



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство по эксплуатации



Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»
Адрес: Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1
Изготовитель: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Адрес: No.6 Yongan Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province, P.R. China



65DTE42004
65DTE42038
65DTE42105

Содержание

Технические характеристики	2
Основные параметры	3
Комплектность	3
Спецификация	4
Рекомендации покупателю	5
Правила техники безопасности	6
Инструкция по распаковке и подключению	12
Ваш новый духовой шкаф	17
Инструкция по эксплуатации	17
Чистка и уход	30
Замена лампочки в духовке	34
Каталитическая самоочистка	34
Инструкция для телескопических направляющих	36
Аксессуары	38
Чистящие средства	39
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	48
Правильная утилизация упаковки	49

Уважаемый покупатель!

Примите наши искренние поздравления по случаю приобретения духового шкафа Midea. Вы сможете убедиться в правильности вашей выбор в процессе эксплуатации изделия.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Руководство по эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы поменяете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

Технические характеристики

Настоящее изделие соответствует требованиям следующих Директив Европейского экономического сообщества:

73/23/ЕЕС от 19 февраля 1973 года (Низковольтное оборудование) с последующими изменениями
89/336/ЕЕС от 3 мая 1989 года (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями
93/68/ЕЕС от 22 июля 1993 года с последующими изменениями.

Основные параметры

Внешние размеры духовки:

Ширина -59.50 см

Глубина- 57.50 см

Высота- 59.50 см

Напряжение и частота источника питания:

220-240В 50/60 Гц или 50 Гц

Комплектность

- | | |
|-------------------------------|---------|
| 1. Духовой шкаф Midea | - 1 шт. |
| 2. Инструкция по эксплуатации | - 1 шт. |
| 3. Гарантийный талон | - 1 шт. |
| 4. Индивидуальная упаковка | - 1 шт. |

Спецификация

	Освещение духовки
	Размораживание
	Нижний нагрев
	Верхний и нижний нагрев
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором
	Гриль
	Двойной гриль
	Двойной гриль с вентилятором
	Конвекция
Цвет	Черный, Белый
Вместимость	70 л.
Управление	Механическое
Таймер	9 часов
Противень глубиной 2,8 см	1
Противень глубиной 4,5 см	1
Решетка	1
Количество стекол в дверце	2
Вертел	1
Температурный щуп	1

Рекомендации покупателю

При покупке духового шкафа необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешних оформлений и упаковки, на функционирование, на сохранность гарантийных пломб, на соответствие спецификации и комплектности.

Примечание: проверка на функционирование является обязанностью продавца.

Проверьте наличие гарантийного и отрывного талонов и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца).

Сохраняйте кассовый чек, Инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения духового шкафа при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности: - оберегайте от резких толчков и падений;

- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемый к духовому шкафу, при утере не возобновляются.

Правила техники безопасности

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми в следующих случаях:

при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;

➤ при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера Опасность ожога!

➤ Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

➤ Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким

содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Опасность возгорания!

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Горячие принадлежности и посуда Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Прочие указания по безопасности:

- Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство. Продавец не несет ответственности за видоизмененное устройство.
- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и

остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.

- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения полученные устройством при использовании не по назначению. Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой. Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от розетки, дайте ей остынуть.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм².
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала.

Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.

- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно

рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы

духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

- Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Инструкция по распаковке и подключению

Распаковка духового шкафа

Когда Вы распаковали духовку, удостоверьтесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть какие-нибудь сомнения: свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели духовку.

Духовой шкаф тяжелый. Соблюдайте осторожность при его перемещении. Перед началом использования духового шкафа убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

Подключение

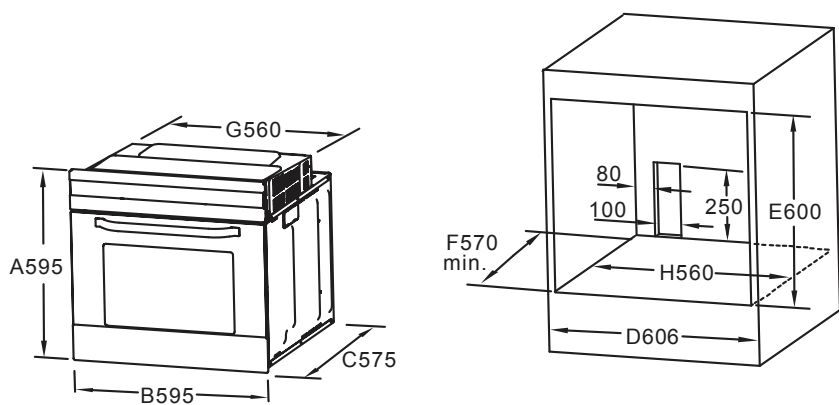
Важно: духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы, связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка

Данное изделие должно устанавливаться только квалифицированным персоналом в соответствии с приведенными ниже инструкциями. Производитель снимает в себя всякую ответственность за ненадлежащую установку, которая может нанести вред людям и животным, а также ущерб имуществу.

Внимание: Перед тем, как проводить любые процедуры по наладке или обслуживанию изделия, необходимо отключить питание.

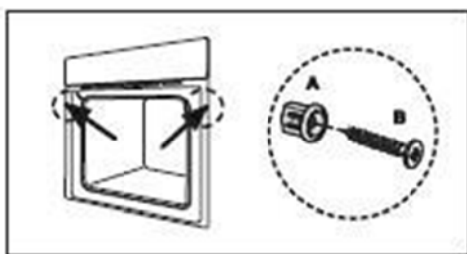
Размеры устройства и ниши представлены ниже:



Закрепление духового шкафа в нише

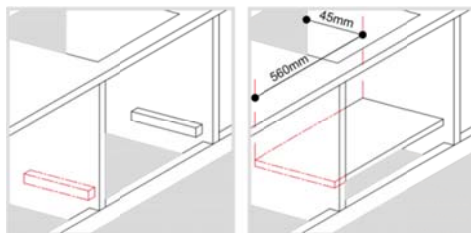
1. Установите духовой шкаф в нишу.

2. Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
4. Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



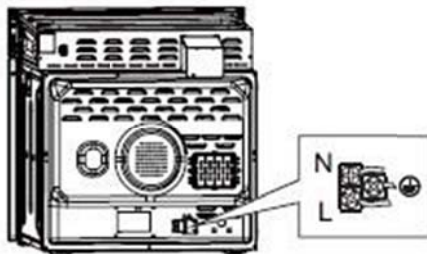
Для того чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, следует снять заднюю панель шкафа. Желательно установить духовку таким образом, чтобы она опиралась на два деревянных бруска.

В соответствии с действующими стандартами безопасности, сразу же после установки необходимо исключить всякий контакт с электрическими компонентами духовки.



Присоединение к электросети.

Духовка предназначена для работы в сети 230 В – 50 Гц, полная мощность поглощения 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двух полярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод - заземление.



Проверка после подключения

После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавиться от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

Внимание:

Для подключения духового шкафа к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом

Ваш новый духовой шкаф

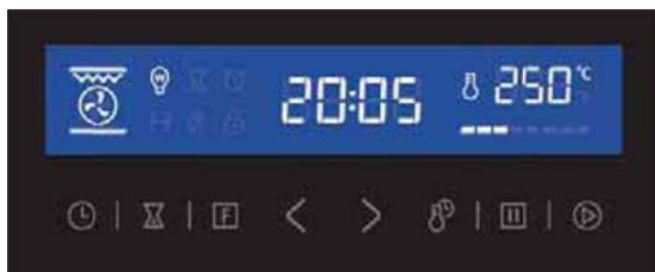
Приведённая здесь информация поможет вам изучить ваш новый духовой шкаф. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Инструкция по эксплуатации

После того, как печь установлена важно удалить защитный материал, которые были поставлены на заводе, и снять пластиковую пленку со всех частей духовки.

Примечание:

При первом использовании духовки, могут присутствовать неприятные запахи. Это нормально! Включите духовку до заданной температуры Макс и оставьте ее в течение примерно 30 минут в нагретом состоянии для того, чтобы сжечь защитный слой нанесенный на поверхность камеры.



-  Кнопка установки Часы
-  Кнопка настройки таймера/отсрочка старта
-  Кнопка настройки функций
-  Кнопка уменьшения значений настройки
-  Кнопка увеличения значений настройки
-  Кнопка установки температуры/время приготовления
-  Стоп
-  Кнопка запуска

Сенсоры управление духовкой управляются с помощью электронного программатора. При подключении к электричеству, духовой шкаф издает звуковой сигнал один раз, и духовка находится в режиме ожидания. На с дисплеи высвечивается "0:00".

Установка часов

Духовой шкаф имеет электронные часы. Установка часов осуществляется только в режиме ожидания. Чтобы установить часы, пожалуйста, следуйте ниже приведенным инструкциям:

1. Нажмите кнопку установки "Часы" один раз;
2. Нажмите кнопку "<" или ">" для установки значение часов;
3. Нажмите кнопку установки часов "Часы" еще раз;
4. Нажмите кнопку "<" или ">" для установки значение минут;
5. Нажмите кнопку установки «Часы» еще раз для подтверждения настройки часов

После установки часов, дисплей показывает время, и духовка находится в режиме ожидания.

Примечание:

- Если вы установили время на часах, при приготовлении пищи, вы можете проверить время на часах нажав "Часы" один раз. На дисплее будет отображаться время на часах в течение 3 секунд.

- При установке времени на часах, если нажать кнопку "Стоп", текущие настройки времени на часах будут отменены. Дисплей будет показывать предыдущие настройки часов, а если ранее установки отсутствовали, дисплей покажет "0:00".

-Продолжительным нажатием кнопок "<" или ">" можно быстро переводить значение времени вперед или назад для установки часов.

Установка таймера напоминания

Духовка имеет функцию таймера напоминания, который может помочь напомнить вам время установки. Для установки таймера, пожалуйста, выполните следующие шаги:

1. Нажмите кнопку сигнализации Таймер / Отсрочка старта один раз, "0:00" и значок сигнализации таймера "  " высветится на дисплее.
2. Нажатием кнопок "<" или ">" можно установить время таймера напоминания.
3. Нажмите кнопку Пуск "  " для подтверждения установки таймера напоминания.

ПРИМЕЧАНИЕ. По истечении заданного времени звуковой сигнал духовки прозвучит 10 раз, напоминая о запланированном начале приготовления пищи. Отменить напоминание вовремя его задания можно, нажав один раз кнопку Стоп «  » , созданное напоминание можно отменить, нажав кнопку Стоп «  » два раза.

Установка режимов приготовления

Только тогда, когда духовой шкаф находится в режиме ожидания, можно установить функцию приготовления.

Выполните следующие шаги:

1. Нажмите кнопку функции установки "  ", чтобы установить функцию приготовления. Нажимая последовательно кнопку установки функций "  ", вы можете выбрать любой из возможных режимов приготовления.
2. Выберите функции, которые вы хотите, а затем нажмите "<" или ">" для того, чтобы настроить время приготовления. После этого, вы можете настроить температуру приготовления нажатием кнопки «  » Температура / Время приготовления». При этом включается режим установки температуры приготовления. Затем нажмите "<" или ">", чтобы настроить температуру приготовления в рамках этой функции приготовления пищи.
3. Нажмите кнопку Пуск "" для подтверждения настройки и начала приготовления.

Примечание:

-Если не установить время и температуру приготовления, а непосредственно нажать кнопку запуска, вы также можете начать готовить с умолчанием установки температуры и времени приготовления.

- При включении функций освещение  и размораживание, регулировка температуры невозможна.

- Если температура духовки ниже заданного значения, значение температуры будет мигать. После достижения заданного значения духовка подает звуковой сигнал один раз, мигание значения температуры прекращается, нагревательные элементы перестают работать и включаются, только если температура падает ниже заданной. Нагревательные элементы циклически включаются и выключаются для поддержания заданной температуры.

Во время приготовления пищи, вы можете настроить время и температуру приготовления пищи. Выполняйте следующие шаги:

1. Нажмите кнопку настройки Температура / Время приготовления один раз. Индикатор температуры появится на дисплее. Затем нажмите кнопки "<" или ">", чтобы настроить температуру приготовления.
2. Нажмите кнопку настройки Температура / Время приготовления еще один раз. Индикатор температуры исчезнет на дисплее. Затем нажмите кнопки "<" или ">", чтобы настроить время приготовления.
3. После установки температуры и время приготовления, пожалуйста, не забудьте нажать

кнопку запуска "  ", чтобы подтвердить установку. В противном случае через 5 секунд после корректировки программа вернется к предыдущим настройкам.

Примечание:

Нажимая кнопку настройки Температуры / Время приготовления, может переключаться между настройкой температуры и настройкой времени приготовления.

Во время приготовления пищи, если нажать кнопку остановки "  " один раз, приготовление будет приостановлено. Если дважды нажмите кнопку стоп «  » , вы можете отменить текущую установку приготовления.

Настройка блокировки от детей

Чтобы избежать изменения детьми выбранной программы или температуры, можно воспользоваться защитной блокировкой от детей. Нажмите одновременно кнопки «Старт» и «Стоп» и удерживайте их нажатыми в течение 4 секунд, духовка один раз подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится значок запертого замка. Включается защитная блокировка от детей, и все кнопки/ручки этой модели перестают работать. Чтобы отменить действие защитной блокировки от детей, нажмите одновременно кнопки «Старт» и «Стоп» и удерживайте их нажатыми в

течение 4 секунд, духовка один раз подаст звуковой сигнал, и значок запертого замка исчезнет с дисплея.

Советы по экономии электроэнергии

1. Установите нужное время приготовления, чтобы духовка автоматически остановилась после заданного времени.
2. В режиме ожидания или напоминания (когда установлено напоминание о начале приготовления) нажатие кнопки «Старт» примерно в течение 3 секунд отключает дисплей. Дисплей включается после нажатия любой кнопки/поворота любой ручки.
2. Если в режиме ожидания или защитной блокировки от детей духовкой не пользуются в течение 20 минут, дисплей духовки автоматически отключается для экономии электроэнергии.

Функция отложенного старта

Духовой шкаф может автоматически начать нагрев по заданной программе в установленное время. Для функции отложенного старта необходимо точно настроить часы духового шкафа. После установки точного времени вы можете использовать функцию отложенного старта:

1. Нажмите кнопка установки « Σ » Таймер / Отсрочка два раза, значок функции отложенного старта " Σ " и "Окончание" появятся на дисплее.
2. Нажмите кнопки "<" или ">", чтобы настроить часы на желаемое время отложенного старта, а затем нажмите кнопку настройки Таймер / Отсрочка старта. После этого нажмите кнопку "<" или ">" для установки минут желаемого времени отложенного старта, чтобы закончить установку времени начала задержки старта.
3. Нажмите кнопку функции настройки " F" для выбора режима приготовления при отложенном старте. Значок функция отложенного старта" Σ ", значок выбора режима приготовления пищи " F", время приготовления и температура приготовления загорится дисплей.
4. Нажмите кнопку "<" или ">", чтобы настроить время приготовления. После этого, вы можете также регулировать настройки температуры приготовления, нажатием одной кнопки. Переключая кнопку настройки Температура / Время приготовления для установки необходимой температуру приготовления, затем нажмите "<" или ">" кнопку, чтобы выбрать температуру приготовления пищи.

5. Нажмите кнопку Пуск "  " для подтверждения функции задержки запуска. Значок функции отложенного старта "  " и время будет отображено на дисплее.

Примечание:

- Время, установленное для автоматического запуска, должно быть больше текущего времени на часах!
- После настройки функции отложенного старта, вы можете проверить автоматическую настройку время начала старта, нажав кнопку установки времени. Время автоматического запуска будет светиться в течение 3 секунд.
- Функции освещения камеры и размораживания, не могут быть установлены вместе с функцией отложенного старта.
- После установки функции отложенного старта, если нажать кнопку стоп "  " один раз, действие функции будет приостановлено. Нажатие кнопки запуска "  " один раз, может возобновить функцию задержки запуска. В то время как, если начало функции отложенного старта уже прошло, функция задержки не будет работать, когда нажать кнопку старт "  ".
- Если после установки функции отложенного старта нажать кнопку стоп "  " два раза, будет приостановлена данная программа;

- Функция отложенного старта и функция напоминания не могут быть установлены вместе.

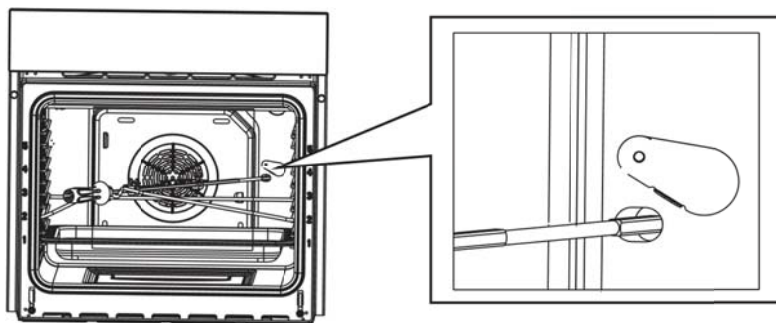
Приготовление на вертеле

(только для некоторых моделей)

- Некоторые из моделей имеют дополнительную опцию: вращающийся вертел. Металлический вертел внутри духовки, вставляемый в специальные отверстия, при помощи которого можно готовить шашлыки, курицу.
- Вращающийся вертел используют для приготовления больших кусков мяса, птицы и рыбы, и может использоваться для приготовления мяса с аппетитной хрустящей корочкой снаружи, если использовать вместе с инфракрасным грилем.
- Электрический вертел постоянно поворачивает кусок мяса специальным мотором, чем обеспечивает равномерное распределение нагрева
- Комплект вращающегося вертела составлен из вертела со снимающейся ручкой и двух держателей для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную подставку снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел, и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так,

чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем завинтите винты на держателях.

- Привинтите ручку к передней части вертела. Острый конец вертела вставьте в отверстие на правой стороне задней стенки духовки. Переднюю часть гриля насадите на самую нижнюю часть рамки-носителя.
- На один уровень ниже установите глубокий противень для сбора капающего жира и сока из мяса.
- Только функции "☐" "☐" "☐" мы можем использовать вместе с функцией гриля.



**Температурный щуп для духовки
только для некоторых моделей**

В моделях высшей категории в комплекте с духовкой идет температурный щуп. Это датчик температуры, который вводится внутрь блюда, например, мяса и контролирует малейшие изменения температуры внутри блюда в процессе приготовления, и выводят текущую температуру на цифровой дисплей. Часть рецептов строго требуют соблюдения относительно узких температурных рамок, с которыми щуп как раз и поможет справиться.

Только при использовании функций "", "", "", "", "", мы можем использовать функцию зонда для мяса.

Для использования температурный зонд, пожалуйста, следуйте следующим инструкциям:

1. Настройте режим приготовления и противень так, чтобы мясо находилось равномерно между верхним и нижним нагревательными элементами.
2. Вставьте датчик полностью в мясо, пока кольцо на конце зонда не коснется мяса.
3. Вставьте вилку зонда в розетку на внутренней стенке части печи, дисплей покажет символ зонда для мяса .
4. Установить функцию приготовления и контроля температуры зонда (внутренняя температура мяса) от 50-150 °C

5. 5. Нажмите кнопку "Пуск" на панели управления. На дисплее появится символ температурного зонда для мяса , температуры и других подобных установок.

Чистка и уход

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

Чтобы продлить срок службы духовки, необходимо достаточно часто очищать ее, принимая во внимание, что:

1. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.
2. Эмалированные детали или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой. При этом нельзя использовать абразивные порошки или вещества, вызывающие коррозию, так как они могут повредить эмалированные или стальные детали или
 1. способствовать появлению пятен на стальных деталях.
 2. Если такие пятна трудно удалить, следует использовать специальные средства, имеющиеся на рынке. После очистки деталей рекомендуется тщательно ополоснуть

и высушить их. Внутри духовку следует тщательно промыть непосредственно после

3. приготовления пищи, пока духовка еще не остыла, горячей водой с мылом; следы мыла полностью удалить посредством ополаскивания, а затем полностью осушить внутреннюю часть духовки. Нельзя использовать абразивные детергенты (например, чистящие порошки и т.п.) и абразивные губки, которые предназначены для мытья тарелок, а также кислоты (которые используются для удаления известкового и иного налета),
4. так как такие средства могут повредить эмаль.
3. Если имеется грязь или пятна жира, удалить которые особенно трудно, следует использовать специальные средства для чистки духовок и строго соблюдать инструкции, которые приводятся на их упаковке.
4. Если духовкой пользуются в течение длительного времени, в ней может образоваться конденсат. Конденсат следует удалять при помощи мягкой ткани.
5. Спереди внутри духовки имеется резиновое уплотнение, которое служит гарантией надлежащего функционирования духовки. Следует регулярно проверять состояние этого уплотнения. При необходимости его следует очищать; при этом нельзя

применять никаких абразивных средств или предметов.

Если уплотнение будет повреждено,

5. следует обратиться в ближайший сервисный центр. При этом духовку не рекомендуется использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
6. Категорически запрещается выстилать дно духовки алюминиевой фольгой, так как фольга аккумулирует тепло, а это может привести к нарушению процесса приготовления пищи и даже к повреждению эмали.
7. Стекланную дверцу следует мыть, используя какое-либо неабразивное средство или губку, а затем досуха протирать мягкой тканью.
8. При очистке дверного стекла духовки не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут оставить на поверхности царапины. Подобные дефекты могут привести к разрушению стекла.
9. После каждой жарки мяса вымойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.

Снятие направляющих противней для очистки панелей духовки

Если на внутренних панелях духовки образуется налет, направляющие для противней должны быть сняты для

более тщательной чистки. Для того чтобы сделать это, поверните направляющие для противней наружу, как показано на рисунке.



Снятие дверцы духового шкафа для чистки

Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверцу духовки. Откройте дверные петли до их максимального положения.
2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15° . Затем вытащите дверцу на себя.



Установка дверцы обратно

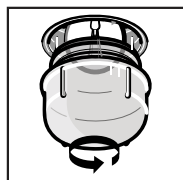
Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов.

Замена лампочки в духовке

Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими

характеристиками: 25Вт, 220-

240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300°С или выше



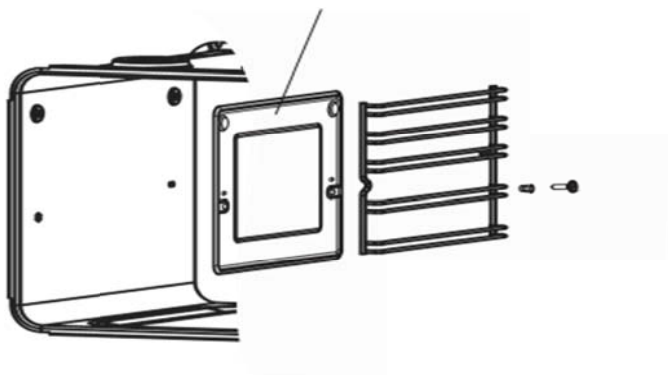
Каталитическая самоочистка только для некоторых моделей

Духовка может быть оборудована панелями с каталитической очисткой. Боковые стенки духовки покрыты самоочищающейся эмалью.

Поверхность самоочищается во время работы духовки. Для выполнения процесса самоочищения рекомендуется регулярно нагревать духовку без пищи.

Каталитические поверхности

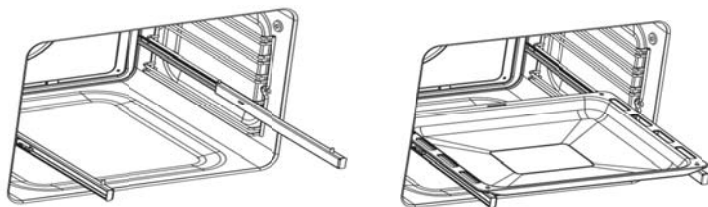
1. Удалите из духовки все вставные элементы.
2. С помощью теплой воды и моющего средства очистите пол духовки и высушите его.
3. Используйте обычные функции нагрева. Задайте температуру духовки равной 250 °C и выключите духовку через 45 минут.
4. Когда духовка остынет, сотрите все оставшиеся загрязнения мягкой влажной губкой.



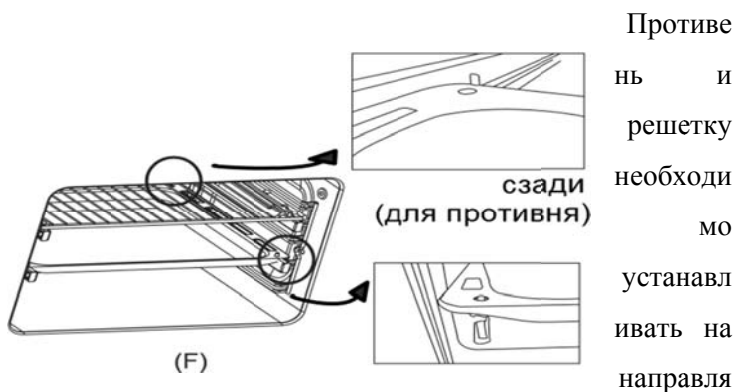
Важно: Не используйте на каталитической поверхности духовки очиститель для духовок. Он не повлияет на самоочищающиеся свойства поверхностей, но эмаль немного обесцветится.

Инструкция для телескопических направляющих только для некоторых моделей

Устанавливая телескопические направляющие, сначала вытяните обе стороны телескопических направляющих (рисунок D). Затем поместите противень или решетку на направляющие (рисунок E). Наконец, полностью задвиньте их в духовку. Задвинув направляющие, обязательно закройте дверцу духовки.



Установка решетки и противня



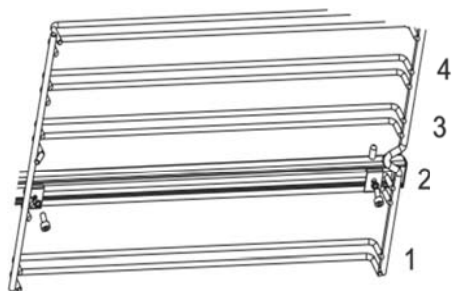
ющие в определенном положении. В противном случае противень и решетка могут упасть с направляющих. (Рисунок F).

Примечание. Мелкий противень (глубиной 20 мм), если он есть, можно устанавливать только на обычные, не телескопические, направляющие.

Демонтаж и установка

Закрепите направляющие на кронштейнах, используя монтажные элементы спереди или сзади телескопической направляющей.

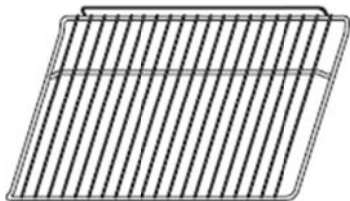
Используйте винт и пружинную прокладку для крепления телескопической направляющей и монтажных элементов. Ослабьте винты с обеих сторон, чтобы снять телескопическую направляющую. (Рисунок G).



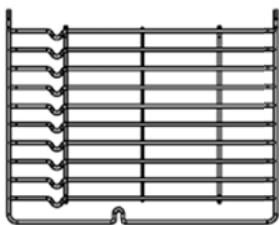
(G)

Аксессуары

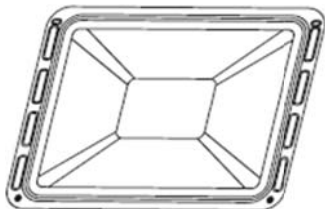
Хромированная решетка: Для блюд на гриле.



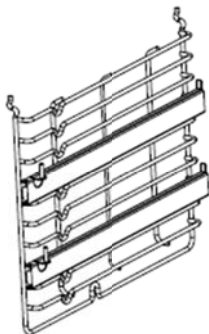
Хромированные направляющие для противней на правой и левой стенках камеры



Универсальный противень: Для приготовления большого количества пищи, такой как сочных пироги, выпечки, замороженных продуктов и т.д., или для сбора жира и мясного сока.



Телескопические направляющие. Для удобства выдвигания противней.



Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
	При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Советы по приготовлению пищи

Духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать разнообразные возможности плиты, следуя приведенным ниже указаниям.

Предварительное нагревание

Если духовку следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке из дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» , чтобы как можно быстрее нагреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, больше подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, следует использовать только режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» , так как он более всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовка комплектуется 5 полками. При работе в этом режиме следует использовать две из трех центральных полок; на самую нижнюю и самую верхнюю полку горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих полках могут подгореть.
2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, считая снизу, и располагать продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, на 2й полке снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю снизу полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку.
3. Если одно из блюд требует длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку и в первую очередь

вынимать из духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.

4. Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку – на верхнюю.

Использование гриля

В подобной многофункциональной духовке имеется два различных режима приготовления пищи на гриле только при закрытой дверце духовки.

Следует использовать режим «Гриль»  , помещая блюдо под центром гриля (который расположен между 3-й и 4-й снизу полками), потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для того, чтобы собирать соус и/или жир, который не должен попадать на дно духовки.

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»



особенно полезен в том случае, если требуется быстро приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

При использовании этого режима решетку помещают на 2-ю или 3-ю снизу полку (см. таблицу приготовления пищи), а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада, на первую снизу полку помещают поддон.

Важно: На гриле готовят только при закрытой дверце духовки.

Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии (до 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200оС, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного

излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.

Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи), а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать на первую снизу полку поддон.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры (дождаться, пока загорится индикаторная лампочка «Е»). В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел». Общие правила: Выпечка слишком сухая - следует повысить температуру на 10⁰С и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10⁰С. Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.

Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстлать промасленной бумагой.

Использовалось больше одного уровня (в режиме «верхний и нижний нагрев с вентилятором»), и на одной и той же стадии приготовления пищи результаты не одинаковы - следует задать более низкую температуру. Не обязательно вынимать блюда со всех полок в одно и то же время.

Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»

1. Следует предварительно прогреть духовку в течение, как минимум, 10 минут;
2. Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к духовке. Если используется поддон, то на приготовление пиццы требуется больше времени; при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.

3. Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.
4. Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.
5. Если пиццу готовят на двух полках, следует использовать 2-ю и 4-ю полку, устанавливать температуру 220°C и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180°C до 220°C.

При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°C-220°C), а затем переключить духовку на более низкую температуру.

Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собирался жир.

Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Нельзя утилизировать электрические устройства как не рассортированные муниципальные отходы; следует использовать отдельные приспособления для сбора подобных отходов.

Необходимо связаться с местными властями и получить у них информацию об имеющейся в наличии системе сбора подобных отходов.

Если электрические устройства утилизируются на полигонах захоронений или на свалках, вредные вещества могут проникнуть в грунтовые воды, попасть в пищевую цепь и оказать негативное влияние на здоровье и самочувствие.