



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU

ИНСТРУКЦИЯ

по установке, эксплуатации и уходу

Модели
DE-655BL, DE-655WH, DE-655IV

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.
- Последнего 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 повысить 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, ВАРЕНИЕ) 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 пользоваться духовкой
8. Устранение неисправностей
9. Советы по выпечке и грилю
10. Техническое обслуживание и чистка
11. Примечание по охране окружающей среды
12. Тестовые блюда
13. Гарантия

CE EAC

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

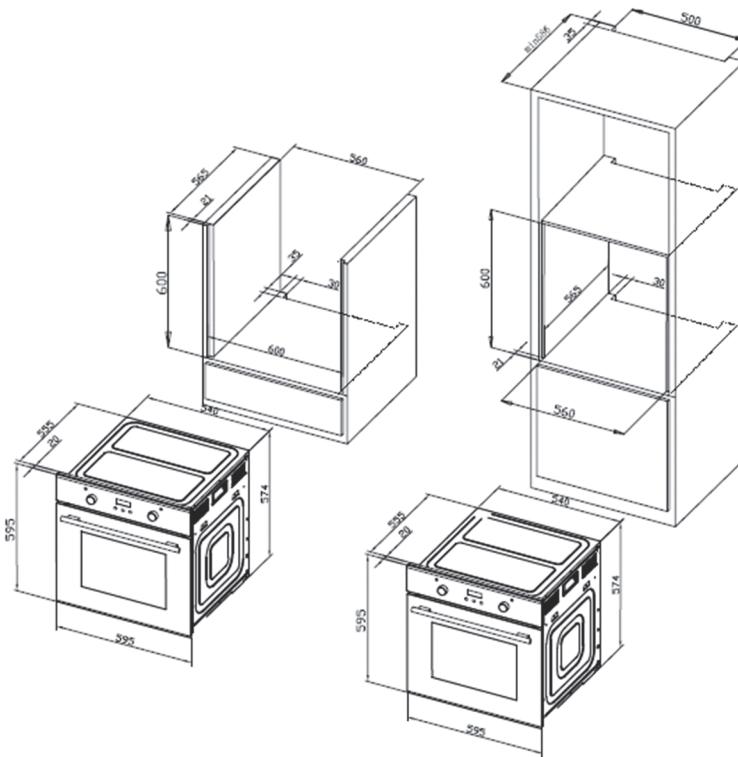
Перед установкой

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.
- 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 духовки в кухонный шкаф

- Помещение кухни должно быть сухим и проветриваемым, а также иметь эффективную вентиляцию. При установке духовки необходимо обеспечить легкий доступ ко всем элементам управления.



Способ установки 1

Способ установки 1

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!

- 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.

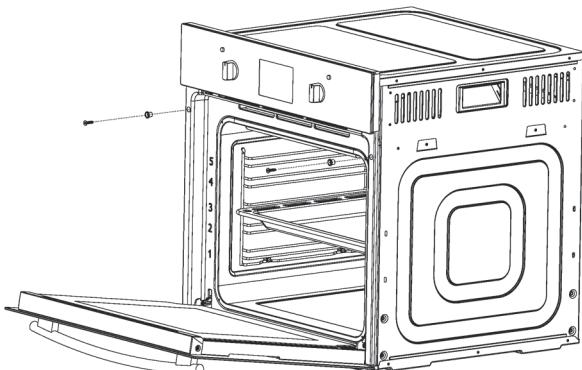
- Риск поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания из-за повреждения сетевого шнура! Сетевой шнур не должен быть зажат, согнут или зажат или соприкасаться с горячими частями прибора. Если сетевой шнур поврежден, его должен заменить квалифицированный электрик.
- Сетевое питание должно соответствовать данным, указанным на заводской табличке прибора. Сетевой кабель прибора должен соответствовать спецификациям и потребляемой мощности

Риск поражения электрическим током!

Перед началом любых работ по электроустановке, пожалуйста, 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.



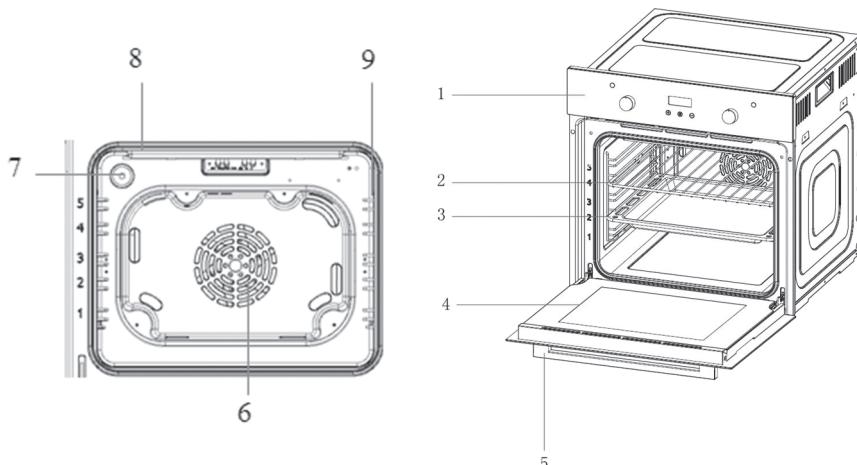
Окончательная проверка

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 эмаль может быть повреждена.
- Страйтесь 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 | 6. Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 2. Решетка | 7. Лампа |
| 3. Противень | 8. Нагревательный элемент гриля |
| 4. Дверца | 9. Боковая полка |
| 5. Ручка | |

4.1. Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2300 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 565 мм
Основная духовка	Многофункциональная духовка
Класс энергоэффективности	A
Лампа духовки	25 Вт/300°C
Потребляемая мощность гриля	2250 Вт

4.2. Ваши аксессуары

- Принадлежности, поставляемые с вашим прибором, подходят для приготовления многих блюд. Убедитесь, что вы всегда вставляете принадлежности в камеру приготовления пищи правильной стороной.

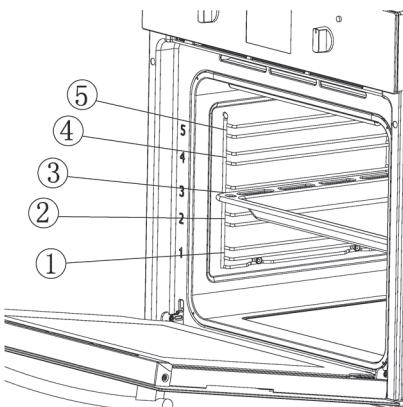
- Также имеется выбор дополнительных принадлежностей, с помощью которых вы можете улучшить некоторые из ваших любимых блюд или просто сделать работу с вашей духовкой более удобной.

Установка принадлежностей

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

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

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



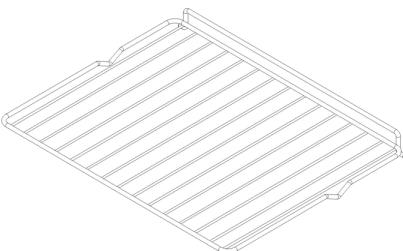
Противень для духовки

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.



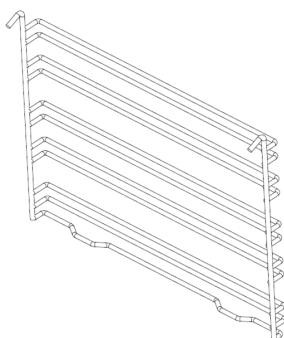
Решетка

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



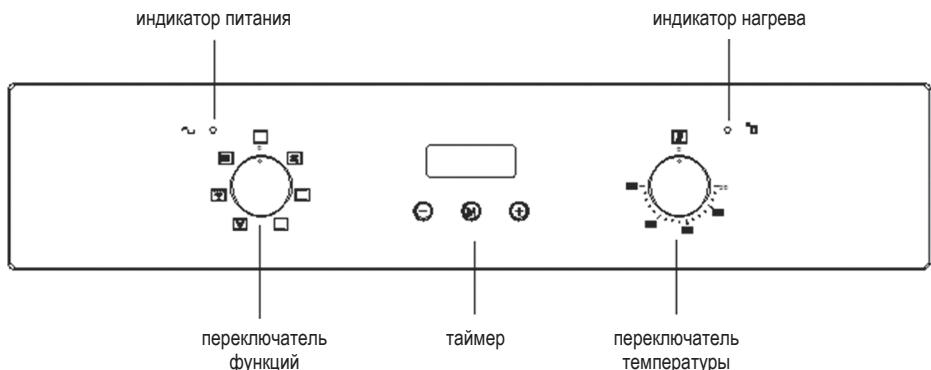
Боковая полка

5 положений высоты по вашему выбору. Для съемной боковой полки вы можете отрегулировать четыре различных положения высоты для запекания продуктов.



4.3. Панель управления

В зависимости от модели прибора отдельные детали могут отличаться.



5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОГРАММАМ И ФУНКЦИЯМ

Данный прибор имеет 6 функций гриля.

	РАЗМОРАЖИВАНИЕ: вентилятор работает без нагрева, чтобы сократить время размораживания замороженных продуктов. Время, необходимое для размораживания продуктов, будет зависеть от температуры в помещении, количества и типа продуктов.
	КОНВЕНЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА (верхний и нижний элемент): этот метод приготовления обеспечивает традиционное приготовление с использованием тепла от верхних и нижних элементов. Эта функция подходит для жарки и выпечки только на одной полке.
	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ: этот метод приготовления использует нижний элемент для направления тепла вверх к продуктам. Для рецептов медленного приготовления или для разогрева блюд.
	ИНТЕНСИВНАЯ ВЫПЕЧКА: этот метод приготовления является традиционным методом приготовления, духовка нагревает от верхнего элемента к нижнему, а вентилятор помогает циркулировать тепло для достижения равномерного результата выпечки.
	ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ: этот метод приготовления использует верхний элемент в сочетании с вентилятором, что помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Эта функция подходит, когда требуется быстрое подрумянивание и «запечатывание» соков, например, для стейков, гамбургеров, некоторых овощей и т. д.
	ЭНЕРГОСБЕРГАЮЩИЙ РЕЖИМ ГРИЛЯ: этот метод приготовления использует верхнее внешнее кольцо и нижний нагревательный элемент для контроля температуры, что делает гриль более энергосберегающим, в основном подходит для больших блюд, температура в духовке поднимается медленно, тепло полностью проникает, а избыточное потребление тепла снижается.

Цифровой таймер управления

Панель управления



Схема панели управления

Инструкция по использованию значков и функций

Иконки	Функции
	Кнопка «минус»
	Кнопка «плюс»/ клавиша выбора звукового сигнала
	Кнопка «программа»

Инструкция по использованию значков на экране дисплея

Иконки	Функции	Иконки	Функции
1	Символ функции «Авто»	4	Символ часов
2	Символ использования духовки	5	Отображение времени, может отображать системное время, часы и время приготовления
3	Символ десятичной точки		

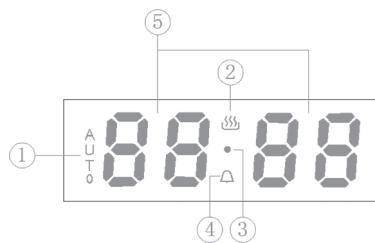


Схема дисплея

Рабочий статус таймера

Переключение статуса таймера

Таймер имеет 3 статуса: режим ожидания, функция для выбора и рабочий статус.

Статус ожидания:

После подключения к источнику питания на экране дисплея отображается системное время, мигает

символ десятичной точки, это статус перед входом в функцию приготовления пищи; Если в режиме ожидания не выполняется никаких действий в течение 10 секунд, яркость дисплея автоматически уменьшается, нажмите любую клавишу, чтобы вернуться к исходной яркости.

Статус выбора функции:

Длительное нажатие кнопки программирования в режиме ожидания, на экране дисплея отобразится системное время, это статус, когда символ использования печи и символ десятичной точки остаются яркими.

Рабочий статус:

После завершения настройки любого из системного времени, часов, времени приготовления или времени окончания приготовления на экране дисплея отобразится системное время, и это статус, когда соответствующий рабочий значок остается ярким. Схема переключения статуса приведена ниже:



Переключение режима функции таймера

Длительное нажатие кнопки программирования «M» в течение 3 с приводит к переходу в состояние настройки системного времени, без каких-либо действий в течение 5 с системное время, символ использования духовки «» и символ десятичной точки «» сохраняют яркость дисплея; вы можете циклически переключать режим функции таймера духовки с помощью кнопки программирования «M».

Последовательность операций и соответствующая функциональная последовательность следующие:

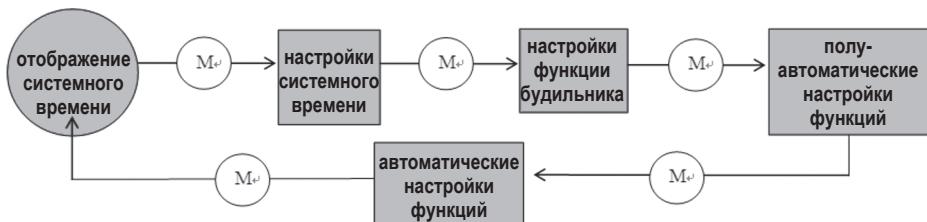


Схема переключения режимов работы таймера

Инструкция по эксплуатации

• Включение питания

В первый раз зуммер издает один звуковой сигнал, показывая, что таймер переходит в режим ожидания. Часы показывают время системы и начинают отсчет времени. Включение питания отображается как «0:00», на экране дисплея отображается системное время, символ десятичной точки «●» мигает, 1 секунда 1 раз, как на рис. 5. Вы можете нажать «⊕», чтобы выбрать 3 вида мелодии звонка, по умолчанию используется вторая мелодия звонка. Когда пользователь захочет снова настроить мелодию звонка, нажмите «⊕».



Рис. 5 Схема часов при включении питания по умолчанию (режим ожидания)

• Запуск и установка времени

Когда дисплей мигает, нажмите «» на 3 секунды, чтобы запустить духовку. Затем загорится символ использования духовки «», а также замигает символ десятичной точки «●». Когда замигает символ десятичной точки «●», нажмите «⊕» или «⊖», чтобы установить системное время. После выбора времени уберите палец с кнопок и подождите 5 секунд, после чего символ десятичной точки «●» перестанет мигать. Это означает, что время установлено правильно. Как на рис. 8. Всякий раз, когда пользователь хочет снова установить время, в состоянии, показанном на рис. 7, нажмите «» один раз, когда пользователь увидит, что символ десятичной точки «●» замигает, затем можно снова установить время.



Рис. 6. Схема состояния настройки часов
(вторая иконка мигает)



Рис. 7. Схема состояния выбранной функции
(вторая иконка всегда светится)

Нажмите кнопку «» еще раз на 3 секунды, духовка выключится и вернется в режим ожидания. Дисплей, показанный на рис. 6, мигает.

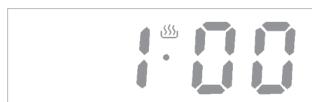


Рис 8. Схема системного времени.

Примечание 1: Диапазон настройки системного времени составляет 0:00–23:59.

Примечание 2: При установке времени для каждой функции таймера вы можете установить время

коротким нажатием или долгим нажатием « \oplus » и « \ominus », короткое нажатие добавит 1 минуту или уменьшит 1 минуту при каждом нажатии кнопки, в то время как долгое нажатие быстро увеличит или уменьшит время на 1 минуту, поэтому можно быстро установить время.

• Функция настройки будильника

В состоянии выбранной функции, когда на дисплее отображается системное время, символ использования духовки «» и символ десятичной точки «» продолжают гореть, нажмите «» два раза, затем значок часов «» мигает, и экранный дисплей переключается на время будильника (сначала установите дисплей по умолчанию «0:00»), время будильника и символ десятичной точки «» всегда отображаются, как на рис. 9. Когда значок будильника «» мигает, нажмите « \oplus » или « \ominus », чтобы установить часы. Диаграмма установки будильника, как на рис. 10 (установите 10 минут).



Рис 9 Начальное состояние настройки будильника
(мигает значок будильника)



Рис 10 Будильник установлен
(мигает значок будильника)

После выбора времени уберите палец с кнопок и подождите 5 секунд, затем значок будильника «» перестанет мигать и станет постоянно ярким, на экране дисплея отобразится системное время, символ использования духовки «», символ десятичной точки «» и системное время останутся яркими. Это означает, что время установлено правильно. См. рис. 11.

Когда пользователь захочет настроить часы, в рабочем состоянии нажмите «» два раза, когда пользователь увидит, что значок будильника «» мигает, он покажет установленные часы или оставшееся время, и пользователь может снова настроить часы. После завершения настройки дисплей вернется к системному времени.



Рис. 11 Схема рабочего состояния будильника
(значок будильника всегда яркий)



Рис. 12 Схема времени будильника
(значок будильника мерцает)

Например, установите часы на 10 минут. Через 10 минут на экране дисплея отобразится системное время, символ использования духовки «», символ десятичной точки «», системное время останется ярким, значок будильника «» замигает, зуммер будет напоминать пользователю в течение 5 минут, напоминая, что время будильника истекло. Как на рис. 12. Нажатие любой клавиши может остановить зуммер и погасить значок будильника «». Как на рис. 13.



Рис. 13. Схема отображения значка отмены будильника (после срабатывания будильника)

Примечание: Диапазон настройки времени будильника: 0:00–23:59.

- **Функция установки времени приготовления**

В состоянии выбранной функции нажмите кнопку «» 3 раза, затем значок «AUTO» и значок символа использования духовки «» замигают. На экране отображается время приготовления (сначала установите дисплей по умолчанию «0:00»), время приготовления и символ десятичной точки «» остаются яркими, см. рис. 14. Когда значок «AUTO» и символ использования духовки «» замигают, пользователь может установить время приготовления, нажав «» или «». Хорошо установите схему, см. рис. 15 (установите 30 минут).



Рис 14 Начальное состояние настройки времени приготовления



Рис 15 Время приготовления хорошо установлено

После выбора времени уберите палец с кнопок и подождите 5 секунд, затем значок «AUTO» и символ использования духовки «» перестанут мигать и станут постоянно яркими. Это означает, что время установлено правильно. Когда пользователь захочет настроить таймер, в рабочем состоянии нажмите «» три раза, когда пользователь увидит, что значок «AUTO» и символ использования духовки «» мигают, он покажет установленный таймер или оставшееся время, и пользователь может снова настроить таймер. После завершения настройки дисплей вернется к системному времени, символ десятичной точки «» и системное время останутся яркими. См. рис. 16.



Рис. 16. Время приготовления, рабочее состояние (Все значки всегда яркие)



Рис. 17. Время приготовления на диаграмме (Все значки мерцают)



Рис. 18. Схема отображения символа функции «Авто» (после окончания времени приготовления)

Например, установите таймер на 30 минут. Через 30 минут на экране дисплея отобразится системное время, символ использования духовки «» погаснет, системное время останется ярким, символ десятичной точки «» и символ функции «Авто» начнут мигать, зуммер будет напоминать пользователю в течение 5 минут, напоминая ему, что время приготовления истекло. Как на рис. 17. Нажатие любой клавиши может остановить зуммер и погасить символ функции «Авто». Как на рис. 18.

Примечание 1: Диапазон настройки времени приготовления составляет 0:00–10:00.

Примечание 2: Если не устанавливать время приготовления после включения питания, прибор автоматически выключится через 10 часов работы, без функции напоминания зуммером.

- **Функция установки времени окончания приготовления**

В состоянии выбранной функции нажмите кнопку «» 4 раза, затем значок «AUTO» и символ использования духовки «» замигают, на экране дисплея отобразится время окончания приготовления (первая настройка по умолчанию показывает текущее системное время), время окончания приготовления и символ десятичной точки «» останутся яркими. Эффект отображения см. на рис. 19 (предположим, что текущее системное время 0:00). Когда значок «AUTO» и символ использования духовки «» замигают, вы можете установить время окончания приготовления, нажав «» или «», а также установите схему, см. на рис. 20 (предположим, что время окончания приготовления 0:30).



Рис 19 Начальное состояние установки времени окончания приготовления



Рис 20 Состояние установки времени окончания приготовления

После выбора времени уберите палец с кнопок и подождите 5 секунд, затем значок «AUTO» и символ использования духовки «» перестанут мигать и станут постоянно яркими. На дисплее отобразится системное время, символ десятичной точки «» и системное время останутся яркими. Это означает, что время установлено правильно. См. рис. 21.

Когда пользователь захочет настроить таймер, в рабочем состоянии нажмите «» четыре раза, когда пользователь увидит, что значок «AUTO» мигает, на нем отобразится установленное время окончания приготовления, и пользователь может снова настроить время. После завершения настройки дисплей вернется к отображению системного времени.



Рис. 21. Рабочее состояние окончания приготовления (Все значки всегда яркие)



Рис. 22. Схема завершения приготовления (Все значки мерцают)



Рис. 23. Схема отображения символа функции «Авто» (после завершения приготовления)

Например, системное время 0:00, как на рис. 19. Установите время окончания приготовления 0:30, как на рис. 20. Когда время достигнет 0:30, на экране дисплея отобразится системное время, символ использования духовки «» погаснет, системное время останется ярким, символ десятичной точки «» и символ функции «Авто» будут мигать, зуммер будет напоминать пользователю в течение 5 минут, напоминая ему о том, что приготовление завершено. Как на рис. 22. Нажатие любой клавиши может остановить зуммер и погасить символ функции «Авто». Как на рис. 23.

Примечание: Время окончания приготовления выходит за рамки текущего системного времени плюс время приготовления и находится в пределах 23:59.

• Функция резервирования времени приготовления

В состоянии выбранной функции пользователь может резервировать время приготовления, установив, сколько времени готовиться и когда блюдо должно быть готово. Сначала нажмите кнопку «» 3 раза, затем значок «AUTO» и значок символа использования духовки «» мигают. На экране отображается время приготовления (сначала установите дисплей по умолчанию «0:00»). Когда значок «AUTO» и значок символа использования духовки «» мигают, пользователь может установить время приготовления, нажав «» или «».



Рис 24 Диаграмма установки времени приготовления



Рис 25 Начальное состояние настройки функции резервирования

Во-вторых, нажмите «» еще раз, когда значок «AUTO» мигает, пользователь может установить время, в которое ожидается окончание приготовления, нажав «» или «». После выбора времени уберите палец с кнопок и подождите 5 секунд, затем значок «AUTO» перестанет мигать. Это означает, что время установлено правильно. Когда пользователь хочет настроить таймер, в рабочем состоянии нажмите «» три раза, чтобы настроить время окончания приготовления, или нажмите «» четырьмя разами, чтобы настроить время окончания. После завершения настройки дисплей вернется к системному времени.

Например, системное время 0:00. Сначала установите время приготовления 30 минут, как на рис. 25. Во-вторых, установите время окончания приготовления 1:00, как на рис. 26. Затем духовка вернется в режим ожидания. Когда время достигнет 0:30, духовка автоматически начнет готовить. Готовка длится 30 минут и останавливается в установленное время 1:00, на экране отображается системное время, символ использования духовки «» гаснет, системное время продолжает светиться, символ десятичной точки «» и символ функции «Авто» мигают, зуммер в течение 5 минут будет напоминать пользователю, что приготовление завершено. См. рис. 29. Нажатие любой клавиши может остановить зуммер и погасить символ функции «Авто». Как на рис. 30.



Рис 26 Состояние правильно установленной функции резервирования



Рис 27 Начальное состояние функции резервирования



Рис 28 Схема начала функции приготовления



Рис 29 Схема окончания функции приготовления



Рис. 30. Схема отображения символа функции «Авто» (после завершения приготовления)

Примечание: Диапазон настройки времени приготовления составляет 10 часов.

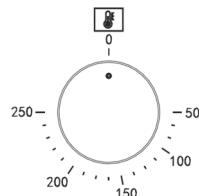
• Выбор звукового сигнала

Звуковой сигнал имеет 3 тона. Чтобы настроить сигнал, выполните следующие действия:

В режиме ожидания, то есть когда на экране дисплея отображается системное время, мерцает символ десятичной точки «», звуковой сигнал можно настроить, нажав кнопку «плюс», чтобы выбрать 3 тона, нажмите один раз, чтобы выбрать один вид. Это второй вид тона по умолчанию при включении питания.

Ручка управления термостатом

Ручка управления термостатом духовки устанавливает необходимую температуру духовки. Температуру можно регулировать в диапазоне от 50 до 250°C.



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 240°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.

Советы по экономии энергии

Следующая информация поможет вам использовать ваш прибор экологичным способом и экономить энергию:

1. Используйте в духовке посуду темного цвета или с эмалированным покрытием, так как теплопередача будет лучше.
2. Во время приготовления блюд выполняйте предварительный разогрев, если это рекомендовано в руководстве пользователя или инструкциях по приготовлению.
3. Не открывайте дверцу духовки часто во время приготовления.
4. Страйтесь готовить в духовке одновременно несколько блюд, когда 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 экономить энергию, выключая духовку за несколько минут до начала приготовления. Не открывайте дверцу духовки.
6. Размораживайте замороженные блюда перед их приготовлением.

7. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

Общая информация о выпечке, жарке и гриле

Риск ожога горячим паром! Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, так как пар может вырваться.

Советы по выпечке

1. Используйте соответствующие 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 выпечке

1. Приправа лимонным соком и черным перцем улучшит эффективность приготовления целой курицы, индейки или большого куска мяса.
2. Мясо с костями готовится на 15–30 минут дольше, чем жаркое того же размера без костей.
3. Следует рассчитать время приготовления примерно 4–5 минут на 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	Сбросьте функцию 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 нагревается	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 остыивать	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-рекламера; 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 осаждаться 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.

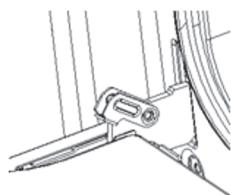
Снятие и установка дверцы духовки

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.

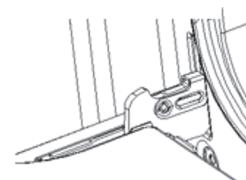


A

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)



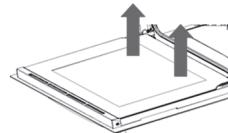
B

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.



C.

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.

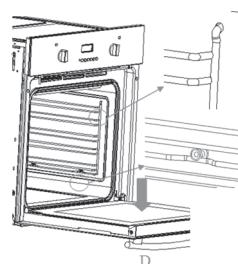
Установить

- 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 вьзмитесь 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°С

Регулярные проверки

Помимо поддержания чистоты плиты, вам следует:

- 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.
- 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 поможете 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.



12. ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА

Здесь мы предлагаем всевозможные рецепты и идеальные настройки для выбора. Это покажет вам, какой тип нагрева и какая температура лучше всего подходят для ваших блюд. Вы можете найти информацию о соответствующих аксессуарах и высоте их установки, а также советы по емкостям для приготовления пищи и способам приготовления.

Инструкции:

- Значения в таблице всегда применимы к блюдам, помещенным в холодную и пустую духовку. Разогревайте духовку только тогда, когда это указано в таблице ниже. Не кладите маслостойкую бумагу на аксессуары до завершения предварительного нагрева.
- Параметры выпечки, указанные в таблицах, являются приблизительными и могут быть скорректированы на основе вашего собственного опыта и кулинарных предпочтений.
- Пожалуйста, используйте предоставленные аксессуары. Перед приготовлением убедитесь, что все ненужные аксессуары удалены из духовки.
- При извлечении аксессуара или посуды из прибора необходимо использовать прихватку для духовки.

Таблица выпечки и приготовления на гриле

Продукты	Аксессуары	Функция нагрева	Место для установки	Настройка температуры (°C)	Время нагрева (мин)
Торт	Круглая модель		2-ой уровень	140-160	30-45
Хлеб	Противень		2-ой уровень	180-200	10-20
	Противень		3-ий уровень	170-190	10-20
	Противень		3-ий уровень	160-180	10-20
Тонкая пицца (холодная)	Противень		2-ой уровень	190-210	15-25
Глубокая пицца (холодная)	Противень		2-ой уровень	180-200	20-30
	Противень + решетка		3-ий уровень + 1-ый уровень	170-190	25-35
Кусок хлеба (9 шт.)	Решетка		3-ий уровень	160-170	10-15
	Решетка		3-ий уровень + 1-ый уровень	160-180	15-25
Колбаса	Решетка		3-ий уровень	160-180	10-15
Ребра	Решетка		3-ий уровень	200-220	20-35
Свинина	Противень		2-ой уровень	190-210	70-85
	Противень		1-ый уровень	180-200	55-70
Бифштекс (толщина 3 см)	Противель		2-ой уровень	190-210	20-35
Маленькая целая курица (1,2 кг)	Решетка		2-ой уровень	200-220	50-60
Целая курица (1,6 кг)	Решетка		2-ой уровень	190-210	50-60
Маленькие кусочки курицы (150 г)	Решетка		3-ий уровень	200-220	30-40

Целый гусь (3,5 кг)	Решетка		2-ой уровень	170-190	60-70
Большой кусок баранины скостью (1,2 кг)	Противень		2-ой уровень	170-190	60-70
Целая рыба (1,0 кг)	Решетка		2-ой уровень	200-220	30-40
Целая рыба (1,5 кг)	Решетка		2-ой уровень	180-200	40-50

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. Требуйте 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.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



ISO9001 : 2000



Срок эксплуатации изделия – 7 лет.

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

DE-655BL, DE-655WH, DE-655IV.

Уважаемый покупатель,

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

Производитель

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНИФЭКЧЕРER КО., ЛТД.
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЬЮ, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, КИТАЙ.
ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

Импортер

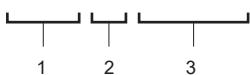
ООО «Развитие»

Россия, Санкт-Петербург, проспект Александровской фермы, дом 29, литер X,
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-655BL	DE-655WH	DE-655IV
Страна изготовления	Китай		
Технические характеристики			
Материал	металл/стекло		
Цвет	черный	белый	бежевый
Объем	74 л		
Питание от сети	220-240В, АС 50/60Гц		
Мощность подключения	2,3 кВт		
Сила тока	11 А		
Класс энергопотребления	A		
Класс защиты от поражения электрическим током	1		
Соответствует требованиям ТР РС	004/2011, 020/2011, 037/2016		
Вес нетто/брутто (кг)	33,2 / 35,7		
Размер коробки (мм)	640 x 655 x 660		
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 ER