



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU

ИНСТРУКЦИЯ

по установке, эксплуатации и уходу

Модели

DE-654BL, DE-654WH

Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор электрического духового шкафа торговой марки MBS. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

Монтаж и подключение электрического духового шкафа должны быть произведены только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик) не несет ответственность в случае поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения настоящей Инструкции.

Настоящая инструкция была разработана для обеспечения вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим вас внимательно ее прочитать, перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться. Сохраните данную инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что данная инструкция была передана новому владельцу.

Установка

- Установка прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ**. Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от электрической сети.
- Недопустимо пытаться изменить характеристики данной продукции.
- После того как прибор был распакован, убедитесь, что он не имеет повреждений и электрические контакты в идеальном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение техники безопасности.
- Убедитесь, чтобы вблизи прибора обеспечивалась свободная циркуляция воздуха. Плохая вентиляция приведет к недостатку кислорода
- Использование прибора приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию (или установите вытяжку с воздуховодом).
- Если устройство интенсивно используется на протяжении длительного времени, то эффективность вентиляции следует увеличить или повесить мощность вытяжки.
- Прибор должен подключаться к сети с заземлением.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите все ярлыки и защитную пленку снаружи и внутри прибора.

Эксплуатация

- Данная продукция разработана для приготовления пищи, для непрофессионального использования. Ее не следует использовать для иных целей.
- После использования прибора, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении “ЗАКРЫТО” или “ВЫКЛЮЧЕНО”.
- Если вы используете электрическую розетку рядом с данным прибором, позаботьтесь, чтобы кабели используемых вами приборов не касались его и находились достаточно далеко от горячих частей прибора.
- Никогда не используйте данный прибор для обогрева помещения.

Безопасность детей

- Данный прибор должен использоваться только совершеннолетними людьми. Позаботьтесь о том, чтобы дети не имели доступа к прибору.
- Открытые части данного прибора нагреваются при приготовлении пищи и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте детей к прибору, пока он не остынет.

Очистка и обслуживание

- Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ ПРОЛИТЫЕ ПРОДУКТЫ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ САХАРА (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЕ) ЗАСЫХАЛИ ВНУТРИ ДУХОВКИ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЭМАЛЕВОГО ПОКРЫТИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

Сервисное обслуживание и запасные части

- В случае возникновения неисправностей. Никогда не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям и несчастным случаям. В первую очередь обратитесь к содержанию данного руководства. Если вы не смогли найти в нем необходимой информации, обратитесь в ближайший сервисный центр. Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только в авторизованном техническом сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.

Утилизация прибора

- Прибор произведен из материалов, являющихся экологически безопасными. Приняв решение о замене прибора новым, обратитесь в организации, занимающиеся утилизацией данного вида техники.
- Пожалуйста, внесите свой вклад в защиту окружающей среды.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важная информация по технике безопасности
2. Установка
3. Перед запуском прибора
4. Ваша новая духовка
5. Инструкция по программам и функциям
6. Перед первым использованием духовки
7. Как управлять духовкой
8. Устранение неисправностей
9. Советы по выпечке и грилю
10. Техническое обслуживание и чистка
11. Экологическая заметка
12. Гарантия



1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данное руководство пользователя содержит важную информацию, включая информацию по безопасности и установке, которая позволит вам максимально эффективно использовать ваш прибор. Пожалуйста, сохраните его в надежном месте, чтобы он был легко доступен для дальнейшего использования; для вас или любого человека, не знакомого с работой прибора.

Предупреждение:

Вытяжной вентилятор отключится, когда температура в духовке опустится ниже 100°C после отключения питания.

- Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует проявлять осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору, если за ними не ведется постоянный надзор.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, или они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание пользователем не должны выполняться детьми без присмотра.
- Не следует использовать пароочиститель.
- Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше от прибора во время его использования.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла духовки.
- Не используйте абразивные средства для очистки стеклянной дверцы панели, чтобы не поцарапать ее. В противном случае прибор может выйти из строя.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей, чтобы избежать перегрева.
- Воздух нельзя выбрасывать в дымоход, который используется для отвода паров от приборов, сжигающих газ или другие виды топлива.

Внимание!

Опасность пожара!

- Не допускайте соприкосновения бумаги или ткани с нагревательными элементами.
- Никогда не храните и не используйте едкие химикаты, пары, легковоспламеняющиеся или непищевые продукты в печи или рядом с ней. Она специально разработана для использования при разогреве или приготовлении пищи. Использование едких химикатов при разогреве или очистке повредит прибор и может привести к травмам.
- Если пища внутри печи загорится, держите дверцу закрытой. Выключите печь и отключите ее от источника питания.

- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы. Стоя сбоку, медленно и слегка откройте дверцу, чтобы выпустить горячий воздух и/или пар. Держите лицо подальше от проема и убедитесь, что рядом с печью нет детей или домашних животных. После выпуска горячего воздуха и/или пара продолжайте готовить. Держите дверцы закрытыми все время, если это не требуется для приготовления пищи или очистки.
- Используйте только посуду, подходящую для использования в духовках.

Внимание!

Опасность взрыва!

- Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в герметичных емкостях, так как они могут взорваться.
- Если вы заметили дым, выключите духовку и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Не допускайте соприкосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими частями прибора.

Внимание!

Горячие поверхности! Риск ожогов!

- Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки.
- Предупреждение! Доступные части могут нагреваться во время использования. Не подпускайте к ним маленьких детей.
- Никогда не передвигайте решетки или кастрюли, когда они горячие. Подождите, пока они остынут.

Советы по безопасности:

ВАЖНО!

Всегда отключайте электропитание от сети во время установки и обслуживания.

Общая информация

- Этот прибор предназначен для домашнего использования и может быть встроен в стандартный кухонный шкаф или жилой блок.
- Некоторые типы кухонной мебели из винила или ламината особенно подвержены тепловому повреждению или изменению цвета при температурах ниже указанных выше.
- Поверхности прибора будут нагреваться во время использования и сохранять тепло после работы.
- Любой ущерб, вызванный несоблюдением температурного допуска духовки во время установки или слишком близким расстоянием между мебелью и духовкой, будет нести владелец.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими сенсорными или умственными способностями или лицами, у которых нет опыта и знаний, если они не находятся под присмотром и не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Установка

- Духовка должна быть установлена в соответствии с инструкциями по установке, и все измерения должны быть соблюдены.
- Все работы по установке должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Дети

- Пожалуйста, утилизируйте упаковочный материал осторожно. Упаковочный материал может быть опасен для детей.
- Обязательно держите детей подальше от прибора, дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с прибором. Может быть опасно позволять детям прикасаться к прибору.

Общая безопасность

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки и не прислоняйте их к открытой дверце духовки, так как это может привести к повреждению петель дверцы духовки.
- Не оставляйте горячее масло или жир без присмотра в местах, где их нет, так как это может привести к пожару.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно камеры духовки, даже если под ними находится алюминиевая фольга.
- Не допускайте соприкосновения кабеля или вилки с нагревательными поверхностями прибора.
- Не устанавливайте прибор рядом со шторами или мягкой мебелью.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные приборы, используя дверцу или ручку духовки, так как это может привести к повреждению прибора или травме человека, поднимающего прибор.

Электробезопасность

- Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы источник питания был доступен в любое время.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение и номинальный ток источника питания соответствуют данным источника питания, указанным на этикетке прибора.
- Никогда не используйте поврежденный прибор! Отсоедините прибор от источника питания и обратитесь к поставщику, если он поврежден.
- Опасность поражения электрическим током! Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. В случае неисправности ремонт должен выполняться только квалифицированным персоналом.
- Чтобы избежать повреждения шнура, не сжимайте, не сгибайте и не трите его об острые края. Держите его вдали от горячих поверхностей и открытого огня.
- Прокладывайте шнур таким образом, чтобы исключить возможность непреднамеренного рывка или спотыкания о него.

- Ни при каких обстоятельствах не открывайте корпус прибора. Не вставляйте посторонние предметы внутрь корпуса.
- Никогда не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем. Они могут представлять опасность для пользователя и могут повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.
- Держите прибор вдали от горячих поверхностей и открытого огня. Всегда эксплуатируйте прибор на ровной, устойчивой, чистой и сухой поверхности. Защищайте прибор от воздействия тепла, пыли, прямых солнечных лучей, влаги, капель и брызг воды.
- Не размещайте предметы с открытым пламенем, например, свечи, на приборе или рядом с ним.
- ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
- Стационарная проводка для заявителя должна иметь устройство отключения всех полюсов.

Безопасность:

- Внимание, стекло чрезвычайно хрупкое. Всегда надевайте перчатки при работе с ним.
- Для вашей безопасности этот продукт изготовлен из закаленного стекла. Этот тип стекла отличается высокой прочностью, но имеет свойство сохранять «память» ударов.
- Поэтому с продуктом следует обращаться с максимальной осторожностью, чтобы избежать ударов и скручиваний, особенно во время установки.
- Избегайте установки этого типа продукта в местах, где он будет сильно подвержен ударам.
- Не позволяйте детям играть с продуктом.
- Не наклеивайте клейкую пленку на поверхность стекла. В случае поломки оно образует крупные осколки, которые могут быть опасны.

Электрическое подключение

Внимание! Опасность поражения электрическим током!

- Любая электрическая установка должна выполняться уполномоченным специалистом.
- Все фитинги должны устанавливаться компетентным лицом в соответствии с местными правилами. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Важно! Всегда отключайте электропитание в сети во время установки и обслуживания. Мы рекомендуем вынимать предохранитель или отключать автоматический выключатель на распределительном щите во время выполнения работ
- Этот продукт должен быть заземлен — если нет провода заземления, обратитесь к электрику.
- В фиксированную проводку должны быть включены средства отключения в соответствии с правилами электропроводки. Для этого установите соответствующий коммутируемый предохранительный соединительный блок.
- Примечание! Коммутируемый предохранительный соединительный блок с зазором между контактами не менее 3 мм на всех полюсах должен быть подключен к фиксированной проводке.
- Подключите входящие положительные, нейтральные и заземляющие кабели к клеммам коммутируемого предохранительного соединительного блока. Убедитесь, что соединения герметичны.

- Выходная розетка должна быть доступна даже тогда, когда ваша духовка находится в своем корпусе, чтобы прибор можно было отключить от сети.

Чистка

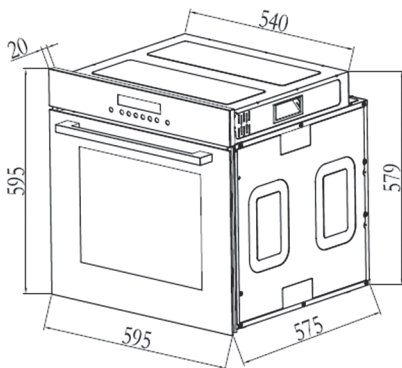
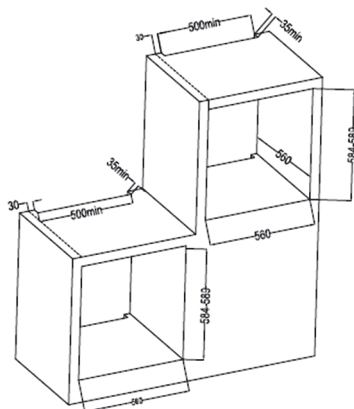
- Всегда отключайте электропитание перед чисткой прибора. Если до выключателя с плавким предохранителем трудно добраться, отключите электропитание с помощью соответствующего автоматического выключателя на распределительном щите.
- Тщательно очистите прибор перед первым использованием. Духовку следует регулярно чистить и удалять любые остатки пищи.
- Никогда не чистите поверхности духовки паром.
- Полость духовки следует чистить только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Не следует использовать абразивные чистящие средства.
- Любые пятна, которые могут появиться на дне духовки, могут быть вызваны брызгами пищи или пролитой пищей, эти брызги появляются в процессе приготовления. Это может быть результатом приготовления пищи при слишком высокой температуре или помещения ее в слишком маленькую посуду.
- Вы должны выбрать температуру приготовления и функцию, которые подходят для готовящейся пищи. Вы также должны убедиться, что пища помещена в посуду подходящего размера, и что вы используете поддон для сбора жира, где это уместно.

2. УСТАНОВКА

Перед установкой

Прибор должен быть установлен встроенным в шкаф. Он должен находиться на безопасном расстоянии от прибора и стен кухни. Подробности см. на рисунке ниже. (значения в мм).

- Поверхности, синтетические ламинаты и клеи должны быть термостойкими (минимум 100°C), а соседние фасады — до 70°C.



Способ установки

- Кухонные шкафы должны быть установлены по уровню и закреплены. Между прибором и соседними фасадами должен быть зазор 5 мм.
- Если под духовкой есть ящик, между духовкой и ящиком должна быть установлена полка.

Установка и подключение

Материальный ущерб!

Дверь и/или ручка не должны использоваться для подъема или перемещения прибора.

- Для установки прибор должен быть подключен в соответствии со всеми местными газовыми и/или электрическими нормами.
- Переносите прибор как минимум вдвоем.
- Используйте пазы или проволочные ручки, расположенные по обеим сторонам, для перемещения прибора.

Подключение к электросети

Этот прибор должен быть заземлен!

Дверь и/или ручка не должны использоваться для подъема или перемещения прибора.

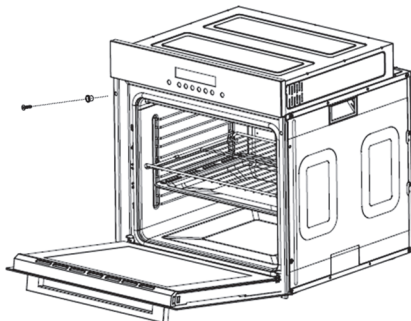
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, вызванный использованием прибора без заземленной розетки. Риск поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания при непрофессиональной установке! Прибор может быть подключен к электросети только уполномоченным квалифицированным лицом, и гарантия на прибор предоставляется только после правильной установки.
- Риск поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания из-за повреждения сетевого шнура! Сетевой шнур не должен быть зажат, согнут или зажат или соприкасаться с горячими частями прибора. Если сетевой шнур поврежден, его должен заменить квалифицированный электрик.
- Сетевое питание должно соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Сетевой кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потребляемой мощности.

Опасность поражения электрическим током!

Перед началом любых работ по электроустановке отключите прибор от сети.

Установка

1. Вставьте духовку в отверстие шкафа, выровняйте и закрепите.
2. Закрепите духовку с помощью 2 винтов и шайб, как показано на рисунке.



Окончательная проверка

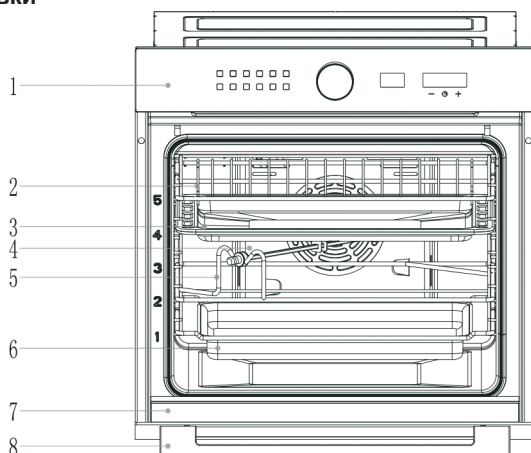
1. Подключите прибор к электросети и включите электропитание.
2. Проверьте работу.

3. ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ПРИБОРА

- После выполнения этой простой операции духовка готова к использованию для приготовления пищи.
- Этот прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Используйте духовку только для приготовления пищи.
- Перед приготовлением убедитесь, что все ненужные принадлежности для духовки удалены из духовки.
- Разогрейте духовку до температуры приготовления пищи перед ее использованием.
- Поместите противни в центр духовки и оставьте между ними пространство, если используете более одного, чтобы воздух мог циркулировать.
- Не ставьте противни на дно духовки и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это приведет к накоплению тепла. Время приготовления и жарки не будет совпадать, а эмали может быть повреждена.
- Старайтесь как можно реже открывать дверцу духовки, чтобы видеть пищу (во время приготовления свет в духовке остается включенным).
- Будьте осторожны при открывании дверцы, чтобы избежать контакта с горячими частями и паром.

4. ВАША НОВАЯ ДУХОВКА

Обзор духовки



1. Панель управления

2. Решетка

3. Противень

4. Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

5. Вращающийся гриль (не входит в комплект)

6. Корзина для жарки

7. Дверца

8. Ручка

4.1. Технические характеристики

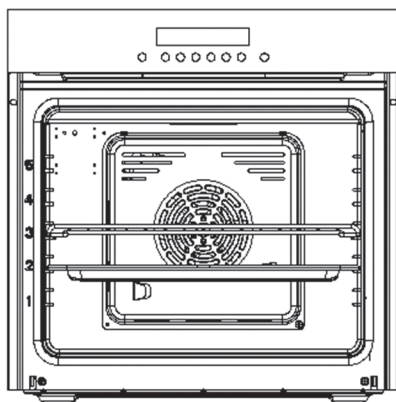
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3250 Вт
Тип/сечение кабеля	H05VV-F 3*1,5 мм ²
Длина кабеля	1,2 м
Внешние размеры (высота/ширина/глубина)	595/595/575 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	600/600/ мин 595 мм
Основная духовка	Многофункциональная духовка
Класс энергоэффективности	A
Лампа духовки	25 Вт/300°C
Потребляемая мощность гриля	2800 Вт

4.2. Ваши принадлежности

- Принадлежности, поставляемые с вашим прибором, подходят для приготовления многих блюд. Убедитесь, что вы всегда вставляете принадлежности в камеру приготовления пищи правильной стороной.
- Также имеется выбор дополнительных принадлежностей, с помощью которых вы можете улучшить некоторые из ваших любимых блюд или просто сделать работу с вашей духовкой более удобной.

Установка аксессуаров

Вы можете вставлять аксессуары в камеру для приготовления пищи на 5 разных уровнях. Всегда вставляйте их до упора, чтобы аксессуары не касались дверной панели.

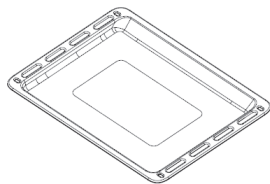


Аксессуары можно вытащить примерно наполовину, пока они не зафиксируются на месте. Это позволяет легко вынимать посуду.

Примечание: аксессуары могут деформироваться, когда они нагреваются. После того, как они снова остынут, они восстановят свою первоначальную форму. Это не влияет на их работу.

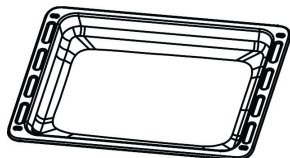
Противень для духовки

Для влажных тортов, пирожных, замороженных блюд и больших кусков жаркого. Его также можно использовать для сбора капающего жира, когда вы готовите на гриле прямо на решетке.



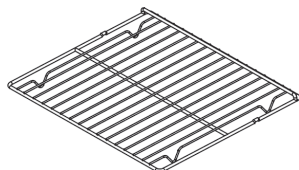
Глубокий противень для духовки

Используется для выпечки, большого жаркого, сочных блюд и для сбора жира во время жарки на гриле.



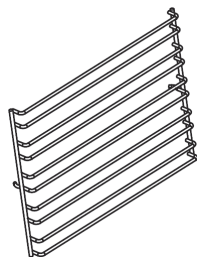
Решетка

Используется для жарки и для размещения продуктов, которые будут запекаться, жариться или готовиться в кастрюлях, на желаемой решетке.



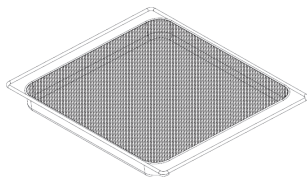
Боковая полка

5 положений высоты по вашему выбору. Для съемной боковой полки вы можете отрегулировать четыре различных положения высоты для выпечки пищи. Используется для размещения решеток и противней, которые крепятся к бокам духовки.



Корзина для жарки на воздухе

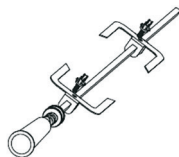
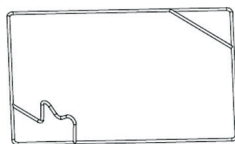
При использовании функции жарки на воздухе вы можете использовать эту корзину для загрузки продуктов, это поможет приготовить их лучше и быстрее.



Вертел

Использование вертела позволяет равномерно окрасить поверхность пищи и сделать ее более хрустящей.

Внимание: при использовании вертела для приготовления на гриле снизу следует использовать противень для сбора масла, капающего с пищи.



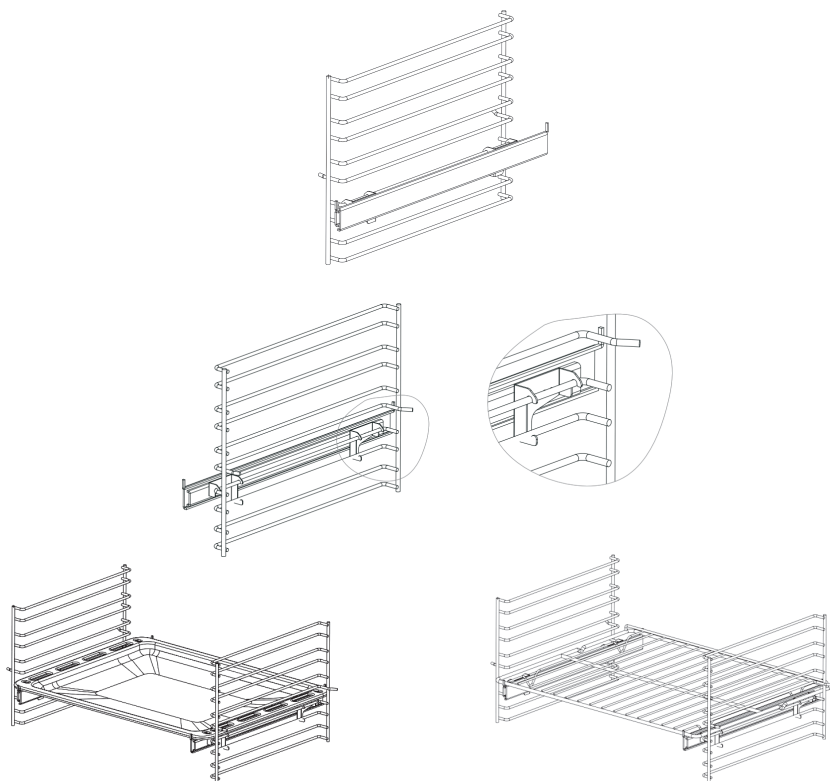
Щуп для мяса

Использование щупов для мяса является признаком профессиональной кулинарии, они позволяют точно определять истинную температуру внутри продукта и достигать лучшего эффекта приготовления.



Телескопическая направляющая

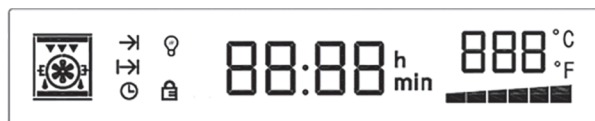
Обычно устанавливается на втором или четвертом уровне боковой стенки, может поддерживать противень или решетку для духовки, чтобы их можно было плавно выдвигать и задвигать, что удобно для размещения и вынимания продуктов.



4.3. Панель управления

Здесь вы увидите обзор панели управления. В зависимости от модели устройства отдельные детали могут отличаться.

4.3.1. Инструкция по использованию иконок и кнопок



K1



K2



K3



K4



K5



K6



K7



K8

Иконки	Функция	Иконки	Функция
K1	Питание, для выключения духовки (длительное нажатие в течение 2 секунд)	K5	Для уменьшения времени или температуры
K2	Функция управления: для выбора функции приготовления	K6	Для добавления времени или температуры
K3	Кнопка подсветки	K7	Переключатель параметров (для температуры и времени)
K4	Функция таймера	K8	Запуск или пауза
Комбинация K5+K6	Для регулировки времени		

4.3.2. Дисплей

Инструкция по использованию иконок на экране дисплея



Иконки	Функция	Иконки	Функция
1	Соответствующие нагревательные элементы во время работы	8	Единица измерения градус Цельсия °C
2	Функция бронирования, установка времени начала работы	9	Таймер
3	Состояние нагрева	10	Функция блокировки экрана, отображение во время работы, за исключением нажатия кнопки «Пуск/Пауза» или длительного нажатия кнопки выключения питания, другие кнопки в это время будут неактивны.
4	Дисплей лампы духовки	11	Отображение часов

5	Отображение значения часов, включая часы, минуты и секунды «:»	12	Значок минут
6	Значок часов	13	Отображение полосы температуры
7	Отображение значения температуры	14	Единица измерения градус Фаренгейта °F

5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОГРАММАМ И ФУНКЦИЯМ

5.1. Включение питания

При подключении духовки к электросети дисплей начнет самопроверку, слева направо, каждая кнопка загорится на 0,5 секунды (всего 8 кнопок), всего 4 секунды, по завершении самопроверки раздастся звуковой сигнал. Дисплей загорится на 4 секунды. Время по умолчанию 12:00, мигает 12-й час, в это время можно установить часы, подробности см. в требованиях к настройке часов.

Вся подсветка включится через 20 секунд без каких-либо действий, и духовка перейдет в режим выбранной функции.

Нажмите любую кнопку в выключенном состоянии, духовка перейдет в режим выбранной функции, она выключится через 60 секунд без каких-либо действий.

Режим выбора функции:

на экране дисплея отобразится текущее время, вся подсветка кнопок будет включена.

Режим ожидания:

на экране дисплея отобразится текущее время, вся подсветка кнопок будет выключена.

Режим выключения питания:

экран дисплея будет выключен, также будет выключена подсветка всех кнопок.

5.2. Установка времени

В режиме выбора функции, совместным нажатием «+» и «-» (<1,5 с) настройте часы. В это время цифра часа будет мигать (1 раз в секунду), нажимайте «+» или «-», чтобы установить час. (00~23~00 можно повторно).



Корректировка часов




Корректировка минут

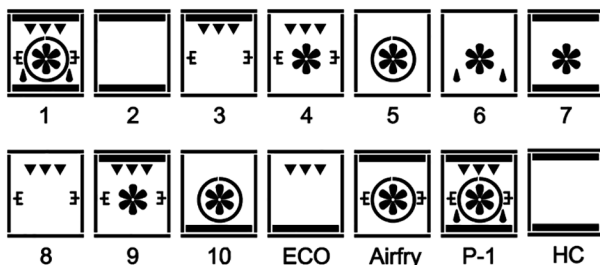
После установки часов используйте комбинированные кнопки (одновременно нажимая «+» и «-» <1,5 с), чтобы перейти к настройке минут. В это время будут мигать минуты 00, нажимайте «+» или «-», чтобы установить минуты (0~59~0, можно повторно).

После установки минут снова нажмите комбинированную кнопку для подтверждения, настройка времени будет завершена.


При установке часов будет отображаться «h». При установке минут будет отображаться «min». После подтверждения «h» и «min» не будут отображаться. Длительное нажатие «+» или «-» для быстрой настройки. После установки времени в течение 10 с без подтверждения система автоматически подтвердит время и перейдет в режим ожидания. Если питание будет включено в течение 20 с без установки времени, система автоматически перейдет в режим ожидания с 12:00. Если электричество отключится, часы необходимо сбросить.

5.3. Выбор функции

В режиме выбора функции нажмите «», чтобы выбрать различные функции в указанном порядке, см. рисунок ниже (функция духовки запомнит последнюю операцию). Всего имеется 14 меню, 1–10 — это обычное меню, а 11–14 — это режим автоматической функции, обозначенный как P1–P4. Установите режим функции и время для использования, если вы не знакомы с управлением. Соответствующую функцию для автоматического режима, температуру и время приготовления см. в прилагаемой таблице.



При выборе функции позиция часов отображает время приготовления по умолчанию соответствующей позиции функции. Температура отображает температуру по умолчанию соответствующей позиции функции, а значок температуры «°C» мигает (время приготовления по умолчанию и температура по умолчанию каждой позиции функции отображаются в рабочем режиме меню). Вы можете отрегулировать температуру приготовления, нажав кнопку «+» или «-». Температура регулируется с шагом в 5 градусов. (см. рабочий режим меню для диапазона регулировки температуры каждой позиции функции).

После регулировки температуры приготовления перейдите к регулировке времени приготовления, нажав кнопку переключения времени и температуры «». В это время на часах отображается время приготовления по умолчанию для соответствующей функции и мигает (минутный дисплей: 30:00). Нажмите «+» или «-», чтобы настроить время приготовления (диапазон времени приготовления: 05:00–90:00 минут). Нажмите один раз, чтобы изменить одну минуту как единицу измерения, нажмите и удерживайте один раз, чтобы изменить 5 минут как единицу измерения.

Примечание: Минимальная единица для настройки рабочего времени — минуты, и вы не можете переключиться на секунды. Нажатие может появиться только 01:00, 02:00, 03:00 и т. д. Нажатие и удержание может появиться только 05:00, 10:00, 30:00 и т. д. Независимо от того, нажимаете ли вы кнопку «плюс» или «минус», чтобы установить время, пока вы нажимаете и удерживаете кнопку «плюс» или «минус», отображается только значение времени в единицах по 5, например, 05:00, 10:00 и т. д.)

После настройки функции, времени и температуры нажмите «», чтобы начать работу.

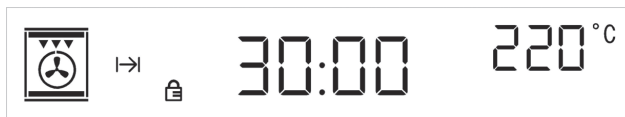


Диаграмма параметров по умолчанию во время работы

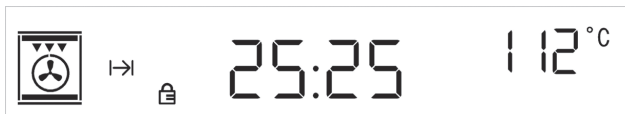


Диаграмма фактических параметров во время работы

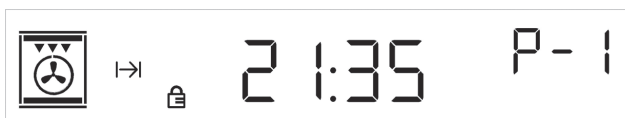


Диаграмма работы автоматического режима

Если в процессе настройки не будет подтверждения более 10 секунд, система вернется в режим ожидания. Нажмите кнопку подсветки во время процесса настройки, чтобы пересчитать время в течение 10 секунд, и продолжите установку температуры или времени приготовления.

При выборе функции и настройке времени или температуры приготовления все подсветки кнопок загораются. После подтверждения запуска подсветка других кнопок выключается, за исключением кнопки питания, кнопки запуска и кнопки подсветки, которые всегда включены.

При переключении на время или температуру приготовления дисплей времени или температуры приготовления мигает (1 раз в секунду). Мигание прекращается после подтверждения времени или температуры приготовления. Отсчет рабочего времени начинается после запуска (секундный отсчет).

После подтверждения запуска отображаются значки «→» и «⌚». Блокировка экрана активируется, и отображается шаблон блокировки экрана «🔒». В этом случае ожидайте нажатия кнопки паузы «⏸», чтобы приостановить работу, или нажатия и удержания кнопки питания «⏻», чтобы выключить, нажатие других кнопок недействительно. После подтверждения запуска положение часов показывает, что рабочее время отсчитывается 10 секунд, а системное время отображения составляет 2 секунды, и они будут переключаться вперед и назад; Положение температуры отображает установленную температуру в течение 2 секунд и отображает текущую температуру полости в течение 10 секунд, и они будут переключаться вперед и назад.

Если выбранная вами функция предусматривает наличие вентилятора, на дисплее отобразится «🌀» вращение по часовой стрелке.

Если вы хотите приостановить или сбросить рабочее время или режим, коснитесь «⏸» под замком рабочего состояния, и все элементы остановятся (кроме лампы духовки и вентилятора), а задняя лампа кнопки паузы «⏸» будет мигать (1 с/время). Положение часов показывает оставшееся рабочее время, а положение температуры показывает текущую температуру камеры духовки.

Духовка работает на паузе, вы можете сбросить режим работы, температуру и время. Коснитесь «⏮», система начнет работать в соответствии с вашим режимом сброса. Духовка продолжает работать в соответствии с новыми рабочими часами, а положение часов показывает обратный отсчет времени.


При запуске функции приготовления пищи загорается свет духовки, и свет духовки «☺» можно включать и выключать по отдельности с помощью кнопки освещения. Если свет духовки выключается во время работы духовки, в дополнение к непосредственному включению света духовки нажатием кнопки освещения «☺», вы также можете приостановить работу духовки, нажав кнопку паузы «⏮», а затем снова нажать кнопку «⏮», чтобы снова включить свет духовки. Когда свет духовки выключен, значок «☺» гаснет, значок «☺» загорается, когда свет духовки включен.

Если вам необходимо отменить процесс приготовления на гриле, нажмите и удерживайте кнопку питания, чтобы отменить процесс, дисплей перейдет в режим ожидания, а вытяжной вентилятор выключится после того, как температура в камере опустится ниже 100°C.

Когда температура в полости близка к установленной температуре, система подаст звуковой сигнал в течение 2 секунд. По окончании времени приготовления в духовке зуммер будет звучать непрерывно, и система автоматически вернется в состояние кандидата на функцию. Звуковой сигнал можно остановить с помощью любой кнопки, а вытяжной вентилятор выключится после того, как температура в полости опустится ниже 100°C.

После запуска любой программы вы можете нажать и удерживать кнопку питания «⏻», чтобы выключить систему, и система вернется в режим ожидания.

5.4. Функция щупа для мяса


В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку выбора функции «☺», чтобы войти в «Режим выпечки с использованием зонда для мяса», и значок зонда для мяса  загорится; Нажмите и удерживайте кнопку еще раз, чтобы выйти из функции зонда для мяса, и значок зонда для мяса погаснет.


Только следующие 5 функций могут войти в рабочий режим щупа для мяса:





При выборе функции часы отображают время приготовления по умолчанию для соответствующей функции, температура отображает температуру по умолчанию и единицу измерения °C для соответствующей функции и мигает. В это время температуру приготовления можно отрегулировать с помощью клавиш «+» или «-», с регулировкой температуры 5 градусов на единицу.

После регулировки температуры приготовления переключитесь на температуру зонда для мяса (температура по умолчанию 100°C), слегка коснувшись кнопки переключателя «☺». В это время температура отобразит температуру по умолчанию и единицу измерения для соответствующего уровня мощности, и значок зонда для мяса будет мигать одновременно. Температуру зонда для приготовления мяса можно отрегулировать с помощью клавиш «+» или «-». Регулировка температуры основана на 1 градусе на единицу, с диапазоном температуры 50°C -160°C, который необходимо установить; После настройки нажмите кнопку переключателя «☺», чтобы перейти к регулировке времени приготовления.

При регулировке времени приготовления легким нажатием или длительным нажатием клавиш «+» и «-», если время приготовления меньше или равно 60 минут, будет отображаться значок минут, а если рабочее время больше 60 минут, будет отображаться значок часов ^h. Когда время приготовления установлено на 0 минут, если вы в это время слегка коснетесь кнопки запуска , а духовка не будет работать, то система автоматически вернется в режим ожидания.

После выбора функции, регулировки времени приготовления и температуры слегка коснитесь кнопки запуска , чтобы начать работу.




После начала работы духовки значок термощупа для мяса  гаснет.

После подтверждения запуска часы показывают 10-секундный обратный отсчет до рабочего времени и 2-секундный дисплей системного времени и переключаются по циклу; Температура отображает заданную температуру в течение 2 секунд, реальную температуру полости в течение 10 секунд, заданную температуру термощупа для мяса в течение 2 секунд и реальную температуру термощупа для мяса в течение 10 секунд (в это время загорается значок термощупа для мяса , и переключаются по циклу).

5.5. Функция лампы духовки

Лампа духовки управляется отдельно и не влияет на другие кнопки. Когда лампа духовки включена, ее символ загорается. Ее состояние по умолчанию при включении питания — выключено.

5.6. Функция бронирования

После настройки функций, времени и температуры (перед запуском), коснитесь , время переключится на время окончания приготовления (время окончания по умолчанию = системное время + установленное время гриля), значок времени окончания приготовления  будет мигать, часы будут отображать минуты и мигать (см. рисунок ниже) (время окончания часа и минуты будет изменено на «1» единицу), коснитесь «+» и «-», чтобы настроить время окончания, коснитесь , чтобы начать, духовка автоматически рассчитает время начала гриля (время окончания приготовления — время гриля — 25).

Духовка будет отображать системные часы в статусе бронирования, все элементы не будут работать:

Отображение статуса бронирования: отобразится значок бронирования, часы будут показывать время суток, меню или установленная температура будут отображаться на месте температуры, будет активирована блокировка экрана, запустится кнопка подтверждения. Минимальное и максимальное время бронирования составляет 30 минут и 24 часа.

Состояние функции будет таким же при паузе или остановке работы.

Если подтверждение не будет сделано в течение более 10 секунд, духовка вернется в режим ожидания.

После бронирования значок бронирования исчезнет, остальные будут такими же, как в рабочем состоянии.

Функцию бронирования можно использовать в автоматическом режиме и в ручном режиме.

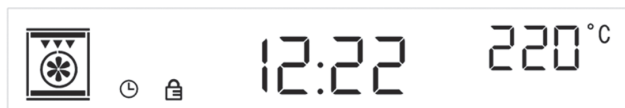


Схема работы функции бронирования

5.7. Диапазон отображения температуры и переключатель режимов

Диапазон отображения температуры: не ниже 30°C, отображается $Lo^{\circ}C$, когда температура ниже 30°C.

Существует два режима отображения температуры: один — градусы Цельсия, другой — градусы Фаренгейта, значение по умолчанию — градусы Цельсия при включении питания.

Когда духовка не находится в режиме ожидания, длительное нажатие кнопки переключения параметров (K7) в течение 3 секунд позволяет переключаться с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта и обратно. Метод преобразования следующий:

$$^{\circ}C = 5 \times (^{\circ}F - 32) / 9 \quad ^{\circ}F = 9 \times ^{\circ}C / 5 + 32$$

5.8. Функция защиты

5.8.1. Дисплей покажет E-1, если датчик короткозамкнут или разомкнут. См. рисунок ниже (он отобразит рабочую функцию на месте функции, и время остановит обратный отсчет).

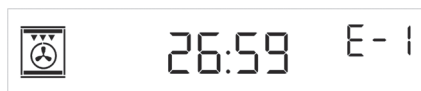
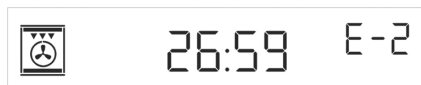


Схема кода неисправности E-1

5.8.2. Если устройство не находится в рабочем состоянии размораживания, а температура $<35^{\circ}C$ после нагрева в течение 5 минут, это означает, что нагревательный элемент имеет проблему, на дисплее отобразится E-2; см. рисунок ниже (на месте функции отобразится рабочая функция, а обратный отсчет времени прекратится).






5.8.3.












E-2 Диаграмма кодов неисправностей

Кнопка «Старт/Пауза» (▶) будет мигать, если духовка выйдет из строя, блокировка экрана будет снята, и значок блокировки экрана (🔒) исчезнет, духовка будет подавать сигналы в течение 10 секунд. Все остальные кнопки будут неактивны, за исключением кнопки питания.

В этом приборе предусмотрено 14 функций гриля для обычного выбора.


Иконки	Описание функции	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
	<ol style="list-style-type: none"> Освещение духовки, мотор гриля, вентилятор охлаждения и циркуляционный вентилятор работают непрерывно; Верхний нагревательный элемент (включая внутреннее и внешнее кольцо), задний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают в цикле, обеспечивая температуру ± 15 градусов. 	50-250	220	00:00
	<ol style="list-style-type: none"> Освещение духовки и вентилятор охлаждения работают непрерывно, (в версии с грилем двигатель вертела) работают непрерывно; Верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают одновременно; Когда температура достигает заданной температуры, верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают в цикле, чтобы обеспечить ± 15 градусов; В версии с грилем отображается значок гриля. 	50-250	150	00:00
	<ol style="list-style-type: none"> Освещение духовки и вентилятор охлаждения работают непрерывно, (в версии с грилем двигатель вертела) работают непрерывно; Верхний нагревательный элемент (включая внутреннее и внешнее кольцо) работают одновременно; Когда температура достигает заданной температуры, верхний внутренний нагревательный элемент и верхний внешний нагревательный элемент циркулируют, обеспечивая температуру ± 15 градусов; В версии с грилем отображается значок гриля. 	50-250	150	00:00
	<ol style="list-style-type: none"> Освещение духовки, мотор гриля и вентилятор охлаждения работают непрерывно; циркуляционный вентилятор работает непрерывно; Верхний внутренний кольцевой нагревательный элемент работает для достижения заданной температуры; Температура камеры гарантируется ± 15 градусов. 	50-250	160	00:00
	<ol style="list-style-type: none"> Освещение духовки, вентилятор охлаждения и циркуляционный вентилятор работают непрерывно; Задний нагревательный элемент работает для достижения заданной температуры; Температура камеры гарантируется в пределах ± 15 градусов. 	50-250	200	00:00

Иконки	Описание функции	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
	1. Освещение духовки работает непрерывно, вентилятор работает.	нерегулируемый	50	00:00
	1. Освещение духовки, циркуляционный вентилятор и охлаждающий вентилятор работают непрерывно; 2. Верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают для достижения заданной температуры; 3. После достижения заданной температуры верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент циркулируют и работают для обеспечения температуры ± 15 градусов.	50-250	150	00:00
	1. Освещение духовки и вентилятор охлаждения, а также (в версии с грилем и двигателем вертела) непрерывная работа; 2. Верхний внутренний кольцевой нагревательный элемент работает для достижения заданной температуры, а температура в камере гарантируется в пределах ± 15 градусов. 4. В версии с грилем отображается значок гриля.	50-250	140	00:00
	1. Освещение духовки, мотор гриля с охлаждающим вентилятором и циркуляционный вентилятор работают непрерывно; 2. Верхний нагревательный элемент (включая внутреннее и внешнее кольцо) работает для достижения заданной температуры; 3. После достижения заданной температуры верхний внутренний нагревательный элемент и верхняя внешняя нагревательная трубка работают в цикле, обеспечивая температуру ± 15 градусов.	50-250	170	00:00
	1. Освещение духовки, вентилятор охлаждения и циркуляционный вентилятор работают непрерывно; 2. задний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают для достижения заданной температуры; 3. После достижения заданной температуры задний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент циркулируют работу так, чтобы температура была гарантирована в пределах ± 15 градусов.	50-250	200	00:00

Иконки	Описание функции	Диапазон температур	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
 Есо	<p>1. Освещение духовки работает непрерывно; запустите духовку, когда температура опустится ниже 100°, затем охлаждающий вентилятор начнет работать непрерывно через 10 минут.</p> <p>2. Верхний внутренний кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают одновременно;</p> <p>3. Когда температура достигает заданной температуры, верхний внутренний кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают циклически, обеспечивая ± 15 градусов;</p>	50-250	200	00:00
 	<p>1. Освещение духовки, двигатель гриля с охлаждающим вентилятором и циркуляционный вентилятор работают непрерывно;</p> <p>2. задний нагревательный элемент и верхний наружный кольцевой нагревательный элемент работают для достижения заданной температуры;</p> <p>3. После достижения заданной температуры задний нагревательный элемент и верхний наружный кольцевой нагревательный элемент циркулируют работу так, чтобы температура была гарантирована в пределах ± 15 градусов.</p>	150-250	160	00:00
 P-1	<p>1. Освещение духовки, мотор гриля с охлаждающим вентилятором и циркуляционный вентилятор работают непрерывно;</p> <p>2. Верхний нагревательный элемент (включая внутреннее и внешнее кольцо), задний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают в режиме циркуляции, обеспечивая температуру ± 15 градусов.</p> <p>3. Функция жарки</p>	нерегулируемый	200	40:00 (30-50)
 НС	<p>1. Освещение духовки и вентилятор охлаждения работают непрерывно;</p> <p>2. Верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают одновременно;</p> <p>3. Когда температура достигает заданной температуры, верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают циклически, обеспечивая ± 15 градусов;</p> <p>4. Функция простой очистки.</p>	нерегулируемый	120	30:00

Этот прибор имеет 5 функций гриля для выбора шупа для мяса.

Иконки	Описание функции	Темпе- ратура камеры	Темпе- ратура камеры по умол- чанию	Время рабо- ты по умол- чанию	Диапа- зон тем- ператур термо- шупа для мяса	Темпе- ратура термо- шупа для мяса по умол- чанию
	<p>1. Освещение духовки и вентилятор охлаждения работают непрерывно.</p> <p>2. Верхний нагревательный элемент (включая внутреннее и внешнее кольцо) работают одновременно;</p> <p>3. Когда температура достигает заданной температуры, верхний внутренний нагревательный элемент и верхний внешний нагревательный элемент работают в цикле, так что температура гарантируется ± 15 градусов;</p>	50-250	150	00:00	50-160	100
	<p>1. Освещение духовки и вентилятор охлаждения работают непрерывно; циркуляционный вентилятор работает непрерывно;</p> <p>2. Верхний внутренний кольцевой нагревательный элемент работает для достижения заданной температуры;</p> <p>3. Гарантированная температура камеры ± 15 градусов.</p>	50-250	160	00:00	50-160	100
	<p>1. Освещение духовки, вентилятор охлаждения и циркуляционный вентилятор работают непрерывно;</p> <p>2. Задний нагревательный элемент работает до достижения заданной температуры;</p> <p>3. Температура камеры гарантируется в пределах ± 15 градусов.</p>	50-250	200	00:00	50-160	100
	<p>1. Освещение духовки, мотор гриля с охлаждающим вентилятором и циркуляционный вентилятор работают непрерывно;</p> <p>2. Верхний нагревательный элемент (включая внутреннее и внешнее кольцо) работает для достижения заданной температуры;</p> <p>3. После достижения заданной температуры верхний внутренний нагревательный элемент и верхний внешний нагревательный элемент работают в цикле, обеспечивая температуру ± 15 градусов.</p>	50-250	170	00:00	50-160	100


Иконки	Описание функции	Температура камеры	Температура камеры по умолчанию	Время работы по умолчанию	Диапазон температур термощупа для мяса	Температура термощупа для мяса по умолчанию
	<p>1. Освещение духовки и вентилятор охлаждения работают непрерывно;</p> <p>2. Верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают одновременно;</p> <p>3. Когда температура достигает заданной температуры, верхний наружный кольцевой нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент работают циклически, обеспечивая ± 15 градусов.</p>	50-250	150	00:00	50-160	100

Примечание:

Вытяжной двигатель перестанет работать, если температура в полости опустится ниже 100°C после выключения питания.

5.9. Режим функции легкой самоочистки

Работа этого режима функции выглядит следующим образом.

Налейте 250 мл воды в универсальный противень и поместите универсальный противень на второй уровень духовки, нажмите кнопку функции  под функцией, которую нужно выбрать, затем выберите уровень функции легкой самоочистки, то есть 14-й режим функции, на месте температуры отобразится значок уровня функции (P-4).

Внимание к режиму самоочистки

После использования функции легкой самоочистки необходимо дождаться, пока духовка остынет, прежде чем открывать дверцу духовки для очистки, чтобы избежать слишком высокой температуры внутри духовки и получения травм.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ

Разогрев духовки

Чтобы удалить запах новой плиты, разогрейте духовку, когда она пуста и закрыта. Для этой цели идеально подойдет час верхнего/нижнего нагрева при температуре 250°C. Убедитесь, что в рабочей камере не осталось остатков упаковки.

1. Используйте переключатель функций для установки верхнего/нижнего нагрева.
2. Установите переключатель температуры на 250°C. Через час выключите духовку. Для этого поверните переключатель функций в положение «выкл.».

Чистка принадлежностей

Перед первым использованием принадлежностей тщательно очистите их горячей мыльной водой и мягкой тряпкой.

1. Используйте в духовке посуду темного цвета или с эмалированным покрытием, так как теплопередача будет лучше.
2. Во время приготовления блюд выполняйте предварительный нагрев, если это рекомендовано в руководстве пользователя или инструкциях по приготовлению.
3. Не открывайте дверцу духовки часто во время приготовления.
4. Старайтесь готовить в духовке одновременно несколько блюд, если это возможно. Вы можете готовить, поместив две емкости для приготовления на решетку.
5. Готовьте несколько блюд одно за другим. Духовка уже будет горячей.
6. Вы можете сэкономить электроэнергию, выключив духовку за несколько минут до начала приготовления. Не открывайте дверцу духовки.
7. Размораживайте замороженные блюда перед их приготовлением.

7. КАК УПРАВЛЯТЬ ДУХОВКОЙ

Общая информация о выпечке, жарке и гриле

Опасность ожога горячим паром!

Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, так как пар может вырваться.

Советы по выпечке

1. Используйте подходящие металлические пластины с антипригарным покрытием или алюминиевые контейнеры или термостойкие силиконовые формы.
2. Максимально используйте пространство на решетке.
3. Рекомендуется размещать форму для выпечки посередине решетки.
4. Держите дверцу духовки закрытой.

Советы по запеканию

1. Приправа лимонным соком и черным перцем улучшит результаты приготовления целой курицы, тюрбо или большого куска мяса.
2. Мясо с костями готовится примерно на 15–30 минут дольше, чем жаркое того же размера без костей.
3. Следует рассчитывать время приготовления примерно на 4–5 минут на каждый сантиметр высоты мяса.
4. Дайте мясу отдохнуть в духовке около 10 минут после окончания времени приготовления. Сок лучше распределяется по всему жаркому и не вытекает при разрезании мяса.
5. Рыбу в огнеупорной посуде следует размещать на решетке на среднем или нижнем уровне.

Советы по грилю

Гриль идеально подходит для приготовления мяса, рыбы и птицы и позволяет получить красивую коричневую корочку без чрезмерного высыхания. Плоские куски, шашлыки и сосиски особенно подходят для гриля, как и овощи с высоким содержанием воды, такие как помидоры и лук.

8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Во время работы духовки могут возникнуть некоторые ненормальные неисправности, вы можете проверить список неисправностей, прежде чем обращаться в сервисный центр, возможно, некоторые неисправности вы сможете устранить самостоятельно.

Нормальная эксплуатация

При первом использовании духовки в течение нескольких часов может быть специфический запах и дым; Откройте нагревательный контур, чтобы духовка работала без ничего в течение 1 часа при первом использовании духовки, затем закройте функцию нагрева, подождите некоторое время, пока духовка не остынет, откройте дверцу и очистите духовку.

Во время работы духовки могут быть слышны хрустящие звуки из-за металла.

Если в нагреваемых продуктах есть влага, из отверстия для выпуска тепла может выходить пар во время работы.

Вентилятор начнет работать через 15 минут после начала работы духовки. Даже если духовка закрыта, вентилятор будет продолжать работать в течение 35 минут.

Пожалуйста, предварительно разогрейте духовку, прежде чем ставить продукты в духовку для выпечки.

В случае длительного приготовления вы можете выключить духовку перед остановкой духовки и использовать баланс тепла для завершения приготовления.

Таблица неисправностей

Проблема	Причина	Предложение
Духовка не работает	Прерывание электрического тока	Проверьте кухонный светильник или другой прибор, если он работает.
	Неисправность выключателя	Проверьте, работает ли ваш выключатель
	Забыл нажать кнопку таймера	Сброс функции таймера
Лампа не загорается	Лампа имеет дефект	Замените лампу на новую
	Нет электрического тока	Проверьте, есть ли в духовке электрический ток
Духовка внезапно перестала работать во время работы	Прерывание питания	Проверьте, работает ли еще свет на кухне или другой прибор.
	Нормально закрытый термостат защитный	Проверьте, работает ли охлаждающий вентилятор. Если да, необходимо заменить его на новый термостат с нормальным закрытием.

Духовка не греет	Не отрегулируйте регулятор температуры	Установите температуру
	Если в этой модели есть таймер, вы не сможете установить время	Установите таймер
	Нет питания	Проверьте блок питания
	Нагревательный элемент был поврежден	Замените нагревательный элемент на новый
Во время работы из стеклянной дверцы вытекает вода.	Дверной уплотнитель пропускает воздух	Замена на новый уплотнитель двери
	Петля недостаточно прочная	Замена на новый шарнир
Духовка перестала работать, но мотор холодный все еще работает	Духовка работает долгое время, поэтому духовке нужно долгое время остывать	Поднесите руку к выходному отверстию и почувствуйте, выходит ли из него горячий воздух, если да, то это нормально.
	Нормально открытый термостат имеет проблему	Если температура воздуха из выходного отверстия равна комнатной температуре, необходимо заменить термостат на новый с нормальным открытым клапаном.

Если проблема не решена:

1. Отсоедините устройство от электросети (отключите или выкрутите предохранитель).
2. Позвоните в службу послепродажного обслуживания вашего магазина-реселлера; Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. Внутри устройства нет предметов обслуживания клиентов.

9. СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ И ГРИЛЮ

Советы по выпечке

1. Как определить, пропекся ли бисквит. Примерно за 10 минут до окончания времени выпечки, указанного в рецепте, воткните в пирог коктейльную палочку в самой высокой точке. Если коктейльная палочка выйдет чистой, пирог готов.
2. Пирог опадает. В следующий раз используйте меньше жидкости или установите температуру духовки на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время перемешивания.
3. Пирог поднялся в середине, но опустился по краям. Не смазывайте стенки разъемной формы для пирога. После выпечки осторожно отделите пирог ножом.
4. Пирог слишком темнеет сверху. Поместите его ниже в духовку, выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
5. Пирог слишком сухой. Когда он будет готов, сделайте в пироге небольшие отверстия с помощью коктейльной палочки. Затем сбрызните его фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и сократите время выпечки.
6. Хлеб или пирог (например, чизкейк) выглядит хорошо, но внутри сырой (липкий, с прожилками воды). В следующий раз используйте немного меньше жидкости и выпекайте немного дольше при

более низкой температуре. Для пирогов с влажной начинкой сначала испеките основу. Посыпьте ее миндалем или панировочными сухарями, а затем положите начинку сверху. Пожалуйста, следуйте рецепту и времени выпечки.

7. Пирог неравномерно подрумянился. Выберите немного более низкую температуру, чтобы пирог пропекся более равномерно. Выпекайте деликатную выпечку на одном уровне, используя верхний/нижний нагрев. Выступающая пергаментная бумага может повлиять на циркуляцию воздуха. По этой причине всегда обрезайте пергаментную бумагу по размеру противня.

8. Дно фруктового пирога слишком светлое. В следующий раз поместите пирог на один уровень ниже.

9. Фруктовый сок переливается. В следующий раз используйте более глубокий универсальный противень, если он у вас есть.

10. Небольшие выпечные изделия из дрожжевого теста прилипают друг к другу при выпечке. Вокруг каждого предмета должен быть зазор примерно в 2 см. Этого достаточно для того, чтобы выпекаемые предметы хорошо расширились и подрумянились со всех сторон.

11. Вы выпекали на нескольких уровнях. Изделия на верхнем противне темнее, чем на нижнем. Всегда используйте 3D-горячий воздух для выпечки на нескольких уровнях. Противни, которые помещаются в духовку одновременно, не обязательно будут готовы одновременно.

12. При выпечке влажных пирогов образуется конденсат. Выпечка может привести к образованию водяного пара, который выходит над дверцей. Пар может оседать и образовывать капли воды на панели управления или на передних панелях соседних блоков. Это естественный процесс.

Советы по приготовлению на гриле

1. При гриле предварительно разогрейте духовку примерно в течение 4 минут, прежде чем помещать продукты в камеру для приготовления пищи. Всегда готовьте на гриле с закрытой дверцей духовки.

2. По возможности, куски продуктов, которые вы готовите на гриле, должны быть одинаковой толщины. Это позволит им равномерно подрумяниться и оставаться сочными.

3. Переворачивайте продукты, которые вы готовите на гриле, после 2/3 времени.

4. Не добавляйте соль в стейки, пока они не будут готовы к грилю.

5. Добавьте немного жидкости, если мясо постное. Налейте на дно посуды примерно 1/2 см жидкости.

6. Щедро добавьте жидкости для тушеного мяса. Налейте на дно посуды примерно 1-2 см жидкости.

7. Поместите продукты, которые вы готовите на гриле, прямо на решетку. Если вы готовите один кусок, наилучшие результаты достигаются, если поместить его в центр решетки. Универсальный противень также следует вставлять на уровень 1. Мясной сок собирается в противне, и духовка остается чистой.

8. При гриле не вставляйте противень или универсальный противень на уровень 4 или 5. Высокий жар деформирует их, и при извлечении можно повредить камеру для приготовления пищи.

9. Элемент гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Настройка гриля определяет, как часто это будет происходить.

10. Когда жаркое будет готово, выключите духовку и дайте ему отдохнуть еще 10 минут. Это позволит лучше распределить мясные соки.

11. Для жареной свинины со шкурой надрежьте шкуру крест-накрест, затем положите жаркое в блюдо шкурой вниз.
12. Положите целую птицу на нижнюю решетку грудкой вниз. Переверните через 2/3 указанного времени.
13. Для утки или гуся проколите кожу на нижней стороне крыльев. Это позволит жиру вытечь.
14. Переверните куски рыбы через 2/3 времени, целую рыбу переворачивать не нужно. Поместите целую рыбу в духовку в ее плавающем положении спинным плавником вверх. Поместив половину картофеля или небольшую жаропрочную емкость в брюшную полость рыбы, вы сделаете ее более устойчивой.
15. Как определить, что жаркое готово. Используйте термометр для мяса (продается в специализированных магазинах) или проведите «тест ложкой». Надавите на жаркое ложкой. Если оно твердое, оно готово. Если ложка продавливается, его нужно готовить немного дольше.
16. Жаркое слишком темное, а корочка частично подгорела. Проверьте высоту полки и температуру.
17. Жаркое выглядит хорошо, но соки подгорели. В следующий раз используйте форму для жарки меньшего размера или добавьте больше жидкости.
18. Жаркое выглядит хорошо, но соки слишком прозрачные и водянистые. В следующий раз используйте форму для жарки большего размера и добавьте меньше жидкости.
19. Пар поднимается от жаркого, когда его поливают. Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть пара выходит через отверстие для выхода пара. Он может осесть и образовать конденсат на панели переключателей охладителя или на передних панелях соседних устройств.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке духовки следует включать освещение, чтобы лучше видеть поверхности.
- Камеру духовки следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- После чистки камеры духовки вытирайте ее насухо.
- Никогда не чистите поверхности духовки паром.
- Камеру духовки следует чистить только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Не следует использовать абразивные чистящие средства.
- Любые пятна, которые могут появиться на дне духовки, могут быть вызваны брызгами пищи или пролитой пищей, эти брызги появляются в процессе приготовления. Это может быть результатом приготовления пищи при слишком высокой температуре или помещения ее в слишком маленькую посуду.
- Вам следует выбрать температуру приготовления и функцию, соответствующие готовящейся пище. Вы также должны убедиться, что пища помещена в посуду подходящего размера, и что вы используете поддон для сбора жира, где это уместно.
- Внешние части духовки следует чистить только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Абразивные чистящие средства использовать нельзя.
- Если вы используете какое-либо чистящее средство для духовки на вашем приборе, вам

необходимо уточнить у производителя чистящего средства, подходит ли оно для вашего прибора.

- Любое повреждение, нанесенное прибору чистящим средством, не будет устранено бесплатно, даже если на прибор не истек гарантийный срок.
- Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные материалы, для очистки и обслуживания стеклянной передней панели.

Чистка духовки

Для чистки духовки не требуется очиститель духовки или какое-либо другое специальное чистящее средство. Рекомендуется протирать духовку влажной тканью, пока она еще теплая.

Для чистки боковых стенок и дверцы духовки

1. Снимите левую и правую боковые полки, метод заключается в том, чтобы одновременно надавить на нижнюю часть полок и потянуть в стороны, поднять боковые полки и повернуть их до уровня, затем вытащить стойку.
2. Очистка левой и правой сторон, порядок установки противоположен порядку демонтажа.

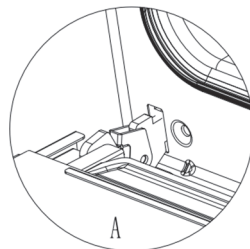
Снятие и установка дверцы духовки

Для очистки и снятия панелей дверцы духовки можно снять дверцу духовки. Каждая дверная петля имеет запорный стержень, когда она закрыта, дверца зафиксирована на месте, тогда дверца не разбирается. Если для того, чтобы снять дверцу, открыть запорный стержень, петля будет заблокирована и не будет заедать.

Внимание! Когда петля не заблокирована, она будет иметь большую силу, чтобы закрыться внезапно. Убедитесь, что запорный стержень закрыт все время, и убедитесь, что он открыт, когда вынимаете дверь.

Снимите дверь

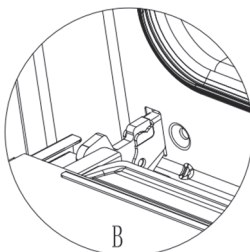
- Полностью откройте дверь.
- Сложите правую и левую стороны запорного стержня. (рисунок А)
- Закройте дверь до упора, возьмитесь за левую и правую стороны двери, затем снова закройте дверь, поднимите и опустите ее и потяните на себя.



Установите дверцу духовки

Соблюдайте порядок, обратный порядку разборки дверцы.

- При установке дверцы духовки убедитесь, что обе петли входят в проем напрямую.
- Обе стороны паза петли должны зацеплять друг друга.
- При открытии дверцы раздвиньте запорный стержень (рисунок В)

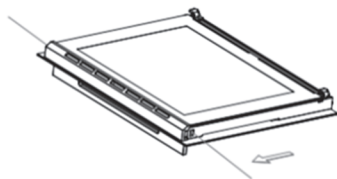


Внимание! Если дверца случайно упала или петли внезапно захлопнулись, не вставляйте руки в петли. Пожалуйста, позвоните в отдел послепродажного обслуживания.

Снять и установить дверную панель

Снять

- Снимите дверцу духовки, положите ее на кусок ткани.
- Двумя руками нажмите кнопку на кронштейне внутреннего стекла дверцы, кронштейн автоматически выдвинется
- Снимите внутреннее стекло и среднее стекло.



Внимание! Опасно!

Если на стекле есть царапины, это может привести к трещине.

Не используйте для чистки стекла шпатель для стекла, острые и едкие чистящие средства или моющие средства.

Установить

- Вставьте внутреннее стекло/среднее стекло в дверцу
- Установите кронштейн дверцы вручную. Обратите внимание, что кронштейн дверцы должен захватить среднее стекло.
- Установите дверцу духовки.

Снимите и установите боковые полки

Чтобы очистить боковые стороны духовки, необходимо снять боковые полки.

Одной рукой нажмите на боковую часть камеры, другой рукой возьмитесь за переднюю часть полки и потяните полку на себя.

Замена лампы в духовке

Если лампочка в духовке перегорела, ее необходимо заменить.

Внимание! Опасность поражения электрическим током!

Выключите автоматический выключатель в коробке предохранителей.

- Положите полотенце в холодную духовку, чтобы предотвратить повреждение.
- Открутите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.
- Замените лампочку на лампу того же типа.
- Закрутите стеклянную крышку обратно.
- Снимите полотенце и включите автоматический выключатель.
- Используйте только галогенные лампы 25 Вт/220-240 В~ типа G9, T300°C

Регулярные проверки

Помимо поддержания чистоты плиты, вам следует:

1. Проводите периодические проверки элементов управления и варочных узлов плиты. После окончания гарантии необходимо проводить технический осмотр плиты в сервисном центре не реже одного раза в два года.

2. Устраняйте любые эксплуатационные неисправности

Проводите периодическое техническое обслуживание варочных узлов плиты.

Внимание!


Все ремонтные работы и регулировочные работы должны выполняться соответствующим сервисным центром или уполномоченным установщиком.

11. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание: Перед тем как выбросить старый прибор, выключите его и отсоедините от источника питания. Отрежьте и сделайте бесполезной любую вилку. Отрежьте кабель непосредственно за прибором, чтобы предотвратить неправильное использование. Это должно быть сделано компетентным лицом.

Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого продукта, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны ненадлежащей утилизацией отходов этого продукта.



Символ  на изделии или в сопроводительных документах к изделию указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации отходов. Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке данного продукта обратитесь в местный городской офис или местное управление по утилизации отходов.

Упаковочные материалы, которые мы используем, являются экологически чистыми и могут быть переработаны. Пожалуйста, утилизируйте весь упаковочный материал с должным вниманием к окружающей среде.



13. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы сроком на три года со дня покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуется заполнения Гарантийного талона.

В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

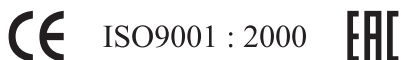
- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.
- Духовой шкаф использовался в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на духовку.
- Духовой шкаф проходил ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Гарантийные обязательства не распространяются на части товара, требующие замены в результате их нормального износа и расхода, такие как – сменные фильтры (алюминиевые, угольные), элементы освещения (светодиодные, галогеновые, лампы накаливания и др.), элементы питания (акб пульты управления, предохранители часов и т.д.). Все перечисленные элементы являются расходным материалом.

На пульты дистанционного управления гарантия составляет 6 месяцев.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



Срок эксплуатации изделия – 7 лет.

Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых электрических духовых шкафов:

DE-654BL, DE-654WH.

Уважаемый покупатель,

Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки “MBS”.

Производитель

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.

12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЬЮ, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, КИТАЙ.
ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

Импортёр

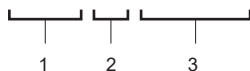
ООО «Развитие»

Россия, Санкт-Петербург, проспект Александровской фермы, дом 29, литера Х,
помещение 1Н, этаж 1

Серийный идентификационный номер

(Указан в гарантийном талоне, в наклейке на моторе, в наклейке на коробке).

2011 01 01 170



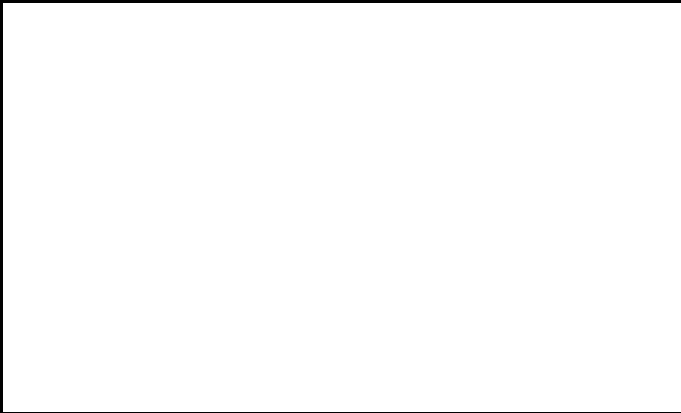
1 – год

2 – месяц

3 – серийный номер изделия

Модель	DE-654BL	DE-654WH
Страна изготовления	Китай	
Технические характеристики		
Материал	металл/стекло	
Цвет	черный	белый
Объем	80 л	
Питание от сети	220-240В, АС 50/60Гц	
Мощность подключения	3,25 кВт	
Сила тока	15 А	
Класс энергопотребления	А	
Класс защиты от поражения электрическим током	1	
Соответствует требованиям ТР ТС	004/2011, 020/2011, 037/2016	
Вес нетто/брутто (кг)	32,8 / 35,3	
Размер коробки (мм)	655 x 665 x 675	
Гарантия	36 месяцев	
Срок службы	7 лет	

Изделие требуется устанавливать в соответствии с инструкцией об эксплуатации. В случае неправильной эксплуатации изделия возможно возникновение пожара, термического и/или электрического поражения.



CE ISO9001 : 2000 EAC