

Встраиваемый электрический духовой шкаф

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MO715103GB
MO715105GB
MO715105GW

Предупреждение: перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства Вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию Вашего прибора. Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора. Изображения в данном Руководстве носят схематический вид и могут отличаться от фактического вида изделия.

БЛАГОДАРНОСТЬ

Благодарим вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочтайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию вашего прибора. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить много вашего времени и средств в ходе эксплуатации бытовой техники.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---------------------------------|----|
| БЛАГОДАРНОСТЬ | 01 |
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ | 02 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 06 |
| ОПИСАНИЕ ПРИБОРА | 07 |
| КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО | 09 |
| УСТАНОВКА | 10 |
| ПОРЯДОК РАБОТЫ | 15 |
| ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ | 21 |
| УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | 24 |
| ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА | |
| И ПРАВОВЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ | 25 |
| ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ | 26 |
| УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ | 27 |
| ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ | 28 |

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Область применения

Следующие правила безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или ущерба в связи с небезопасной или неправильной эксплуатацией прибора. После покупки проверьте упаковку и внешний вид прибора, чтобы убедиться в отсутствии повреждений. Если вы обнаружите повреждения, свяжитесь с магазином или представителем производителя. Обратите внимание, что для вашей безопасности запрещается самостоятельно вносить в прибор изменения или модификации. Использование прибора не по назначению представляет собой угрозу безопасности пользователя и аннулирует гарантийные обязательства производителя.

Предупреждающие знаки



Опасность

Данный символ указывает на опасность для жизни и здоровья из-за легковоспламеняющегося газа.



Осторожно - электричество

Данный символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за поражения электрическим током.



Осторожно

Данный символ указывает на опасность со средним уровнем риска, который может привести к смерти или серьезной травме.



Внимание

Данный символ указывает на опасность с низкой степенью риска, который может привести к травме легкой или средней степени тяжести.



Обратите внимание

Данный символ указывает на важную информацию (например, материальный ущерб), не несущую рисков для здоровья.



Соблюдайте инструкции

Данный символ указывает на то, что действие должно быть совершено только квалифицированным специалистом в соответствии с техническими инструкциями.

Внимательно прочтайте данное руководство по эксплуатации, прежде чем использовать / эксплуатировать прибор и храните его непосредственно рядом с местом установки или прибором для дальнейшего обращения!

Важные меры безопасности

1. Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
2. Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
3. Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором.
4. Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;
 - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
5. Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.
6. Отключайте питание прибора перед техническим обслуживанием или чисткой.
7. Правильная работа прибора обусловлена своевременностью и регулярностью ухода и технического обслуживания.
8. Данный прибор не предназначен для управления внешним таймером или системой дистанционного управления.
9. ВНИМАНИЕ! Во время работы открытые части прибора могут нагреваться.
10. Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам прибора во время работы. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
11. При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

12. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
13. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.
14. При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в духовой шкаф на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
15. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.
16. Для гигиены и из соображений безопасности устройство необходимо содержать в чистоте. Жировой налет и остатки пищи в камере прибора могут привести к пожару.
17. Если внутри прибора образовался дым, не открывайте дверцу. Отключите прибор от сети и дайте ему остить.
18. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарки будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
19. Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
20. Рекомендуется снять заднюю панель установочного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Зазор с задней стороны прибора должен быть не менее 45 мм.

Меры электробезопасности

21. Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
22. Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.

23. Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
24. Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.
25. Не используйте удлинители или незаземленные адаптеры.
26. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
27. Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
28. При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
29. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
30. Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Прочие указания по безопасности

31. Прежде чем начинать чистить прибор, убедитесь, что он выключен и отключен от сети, дайте ему остыть.
32. Не используйте агрессивные моющие средства для чистки. Очищайте прибор исключительно при помощи неагрессивных моющих средств.
33. Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу. Не используйте парогенератор для чистки прибора.
34. Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
35. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
36. Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели от горячего воздуха.
37. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
38. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
39. Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться. Используйте встроенные в корпус ручки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|-------------------------------------|
| Название поставщика | Midea |
| Модель | MO715105GB MO715105GW MO715103GB |
| Индекс энергетической эффективности | 61,2 |
| Класс энергоэффективности | A++ |
| Потребление энергии при стандартной нагрузке, обычный режим | 1,10 кВт·ч/цикл |
| Потребление энергии при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции | 0,52 кВт·ч/цикл |
| Количество полостей | 1 |
| Источник тепла | Электричество |
| Объем камеры | 72 л |
| Тип духового шкафа | Встраиваемый |
| Напряжение | 220-240В- |
| Частота | 50/60Гц |
| Мощность | 3.2кВт |

РАСХОД ЭНЕРГИИ

Информация о продукте: потребляемая мощность и максимальное время выхода в режим пониженного энергопотребления.

| | |
|--|----------|
| Режим ожидания | 0,8 Вт |
| Максимальное время, необходимое для автоматического перехода печи в соответствующий режим или состояние пониженной мощности. | 20 минут |

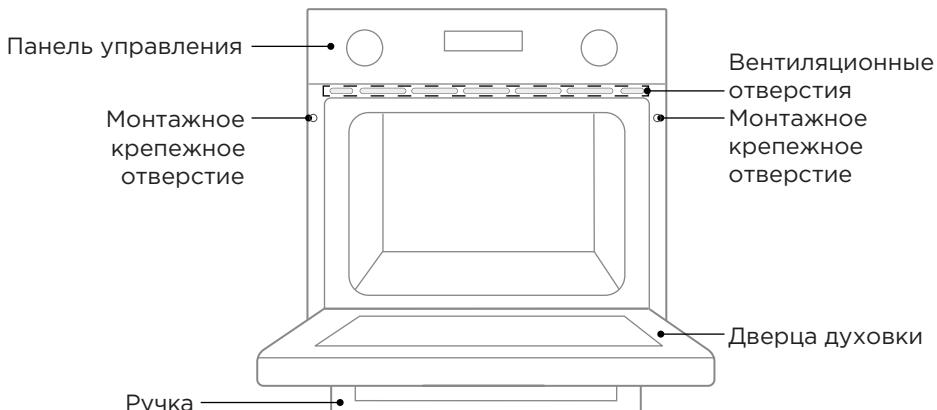
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Внешний вид

⚠ ВНИМАНИЕ

Перед извлечением пищи надевайте теплоизолирующие перчатки во избежание ожогов!

Открывая дверь, помните о горячем воздухе внутри духовки.

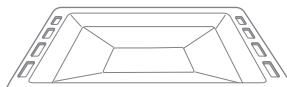


Аксессуары



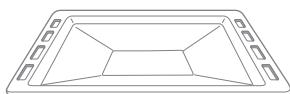
Решетка для гриля

Приготовление продуктов на гриле или размещение жаропрочных емкостей для приготовления пищи



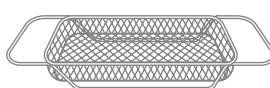
Глубокий противень

Приготовление пищи или сбор стекающего масла и жира.



Плоский противень

Приготовление пищи или сбор стекающего масла и жира.



Корзина для жарки во фритюре горячим воздухом

Служит для жарки во фритюре горячим воздухом.
(Только некоторые модели.)



Термощуп, 1 шт.

(Только некоторые модели.)

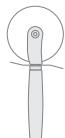


Малая решетка для гриля

Используется для приготовления небольших порций пищи
(Только некоторые модели.)



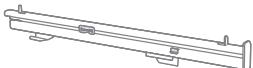
Пластина-распределитель Не пропускает остатки пищи.
(Только некоторые модели.)



Нож для пиццы Служит для нарезания пиццы.
(Только некоторые модели.)



Камень для пиццы Специальные принадлежности для приготовления пиццы.
(Только некоторые модели.)



Телескопическая направляющая, 2 шт.
(Только некоторые модели.)



Вертел для гриля Служит для насаживания мяса и овощей.



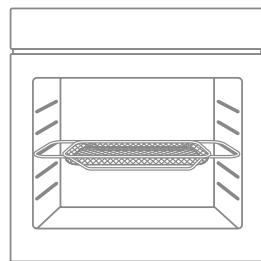
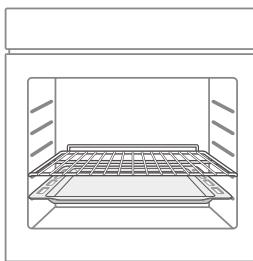
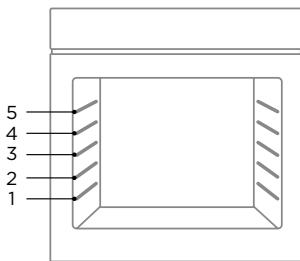
Поворотный вертел для гриля Служит для приготовления барбекю (например, из курицы или индейки).

(Только некоторые модели.)

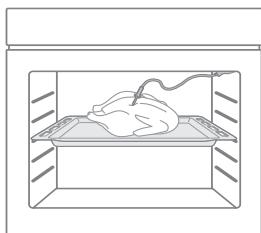
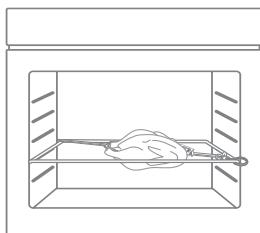
(Только некоторые модели.)

Размещение аксессуаров

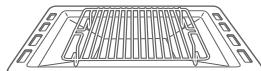
Для правильной работы духового шкафа, решетку для гриля и противень для гриля следует устанавливать только между первым и пятым уровнями. При совместном использовании поместите противень для гриля под решетку для гриля.



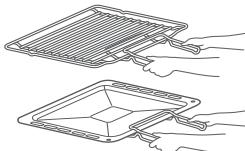
(Только некоторые модели.)



(Только некоторые модели.) (Только некоторые модели.)



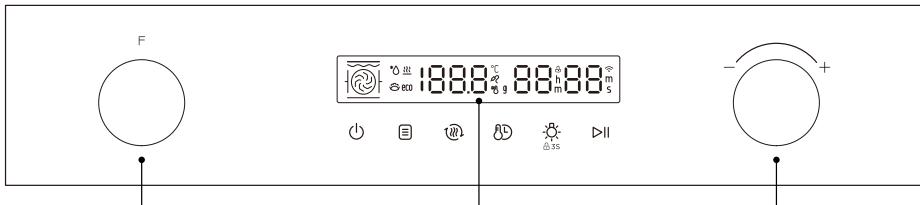
(Только некоторые модели.)



(Только некоторые модели.)

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

Панель управления



K1: ручка выбора функции

Дисплей

K2: ручка регулировки параметров

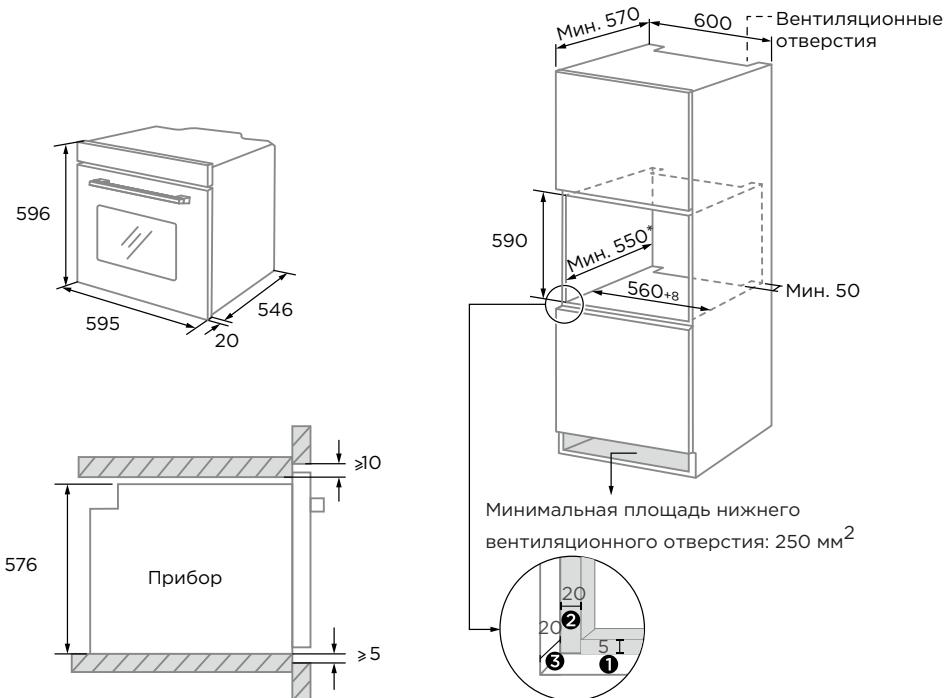
| Индикатор | Описание |
|-----------|--|
| 1 | Отмена текущей настройки и возврат в режим ожидания. |
| 2 | Выбор программ автоматического меню. |
| 3 | Предварительный нагрев камеры, улучшающий вкус готового блюда. |
| 4 | Регулировка температуры или времени приготовления. |
| 5 | Включение или выключение подсветки камеры. Нажать и удерживать в течение 3 секунд, чтобы включить или выключить режим блокировки от детей. |
| 6 | Старт / приостановка работы. |

ПРИМЕЧАНИЕ

- Подсветка духового шкафа — это основная функция, помогающая пользователям наблюдать за состоянием готовности пищи и находить масляные пятна и остатки пищи в камере при очистке. После включения функции подсветки духового шкафа ее нужно выключить вручную, чтобы духовой шкаф мог вернуться в режим ожидания.
- Когда приготовление завершено, охлаждающий вентилятор прибора продолжает работать и рассеивает тепло, пока температура внутри камеры не опустится ниже безопасного уровня.

УСТАНОВКА

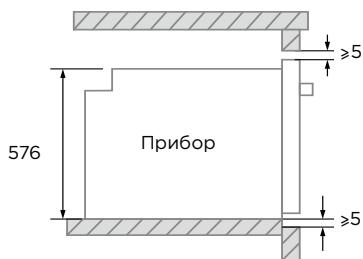
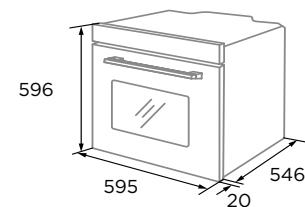
Схема встройки (шкаф-колонна)



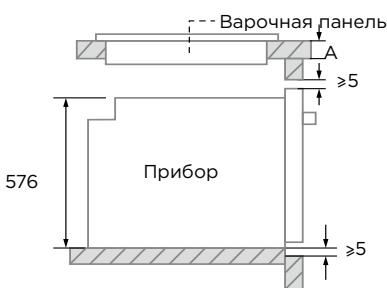
- ➊ Оставьте зазор 5 мм сверху и снизу от дверной панели.
- ➋ Оставьте зазор 20 мм слева и справа от дверной панели.
- ➌ Оставьте зазор 20 мм на толщину дверной панели.

1. Толщина панели шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Схема встройки (под столешницу)



Без варочной панели



С варочной панелью



- ❶ Оставьте зазор 5 мм сверху и снизу от дверной панели.
- ❷ Оставьте зазор 20 мм слева и справа от дверной панели.
- ❸ Оставьте зазор 20 мм на толщину дверной панели.

Если прибор устанавливается под варочной панелью, минимальная толщина столешницы А указана ниже:

| Тип варочной панели | Толщина, А |
|--|------------|
| Индукционная варочная панель | 37 мм |
| Индукционная варочная панель с полной поверхностью | 47 мм |
| Газовая варочная панель | 30 мм |
| Электрическая варочная панель | 27 мм |

1. Толщина панели шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Важные инструкции по установке

! Обязательно к соблюдению

1. Безопасная работа данного прибора может быть гарантирована только в случае соблюдения профессиональных стандартов установки, приведенных в настоящей инструкции по установке. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Весь процесс установки требует участия двух профессиональных монтажников. Перед началом установки наденьте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
3. Материалы, из которых состоит шкаф, должны быть выдерживать температуру до 90 °C, а прилегающие к шкафу поверхности — до 70 °C.
4. Используйте розетку с номинальным током 16 А.

🚫 Запрещается

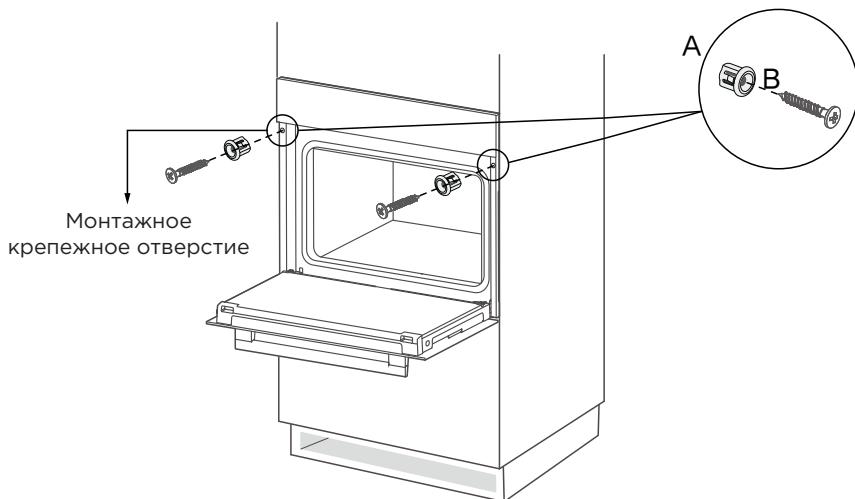
1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или за дверью кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву оборудования.
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора и зазоры между шкафом и прибором.
4. Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора, так как он очень тяжелый. Не поднимайте прибор за ручку дверцы.
5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора во избежание возгорания, поражения электрическим током и/или травматизма.

⚠️ Внимание

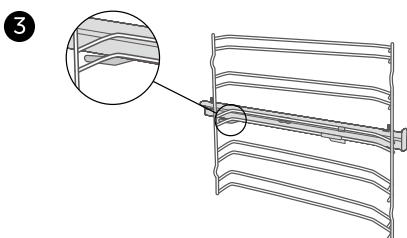
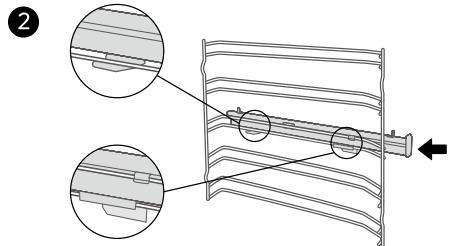
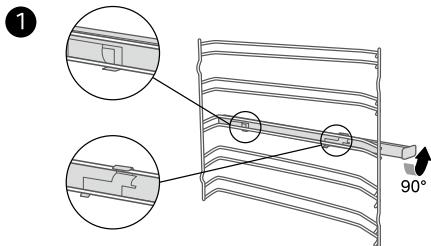
1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить оборудование или шкафы.
2. Перед запуском прибора удалите все упаковочные материалы и принадлежности из духовки.
3. Розетка должна быть доступна для пользователя (например, рядом со шкафом) для легкого отключения питания.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку надлежащим образом.
5. Требования к полной глубине шкафа см. в разделе "Схема встраивания".
Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стеной) должен быть не менее 50 мм.

Важные инструкции по установке

1. Изготовьте шкаф в соответствии со схемой встраивания.
2. Перед началом установки убедитесь в наличии исправных розеток и надлежащего заземления, а также проверьте, соответствуют ли размеры шкафа требованиям установки.
3. Разместите прибор в установочном шкафу на кухне. Например, установите его в вертикальном шкафу и подключите электропитание.
4. Чтобы найти монтажные отверстия, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковую панель прибора (положение показано выше).
5. Прикрепите прибор к шкафу с помощью винтов и резиновых прокладок, входящих в комплектацию прибора.



Установка направляющих



(Только некоторые модели.)

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием

1. Прежде чем использовать прибор в первый раз, очистите плиту и аксессуары до определенной степени. Снимите защитные детали упаковки. Уберите из камеры все принадлежности (например, пенопласт, картон, противень для гриля, решетку для гриля и т. п.).
2. Тщательно очистите принадлежности мыльной водой и тканью или мягкой щеткой.
3. Протрите камеру и внешние поверхности духовки мягкой влажной тканью.
4. Во избежание возгорания при первом использовании убедитесь, что в камере не осталось упаковочных материалов и принадлежностей.
5. При первом использовании обеспечьте хорошую вентиляцию в кухне (откройте окна и включите вытяжку). В течение этого времени не допускайте детей и домашних животных в кухню и держите двери соседних комнат закрытыми.
6. Чтобы устраниить запах нового прибора, выполните следующее:

| Режим работы | Температура | Время |
|---|-------------|-------|
| <input type="checkbox"/> Верхний и нижний | 250 °C | 0,5 ч |

Установка часов

Перед использованием духового шкафа настройте часы.

Если нужно снова изменить значения на часах, выполните шаги 1 и 2.

1. В режиме ожидания поверните ручку K1, чтобы перейти в режим настройки.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 3 секунд.
3. Поверните ручку K2, чтобы настроить количество часов.
4. Нажмите кнопку «» для подтверждения.
5. Поверните ручку K2, чтобы настроить количество минут.
6. Нажмите кнопку «», чтобы завершить настройку часов.

Процесс приготовления

1. В режиме ожидания поверните ручку K1, чтобы выбрать функцию.
2. Нажмите кнопку "▷||" или "⌚" и поверните ручку, чтобы отрегулировать температуру.
3. Нажмите кнопку «⌚» и поверните ручку K2, чтобы отрегулировать время (можно пропустить).
4. Нажмите кнопку «⌚» для предварительного нагрева камеры (можно пропустить).
5. Запустите процесс приготовления кнопкой «▷||».

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Предварительный нагрев делает пищу вкусной и питательной.
2. После предварительного нагрева положите пищу в духовку, закройте дверцу духовки и начните приготовление.
3. В ходе приготовления нажмите кнопку «⌚» и поверните ручку K2, чтобы отрегулировать температуру. Снова нажмите кнопку «⌚» и поверните ручку K2, чтобы отрегулировать время. Если в течение 6 секунд после завершения регулировки не выполнять никаких действий, то новые значения параметров подтверждаются автоматически.
4. В ходе приготовления нажмите кнопку «▷||», чтобы остановить приготовление. Возобновите процесс приготовления нажатием кнопки «▷||».
5. Если время приготовления не задано, то время работы духового шкафа по умолчанию составляет 9 часов.
6. Освещение камеры (отдельная функция) позволяет наблюдать за пищей и облегчает очистку камеры. После открытия ее необходимо надежно закрыть перед выходом и возвратом в режим ожидания.
7. После окончания приготовления в духовом шкафу вентилятор охлаждения продолжит работу, чтобы рассеивать тепло. Духовой шкаф полностью прекратит работу только когда температура внутри камеры станет ниже 75 °C.

| Функция | Температура | Описание |
|---------|-------------|--|
| | 30-250 °C | Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе, обеспечивая конвекционное приготовление. |
| | 50-280 °C | В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, обеспечивая равномерный нагрев для однослойной или многослойной выпечки. Этот режим особенно удобен для запекания пищи, требующей равномерного подрумянивания. |
| | 50-250 °C | Сочетание вентилятора с верхним и нижним нагревательными элементами обеспечивает более равномерное проникновение тепла и подрумянивание (главным образом, для приготовления мяса). |
| | 150-250 °C | Внутренний нагревательный элемент гриля периодически включается и выключается для поддержания заданной температуры. Можно использовать для гриля. Режим полезен при приготовлении небольшого количества пищи. |
| | 50-250 °C | Излучающий нагревательный элемент и верхний нагревательный элемент работают совместно с вентилятором. |
| | 150-250 °C | Излучающий нагревательный элемент и верхний нагревательный элемент работают вместе. |
| | 50-280 °C | Режим особенно удобен для приготовления пиццы. |
| | 30-220 °C | Нагрев обеспечивается нагревательным элементом в нижней части духовки. В основном используется для поддержания тепла и подрумянивания блюд. |
| | 140-240 °C | Деликатное приготовление выбранных ингредиентов. |
| | 30-45 °C | Приготовление дрожжевого теста или йогурта. |
| | / | Циркуляция воздуха комнатной температуры обеспечивает быстрое размораживание замороженных продуктов (без использования нагревающего элемента). |
| | 60-100 °C | Поддержание постоянной температуры пищи. |
| | / | Пар размягчает остатки пищи внутри камеры. |

Программы автоменю

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «» и поверните ручку K1, чтобы выбрать меню.
2. Запустите процесс приготовления кнопкой «».

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Если рецепт требует предварительного нагревания, то поместите пищу в духовку, чтобы начать приготовление после завершения предварительного нагревания.
2. Сведения о приготовлении блюд см. в таблице рецептов.

| Код | Название блюда | Режим | Время | Температура | Предварительный нагрев |
|-----|----------------------|---|-----------------|-------------|------------------------|
| H01 | Тушеные утиные бедра |  | 20 мин | 250 °C | Да |
| H02 | Жареная курица |  | 20 + 25 мин | 180--250 °C | Да |
| H03 | Запеченный омар |  | 8 мин | 280 °C | Да |
| H04 | Яблочный пирог |  | 20 + 25 мин | 180--205 °C | Да |
| H05 | Хлеб чиабатта |  | 30 мин | 230 °C | Да |
| H06 | Смесь морепродуктов |  | 20 + 5 + 10 мин | 200-220 °C | Да |

Автоматическое меню

| Код | Название блюда | Режим | Время | Температура | Предварительный нагрев |
|-----|--|-------|-------------|-------------|------------------------|
| A01 | Жареная баранья нога с мятым соусом | | 45 + 35 мин | 175 °C | Да |
| A02 | Жареная утка с апельсиновым соусом | | 40 + 15 мин | 220–230 °C | Да |
| A03 | Жареная баранья нога с фасолью | | 15 + 75 мин | 205 °C | Да |
| A04 | Террин из утки | | 120 мин | 160 °C | Да |
| A05 | Ролл со спаржей | | 10 мин | 230 °C | Да |
| A06 | Ростбиф средней прожарки | | 130 мин | 80 °C | Да |
| A07 | Жареный лосось с кресс-салатом и икрой | | 6 мин | 220 °C | Да |
| A08 | Сибас в корочке из соли | | 13 мин | 250 °C | Да |
| A09 | Суфле | | 13 мин | 200 °C | Да |
| A10 | Торт «Шоколадное искушение» | | 40 мин | 150 °C | Да |
| A11 | Пицца с томатами, моцареллой и базиликом | | 7 мин | 230 °C | Да |
| A12 | Пудинг с хлебом и маслом | | 50 мин | 180 °C | Да |
| A13 | Печенье с арахисовым маслом | | 13 мин | 175 °C | Да |
| A14 | Фруктовый торт | | 30 мин | 180 °C | Да |
| A15 | Шоколадный фондант | | 13 мин | 200 °C | Да |
| A16 | Черно-белое печенье | | 12 мин | 165 °C | Да |
| A17 | Запеченный картофель с сыром | | 60 + 18 мин | 205 °C | Да |
| A18 | Тарталетки с помидорами | | 35 мин | 200 °C | Да |
| A19 | Французская фасоль с пармезаном | | 20 мин | 200 °C | Да |

Функция блокировки от детей

- Чтобы включить режим блокировки от детей при любом состоянии прибора, нажмите кнопку «» и удерживайте ее в течение 3 секунд.
- Для выхода из режима блокировки от детей нажмите кнопку «» и удерживайте ее в течение 3 секунд.

Использование лампы

Нажмите кнопку «», чтобы включить или выключить освещение.

В ходе приготовления освещение включено по умолчанию (кроме работы в режиме ECO (ЭКО)). В случае приостановки приготовления освещение остается включенным. Когда приготовление завершено, освещение выключается.

Использование термощупа (только некоторые модели)

- В режиме ожидания вставьте короткий конец щупа в отверстие в правом верхнем углу камеры духовки.
- Вставьте длинный конец щупа в центр пищи (страйтесь не попасть в жир и кости).
- Нажмите кнопку «» или «» и поверните ручку K2, чтобы отрегулировать температуру.
- Запустите процесс приготовления кнопкой "«»".
- Поверните ручку K1, чтобы выбрать режим. ()

Демонстрационный режим

- В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «» в течение 10 секунд, чтобы войти в режим настройки демонстрации. В это время на экране дисплея отображается OFF (Выкл.). Можно повернуть ручку, чтобы выбрать состояние On (Вкл.) или Off (Выкл.), затем автоматически подтвердить выход из режима настройки через 3 секунды, не выполнив никаких действий. Также можно нажать кнопку «», чтобы выйти из режима настройки.
- Демонстрационный режим оснащен функцией памяти, которая регулирует выключение питания. Духовой шкаф не выходит из демонстрационного режима, если питание было выключено, а затем снова включено. Чтобы выйти из демонстрационного режима, обратитесь к шагу 1 и установите ручку в положение OFF (Выкл.).
- При запуске приготовления пищи в демонстрационном режиме большое реле нагревательного элемента не работает, а вытяжной вентилятор, лампа и двигатель перемещения горячего воздуха работают в обычном режиме.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

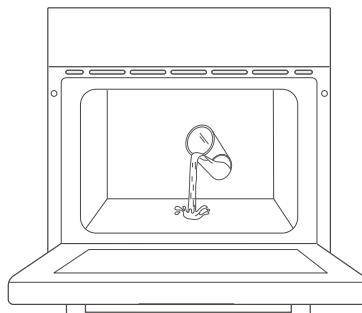
Очистка

Перед чисткой и обслуживанием отключите электропитание.

Чтобы продлить срок службы духовки, ее следует часто и тщательно чистить.

Выполните следующие этапы очистки:

1. После приготовления пищи дождитесь полного остывания духовки.
2. Извлеките принадлежности из духовки, сполосните теплой водой и вытрите насухо.
3. Удалите остатки пищи и масляные пятна из камеры духовки.
4. Протрите поверхность духовки мягкой тканью, смоченной в моющем средстве, и вытрите насухо.
5. Запустите функцию очистки паром следующим образом:
 - 1). Добавьте в камеру около 250 мл чистой воды и надлежащее количество средства для мытья посуды, затем как следует перемешайте.
 - 2). Закройте дверцу духового шкафа, поверните ручку в положение « РАЦИЯ».
 - 3). Нажмите кнопку «» (время работы составляет 30 минут).
6. После завершения функции очистки водой дождитесь полного остывания духовки. Затем высушите камеру духовки чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.



Примечания

1. Не используйте острые чистящие инструменты, жесткую щетку и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить духовку и ее принадлежности.
2. Не используйте грубое чистящее средство или острый металлический шпатель для очистки стекла дверцы.

Чистка стеклянной дверцы

- Петли на дверце прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, что может привести к защемлению пальцев. Держите руки подальше от петель.
- Если петли не зафиксированы, они могут захлопнуться с большой силой. Убедитесь, что блокирующие рычаги всегда полностью закрыты или, при снятии дверцы прибора, полностью открыты.

Предупреждение

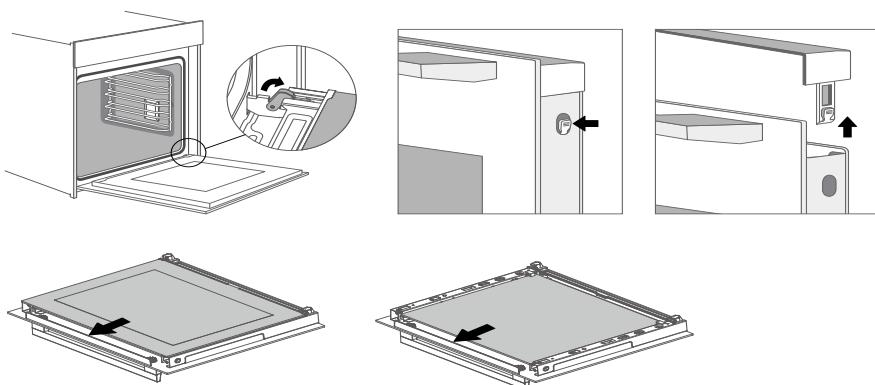
Надлежащая очистка и уход позволяют сохранять внешний вид и полную работоспособность прибора в течение длительного времени.

Для очистки и снятия панелей дверцы вы можете отсоединить дверцу прибора. На левой и правой петлях двери прибора предусмотрены фиксаторы. Если блокирующие рычаги закрыты, дверца прибора будет закреплена.

Ее невозможно снять. Если блокирующие рычаги открыты для снятия дверцы прибора, петли будут заблокированы. Они не могут захлопнуться.

Снятие и установка двери духовки

- Полностью откройте дверцу прибора.
- Разогните два блокирующих рычага слева и справа.
- Закройте дверцу прибора до упора.
- Обеими руками возьмитесь за дверцу с левой и правой сторон и потяните ее вверх.
- Пластиковая вставка на крышке двери может потерять цвет. Для тщательной очистки можно снять крышку. Нажмите на левую и правую кнопки фиксации крышки.
- Сняв крышку дверцы, осторожно поднимите стекло дверцы, а затем извлеките его в направлении стрелки, чтобы продолжить очистку. Завершив очистку корпуса дверцы, соберите ее корпус в обратном порядке.

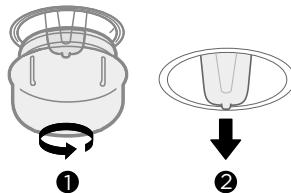


Примечание

Установите дверцу прибора на место, повторив в обратной последовательности процедуру снятия дверцы.

Замена лампы освещения

1. Во избежание повреждения лампы положите полотенце внутрь камеры.
2. Поверните против часовой стрелки, чтобы снять стеклянную крышку (угловую лампу);
Аккуратно откройте стеклянную крышку боковой лампы при помощи инструмента с плоским шлицем.
3. Извлеките лампу и замените ее (не пытайтесь вывернуть лампу из цоколя).
4. Установите стеклянную крышку на место и извлеките полотенце.
5. Изделие содержит источник света класса энергоэффективности: G.



Угловая лампа

Предупреждение

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что электропитание прибора выключено, а сам прибор полностью остыл, прежде чем снимать крышку лампы.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если проблему не удается решить или возникают другие проблемы, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

| Неполадка | Возможная причина | Решение |
|--|---|--|
| Устройство не включается | • Питание не подключено | • Подключите питание |
| | • Главный выключатель питания не включен | • Включите питание |
| | • Дверь духовки не закрывается | • Закройте дверцу духовки |
| Лампа не загорается | • Лампа неисправна | • Обратитесь в службу послепродажного обслуживания |
| Наблюдается дым или резкий запах | • Первое использование | • Никакие действия не требуются |
| Пища не доведена до состояния готовности | • Слишком низкая температура | • Используйте более высокую температуру |
| | • Слишком большой объем продуктов | • Готовьте продукты меньшими порциями или увеличьте время приготовления. |
| Пища подгорает или прогревается неравномерно | • Установлена слишком высокая температура или слишком длительное время нагрева | • Отрегулируйте температуру или время приготовления |
| | • Пища находится слишком близко к нагревательному элементу | • Измените уровни размещения аксессуаров |
| Вентилятор не прекращает работу после выключения нагрева | • Вентилятор специально продолжает работу еще некоторое время для рассеивания тепла | • Никакие действия не требуются |

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Логотип  Midea, торговые марки, дизайн, фирменный стиль и все их версии являются ценным активом Midea Group и/или ее дочерних компаний («Midea»), в отношении которых Midea владеет товарными знаками, авторскими правами и другими правами на интеллектуальную собственность, а также всей деловой репутацией, полученной в результате использования любой части товарного знака Midea. Использование товарного знака Midea в коммерческих целях без предварительного письменного согласия Midea может представлять собой нарушение прав на товарный знак или недобросовестную конкуренцию в нарушение законодательства соответствующих стран.

Это руководство создано компанией Midea, и Midea сохраняет за собой все авторские права. Никакое юридическое или физическое лицо не может использовать, дублировать, изменять, распространять полностью или частично это руководство, объединять или продавать его с другими продуктами без предварительного письменного согласия Midea.

Все описанные в данном руководстве параметры и функции прибора были актуальны на момент печати данного руководства. Тем не менее, в связи с постоянными улучшениями функционала и дизайна, фактический продукт может иметь отличия от описанных в руководстве.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции по защите окружающей среды

Соблюдение директивы WEEE и утилизация отходов:

Данный продукт соответствует директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). На данный прибор нанесен классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Данный символ указывает на то, что данный прибор не должен утилизироваться вместе с другими

бытовыми отходами по истечении срока его службы.

Использованное устройство должно быть возвращено в официальный пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы сбора, пожалуйста, свяжитесь с местными властями или розничным продавцом, где был приобретен продукт. Каждое домашнее хозяйство играет важную роль в восстановлении и вторичной переработке старых электроприборов. Надлежащая утилизация использованного прибора помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

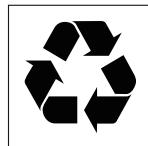


Соответствие директиве RoHS

Приобретенный вами продукт соответствует директиве ЕС RoHS (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация об упаковке

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с нашими национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочного материала, назначенные местными властями.



УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для предоставления согласованных с клиентом услуг мы соглашаемся без ограничений соблюдать все положения применимого законодательства о защите данных, в соответствии с согласованными странами, в пределах которых будут предоставляться услуги клиенту, а также, где применимо, в соответствии с Общим регламентом ЕС по защите данных (GDPR).

Как правило, наша обработка данных предназначена для выполнения наших обязательств по контракту с вами и по соображениям безопасности продукта, для защиты ваших прав в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта. В некоторых случаях, но только при условии обеспечения надлежащей защиты данных, персональные данные могут передаваться получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Вы можете связаться с нашим специалистом по защите данных по адресу **MideaDPO@midea.com**. Чтобы воспользоваться своими правами, такими как право возражать против обработки ваших персональных данных в целях прямого маркетинга, пожалуйста, свяжитесь с нами по адресу **MideaDPO@midea.com**. Чтобы найти дополнительную информацию, пожалуйста, следуйте информации по QR-коду.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть.
В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.
- Условия хранения - по группе 1(А) по ГОСТ 15150. Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 °C).
- Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне.
Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!
- Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте **midea.com**. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сведения о
соответствии
стандартам:

Данный продукт сертифицирован на соответствие техническим регламентам:
ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"
ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"
ТР ТС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"

Изготовитель:

Гуандун Мидеа Китчен Апплиансес Мэнуфекчуринг Ко., Лтд.
Адрес: №6, Йонгань Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров.
Гуандун, Китай

Сделано в Китае

Импортер в РФ: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»
127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1
Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-00-88
midea.com/ru

EAC

Дату изготовления изделия Вы можете определить по
серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном
талоне в формате XXX-XXXXXX-ГМДД-XXXXXX, где Г - год
(его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, X -
другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026,
дата производства: 17 ноября 2020 г.



www.midea.com
© Midea 2025 all rights reserved