важкі аксесуари з блискучими поверхнями, наприклад, з нержавіючої сталі або алюмінію.

СЕРЕДОВИЩЕ

Упаковка виготовлена для захисту вашого нового приладу від пошкоджень під час транспортування. Матеріали, що використовуються в даному приладі, підбираються ретельно і повинні бути перероблені. Переробка зменшує використання сировини та відходів. Електричні та електронні прилади часто містять цінні матеріали. Будь ласка, не утилізуйте їх разом з побутовими відходами.



ЗДОРОВ'Я

Акриламід утворюється головним чином шляхом нагрівання крохмалистої їжі (тобто картоплі, картоплі фри, хліба) до дуже високих температур протягом тривалих часів.

ПОРАДИ

1. Використовуйте короткий час приготування.
2. Готуйте їжу до золотисто-жовтого кольору поверхні, не обпалюйте її до темно-коричневих кольорів.
3. Більші порції мають менше акриламіду.
4. Якщо можливо, використовуйте режим «Вентиляторний нагрів».
5. Французька картопля: Вживайте більше 450 г на лоток, розмістіть їх рівномірно і ровертайте їх час від часу. Використовуйте інформацію про продукт, якщо вона є, щоб отримати найкращий результат приготування.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВАШОГО ПРИЛАДУ

Засіб для чищення

При гарному догляді та чищенні ваш прилад збереже зовнішній вигляд і залишатиметься повноцінно функціонуючим протягом тривалого часу. Ми пояснимо тут, як слід правильно доглядати та чистити свій прилад.

Щоб уникнути пошкодження різних поверхонь за допомогою неправильного миючого засобу, дотримуйтесь інформації в таблиці. Залежно від моделі пристрою, не всі перераховані області можуть бути увімкнено/вимкнено.

ОБЕРЕЖНО!

Ризик пошкодження поверхні

Не використовувати:

1. Різкі або абразивні чистячі засоби.
2. Чистячі засоби з високим вмістом спирту.
3. Жорсткі чистячі прокладки або чистячі губки.
4. Очисники високого тиску або пароочищувачі.
5. Спеціальні засоби для чищення приладу, поки він гарячий.

Зовнішній вигляд приладу

Чищення

Зовнішній вигляд приладу Стойка з нержавіючої сталі	Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Негайно видаліть залишки вапна, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчний білок). Під такими впливами може утворюватися корозія. Спеціальні засоби для чищення з нержавіючої сталі, що придатні для гарячих поверхонь, можна отримати у нашій службі продажу або у спеціалізованих торгових мережах. Нанесіть дуже тонкий шар очищувального засобу за допомогою м'якої тканини.
Пластик	Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Не використовуйте очищувач скла або скребок для скла.
Пофарбовані поверхні	Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною.
Панель управління	Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Не використовуйте очищувач скла або скребок для скла.
Дверні панелі	Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Не використовуйте скляний скребок або прочищувач з нержавіючої сталі.

Дверна ручка	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Якщо декалер контактує з дверною ручкою, негайно протирайте її. Інакше плями не вдасться видалити.</p>
Емальовані поверхні та самоочисні поверхні	<p>Дотримуйтесь інструкцій щодо поверхонь кухонної частини, що слідує за таблицею.</p>
Скляна кришка для внутрішнього освітлення	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду, а потім обсушіть м'якою тканиною. Якщо відсік для приготування їжі сильно забруднений, використовуйте очищувач духовки.</p>
Ущільнення дверей Не знімайте	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду. Не бийте.</p>
Кришка дверей з нержавіючої сталі	<p>Очисник з нержавіючої сталі: Дотримуйтесь інструкцій виробника. Не використовуйте засоби для догляду з нержавіючої сталі. Зніміть кришку дверей для чищення.</p>
Акcesуари	<p>Гарячою мильною водою: Намочіть і почистіть тканиною для посуду або щіткою. Якщо є великі відкладення бруду, використовуйте очищувальну площадку з нержавіючої сталі.</p>
Рейки	<p>Гарячою мильною водою: Намочіть і почистіть тканиною для посуду або щіткою.</p>
Висувна система	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду або щіткою. Не виймайте мастило, коли витягуються рейки. Найкраще їх очищати, коли вони просуваються всередину. Не чистіть у посудомийній машині.</p>
Термометр м'яса	<p>Гарячою мильною водою: Почистіть тканиною для посуду або щіткою. Не чистіть у посудомийній машині.</p>

ПРИМІТКИ

1. Незначні відмінності кольорів на передній панелі пристрою обумовлені використанням різних матеріалів, такі як скло, пластик та метал.
2. Тіні на дверних панелях, схожі на прожилки, спричинені відбитками, створюється внутрішнім освітленням.
3. Емаль випікається на дуже високій температурі. Це може спричинити незначне коливання кольору. Це нормально і не впливає на роботу. Краї тонких лотків не можуть бути повністю емальовані. В результаті ці краї можуть бути шорсткими. Це не погіршує антикорозійний захист.
4. Завжди тримайте прилад в чистоті і негайно видаляйте бруд, щоб відкладення бруду не накопичилися.

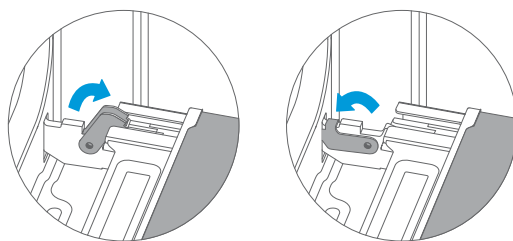
ПОРАДИ

1. Очистіть кухонне відділення після кожного використання. Це забезпечить неможливість виникнення бруду.
2. Завжди, негайно, видаляйте залишки вапняного жиру, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчний білок) .
3. Видаліть їжу з вмістом цукру, негайно, якщо їжа ще тепла.
4. Використовуйте підходящий посуд для смаження, наприклад, посуд для обсмажування.

ЗАСТОСУВАННЯ ДВЕРЕЙ

При гарному догляді та чищенні ваш прилад збереже зовнішній вигляд і залишатиметься повністю функціональним протягом тривалого часу. Це підкаже, як зняти дверцята приладу та очистити їх. Для очищення та зняття панелей дверей можна від'єднати двері приладу. На петлях дверцят приладу кожен важіль має блокування.

Коли замикаючі важелів закриваються, дверцята приладу закріплюються на місці. Їх не можна від'єднати. Коли фіксуючі важелі відкриті, щоб від'єднати дверцята приладу, петлі блокуються. Вони не можуть закритись.

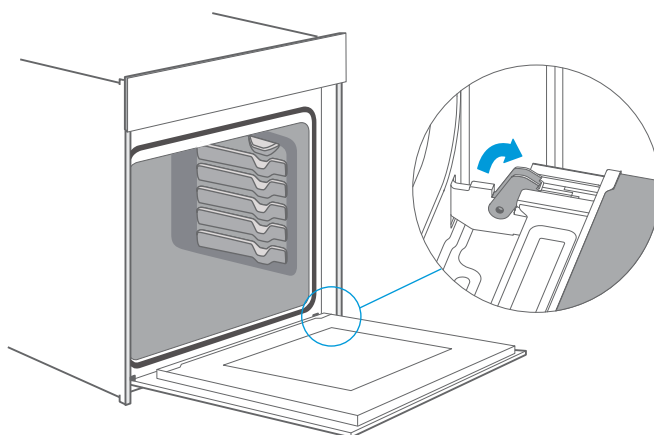


ПОПЕРЕДЖЕННЯ – РИЗИК ТРАВМАТИЗМУ!

1. Якщо петлі не заблоковані, вони можуть зафіксуватися з великою силою. Переконайтесь, що стопорні важелі завжди повністю закриті або при відриві дверцят приладу повністю відкриті.
2. Петлі на дверцятах приладу рухаються при відкриванні та закритті дверей, і ви можете потрапити в "пастку". Тримайте руки подалі від петель.

Зняття дверей приладу

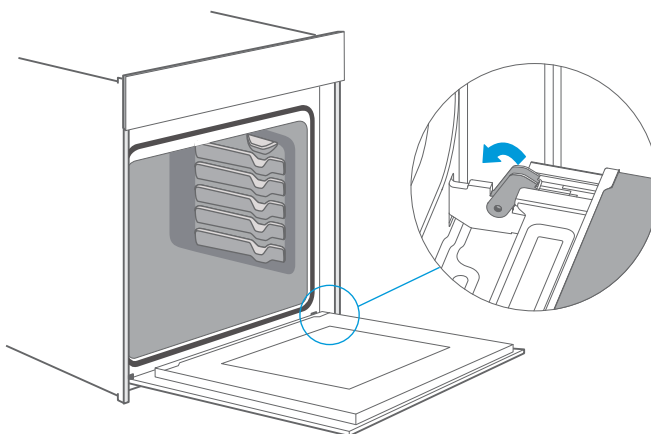
1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте два замикаючі важелі зліва та справа.
3. Закрийте дверцята приладу на межі зупинки.
4. Обома руками візьміться за двері ліворуч і праворуч і витягніть їх вгору.



Встановлення дверей приладу

Встановіть дверцята приладу в протилежній послідовності (відносно зняття).

1. Прикріплюючи дверцята приладу, переконайтесь, що обидві петлі розміщені прямо на монтажних отворах передньої панелі порожнини. Переконайтесь, що петлі вставлені у правильне положення. Ви повинні мати можливість вставляти їх легко і без опору. Якщо ви відчуваєте будь-який опір, перевірте, чи петлі вставлені в отвори правильно.
2. Відкрийте дверцята приладу повністю. Відкриваючи дверцята приладу, ви можете ще раз перевірити, чи петлі розташовані у потрібному положенні. Якщо ви зробите неправильну роботу, ви не зможете повністю відкрити дверцята приладу. Знову закрийте обидва стопорних важеля.
3. Закрийте дверцята кухонного куточка. У той же час, ми радимо вам ще раз перевірити, чи двері перебувають у правильному положенні та перевірити чи вентиляційні прорізи не є напівзапечатаними.

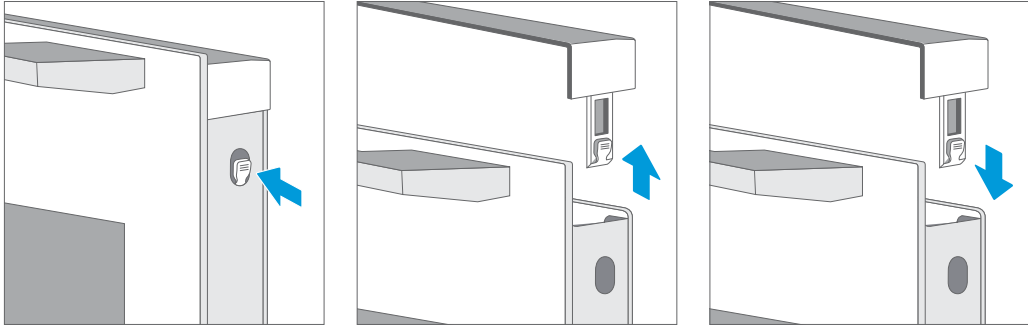


Зняття кришки дверей

Пластикова вкладка в кришці дверей може знебарвитись. Щоб провести ретельне очищення, ви можете зняти кришку.

Зніміть дверцята приладу, як описано вище

1. Натисніть на праву та ліву сторону кріплення.
2. Зніміть кришку.
3. Кришка дверей успішно знята. Проте, ще залишилися частини дверей приладу, які можна легко зняти, якщо ви зможете продовжувати прибирання. Після завершення очищення дверцят приладу поставте кришку на місце і натисніть на неї, поки ви не почуєте клацання дверцят
4. Встановіть дверцята приладу та закрийте їх.



Змініть шнур живлення

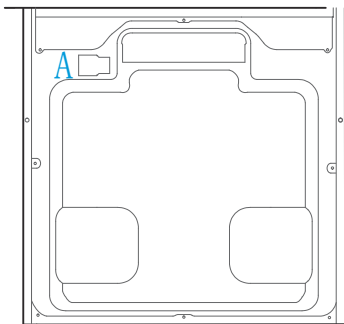
Позиція А Показує положення клемної коробки на задній панелі заднього зовнішнього корпусу і воно закрите.

Кроки: а. відключіть живлення, використовуйте малу викрутку, щоб відкрити два затискача 1, 2.

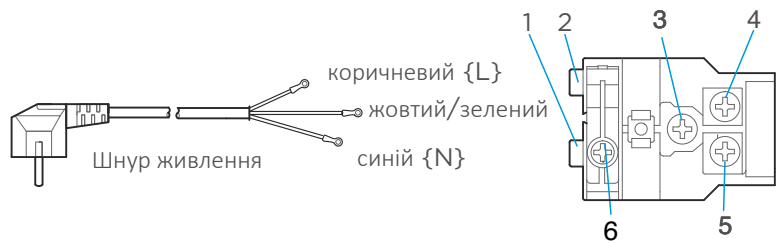
b. використовуйте знімальний привід Phillips, щоб зняти гвинти 3, 4, 5 і 6.

c. поміняйте новий шнур живлення, жовтий/зелений провід на 3 в братському проводі на 4, синій провід на 5.

d. поворотний гвинт 6 закрив кришку клемної коробки, . Заміна закінчена.



задній зовнішній корпус



клемна коробка

Обережно!

Хоча дверцята приладу добре встановлені, до цього часу кришку дверей також можна зняти.

1. Якщо зняти кришку дверей, це означає, щоб внутрішнє скло дверей приладу було вільним. При цьому скло може легко переміщатися і спричинити пошкодження або травми.
2. Якщо зняти кришку дверей і внутрішнє скло - це означатиме зменшення загальної ваги дверей приладу. Петлі можна легко переміщувати при закритті дверей, і ви можете потрапити в "пастку". Тримайте руки подалі від петель.

Через 2 пункти вище, ми наполегливо рекомендуємо не знімати кришку дверей, якщо не зняти дверцята приладу. Пошкодження, спричинені внаслідок неправильної роботи, не покриваються гарантією.

РЕМОНТУЙТЕ СВІЙ ПРИЛАД

Якщо виникла помилка, перш ніж зателефонувати в службу родажного (або сервісного) обслуговування, переконайтесь, що це не через неправильні операції, і зверніться до таблиці несправностей, спробуйте виправити помилку самостійно. Ви часто можете легко усунути технічні несправності на приладі самостійно.

Якщо справа виходить не так, як ви хотіли, в кінці посібника з експлуатації ви можете знайти багато порад та вказівок щодо приготування.

Прилад не працює.	Несправний запобіжник	Перевірте вимикач у блоці запобіжників.
	Відключення живлення	Перевірте, чи працює кухонне освітлення чи інша кухонна техніка.
Ручки випали з опори на панелі управління.	Ручки були випадково відключені.	Ручки можна зняти. Просто розмістіть ручки в їхній опорі на панелі керування та засуньте їх так, щоб вони зафіксувались і можна повертати та як було завжди.

Ручки вже не можна легко повернути.	Під ручками є бруд	<p>Ручки можна зняти. Щоб відключити ручки, просто вийміть їх з опори. Крім того, натисніть на зовнішній край ручок, щоб їх наконечники можна було зарати. Ретельно очистіть ручки за допомогою ганчірки та мильної води. Просушіть м'якою тканиною. Не використовуйте жодних гострих або абразивних матеріалів. Не замочуйте та не чистіть у посудомийній машині. Не знімайте ручки занадто часто, щоб підтримка залишалася стійкою</p>
Вентилятор не працює весь час у режимі: "Опалення вентилятора"	Це нормальна робота за рахунок найкращого розподілу тепла та найкращих показників роботи духовки.	
Після процесу готування можна почути шум і поблизу панелі керування можна побачити повітря.	Вентилятор охолодження все ще працює, щоб запобігти високій вологості в порожнині і охолодити духовку для вашої зручності. Вентилятор охолодження відключиться автоматично.	
жа недостатньо готується в час, передбачений рецептом.	Використовується температура, відмінна від рецепту. Перевірте двічі температуру. Кількість інгредієнтів може відрізняється від рецептури. Двічі перевірте рецепт.	
Нерівномірне підсмаження	Налаштування температури занадто високе, або рівень оптичного зберігання може бути оптимізований. Двічі перевірте рецепт та налаштування. "Поверхневий покриття/ або колір та/або матеріал виробів для випічки на предмет неправильного вибору (вибору матеріалу виробу) для вибраної функції духовки. При використанні променистого тепла, У режимі "Верхнє та нижнє нагрівання" використовуйте матовий посуд, темного кольору.	
Лампа не вмикається	Лампу потрібно замінити.	

УВАГА-Ризик ураження електричним струмом!

Неправильний ремонт небезпечний. Ремонт та заміна силових кабелів може проводитися тільки одним із наших підготовлених спеціалістів із продажу. Якщо прилад несправний, відключіть прилад від мережі або вимкніть вимикач в блоці запобіжників. Зверніться в службу післяпродажного (сервісного) обслуговування.

Максимальний час роботи

Максимальний час роботи цього приладу - 9 годин. Не забувайте про це і не намагайтеся експлуатувати пристрій більше чим 9 годин поспіль

Заміна лампи на куточку порожнини

Якщо лампа порожнини виходить з ладу, її потрібно замінити. Теплостійкі, 25 Вт, 230 В галогенні лампи доступні у служби післяпродажного (сервісного) обслуговування або у спеціалізованих торгових мереж. Під час роботи з галогенною лампою використовуйте суху тканину. Це збільшить термін служби лампи.

УВАГА!!

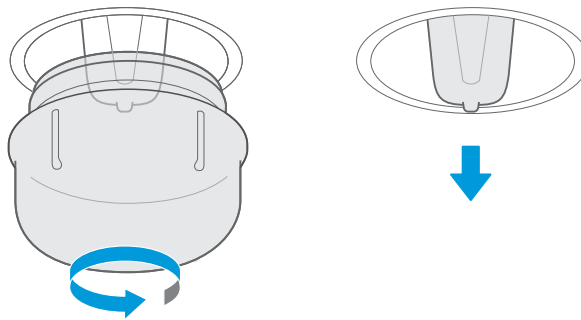
Небезпека ураження електричним струмом!

При заміні лампи - контакти розетки продовжують живити лампу. Перш ніж замінювати лампу, відключіть прилад від електромережі або вимкніть вимикач в блоці запобіжників.

Небезпека опіків!

Прилад стає дуже гарячим. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Завжди дайте приладу охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані.

1. Покладіть рушник в холодну порожнину, щоб запобігти пошкодженню.
2. Поверніть скляну кришку проти годинникової стрілки, щоб її зняти (кутова лампа); Витягніть бічну сітку, а потім трохи відіжміть скляну кришку плоскою викруткою (Бічна лампа).
3. Витягніть лампу. Не вмикайте.
4. Зберіть назад скляну кришку.
5. Вийміть рушник і увімкніть автоматичний вимикач, щоб побачити, чи не включається лампа.
6. Якщо бічна лампа спрацьовує добре після заміни, не забудьте повернути бічну сітку назад.



Скляна кришка

Якщо пошкоджена скляна кришка галогенної лампи, її необхідно замінити. Ви можете отримати нову скляну кришку від служби післяпродажного (сервісного)обслуговування. Вкажіть, будь ласка, номер E та FD номер вашого пристрою.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ви хочете приготувати свій власний рецепт	В першу чергу, спробуйте скористатися налаштуваннями подібних рецептів та оптимізуйте процес готування за рахунок результату.
Запечений торт вже готовий?	Покладіть дерев'яну паличку всередину торта приблизно за 10 хвилин до досягнення заданого часу випічки. Якщо на паличці після витягування немає сирого тіста, торт готовий.
Торт втрачає масивний об'єм під час охолодження після випікання	Спробуйте знизити температуру на 10°C і двічі перевірте інструкції щодо приготування їжі та щодо механічної обробки тіста.
Висота пирога в середині набагато вище, ніж у зовнішньому кільці	Не змащуйте зовнішнє кільце пружинної форми
Торт занадто коричневий вгорі	Використовуйте нижчий рівень полиці або використовуйте нижчу задану температуру (це може призвести до збільшення часу готування)
Торт занадто сухий	Використовуйте більш високу температуру на 10°C (це може призвести до скорочення часу приготування)
Їжа добре виглядає, але вологість всередині занадто висока	Використовуйте нижчу температуру на 10°C (це може призвести до збільшення часу готування) і двічі перевірте рецепт
Підсмаження нерівномірне	Використовуйте нижчу задану температуру на 10°C (це може призвести до збільшення часу готування). Використовуйте режим «Верхнє та нижнє опалення» на одному рівні.
Торт менш підмажений на дні (внизу, на основі)	Виберіть нижчий рівень
Випікання на більш ніж одному рівні одночасно: одна полиця темніша за іншу.	Використовуйте вентиляційний режим для випікання на більш ніж одному рівні і виймайте лотки окремо, коли зрозумієте що вони готові. Не обов'язково, щоб усі лотки були готові одночасно.
Конденсаційна вода під час випікання	Пар є частиною випікання та варіння і зазвичай виходить з духовки разом з охолоджуючим повітрям. Ця пара може конденсуватися на різних поверхнях духовки або поруч з духовкою та утворювати краплі води. Це фізичний процес і його не можна повністю уникнути.

<p>Який вид випічки можна використовувати?</p>	<p>Можна використовувати термостійкий хлібопекарський посуд. Рекомендується не вживати алюміній при прямому контакті з їжею,</p>
<p>Як користуватися функцією грилю?</p>	<p>Розігрівайте духовку протягом 5 хвилин і поставте їжу на рівень, зазначений у цій інструкції. Закривайте дверцята духовки, коли ви використовуєте будь-який режим грилю. Не використовуйте духовку, коли двері відкриті, за винятком завантаження/виймання/перевірки їжі.</p>
<p>Як утримувати в чистоті духовку під час грилю?</p>	<p>Використовуйте піддон, наповнений 2 літрами води, на рівні 1. Майже всі рідини, що стікають з їжі, поміщеної на стійку, будуть захоплені лотком.</p>
<p>Нагрівальний елемент у всіх режимах грилю з часом вмикається та вимикається.</p>	<p>Це нормальна робота і залежить від налаштування температури.</p>
<p>Як розрахувати налаштування духовки, коли маса смаженої рецептури не задана?</p>	<p>Виберіть параметри поруч із смаженою масою та трохи змініть час. Якщо можливо, використовуйте зонд для м'яса, щоб виявити температуру всередині м'яса. Голову зонда для м'яса обережно помістіть у м'ясо, відповідно до інструкцій виробника. Переконайтесь, що головка зонда розміщена посередині найбільшої частини м'яса, але не в кінці або в/на кісточці.</p>
<p>Що станеться, якщо їжа заливається рідиною в духовці під час випікання чи готування?</p>	<p>Рідина закипить, а пара вийде як звичайний фізичний процес. Будьте уважні, адже пара гаряча. Дивись також "Конденсація води під час випікання" для отримання додаткової інформації. Якщо в рідині міститься спирт, процес кипіння пройде швидше і може призвести до появи амерів у порожнині. Переконайтесь, що під час подібних процесів дверцята духовки закриті. Будь ласка, ретельно контролюйте процес випікання або приготування. Відкривайте дверцята дуже обережно і лише за потреби.</p>








ТИПОВІ РЕЦЕПТИ

ТОРТ	ФОРМА	РІВЕНЬ	РЕЖИМ	Темпер. в ° С	Тривалість в хвиликах
Бісквіт (простий) у формі коробки	Коробка	2	Звичайний з вентилятором	170	50
Бісквіт (простий) у формі коробки	Коробка	1	Звичайний	140	70
Бісквіт з фруктами круглої форми	Кругла форма	1	Звичайний з вентилятором	150	50
Бісквіт з фруктами на підносі	Лоток	1	Звичайний	140	70
Маффіни з родзинками (дріжджовий пиріг)	Форма для маффінів	2	Звичайний	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Гугельхуф (з дріжджами)	Лоток	1	Звичайний	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Маффіни	Форма для маффінів	1	Звичайний	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Маффіни	Форма для маффінів	1	Звичайний з вентилятором	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Яблучний дріжджовий торт на підносі	Лоток	1	Звичайний з вентилятором	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Водяний бісквіт (6 яєць)	Весняна форма	1	Звичайний	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Водяний бісквіт (4 яйця)	Весняна форма	1	Звичайний	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Водяний бісквіт	Весняна форма	1	Звичайний	160	35
Яблучний дріжджовий торт на підносі	Лоток	2	Звичайний з вентилятором	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Примітка: p.h.t означає час попереднього нагрівання (english - preheat time), b.t. означає час випічки (english - baking time),

ТОРТ	ФОРМА	РІВЕНЬ	РЕЖИМ	Темпер. в ° С	Тривалість в хвиликах
Плетінка	Лоток	2	Звичайний з вентилятором	150	40
Масляний торт	Лоток	2	Звичайний	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Пісочне печиво	Лоток	2	Звичайний	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Пісочне печиво 2 Лотки	Лоток	2+4	Звичайний з вентилятором	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Ванільне печиво	Лоток	2	Звичайний	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Ванільне печиво	Лоток	2+4	Звичайний з вентилятором	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
ХЛІБ	ФОРМА	РІВЕНЬ	РЕЖИМ	Темпер. в ° С	Тривалість в хвиликах
Білий хліб (1 кг борошна) Форма коробки	Коробка	1	Звичайний	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Білий хліб (1 кг борошна) Форма коробки	Коробка	1	Звичайний з вентилятором	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Свіжа піца (тонка)	Лоток	2	Звичайний	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Свіжа піца (густа)	Лоток	2	Звичайний	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Свіжа піца (густа)	Лоток	2	Звичайний з вентилятором	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Хліб	Лоток	1	Звичайний	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00
М'ЯСО	ФОРМА	РІВЕНЬ	РЕЖИМ	Темпер. в ° С	Тривалість в хвиликах
Телятина з яловичини 1,6 кг	Лоток	2	Подвійна гриль з вентилятором	180	55
М'ясний хліб 1 кг м'яса	Лоток	1	Звичайний	180	75
Курка 1 кг	Лоток	L2: Сійка L1: Лоток	Звичайний з вентилятором	180	50
Риба (2,5 кг)	Лоток	2	Звичайний	170	70

ТЕСТОВА ХАРЧОВА ВІДПОВІДНІСТЬ ЗГІДНО З EN 60350-1

РЕЦЕПТИ	Акcesуари	F	°C	Рівень	Час (хв)	Pre-heat
Бісквіт	Весняна форма Ф26см		170	1	35-45	Так
Бісквіт	Весняна форма Ф26см		160	2	35-45	Так
Невеликий торт	1 лоток		150	2	40-50	Так
Сирний пиріг	Весняна форма Ф26см		170	2	70-80	Ні
Яблучний пиріг	Весняна форма Ф20см		170	1	80-85	Ні
Яблучний пиріг	Весняна форма Ф20см		160	1	70-80	Ні
Хліб	1 лоток		200	2	35-45	Так
Курка	Стійка і піднос		180	стійка 2 Лоток 1	55-65	Так

1. У курячому рецепті починайте з задньої сторони зверху і поверніть курку через 30 хв. до верхньої сторони.
2. Використовуйте темну матову форму і помістіть її на стійку
3. Виймайте лотки в той момент, коли їжа готова, навіть коли вона не закінчується з заданий час для випікання.
4. Виберіть нижню температуру і перевірте через найкоротший час, наведений у таблиці.
5. Якщо лоток використовується для збору рідин, що капають з їжі, розміщеної на стійці, під час будь-якого режиму грилю, лоток слід встановити на рівень 1 і залити водою.
6. Котлети для гамбургерів повинні повертатися через 2/3 часу.

ЕНЕРГЕТИЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗГІДНО З EN 60350-1

Зверніть увагу на таку інформацію:

1. Вимірювання проводиться в режимі "ECO" для визначення даних щодо режиму примусового повітря та класу етикетки
2. Вимірювання проводиться в режимі «верхнє та нижнє нагрівання» для визначення даних щодо звичайного режиму
3. Під час вимірювання в порожнині знаходиться лише необхідний аксесуар. Усі інші деталі потрібно видалити
4. Піч встановлюється так, як описано в інструкції по установці, і розміщується посередині
5. Для вимірювання необхідно закривати двері, як у побуті, навіть коли кабель порушує функцію ущільнення прокладки під час вимірювання. щоб переконатись у відсутності негативних наслідків щодо порушеного герметизації за рахунок енергетичних даних, необхідно обережно закривати двері під час вимірювання. Можливо, знадобиться використовувати інструмент, щоб гарантувати герметизацію прокладки, як у побуті, де жоден кабель не порушує функцію ущільнення.
6. Визначення об'єму порожнини для використання "Розморожування", як описано на сторінці 14. Для забезпечення ефективного використання духовки всі аксесуари, включаючи бічні стійки, видаляються.

ЛИСТ ДАНИХ OEG 360 MCS (BA, WA, IX)

Маса духовки	32кг
Кількість порожнин	1
Джерело тепла	Електричне
Корисний обсяг	65л
Електрична потужність (звичайні)	0,83кВт-год / цикл
Електрична потужність (примусове повітря)	0.79кВт / год
EEICavity	95,9
Клас енергоефективності (від A +++ до D)	A

Примітка

Усі режими духовки, що описані на сторінці 7, є основними функціями духовки.

Розшифровка серійного номера (UA) / Расшифровка серийного номера (RU)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0	0	1
обліковий код на складі												рік виробництва / год			місяць виробництва / місяць		день виробництва / день			номер партії / номер партии						

Serial Number description (EN)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0	0	1
warehouse code												year			month		day			batch number						

Імпортер: ТОВ "КП Емір", Україна, 03150, м.Київ, вул.Ямська 72

Импортер: ООО «КП Эмир», Украина, 03150, г.Киев, ул.Ямская 72