



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

Модель

ИНСТРУКЦИЯ

DE-603

по установке, эксплуатации и уходу

ЭЛЕКТР КІРІСТІРІЛЕТІН
ДУХОВКА ШКАФ

орнату, пайдалану және күту

KZ

Үлгі

НҰСҚАУЛЫҒЫ

DE-603

| | | |
|-----------|-----------|-----------|
| RU | | 1 |
| KZ | | 23 |

Уважаемый, покупатель!

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

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

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

Установка

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

Эксплуатация

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

Безопасность детей

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

Очистка и обслуживание

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

Сервисное обслуживание и запасные части

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

Утилизация прибора

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ
2. УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ
3. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ
4. КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВКУ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ
5. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД
6. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
7. МОНТАЖ
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
9. ГАРАНТИЯ



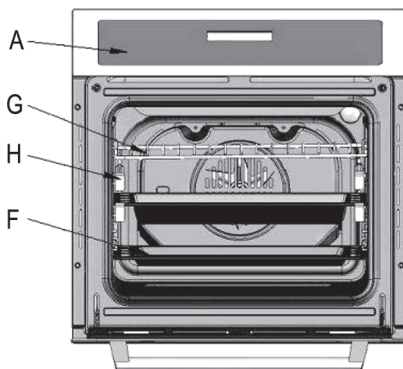
1. ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ

A – Панель управления

G – Решетка

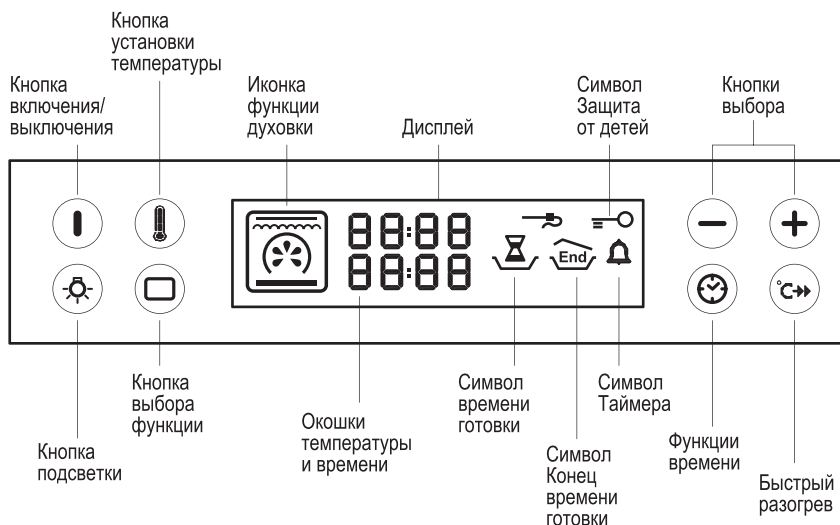
H – Направляющие для решетки или противня

F – Поддон или противень



2. УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Электронное управление духовкой





2.1. Общие указания

Духовка будет функционировать только при установленном времени.







При подключении прибора к источнику питания или если произошел сбой в питании, символ Времени автоматически начинает мигать.

- Для изменения времени, которое уже было установлено, нажимайте кнопку функции Времени


 — символ Времени начнет мигать.



- С помощью кнопок  и  установите текущее время.
- Через 5 секунд, символ перестанет мигать, и на дисплее будет отображено установленное время.
- Теперь прибор готов к использованию.

2.2. Выбор функции духовки


- Включите прибор с помощью кнопки включения/выключения .
- С помощью кнопок  и  установите нужную функцию (если в течение 3 секунд вы не выбираете нужную функцию, духовой шкаф начнет работу на той функции, которая была установлена). Если вы хотите переустановить нужную функцию — нажмите Кнопку выбора функции  и держите ее в течение 3 секунд, а после выберите еще раз с помощью кнопок  и  необходимую функцию.

2.3. Изменение температуры духовки

Чтобы изменить температуру готовки, нажмите Кнопку установки температуры  и держите ее в течение 3 секунд.

Затем нажимайте кнопки  или , чтобы увеличить или уменьшить температуру. Значение будет изменяться с шагом в 5°C. Предполагаемая температура высветится на дисплее температуры. Температура может быть изменена в процессе готовки.

2.4. Включение/Выключение духовки

Включение/выключение прибора осуществляется с помощью Кнопки включения/выключения .

2.5. Включение/Выключение подсветки


Включение/выключение подсветки осуществляется с помощью Кнопки подсветки .


2.6. Быстрый разогрев

После того как выбрана функция духовки, можно предварительно нагреть пустую духовку за относительно короткое время с помощью дополнительной функции “Быстрый разогрев”.

ВНИМАНИЕ!!!



Не помещайте в духовку приготовляемую пищу **до того как функция “Быстрый разогрев” будет завершена** и духовка начнет работать с использованием выбранной функции.

- Выберите необходимую функцию. Если нужно, измените предполагаемую температуру.
- Нажмите кнопку функции “Быстрый разогрев” . Раздастся звуковой сигнал. Когда установленная температура будет достигнута, еще раз раздастся звуковой сигнал.
- Теперь духовка может продолжить нагрев в соответствии с выбранной функцией и температурой. И теперь вы можете поместить в духовку приготовляемую пищу.


Если вы хотите отменить “быстрый разогрев”, нажмите еще раз . Раздадутся три звуковых сигнала.

2.7. Функция памяти

Функция памяти может использоваться для сохранения установок, которые часто используются.




- Установите функцию духовки, температуру и, если необходимо, Время приготовления и/или Время окончания работы.
- Нажмите кнопку  и удерживайте ее около 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Установки сохранены.
- Для сохранения других установок, нажмите кнопку  и удерживайте около 2 секунд. Ранее сохраненные установки будут заменены новыми.

2.7.1. Запуск функции памяти




- Если духовка уже включена, нажмите кнопку  и удерживайте ее около 3 секунд.
- Нажмите еще раз кнопку  и удерживайте ее около 3 секунд и функция памяти добавится.
- Подождите 5 секунд и функция памяти откроется.

2.8. Защита от детей







● Активирование защиты от детей

Чтобы активировать защиту, нажмите одновременно кнопку Функции времени  и Кнопку выбора функции  и удерживайте их примерно 1 секунду, пока на дисплее не загорится Символ “Защита от детей” . Защита от детей активирована.






● Деактивирование защиты от детей

Чтобы деактивировать защиту, нажмите одновременно кнопку Функции времени  и Кнопку выбора функции  и удерживайте их примерно 3 секунды, пока на дисплее не погаснет Символ “Защита от детей” . Защита от детей деактивирована и прибор готов к использованию.







2.9. Время окончания работы

- Нажмите кнопку функции Времени  несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать Символ “Конец времени готовки”  и цифры в окошке времени.
- С помощью кнопок  и  установите необходимое время выключения прибора.
- После этого нажмите еще раз кнопку функции Времени  или подождите около 3 секунд и духовка автоматически включится с указанным временем окончания работы. Загорится символ “Конец времени готовки” .

2.10. Время приготовления

- Время готовки можно выбрать приготовления пищи.
- Нажмите кнопку функции Времени  несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать Символ “Конец времени готовки”  и цифры в окошке времени.
- С помощью кнопок выбора  и  установите необходимое время выключения прибора.
- После этого нажмите еще раз кнопку функции Времени  или подождите около 3 секунд.

2.11. Обратный отсчет (Таймер)

- Нажимайте несколько раз кнопку функции Времени , пока не начнет мигать символ Таймера  и цифры в окошке времени.
- Установите необходимое значение времени для обратного отсчета (таймера) с помощью кнопок выбора  или .
- После этого нажмите еще раз кнопку функции Времени . Таймер запустится.
- Когда истечет установленное время, около 2 минут раздастся звуковой сигнал. Отображается "0.00" и символ Таймера  мигает.
- Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

3. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

3.1. Конвекция (верхний и нижний жар) 2145-2540W

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический вариант, традиционный тип духовки, который был усовершенствован оптимальным распределением тепла и сниженным потреблением энергии. Конвекционная духовка по-прежнему не имеет равных при приготовлении блюд с множеством ингредиентов, например, ребрышки на капусте, треска по-испански, рыба по-анконски, нежные кусочки телятины с рисом и т.д. Потрясающие результаты также достигаются при приготовлении блюд из говядины или телятины (тушеное мясо, гуляш, дичь, ветчина и т.д.), которые требуют длительного приготовления со сбрызгиванием водой или жиром. Это лучший вариант для кексов, тортов и запекания в горшочках. При приготовлении в режиме конвекции, используйте только один противень или решетку, в противном случае распределение тепла будет неравномерным. Используя разные положения противня, вы можете изменять соотношение тепла для верхней и нижней части. При выборе положения противня, ориентируйтесь на то, где блюда требуется больше тепла – сверху или снизу.

3.2. Быстрое приготовление 2175-2590W

Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а также принудительная конвекция, что обеспечивает постоянное равномерное распределение тепла в духовке.

Данный режим особенно полезен для приготовления фасованных продуктов (т.к. не нужен предварительный нагрев), например: замороженных продуктов или полуфабрикатов), а также блюд собственного изобретения.

Наилучшие результаты при использовании режима "Быстрого приготовления" достигаются, если вы используете только один противень (второе положение снизу), Пожалуйста, обратитесь к таблице "Практические советы по приготовлению блюд".

3.3. Multi-приготовление 2480-2950W

Попеременно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также принудительная конвекция. Поскольку тепло остается постоянным и равномерно распределено, блюда готовятся и подрумяниваются равномерно по всей поверхности. В этом режиме вы можете готовить одновременно разные блюда, поскольку соответствующая температура

приготовления будет одна и та же. Максимально одновременно можно использовать 2 противня, следуя инструкциям раздела: “Приготовление на более чем одном противне”.

Данный режим особенно удобен для приготовления блюд, у которых образуется корочка или для которых необходимо длительное время приготовления, как например: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица с картофелем и т.д. Более того, отличное распределение тепла, делает возможным использование более низких температур при приготовлении жаркого. При этом теряется меньше соков, мясо становится нежнее и меньше теряет вес при приготовлении. Режим “Multi-приготовление” в особенности подходит для приготовления рыбы, которую можно приготовить с добавлением небольшого количества приправ, таким образом сохраняя аромат и внешний вид. Потрясающие результаты получаются при приготовлении овощных блюд, как цукини, баклажан, перец и т.д.

Десерты: данный режим также идеален для выпечки из дрожжевого теста.

Данный режим также можно использовать для быстрого оттаивания белого или красного мяса, а также хлеба, установив температуру в 80°C. Для оттаивания более нежных продуктов, установите термостат на 60°C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, установив термостат на 0°C.

3.4. Пицца 2850-3390W

Включены нижний и круговой нагревательные элементы, а также принудительная конвекция. Данная комбинация быстро нагревает духовку, т.к. прибор использует большую мощность, что дает большое количество тепла, исходящего в основном снизу.

Режим “Пицца” идеален для приготовления блюд, для которых требуется высокая температура, как пицца или большое жаркое. Используйте только один противень или решетку. Однако, если использовать более одно противня, их следует поменять местами в середине процесса приготовления.

3.5. Деликатное приготовление 1205-1435W

Включены нижний нагревательный элемент и принудительная конвекция. Данная комбинация подходит для выпечки, кексов в формах для выпечки. Потрясающие результаты также получаются для приготовления блюд, где требуется тепло снизу.

Рекомендуется ставить противень на нижний уровень.

3.6. Верхний нагрев 995-1195W

Включены верхние нагревательные элементы. Данный режим может использоваться для подрумянивания и завершения приготовления.

3.7. Гриль 2385-2835W

Включены центральные верхние нагревательные элементы. Очень высокая и прямая температура гриля дает возможность поджарить мясо до образования корочки, сохраняя все соки внутри. Гриль также рекомендуется для приготовления блюд, для которых требуется высокая температура на поверхности: стейк, телятина, мясо на ребрышках, филе, гамбургеры и т.д.

Готовьте с приоткрытой дверцей духовки.

Некоторые примеры приготовления на гриле включены в раздел “Практические советы по приготовлению блюд”.

3.8. Гриль с конвекцией 2415-2875W

Включены центральный верхний нагревательный элемент и принудительная конвекция. Такая комбинация увеличивает эффективность непрямого теплового излучения нагревательных элементов посредством усиленной циркуляции воздуха в духовке. Это предотвращает подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникнуть внутрь. Идеальные результаты достигаются при приготовлении кебаба из мяса и овощей, сосисок, ребрышек, курицы в остром соусе, свиных отбивных и т.д.

Готовьте в режиме “Гриль с конвекцией” только при закрытой дверце духовки.

Этот режим также идеально подходит для приготовления жареной рыбы.

3.9. Выпечка 1705-2030W

Включены задний нагревательный элемент и принудительная конвекция, обеспечивая равномерное распределение несильного тепла в духовке.

Данный режим идеален для выпечки и приготовления нежных блюд – особенно кексов, которые должны подняться, а также приготовления ватрушек на 3 противнях одновременно. Вот несколько примеров: пирожные со взбитыми сливками, сладкое сухое печенье, слоеные пирожные, рулеты и маленькие порции овощей и т.д.

3.10. Размораживание 45-55W

Вентилятор, расположенный в нижней части духовки заставляет воздух вокруг продукта циркулировать при комнатной температуре. Этот режим рекомендуется для размораживания любых продуктов, но в особенности нежных, для которых не требуется тепло, как например: торты-мороженое, кремовые десерты. При использовании вентилятора, время размораживания уменьшается в два раза. В случае мяса, рыбы или хлеба, можно ускорить процесс, используя режим “Выпечка” и установив температуру 80-100°C.

3.11. Охлаждающая вентиляция

Чтобы охладить наружную часть прибора, данная модель оборудована охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда духовка горячая. При включенном вентиляторе, поток воздуха можно услышать между дверцей духовки и панелью управления.

Примечание

По окончании приготовления, вентилятор остается включенным, пока духовка не будет достаточно охлаждена.

4. КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВКУ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ

Перед очисткой или обслуживанием духовки, отключите ее от источника питания.

Для увеличения срока службы вашей духовки, ее необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:

- Эмалированные или элементы из нержавеющей стали следует мыть теплой водой не используя абразивных порошков или едких веществ, которые могут их повредить. На нержавеющей

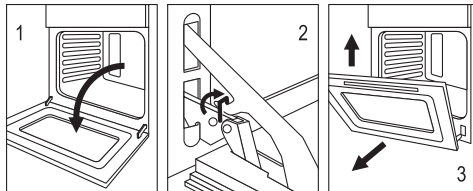
стали могут образоваться пятна, их трудно удалить. Используйте имеющиеся в продаже специальные средства. После очистки рекомендуется тщательно промыть и высушить.

- Внутреннюю поверхность духовки желательно мыть непосредственно после использования, когда она еще теплая, с помощью горячей воды и мыла. Мыло необходимо смыть, а внутреннюю поверхность тщательно высушить. Избегайте использования абразивным моющих средств (например, чистящие порошки и т.д.), абразивных губок для посуды или кислоты (такие как средство для удаления накипи и т.д.), поскольку данные средства могут повредить эмаль. Если жирные пятна или загрязнения тяжело удалить, используйте специальные средства для мытья духовок, следуя инструкциям на упаковке. Никогда не используйте пароочиститель для очистки внутренней поверхности духовки.
- Если вы пользуетесь духовкой продолжительное время, может образоваться конденсат. Уберите его с помощью сухой ткани.
- По периметру камеры духовки имеется резиновый уплотнитель, который обеспечивает надежную работу. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнителя. При необходимости вымойте его без использования абразивных моющих средств или предметов. В случае его повреждения, пожалуйста, обратитесь в ближайший сервисный центр. Мы рекомендуем не пользоваться духовкой до того момента, пока он не будет заменен.
- Мойте стеклянную дверь с помощью неабразивных средств и губок и вытирайте ее насухо.

4.1. Снятие дверцы

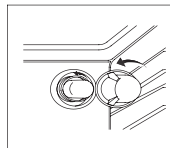
Для более тщательной уборки дверь духовки можно снять. Это делается следующим образом:

- Полностью откройте дверцу;
- Приподнимите ее и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях;
- Ухватите дверцу за два внешних края и закройте ее медленно, но не до конца;
- Потяните дверцу к себе, выдергивая ее с места установки;
- Соберите дверцу, выполнив вышеописанные процедуры в обратном порядке.



4.2. Замена лампы подсветки

- Отсоедините духовку от электропитания.
- Снимите стеклянную крышку лампы.
- Снимите лампу и замените ее лампой, устойчивой к высоким температурам (300°), со следующими характеристиками:
напряжение: 220-240В, мощность: 25Вт, тип: E 14.



- Верните стеклянную крышку на место и заново подсоедините духовку к электрической сети питания.



5. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Духовка предлагает широкий набор вариантов приготовления любого вида пищи. Со временем вы научитесь, как использовать данное универсальное устройство наилучшим образом, и последующие инструкции даны лишь в качестве руководства и могут быть изменены в соответствии с вашим опытом.

5.1. Предварительный нагрев

- Если духовка должна быть предварительно нагрета (это в основном необходимо при приготовлении продуктов, содержащих закваску), режимы **“Multi-приготовление”** и **“Быстрый разогрев”** могут использоваться для достижения необходимой температуры как можно быстрее в целях сбережения энергии.
- После того как пища была помещена в духовку, можно выбрать наиболее подходящий режим приготовления.

5.2. Приготовление на более чем одном противне


- Если вы готовите, используя несколько противней, воспользуйтесь либо режимом **“Выпечка”** , либо режимом **“Multi-приготовление”** , т.к. это единственные режимы, которые дают хорошие результаты.
- При приготовлении легкой или изысканной пищи на более чем одном противне, используйте режим **“Выпечка”**, который позволит вам готовить на 3 противнях одновременно (положения 1, 3 и 5 от дна духовки). Некоторые примеры включены в таблицу “Практические советы по приготовлению блюд”.
- При приготовлении других продуктов на нескольких противнях используйте режим **“Multi-приготовление”**, помня о следующем:
 - Духовка имеет 5 мест для противней. Во время приготовления с принудительной конвекцией используйте три центральные направляющие; нижний и верхний противни получают тепло непосредственно и поэтому нежные продукты можно сжечь, готовя на этих противнях.
 - Как общее правило, старайтесь использовать 2-й и 4-й противни снизу, располагая продукты, которым требуется больше тепла на 2-м противне от дна духовки. Например, при приготовлении жаркого вместе с другими продуктами, располагайте жаркое на 2-м противне снизу, а более нежные продукты на 4-м снизу.
 - При приготовлении продуктов, для которых необходимо различное время и различные температуры, установите среднюю между двумя необходимыми температурой, расположите более нежный продукт на 4-м противне снизу и выньте его из духовки первым.
 - Используйте поддон на нижних направляющих и решетку на верхних.

5.3. Использование режима “Быстрое приготовление”


Является функциональным, быстрым и удобным для тех, кто использует фасованные продукты (как, например: замороженные продукты или полуфабрикаты) вместе с другими продуктами. Вы найдете очень полезные предложения в таблице “Практические советы по приготовлению блюд”.

5.4. Использование гриля

Данное многофункциональное устройство предоставляет **2 различных режима гриля**.

- Используйте режим **“гриль”** , **с приоткрытой дверцей духовки**, располагая продукт под центральной частью гриля (в 3-м или 4-м положении снизу), т.к. включена только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Используйте нижние направляющие (1-е положение снизу) для размещения входящего в комплект поддона, чтобы собирать соус и/или жир и предотвратить их попадание на дно духовки. При использовании данного режима, мы рекомендуем установить термостат на самое высокое значение. Однако, это не означает, что вы не можете использовать более низкую температуру, отрегулировав на нее термостат.

- Режим **“гриль с конвекцией”** , **используемый только при закрытой дверце духовки**, очень полезен для быстрого приготовления на гриле, т.к. распределение тепла делает возможным не только подрумянить поверхность, но и прожарить нижнюю сторону.

Более того, он может использоваться для подрумянивания пищи по окончании процесса приготовления, например, придать золотистый оттенок блюдам из макарон.

При использовании данного режима, располагайте решетку на 2-х или 3-х направляющих снизу (см. Таблицу приготовления), чтобы избежать попадания жира на дно духовки и образования дыма, установите поддон на 1-е направляющие снизу.

Важно!!! Всегда используйте режим “гриль с конвекцией” при закрытой дверце духовки. Это позволит получить потрясающие результаты и сберечь энергию (приблизительно 10%).

При использовании данного режима, мы рекомендуем устанавливать термостат на значение 200°C, т.к. это наиболее эффективный способ использования гриля, основанного на применении инфракрасных лучей. Однако, это не означает, что вы не можете использовать более низкие температуры, установив термостат на необходимое значение.

Таким образом, **наилучшие результаты при использовании данных режимов гриль достигаются, когда решетка располагается на нижних направляющих** (см. таблицу приготовления). Чтобы избежать попадания жира на дно духовки и образования дыма, установите поддон на 1-е направляющие снизу.


5.5. Выпекание тортов и кексов

При выпекании кексов, всегда помещайте их в предварительно нагретую духовку. Обязательно дождитесь, чтобы духовка прогрелась полностью. Не открывайте духовку во время выпекания, чтобы кекс не осел.

Если

| | |
|--|--|
| Выпечка слишком сухая | Увеличьте температуру на 10 °С и уменьшите время приготовления |
| Выпечка осела | Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°С |
| Выпечка слишком темная сверху | Располагайте ее на более низких направляющих, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления |
| Хорошо пропеклась внутри, но липкая снаружи | Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления |
| Выпечка прилипает к противню | Смажьте противень маслом, посыпьте мукой или воспользуйтесь пергаментной бумагой |
| При использовании более одного уровня и температуры приготовления продуктов разные | Используйте меньшее значение температуры. Не обязательно вынимать продукты со всех противней одновременно. |






5.6. Приготовление Пиццы





Для получения лучших результатов при приготовлении пиццы, используйте Режим “Пицца”  :

- Предварительно нагревайте духовку не менее 10 минут.
- Используйте легкую алюминиевую сковороду для пиццы, разместив ее на входящей в комплект решетке. Если использовать противень (поддон), увеличится время приготовления и будет сложнее получить хрустящую корочку.
- При приготовлении пиццы не открывайте дверцу духовки слишком часто.
- Если у пиццы много (три или четыре) топпингов (начинки), мы рекомендуем добавить сверху сыр моцарелла в середине процесса приготовления.
- При приготовлении пиццы на двух противнях, используйте 2-е и 4-е положения при температуре 220°С, и помещайте пиццу в духовку только после предварительного нагрева не менее 10 минут.

5.7. Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы используйте значения температуры от 180°С до 200°С.
- В случае красного мяса, которое должно быть хорошо прожаренным сверху и нежным и сочным внутри, лучше начинать со значения температуры (200°С - 220°С) на короткое время, а затем понизить ее.
- В основном, чем меньше порция, тем ниже температура. Разместите мясо в центре решетки и установите по него поддон для сбора жира.
- Убедитесь, что решетка располагается в центре духовки. Если вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижние направляющие. Дляпряного жаркого (особенно утки и дичи) обложите мясо сверху салом или беконом.

| Обозначение режима | Приготавливаемая пища | Вес (в кг) | Положение противня от дна духовки | Время предварительного нагрева (минут) | Показания термостата | Время приготовления (минут) | |
|---|--|------------|-----------------------------------|--|----------------------|-----------------------------|--|
| 1. Конвекция  | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Жареная говядина или телятина | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Жареная свинина | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Сухое печенье (песочное) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Ватрушки | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| 2. Multi-приготовление  | Пицца (на 2 противнях) | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | Ягненок | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 | |
| | Жареная курица+картофель | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 | |
| | Макрель | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Кекс с изюмом | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Пирожное со взбитыми сливками (на 2 противнях) | 0.5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | Сухое печенье (на 2 противнях) | 0.5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | Бисквит (на 1 противне) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 | |
| | Бисквит (на 2 противнях) | 1 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 | |
| Пирог | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | | |
| 3. Верхняя духовка  | Подрумянивание | - | 3/4 | 15 | 220 | - | |
| | Приготовление | | | | | | |
| 4. Размораживание  | Любые замороженные продукты | | | | | | |
| 5. Гриль  | Конвертики с креветками и кальмаром | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 | |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | Max | 10 | |
| | Овощи на гриле | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 | |
| | Телятина | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Отбивная | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Гамбургеры | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 | |
| | Макрель | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Горячие бутерброды | - | 4 | 5 | Max | 2-3 | |
| | На вертеле (если есть) | | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1.0 | - | 5 | Max | 80-90 | |
| Крица на вертеле | 1.5 | - | 5 | Max | 70-80 | | |

| Обозначение режима | Приготавливаемая пища | Вес (в кг) | Положение противня от дна духовки | Время предварительного нагрева (минут) | Показания термостата | Время приготовления (минут) | |
|---|---|-------------------------------|-----------------------------------|--|----------------------|-----------------------------|-------|
| 6. Гриль с конвекцией  | Курица на гриле | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 | |
| | На вертеле (если есть) | | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | Курица на вертеле | 2.0 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | Курица (на вертеле) + картофель (жареный) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 | |
| 7. Выпечка  | Ватрушки | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 | |
| | Фруктовые кексы | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 40-45 | |
| | Кекс с цукатами | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 | |
| | Бисквит | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 | |
| | Блинчики с начинкой (на 2 противнях) | 1.2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 | |
| | Оладьи (на 2 противнях) | 0.6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 | |
| | Слоеные пироги (на 2 противнях) | 0.4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 | |
| | Пирожное со взбитыми сливками (на 3 противнях) | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Сухое печенье (на 3 противнях) | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Меренги (на 3 противнях) | 0.5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 180 | |
| 8. Быстрое приготовление  | Любые замороженные продукты | | | | | | |
| | Пицца | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 | |
| | Пирок с цуккини и креветками | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 | |
| | Пироги с начинкой | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 | |
| | Лазанья | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 | |
| | Плюшки | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 | |
| | Закуска из курицы | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 | |
| | Полуфабрикаты | | | | | | |
| | Куриные крылышки | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 | |
| | Свежие продукты | | | | | | |
| | Сухое печенье(песочное) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 | |
| | Кекс с цукатами | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 | |
| | Слоеное пирожное | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 | |
| | 9. Пицца  | Пицца | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | | Жареная говядина или телятина | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| Курица | | 1 | 2/3 | 10 | 180 | 60-70 | |

Примечание

Время приготовления приблизительно и может изменяться в зависимости от личных предпочтений. При приготовлении с использованием гриля или гриля с конвекцией, поддон всегда должен размещаться на 1-ой направляющей снизу.

6. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

- Для обеспечения эффективной и безопасной работы данного прибора, мы рекомендуем:
 - Обращаться только к авторизованные производителем сервисные центры.
 - Всегда использовать оригинальные запасные части.
 - В случае повреждения кабеля питания, для замены должен использоваться только специальный кабель или кабель, приобретенный у производителя или в службе технического обслуживания и ремонта.
- При выполнении работ с прибором, мы рекомендуем пользоваться специально разработанными ручками, расположенных в углублении на боковых сторонах духовки, во избежание травм и повреждения прибора.
- Данный прибор разработан только для непрофессионального, бытового использования.
- Электрическая система данного прибора обеспечивает безопасную работу, только при правильном подключении с эффективной системой заземления, соответствующей действующим нормам и стандартам.
- При использовании прибора, нагревательные элементы и некоторые части двери духовки становятся очень горячими. Старайтесь не касаться их и держать детей на достаточном расстоянии.
- При работе прибора вырабатывается тепло. Следует быть внимательным, чтобы не коснуться нагревательного элемента.
- Следующие предметы являются потенциально опасными и, поэтому, необходимо принять соответствующие меры, чтобы не допускать к ним детей или недееспособных лиц:
 - Управление прибором и сам прибор в целом;
 - Упаковка (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
 - Сам прибор непосредственно после использования духовки или гриля из-за вырабатываемого тепла;
 - Сам прибор, после окончания срока эксплуатации (следует обезопасить потенциально опасные части прибора).
- Избегайте:
 - Прикосновений к прибору влажными частями тела;
 - Использования прибора босиком;
 - Отключения вилки из розетки, вытягиванием за кабель;
 - Ненадлежащих или опасных действий;
 - Заграждения проемов для вентиляции и рассеивания тепла;

- Контакта кабелей питания мелких бытовых приборов с горячими частями прибора;
 - Воздействия на прибор атмосферных явлений, таких как дождь или солнечный свет;
 - Использования духовки для хранения чего-либо;
 - Использования воспламеняющихся жидкостей вблизи прибора;
 - Использования адаптеров, разветвителей и удлинителей;
 - Попыток установить или произвести ремонт без помощи квалифицированного специалиста.
- **В следующих случаях следует связаться с квалифицированным специалистом:**
 - Установка (следуя инструкция производителя);
 - При наличии сомнений в работе прибора;
 - При замене электрической розетки, если она несовместима с вилкой прибора.
 - При повреждении датчика температуры, который является частью термостата; весь блок должен быть заменен представителем авторизованного сервисного центра.
 - **В следующих случаях следует связаться со специалистом сервисного центра, авторизованного производителем:**
 - При сомнениях в отсутствии дефектов прибора после снятия упаковки;
 - Если кабель питания был поврежден, и его необходимо заменить;
 - Если прибор сломан или работает неправильно; требуйте использования оригинальных запчастей.
 - **Также полезно соблюдать следующее:**
 - Нельзя использовать для очистки духовки пар (пароочиститель);
 - Используйте прибор только для приготовления пищи и ни для чего иного;
 - Проверьте прибор на наличие дефектов и повреждений после распаковки;
 - Отключите прибор от электросети, если он работает неправильно, а также перед очисткой и обслуживанием;
 - Если вы долго не используете прибор, отключите его от электросети;
 - Используйте специальные рукавицы, когда ставите блюда в духовку или вынимаете их;
 - Всегда беритесь за ручку двери в центре, т.к. ее края могут оказаться горячими из-за утечки горячего воздуха;
 - Отключите кабель питания от электросети, если вы решили больше не использовать прибор.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной установкой, ненадлежащим, неправильным или неразумным использованием.

7. МОНТАЖ

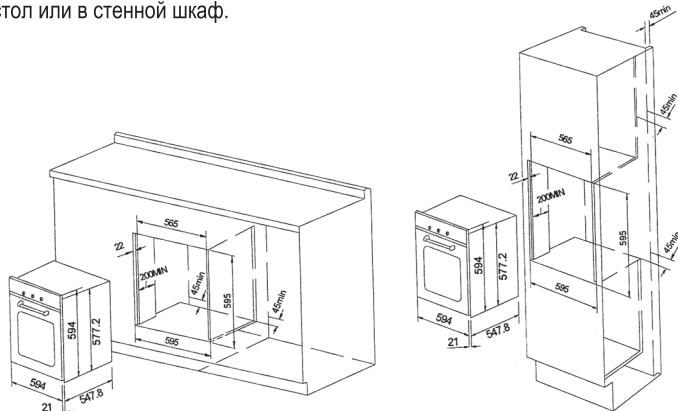
Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.

ВНИМАНИЕ!!!

- Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено.
- Предполагается наличие канала для вентиляции.

7.1. Установка встраиваемых духовок

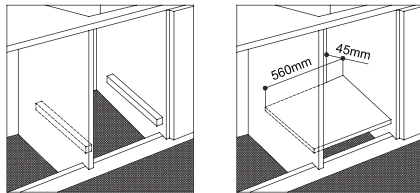
Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под стол или в стенной шкаф.



Примечание

Установка в соответствии с желаниями заказчика.

- Для обеспечения достаточной вентиляции, заднюю стенку шкафа необходимо убрать, расположив духовку на двух деревянных планках. Если духовка размещается на целой плоской поверхности, должен иметься проем с размерами не менее 45 x 560 мм.
- Панели соседних шкафов должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы, имеющие облицованный фасад, должны собираться с использованием клея, выдерживающего температуру не менее 100°C.
- В соответствии с действующими нормами и стандартами безопасности, контакт с электрическими частями духовки после ее установки должен быть невозможен.
- Все части, обеспечивающие безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.
- Для закрепления духовки в шкафу, откройте дверцу духовки и присоедините ее, вставив 4 самореза по дереву в 4 отверстия по периметру рамы.



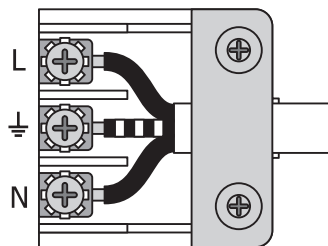
7.2. Электрические подключения

Духовки, оснащенные трехполюсным питающим кабелем, сконструированы для работы на переменном токе напряжением и частотой, указанными на приборе и в руководстве по обслуживанию.

- Подключение встраиваемой духовки к электрической сети должно производиться только к сети переменного тока через правильно смонтированную розетку с защитным заземляющим контактом.
- Необходимо убедиться, что вилка и розетка легко совмещаются друг с другом.
- Сечение проводки должно соответствовать потребляемой мощности и иметь достаточную изоляцию.
- Соединительный шнур не должен касаться греющихся поверхностей духовки и нагреваться до температуры на 50°С выше комнатной.

7.2.1. Установка кабеля питания

- Отверните винты и снимите крышку входного щитка.
- Присоедините провода в следующем порядке:
 - голубой - к клемме N (нейтральный провод),
 - коричневый - к клемме L (фазовый провод),
 - желто-зеленый - к клемме "земля" \perp .
- Установите на место крышку входного щитка.



7.2.2. Подключение кабеля питания к электросети

- Установите стандартную вилку, соответствующую стандартам, указанным на табличке с техническими данными прибора. При подключении кабеля питания к электросети, установите многополюсный автоматический выключатель. Он должен соответствовать нагрузке и действующим нормам (провод заземления не должен отключаться).
- Перед выполнением подключений, убедитесь, что выполнены нижеперечисленные пункты:
 - Электробезопасность прибора может быть обеспечена, только если он правильно и надежно заземлен в соответствии с нормами электробезопасности. Всегда проверяйте работоспособность заземления; если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления.
 - Перед подключением прибора к электросети, удостоверьтесь, что характеристики, указанные на табличке прибора (или упаковке) соответствуют характеристикам электрической сети в вашей квартире.
 - Убедитесь, что допустимая мощность системы и разъема будет соответствовать максимальному энергопотреблению, указанному на табличке с техническими данными прибора. Если у вас есть сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту.
 - Если вилка прибора и розетка несовместимы, квалифицированный специалист должен заменить розетку на подходящую модель. Он также должен убедиться, что сечение кабеля соответствует потребляемой мощности прибора. Не допускается использование адаптеров, разветвителей и /или удлинителей.
 - При повреждении шнура питания, его должен производить квалифицированный специалист (представитель сервисной службы).
 - **Вилка и розетка должны быть легкодоступны.**

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренние размеры духовки:

Ширина: 42,3 см

Глубина: 40,7 см











Высота: 39,2 см

Внутренний объем духовки: 70 литров

Напряжение и частота источника питания:

220-240 В ~50/60 Гц

Класс энергопотребления: A

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2145 | 2385 | 2415 | 2850 | 1705 | 2175 | 1205 | 995 | 2480 | 45 |
| 2540 | 2835 | 2875 | 3390 | 2030 | 2590 | 1435 | 1195 | 2950 | 55 |
| Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт |

9. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы сроком на один год со дня ее 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.



Данная инструкция предназначена для модели бытового встраиваемого электрического духового шкафа DE-603.

Уважаемый покупатель,

Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки "MBS".

Производитель

АРДА (ЖЕОЗЯНГ) ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД.

166 ЮНГУЙРОАД, НОВАЯ ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ЗОНА ЧЕНГСИ,

ЁНКАНГ, ЖЕОЗЯНГ, 321300, КИТАЙ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

Серийный идентификационный номер

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

11.03.01.17



1 – год

2 – месяц

3 – серийный номер изделия

Құрметті сатып алушы!

MBS швейцариялық сауда белгісінің электр духовка шкафын таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

Қолдануды бастау алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз. Электр духовка шкафын монтаждауды және қосуды тек білікті маман осы нұсқаулықта берілген ережелерге сай орындауы керек. Өндіруші (жеткізуші) осы нұсқаулықты сақтамау нәтижесінде бұйымның бұзылуы немесе зақымдалуы жағдайында жауапты болмайды.

Бұл нұсқаулық қауіпсіздігіңіз және айналадағылардың қауіпсіздігі үшін әзірленген. Сондықтан құрылғыны орнату және оны қолдануды бастау алдында оны мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Қажет болса, кейін қарау үшін осы нұсқаулықты сақтаңыз. Егер құрылғы басқа тұлғаға сатылса немесе тапсырылса, осы нұсқаулықтың жаңа иесіне берілгеніне көз жеткізіңіз.

Орнату

- Құрылғыны орнатуды және оны электр желісіне қосуды тек БІЛІКТІ МАМАН орындауы керек. Кез келген әрекеттерді орындау алдында құрылғы электр желісінен ӨШІРУЛІ екенін тексеру маңызды.
- Осы өнімнің сипаттамаларын өзгертуге әрекет жасауға болмайды.
- Орамадан шығарылғаннан кейін құрылғыда зақымдар жоқ екеніне және оның түйіспелері тамаша күйде екеніне көз жеткізіңіз. Олай болмаса, сатушымен хабарласыңыз.
- Өндіруші қауіпсіздік техникасын сақтамауға жауапты емес.
- Құрылғының жанында ауаның еркін айналымы қамтамасыз етілгеніне көз жеткізіңіз. Нашар желдету оттегінің жетіспеушілігіне әкеледі
- Құрылғыны қолдану орнатылған бөлмеде температураныңжәне ылғалдылықтың артуына әкеледі. Жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз (немесе ауа өткізгіші бар түтін тартқышты орнатыңыз).
- Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы қарқынды түрде қолданылса, онда желдетудің тиімділігін көбейту немесе түтін шығарғыш қуатын арттыру керек.
- Құрылғыны жерге қосуы бар желіге қосу керек.
- Құрылғыны қолдануды бастау алдында құрылғы сыртындағы және ішіндегі барлық затбелгілерді және қорғағыш пленканы шешіңіз.

Пайдалану

- Бұл өнім тамақ әзірлеу үшін, кәсіби емес қолдану үшін әзірленген. Оны басқа мақсаттарда қолданбау керек.
- Құрылғыны қолданудан кейін барлық басқару тұтқалары «ЖАБЫҚ» немесе «ӨШІРУЛІ» күйінде екеніне көз жеткізіңіз.
- Осы құрылғы жанындағы электр розеткасын пайдаланып жатсаңыз, қолданып жатқан құрылғылардың кабельдері оған тимеуін және құрылғының ыстық бөліктерінен жеткілікті алыс орналасуын қамтамасыз етіңіз.
- Ешқашан бұл құрылғыны бөлмені жылыту үшін қолданбаңыз.

Балалардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны тек кәмелетке жеткен адамдар қолдануы керек. Балалардың құрылғыға жетпеуін қамтамасыз етіңіз.
- Бұл құрылғының ашық бөліктері тамақ әзірлеу кезінде қызады және өшіргеннен кейін біраз уақыт бойы қызған күйде қалады. Суығанша құрылғыға балаларды жақындатпаңыз.

Тазалау және қызмет көрсету

- Құрылғыны таза күйде ұстаңыз. Тамақ қалдықтарымен ластауға болмайды, өйткені бұл өрттің пайда болу қаупіне әкелуі мүмкін.
- ҚҰРАМЫНДА ҚАНТ КӨП ТӨГІЛГЕН ӨНІМДЕР (МЫСАЛЫ, ТОСАП) ДУХОВКА ІШІНДЕ КЕУІП ҚАЛУЫНА ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ, ӨЙТКЕНІ БҰЛ ДУХОВКА ІШІНДЕГІ ЭМАЛЬ ҚАБАТТЫҢ ЗАҚЫМДАЛУЫНА ӘКЕЛУІ МҮМКІН.

Сервистік қызмет көрсету және қосалқы бөлшектер

- Ақаулықтар пайда болған жағдайда. Ешқашан құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Білікті емес жөндеу зақымдарға және сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін. Бірінші кезекте осы нұсқаулықтың мазмұнын қараңыз. Егер онда қажет ақпаратты таба алмасаңыз, ең жақын сервистік орталыққа хабарласыңыз. Бұл құрылғыға сервистік қызмет көрсетуді тек өкілетті техникалық сервистік орталықта орындау керек. Әрқашан түпнұсқалық бөлшектерді қолдануды талап етіңіз.

Құрылғыны утилизациялау

- Құрылғы экологияға қауіпсіз материалдардан жасалған. Құрылғыны жаңасына ауыстыру туралы шешім қабылдағанда осы техника түрін утилизациялаумен айналысатын ұйымға хабарласыңыз.
- Қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосыңыз.

МАЗМҰНЫ

1. ДУХОВКА СИПАТТАМА
2. ДУХОВКА БАСҚАРУ
3. ДУХОВКА ФУНКЦИЯЛАРЫ
4. ДУХОВКАНЫ ТИІСТІ КҮЙДЕ САҚТАУ ӘДІСІ
5. ТАМАҚТАРДЫ ӨЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ ТӘЖІРИБЕЛІК КЕҢЕСТЕР
6. ДУХОВКА ШКАФЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК
7. МОНТАЖДАУ
8. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ
9. КЕПІЛДІК



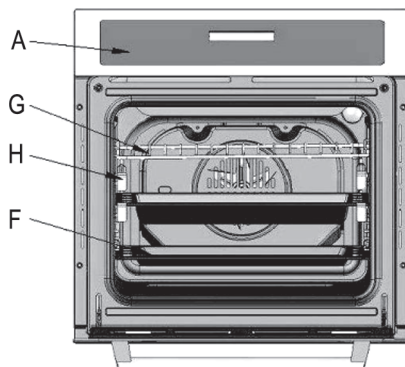
1. ДУХОВКА СИПАТТАМА

A – Басқару тақтасы

G – Тор

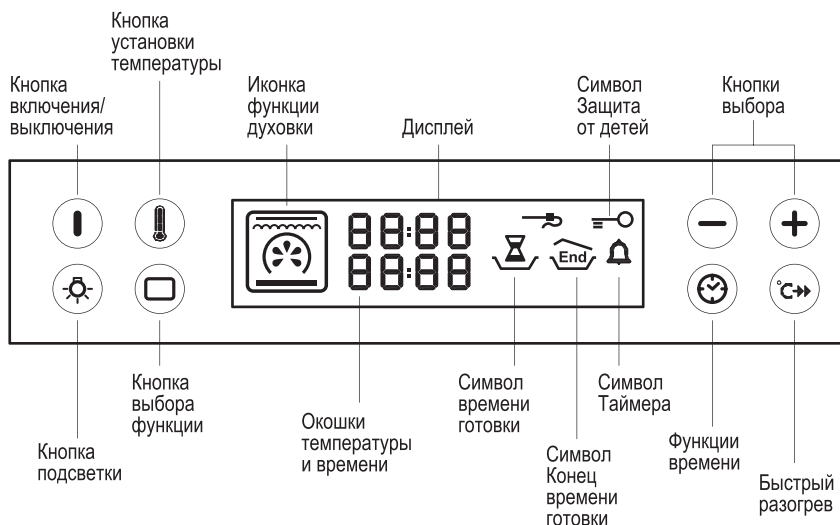
H – Торға немесе қаңылтыр табаға арналған бағыттағыштар

F – Түпқойма немесе қаңылтыр таба



2. ДУХОВКА БАСҚАРУ

Электронное управление духовкой





2.1. Общие указания

Духовка будет функционировать только при установленном времени.







При подключении прибора к источнику питания или если произошел сбой в питании, символ Времени автоматически начинает мигать.

- Для изменения времени, которое уже было установлено, нажимайте кнопку функции Времени

 — символ Времени начнет мигать.



- С помощью кнопок  и  установите текущее время.
- Через 5 секунд, символ перестанет мигать, и на дисплее будет отображено установленное время.
- Теперь прибор готов к использованию.

2.2. Выбор функции духовки


- Включите прибор с помощью кнопки включения/выключения .
- С помощью кнопок  и  установите нужную функцию (если в течение 3 секунд вы не выбираете нужную функцию, духовой шкаф начнет работу на той функции, которая была установлена). Если вы хотите переустановить нужную функцию — нажмите Кнопку выбора функции  и держите ее в течение 3 секунд, а после выберите еще раз с помощью кнопок  и  необходимую функцию.

2.3. Изменение температуры духовки

Чтобы изменить температуру готовки, нажмите Кнопку установки температуры  и держите ее в течение 3 секунд.

Затем нажимайте кнопки  или , чтобы увеличить или уменьшить температуру. Значение будет изменяться с шагом в 5°C. Предполагаемая температура высветится на дисплее температуры. Температура может быть изменена в процессе готовки.

2.4. Включение/Выключение духовки

Включение/выключение прибора осуществляется с помощью Кнопки включения/выключения .

2.5. Включение/Выключение подсветки


Включение/выключение подсветки осуществляется с помощью Кнопки подсветки .


2.6. Быстрый разогрев

После того как выбрана функция духовки, можно предварительно нагреть пустую духовку за относительно короткое время с помощью дополнительной функции “Быстрый разогрев”.

ВНИМАНИЕ!!!



Не помещайте в духовку приготовляемую пищу **до того как функция “Быстрый разогрев” будет завершена** и духовка начнет работать с использованием выбранной функции.

- Выберите необходимую функцию. Если нужно, измените предполагаемую температуру.
- Нажмите кнопку функции “Быстрый разогрев” . Раздастся звуковой сигнал. Когда установленная температура будет достигнута, еще раз раздастся звуковой сигнал.
- Теперь духовка может продолжить нагрев в соответствии с выбранной функцией и температурой. И теперь вы можете поместить в духовку приготовляемую пищу.



Если вы хотите отменить “быстрый разогрев”, нажмите еще раз . Раздадутся три звуковых сигнала.

2.7. Функция памяти

Функция памяти может использоваться для сохранения установок, которые часто используются.




- Установите функцию духовки, температуру и, если необходимо, Время приготовления и/или Время окончания работы.
- Нажмите кнопку  и удерживайте ее около 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Установки сохранены.
- Для сохранения других установок, нажмите кнопку  и удерживайте около 2 секунд. Ранее сохраненные установки будут заменены новыми.

2.7.1. Запуск функции памяти




- Если духовка уже включена, нажмите кнопку  и удерживайте ее около 3 секунд.
- Нажмите еще раз кнопку  и удерживайте ее около 3 секунд и функция памяти добавится.
- Подождите 5 секунд и функция памяти откроется.

2.8. Защита от детей







● Активирование защиты от детей

Чтобы активировать защиту, нажмите одновременно кнопку Функции времени  и Кнопку выбора функции  и удерживайте их примерно 1 секунду, пока на дисплее не загорится Символ “Защита от детей” . Защита от детей активирована.






● Деактивирование защиты от детей

Чтобы деактивировать защиту, нажмите одновременно кнопку Функции времени  и Кнопку выбора функции  и удерживайте их примерно 3 секунды, пока на дисплее не погаснет Символ “Защита от детей” . Защита от детей деактивирована и прибор готов к использованию.







2.9. Время окончания работы

- Нажмите кнопку функции Времени  несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать Символ “Конец времени готовки”  и цифры в окошке времени.
- С помощью кнопок  и  установите необходимое время выключения прибора.
- После этого нажмите еще раз кнопку функции Времени  или подождите около 3 секунд и духовка автоматически включится с указанным временем окончания работы. Загорится символ “Конец времени готовки” .

2.10. Время приготовления

- Время готовки можно выбрать приготовления пищи.
- Нажмите кнопку функции Времени  несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать Символ “Конец времени готовки”  и цифры в окошке времени.
- С помощью кнопок выбора  и  установите необходимое время выключения прибора.
- После этого нажмите еще раз кнопку функции Времени  или подождите около 3 секунд.

2.11. Обратный отсчет (Таймер)

- Нажимайте несколько раз кнопку функции Времени , пока не начнет мигать символ Таймера  и цифры в окошке времени.
- Установите необходимое значение времени для обратного отсчета (таймера) с помощью кнопок выбора  или .
- После этого нажмите еще раз кнопку функции Времени . Таймер запустится.
- Когда истечет установленное время, около 2 минут раздается звуковой сигнал. Отображается “0.00” и символ Таймера  мигает.
- Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

3. ДУХОВКАНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ

3.1. Конвекция (жоғарғы және төменгі қызу) 2145-2540W

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл классикалық нұсқа, жылууды оңтайлы бөлуден және қуатты тұтынуды азайтумен жетілдірілген духовканың дәстүрлі түрі. Конвекциялық духовкада бұрынғыдай ингредиенттері көп тамақтарды, мысалы, орамжапырақтағы қабырғаларды, испандық нәлімді, анкондық балыты, күріш қосылған нәзік бұзау етін және т.б. әзірлеу кезінде теңі жоқ. Сондай-ақ, су немесе май сеуіп ұзақ әзірлеуді қажет ететін сиыр етінен немесе бұзау етінен тамақтарды (бұқтырылған ет, гуляш, жабайы құс еті, ветчина және т.б.) әзірлеу кезінде тамаша нәтижелерге жетуге болады. Бұл кекстер, торттар және құмыраларда пісіру үшін ең жақсы таңдау. Конвекция режимінде әзірленгенде тек бір қаңылтыр табаны немесе торды қолданыңыз, өйтпесе жылуды бөлу біркелкі болмайды. Қаңылтыр табаның әр түрлі күйлерін қолданып жоғарғы және төменгі бөлік үшін жылу арақатынасын өзгертуге болады. Қаңылтыр табаның күйін таңдағанда тамақтың қай жеріне көбірек жылу керек екенін ескеріңіз — үстінде немесе астында.

3.2. Жылдам әзірлеу 2175-2590W

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері, сондай-ақ, мәжбүрлі конвекция қосылған, бұл духовкада жылууды тұрақты біркелкі бөлуді қамтамасыз етеді. Бұл режим әсіресе өлшеніп оралған өнімдерді (өйткені,

алдын ала қыздыру қажет емес), мысалы, қатырылған өнімдерді немесе жартылай фабрикаттарды), сондай-ақ, өзіңіз ойлап шығарған тамақтарды әзірлеу үшін пайдалы. «Жылдам әзірлеу» режимін қолдану кезінде ең жақсы нәтижелерге тек бір қаңылтыр табаны (төменгі жағында екінші күй) қолданғанда жетуге болады. «Тамақтарды әзірлеу туралы тәжірибелік кеңестер» кестесін қараңыз.

3.3. Multi-әзірлеу 2480-2950W

Жоғарғы, айналма және төменгі қыздыру элементтері, сондай-ақ, мәжбүрлі конвекция кезектесіп қосылады. Жылу тұрақты болатындықтан және біркелкі бөлінетіндіктен, тамақтардың бүкіл беті біркелкі әзірленеді және қызартылады. Бұл режимде сіз әр түрлі тамақтарды бір уақытта әзірлей аласыз, өйткені сәйкес әзірлеу температурасы бірдей

болады. Бір уақытта ең көбі 2 қаңылтыр табаны «Бірнеше қаңылтыр табада әзірлеу» тарауындағы нұсқауларды орындап қолдануға болады.

Бұл режим әсіресе қабықша пайда болатын тамақтарды немесе ұзақ әзірлеу уақыты қажет тамақтарды әзірлеу үшін қолайлы: лазанья, макароннан жасалған көмеш, картоп және т.б. қосылған қуырылған тауық. Бұған қоса, жылуды тамаша бөлу қуырдақты әзірлегенде төменірек температураларды қолдануды мүмкін етеді. Бұл кезде азырақ сөл жоғалады, ет жұмсарады және әзірлеу кезінде салмағын азырақ жоғалтады. Multi-әзірлеу режимі әсіресе балықты әзірлеуге қолайлы. Балықты дәмдеуіштердің азғантай мөлшерін қосып әзірлеуге болады, осылайша, хош иісті және сыртқы түрді сақтауға болады. Цукини, баклажан, бұрыш және т.б. сияқты көкөністік тамақтарды әзірлеу кезінде тамаша нәтижелер алынады.

Десерттер: сондай-ақ, бұл режим ашытқы қосылған қамырдан жасалған пісірілген нан үшін тамаша келеді. Сондай-ақ, бұл режимді ақ немесе қызыл етті жылдам еріту, сондай-ақ, нан үшін 80°C температурасын орнатып қолдануға болады. Нәзіктеу өнімдерді еріту үшін термостатты 60°C температурасына орнатыңыз немесе термостатты 0°C температурасына орнатып, тек салқын ауа айналымы функциясын қолданыңыз.

3.4. Пицца 2850-3390W

Төменгі және айналма қыздыру элементтері, сондай-ақ, мәжбүрлі конвекция қосылған. Бұл тіркесім

духовканы жылдам қыздырады, өйткені құрылғы үлкен қуатты қолданады, бұл негізінен астынан шығатын жылудың үлкен мөлшерін береді. Пицца режимі жоғары температура қажет тамақтарды әзірлеу үшін тамаша, мысалы, пиццаны немесе үлкен қуырдақты. Тек бір қаңылтыр табаны немесе торды қолданыңыз. Алайда, бірнеше қаңылтыр таба қолданылса, әзірлеу процесінің ортасында олардың орындарын ауыстыру керек.

3.5. Нәзік әзірлеу 1205-1435W

Төменгі қыздыру элементі және мәжбүрлі конвекция қосылған. Бұл тіркесім пісірілген нан, пісіруге арналған қалыптардағы кекстер үшін қолайлы. Сондай-ақ, тамаша нәтижелер астынан жылу қажет тамақтарды әзірлегенде алынады.

Қаңылтыр табаны төменгі деңгейге қою ұсынылады.

3.6. Жоғарғы қыздыру 995-1195W

Жоғарғы қыздыру элементтері қосылған. Бұл режимді қызарту және әзірлеуді аяқтау үшін қолдануға болады.

3.7. Гриль 2385-2835W

Орталық жоғарғы қыздыру элементтері қосылған. Грильдің өте жоғары және тікелей температурасы етті қабықша пайда болғанша, бүкіл сөлді ішінде сақтап қуыруға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, гриль бетінде жоғары температура қажет тамақтарды әзірлеу үшін ұсынылады: стейк, бұзау еті, қабырғалардағы ет, сүбе, гамбургерлер және т.б. Грильде әзірлеудің кейбір мысалдары «Тамақтарды әзірлеу туралы тәжірибелік кеңестер» тарауына қосылған.

3.8. Конвекциясы бар гриль 2415-2875W

Орталық жоғарғы қыздыру элементі және мәжбүрлі конвекция қосылған. Мұндай тіркесім духовкада күшейтілген ауа айналымы арқылы қыздыру элементтерінің тікелей

емес жылудық сәулеленуінің тиімділігін арттырады. Бұл бетте тамақтың күйіп кетуін болдырмайды, жылуға ішіне енуге мүмкіндік береді. Тамаша нәтижелерге еттен және көкөністерден кебаб, сосискаларды, қабырғаларды, ащы соустыға тауықты, бөденелерді, жаншылған шошқа етін және т.б. әзірлеу кезінде жетуге болады.

«Конвекциясы бар гриль» режимінде тек духовка есігі жабық кезде әзірлеңіз.

Сондай-ақ, бұл режим қуырылған балықты әзірлеу үшін тамаша болып табылады.

3.9. Пісіру 1705-2030W

Артқы қыздыру элементі және мәжбүрлі конвекция қосұлы, бұл духовкада қатты емес жылуды біркелкі бөлуді қамтамасыз етеді.

Бұл режим бір уақытта 3 қаңылтыр табада пісіру және нәзік тамақтарды, әсіресе, көтерілуі керек кекстерді әзірлеу үшін, сондай-ақ, ватрушкаларды әзірлеу үшін тамаша. Міне бірнеше мысал: шайқалған кілегей қосылған тәтті тоқаштар, тәтті құрғақ печенье, қабатты тәтті тоқаштар, рулеттер және көкөністердің кішкентай порциялары және т.б.

3.10. Еріту 45-55W

Духовканың төменгі бөлігінде орналасқан вентилятор өнім айнасындағы ауаны бөлме температурасында айналдырады. Бұл режим кез келген өнімдерді, бірақ әсіресе, жылу қажет етпейтін нәзік өнімдерді еріту үшін ұсынылады, мысалы: балмұздақ торттар, кремдік десерттер. Вентиляторды қолданғанда еріту уақыты екі есе азаяды. Ет, балық немесе нан жағдайында «**Пісіру**» режимін қолданып және 80-100°C температурасын орнатып процесті тездетуге болады.

3.11. Салқындататын желдету

Құрылғының сыртқы бөлігін салқындату үшін бұл үлгі духовка ыстық кезде автоматты түрде қосылатын салқындататын вентилятормен жабдықталған. Вентилятор қосұлы кезде ауа ағынын духовка есігі мен басқару тақтасы арасында естуге болады.

Ескерту

Әзірлеу аяқталғаннан кейін вентилятор духовка жеткілікті салқындағанша қосұлы қалады.

4. ДУХОВКАНЫ ТИІСТІ КҮЙДЕ САҚТАУ ӘДІСІ

Тазалау немесе қызмет көрсету алдында духовканы қуат көзінен өшіріңіз.

Қызмет көрсету мерзімін арттыру үшін духовканы келесілерді ескеріп жүйелі түрде тазалап тұру керек:

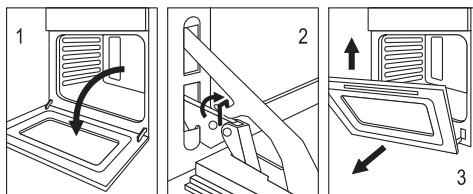
- Эмальдалған немесе тот баспайтын болаттан жасалған элементтерді зақымдауы мүмкін абразивтік ұнтақтарды немесе күйдіргіш заттарды қолданбай, жылы сумен жуу керек. Тот баспайтын болатта кетіру қиын дақтар пайда болуы мүмкін. Сатылымда бар арнайы заттарды қолданыңыз. Тазалаудан кейін мұқият жуу және кептіру ұсынылады.

- Духовканың ішкі бетін қолданудан кейін бірден, әлі жылы кезінде ыстық су мен сабын көмегімен жуған жөн. Сабынды жуып кетіру керек, ал ішкі бетті мұқият кептіру керек. Абразивтік жуғыш заттарды (мысалы, тазалау ұнтақтарын және т.б.), ыдысқа арналған абразивтік губкаларды немесе қышқылдарды (мысалы, қақты кетіру заттарын және т.б.) қолданбаңыз, өйткені бұл заттар эмальды зақымдауы мүмкін. Егер майлы дақтарды немесе кірді кетіру қиын болса, духовкаларды жууға арналған арнайы заттарды орамадағы нұсқауларды орындап қолданыңыз. Ешқашан духовканың ішкі бетін тазалау үшін бумен тазалағышты қолданбаңыз.
- Духовканы ұзақ уақыт бойы пайдалансаңыз, конденсат пайда болуы мүмкін. Оны құрғақ шүберек көмегімен кетіріңіз.
- Духовка камерасының периметрінде сенімді жұмысты қамтамасыз ететін резеңке тығыздағыш бар. Осы тығыздағыштың күйін жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Қажет болса, оны абразивтік жуғыш заттарды немесе заттарды қолданбай жуыңыз. Ол зақымдалса, ең жақын сервистік орталыққа хабарласыңыз. Біз духовканы ауыстырылғанша қолдануды ұсынамыз.
- Шыны ыдысты абразивтік емес заттармен және губкалармен жуыңыз, сөйтіп оны кепкенше сүртіңіз.

4.1. Есікті шешу

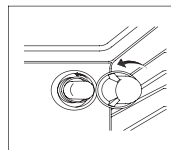
Тазарақ жинау үшін духовка есігін шешуге болады. Бұл келесідей орындалады:

- Есікті толығымен ашыңыз;
- Оны көтеріп, екі топсада орналасқан кішкентай иінтіректерді бұраңыз;
- Есікті екі сыртқы жиегінен ұстаңыз және оны баяу жабыңыз, бірақ соңына дейін емес;
- Есікті өзіңізге тартып, орнату орнынан тартып шығарыңыз;
- Есікті жоғарыда сипатталған процедураны кері ретпен орындап жинаңыз.



4.2. Артқы жарық шамын ауыстыру

- Духовканы электр қуатынан ажыратыңыз.
- Шамның шыны қақпағын шешіңіз.
- Шамды алыңыз және жоғары температураларға (300°) төзімді, төмендегі сипаттамалары бар шаммен ауыстырыңыз:
 - Кернеу: 220-240В
 - Қуат: 25 Вт
 - Түрі: E 14
- Шыны қақпақты орнына қайтарыңыз және духовканы электр қуат желісіне қайта жалғаңыз.





5. ТАМАҚТАРДЫ ӨЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ ТӘЖІРИБЕЛІК КЕҢЕСТЕР

Духовка тамақтың кез келген түрін өзірлеу нұсқаларының кең жинағын ұсынады. Уақыт өте келе сіз осы әмбебап құрылғыны ең жақсы жолмен қолдану әдісін үйренесіз, ал келесі нұсқаулар жай нұсқаулық ретінде берілген және оларды тәжірибеңізге сай өзгертуге болады.

5.1. Алдын ала қыздыру

- Егер духовканы алдын ала қыздыру қажет болса (бұл негізінен ұйытқыны қамтитын өнімдерді өзірлегенде қажет), **«Multi-өзірлеу»** және **«Жылдам қыздыру»** режимдерін қуатты үнемдеу мақсатында қажет температураға мүмкіндігінше тез жету үшін қолдануға болады.
- Тамақ духовкаға орналастырылғаннан кейін ең қолайлы өзірлеу режимін таңдауға болады.

5.2. Бірнеше қаңылтыр табада өзірлеу


- Егер бірнеше қаңылтыр табаны қолданып өзірлеп жатсаңыз, не **«Пісіру»**  режимін, не **«Multi-өзірлеу»**  режимін қолданыңыз, өйткені бұл жақсы нәтижелер беретін жалғыз режимдер.
- Жеңіл немесе таңдаулы тамақты бірнеше қаңылтыр табада өзірлегенде бір уақытта 3 қаңылтыр табада (духовка түбінен 1, 3 және 5 күйлері) өзірлеуге мүмкіндік беретін «Пісіру» режимін қолданыңыз. Кейбір мысалдар «Тамақтарды өзірлеу туралы тәжірибелік кеңестер» кестесіне қосылған.
- Басқа өнімдерді бірнеше қаңылтыр табада өзірлегенде төмендегіні есте сақтап, **«Multi-өзірлеу»** режимін қолданыңыз:
 - Духовкада қаңылтыр табаларға арналған 5 орын бар. Мәжбүрлі конвекциямен өзірлеу уақытында үш орталық бағыттағышты қолданыңыз; төменгі және жоғарғы қаңылтыр табалар жылуды тікелей алады, сондықтан, бұл қаңылтыр табаларда өзірлеу кезінде нәзік өнімдер жанып кетуі мүмкін.
 - Жалпы ереже ретінде, төмендегі 2-ші және 4-ші қаңылтыр табаларды жылу көбірек қажет өнімдерді духовка түбінен 2-ші қаңылтыр табада орналастыру арқылы қолдануға тырысыңыз. Мысалы, басқа өнімдермен бірге қуырдақ өзірлегенде қуырдақты астында 2-ші қаңылтыр табада, ал нәзіктеу өнімдерді астында 4-ші қаңылтыр табада орналастырыңыз.
 - Әр түрлі уақыт және әр түрлі температуралар қажет өнімдерді өзірлегенде екі қажет арасындағы ортаңғы температураны орнатыңыз, нәзіктеу өнімді астында 4-ші қаңылтыр табаға қойыңыз және оны духовкадан бірінші шығарыңыз.
 - Түпқойманы төменгі бағыттағыштарда және торды жоғарғыларында қолданыңыз.

5.3. «Жылдам өзірлеу» режимін қолдану

Басқа өнімдермен бірге өлшеп оралған өнімдерді (мысалы, қатырылған өнімдер немесе жартылай фабрикаттар) қолданатындар үшін функционалды, жылдам және ыңғайлы болып табылады. Сіз «Тамақтарды өзірлеу туралы тәжірибелік кеңестер» кестесінде өте пайдалы ұсыныстар табасыз.

5.4. Грильді қолдану

Бұл көп функциялы құрылғы **2 түрлі гриль режимін** ұсынады

- Духовка есігі кішкене ашылған **«гриль»**  режимін өнімді грильдің орталық бөлігінің астына (астындағы 3-ші немесе 4-ші күйде) орналастырып қолданыңыз, өйткені жоғарғы қыздыру элементінің тек орталық бөлігі қосылған.

Соусты және/немесе майды жинау және олардың духовка түбіне жиналуын болдырмау үшін жинаққа кіретін түпқойманы орналастыру үшін төменгі бағыттағыштарды (астындағы 1-ші күй) қолданыңыз. Бұл режимді қолданғанда термостатты ең жоғары мәнге орнату ұсынылады. Алайда, бұл термостатты реттеп, төменірек температураны қолдану мүмкін емес екенін білдірмейді.

- **Тек духовка есігін жабық кезде қолданылатын «конвекциясы бар гриль»**  режимі грильде жылдам әзірлеу үшін өте пайдалы, өйткені жылуды бөлу бетті қызартуды ғана емес, төменгі жақты қуыруды да мүмкін етеді.

Бұған қоса, оны әзірлеу процесі аяқталғанда тамақты қызарту, мысалы, макароннан жасалған тамақтарға алтын реңкті беру үшін қолдануға болады. При использовании данного режима, располагайте решетку на 2-х или 3-х направляющих снизу (см. Таблицу приготовления), чтобы избежать попадания жира на дно духовки и образования дыма, установите поддон на 1-е направляющие снизу.

Маңызды!!! «Конвекциясы бар гриль» режимін әрқашан тек тек духовка есігі жабық күйде қолданыңыз. Бұл тамаша нәтижелер алуға және қуатты үнемдеуге (шамамен 10%) мүмкіндік береді.

Бұл режимді қолданғанда термостатты 200°C мәніне орнату ұсынылады, өйткені бұл инфрақызыл сәулелерді қолдануға негізделген грильді қолданудың ең тиімді әдісі. Алайда, бұл термостатты қажет мәнге орнатып, төменірек температураларды қолдану мүмкін емес екенін білдірмейді.

Осылайша, **бұл режимдерді қолдану кезінде ең жақсы нәтижелерге тор төменгі бағыттағыштарда орналасқанда жетуге болады** (әзірлеу кестесін қараңыз). Духовка түбіне майдың жиналуын және түтіннің пайда болуын болдырмау үшін түпқойманы астындағы 1-ші бағыттағыштарға орнатыңыз.


5.5. Торттар және кекстер пісіру

Кекстер пісіргенде әрқашан оларды алдын ала қыздырылған духовкаға орналастырыңыз. Духовканың толығымен қызуын міндетті түрде күтіңіз. Кекс отырып қалмауы үшін пісіру уақытында духовканы ашпаңыз.

Егер

| | |
|---|--|
| пісірілген өнім тым құрғақ болса, | температураны 10 °C-қа арттырыңыз және әзірлеу уақытын азайтыңыз |
| Пісірілген өнім отырып қалды | Азырақ сұйықтық қолданыңыз және температураны 10°C-қа азайтыңыз |
| Пісірілген өнімнің үсті тым күңгірт | Оны төменірек бағыттағыштарда орналастырыңыз, температураны азайтыңыз және әзірлеу уақытын арттырыңыз |
| Іші жақсы пісті, бірақ сырты жабысқақ | Азырақ сұйықтық қолданыңыз, температураны азайтыңыз және әзірлеу уақытын арттырыңыз |
| Пісірілген өнім қаңылтыр табаға жабысып қалады | Қаңылтыр табаға май жағыңыз, ұн себіңіз немесе пергамент қағазын қолданыңыз |
| Бірнеше деңгейде қолданғанда және өнімдерді әзірлеу температуралары әр түрлі болғанда | Температураның азырақ мәнін қолданыңыз. Өнімдерді барлық қаңылтыр табалардан бір уақытта шығару міндетті емес. |







5.6. Пицца әзірлеу

Пицца әзірлеу кезінде ең жақсы нәтижелер алу үшін **“Пицца”**  режимін қолданыңыз:

- Духовканы 10 минуттан кем емес алдын ала қыздырыңыз.
- Пиццаға арналған жеңіл алюминийден жасалған табаны, жинаққа кіретін торға қойып қолданыңыз. Қаңылтыр табаны (түпқойма) қолдансаңыз, әзірлеу уақыты артады және қытырлақ қабықшаны алу қиынырақ болады.
- Пицца әзірлеу кезінде духовка есігін тым жиі ашпаңыз.
- Пиццада көп (үш немесе төрт) топпинг (салынды) бар болса, әзірлеу процесінің ортасында үстінен моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.
- Екі қаңылтыр табада пицца әзірлегенде 2-ші және 4-ші күйлерді 220°C температурасында қолданыңыз және пиццаны духовкаға тек кемінде 10 минут алдын ала қыздырудан кейін ғана қойыңыз.

5.7. Балықты және етті әзірлеу

- Ақ етті, құсты және балықты әзірлегенде 180°C-тан 200°C-қа дейінгі температура мәндерін қолданыңыз.
- Үсті жақсы қуырылуы керек және іші жұмсақ және сөлді болуы қызыл ет жағдайында қысқа уақыт температураны мәнінен (200°C - 220°C) бастау, содан кейін оны төмендету жөн.
- Негізінен порция неғұрлым кішкентай болса, температура соғұрлым төмен болады. Етті тордың ортасына қойыңыз және оған май жинауға арналған түпқойманы орнатыңыз.
- Тор духовка ортасында орналасқанына көз жеткізіңіз. Астындағы жылу мөлшерін көбейту керек болса, төменгі бағыттағыштарды қолданыңыз. Иісті қуырдақ үшін (әсіресе, үйрек және жабайы құс) еттің үстін доңыз майымен немесе беконмен жабыңыз.

| Режим белгісі | Өзірлетін тамақ | Салмағы (кг түрінде) | Духовка түбінен қаңылтыр табаның күйі | Алдын ала қыздыру уақыты (минут) | Термостат көрсеткіштері | Өзірлеу уақыты (минут) | |
|--|---|----------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|------------------------|-------|
| 1. Конвекция  | Үйрек | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Қуырылған сиыр ету немесе бұзау еті | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Қуырылған шошқа еті | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Құрғақ печенье (үгілмелі) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Ватрушкалар | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| 2. Multi-өзірлеу  | Пицца (2 қаңылтыр табада) | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | Қозы | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 | |
| | Қуырылған тауық+картоп | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 | |
| | Макрель | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Мейіз қосылған көкс | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Шайқалған кілегей қосылған төтті тоқаш (2 қаңылтыр табада) | 0.5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | Құрғақ печенье (2 қаңылтыр табада) | 0.5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | Бисквит (1 қаңылтыр табада) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 | |
| | Бисквит (2 қаңылтыр табада) | 1 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 | |
| | Бәліш | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | |
| 3. Жоғарғы духовка  | Қызарту | - | 3/4 | 15 | 220 | - | |
| | Өзірлеу | | | | | | |
| 4. Еріту  | Кез келген қатырылған өнімдер | | | | | | |
| 5. Гриль  | Креветкалар және кальмар бар хатқалталар | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 | |
| | Нәлім сүбесі | 1 | 4 | 5 | Max | 10 | |
| | Грильдегі көкөністер | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 | |
| | Бұзау еті | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Жаншылған ет | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Гамбургерлер | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 | |
| | Макрель | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Ыстық бутербродтар | - | 4 | 5 | Max | 2-3 | |
| | Істікте (бар болса) | | | | | | |
| |  | Істіктегі бұзау еті | 1.0 | - | 5 | Max | 80-90 |
| Істіктегі тауық | | 1.5 | - | 5 | Max | 70-80 | |

| Режим белгісі | Өзірленетін тамақ | Салмағы (кг түрінде) | Духовка түбінен қаңылтыр табаңның күйі | Алдын ала қыздыру уақыты (минут) | Термостат көрсеткіштері | Өзірлеу уақыты (минут) |
|-------------------------------------|--|-------------------------|--|----------------------------------|-------------------------|------------------------|
| 6. Конвекциясы бар гриль | Грильдегі тауық | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Істікте (бар болса) | | | | | |
| | Істіктегі бұзау еті | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Істіктегі тауық | 2.0 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| 7. Пісіру | Тауық (істікте) + картоп (қуырылған) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | Ватрушкалар | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Жеміс көкестері | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Цукаттар қосылған көкс | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Бисквит | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Салындысы бар құймақшалар (2 қаңылтыр табада) | 1.2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Құймақтар (2 қаңылтыр табада) | 0.6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Қаттама бөліштер (2 қаңылтыр табада) | 0.4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Шайқалған кілегей қосылған төтті тоқаш (3 қаңылтыр табада) | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| Құрғақ печенье (3 қаңылтыр табада) | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| Меренгалар (3 қаңылтыр табада) | 0.5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 180 | |
| 8. Жылдам | Кез келген қатырылған өнімдер | | | | | |
| | Пицца | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Цукини және креветкалар қосылған бөліш | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Салындысы бар бөліштер | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Лазанья | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Тоқаштар | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Тауықтан жасалған шайнама | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Жартылай фабрикалтар | | | | | |
| | Тауық қанаттары | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | Балғын өнімдер | | | | | |
| | Құрғақ печенье (үгілмелі) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Цукаттар қосылған көкс | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Қаттама төтті тоқаш | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| | 9. Пицца | Пицца | 0.5 | 3 | 15 | 220 |
| Қуырылған сиыр ету немесе бұзау еті | | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| Тауық | | 1 | 2/3 | 10 | 180 | 60-70 |

Ескерту

Өзірлеу уақыты шамамен берілген және әр түрлі таңдауларға байланысты өзгеріп отыруы мүмкін. Грильді немесе конвекциясы бар грильді қолданып өзірлегенде түпқойма әрқашан астындағы 1-ші бағыттағышта орналасуы керек.

6. ДУХОВКА ШКАФЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК

- Осы құрылғының тиімді және қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін мыналар ұсынылады:
 - Тек өндіруші рұқсат еткен сервистік орталықтарға бару.
 - Әрқашан түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді қолдану.
 - Қуат кабелі зақымдалған жағдайда ауыстыру үшін тек арнайы кабельді немесе өндірушіден немесе техникалық қызмет көрсету және жөндеу қызметінен сатып алынған кабельді қолдану керек.
- Құрылғымен жұмыстарды орындау кезінде жарақаттарды және құрылғының зақымдалуын болдырмау үшін духовканың бүйірлеріндегі ойықтарда орналасқан арнайы өзірленген тұтқаларды пайдалану ұсынылады.
- Бұл құрылғы кәсіби емес, тұрмыстық қолдануға ғана өзірленген.
- Бұл құрылғының электр жүйесі тек қолданыстағы нормаларға және стандарттарға сай тиімді жерге қосу жүйесімен дұрыс жалғағанда қауіпсіз жұмысты қамтамасыз етеді.
- Құрылғыны қолдану кезінде қыздыру элементтері және духовка есігінің кейбір бөліктері өте ыстық болады. Оларға тимеуге және балаларды жеткілікті қашықтықта ұстауға тырысыңыз.
- Құрылғы жұмыс істегенде жылу бөлінеді. Қыздыру элементіне тимеу үшін сақ болыңыз.
- Келесі заттар ықтимал қауіпті болып табылады, сондықтан, оларға балаларды немесе әрекетке қабілетті емес тұлғаларды жақындатпау үшін тиісті шараларды қолдану керек:
 - Құрылғыны басқару және жалпы құрылғының өзі;
 - Орама (қаптар, полистирол, шегелер және т.б.);
 - Бөлінетін жылуға байланысты духовканы немесе грильді қолданудан кейін бірден құрылғының өзі;
 - Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін құрылғының өзі (құрылғының ықтимал қауіпті бөліктерін қауіпсіз ету керек).
- Мыналардан сақтаныңыз:
 - Құрылғыға дененің ылғалды бөліктерімен тиюлерден;
 - Құрылғыны жалаңаяқ қолданудан;
 - Ашаны розеткадан кабельді тартып суырудан;
 - Тиісті емес немесе қауіпті әрекеттерден;
 - Желдетуге және жылуды сейілтуге арналған ойықтарды бөгеуден;
 - Шағын тұрмыстық құрылғылардың қуат кабельдерінің құрылғының ыстық бөліктеріне тиюінен;
 - Воздействия на прибор атмосферных явлений, таких как дождь или солнечный свет;

- Құрылғыға жаңбыр немесе күн жарығы сияқты атмосфералық құбылыстардың әсерінен;
 - Духовканы бірдеңені сақтау үшін қолданудан;
 - Құрылғы жанында тұтанғыш сұйықтықтарды қолданудан;
 - Адаптерлерді, тарамдағыштарды және ұзартқыштарды қолданудан;
 - Білікті маман көмегінсіз орнату немесе жөндеу әрекеттерінен.
- **Келесі жағдайларда білікті маманға хабарласу керек:**
 - Орнату (өндіруші нұсқауларын орындап);
 - Құрылғы жұмысына күдіктер бар болса;
 - Электр розеткасын ауыстырғанда, ол құрылғы ашасымен үйлесімді емес болса.
 - Термостат бөлігі болып табылатын температура датчигі зақымдалса; бүкіл блокті өкілетті сервистік орталық өкілі ауыстыруы керек.
 - **Келесі жағдайларда өндіруші рұқсат еткен сервистік орталық маманына хабарласу керек:**
 - Ораманы шешкеннен кейін құрылғыда ақаулардың болмауына күдіктер болса;
 - Зақымдалса, қуат кабелін ауыстыру керек;
 - Құрылғы бұзылса немесе дұрыс емес жұмыс істесе; түпнұсқалық бөлшектерді қолдануды талап етіңіз.
 - **Сондай-ақ, мыналарды ескеру керек:**
 - Духовканы тазалау үшін буды (бумен тазалағышты) қолдануға болмайды;
 - Құрылғыны тек тамақ әзірлеу үшін қолданыңыз және басқа ештеңе үшін қолданбаңыз;
 - Орамадан шығарудан кейін құрылғыда ақаулар және зақымдар бар-жоғын тексеріңіз;
 - Дұрыс емес жұмыс істеп жатса, сондай-ақ, тазалау және қызмет көрсету алдында құрылғыны электр желісінен өшіріңіз;
 - Егер ұзақ уақыт бойы қолданып жатпасаңыз, құрылғыны электр желісінен өшіріңіз;
 - Тамақтарды духовкаға қойғанда немесе оларды шығарғанда арнайы қолғапты қолданыңыз;
 - Өрқашан есік тұтқасын ортасынан ұстаңыз, өйткені оның жиектері ыстық ауаның шығуына байланысты ыстық болуы мүмкін;
 - Құрылғыны енді қолданбау туралы шешім қабылдасаңыз, қуат кабелін электр желісінен суырыңыз.

Өндіруші дұрыс емес орнату, тиісті емес, дұрыс емес немесе саналы емес қолдану тудырған кез келген зақымдарға жауапкершілік алмайды.

7. МОНТАЖДАУ

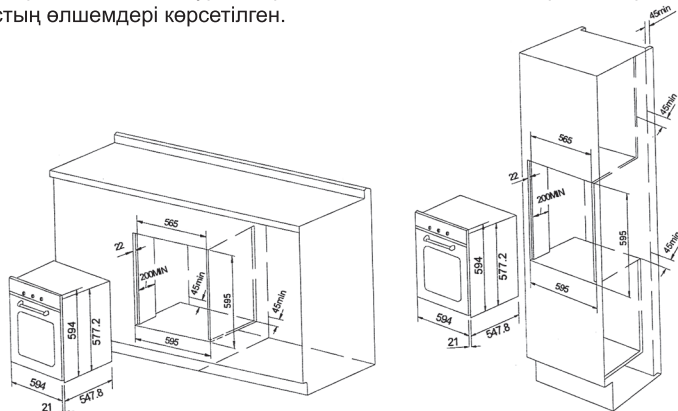
Духовканы тек білікті маман орнатуы керек. Өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке зиян келтіруі мүмкін дұрыс емес орнатуға жауапкершілік алмайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!!!

- Кез келген реттеулерді немесе қызмет көрсету жұмыстарын орындау алдында құрылғы қуатын өшіру керек.
- Желдетуге арналған арна бар деп саналады.

7.1. Кірістірілетін духовкаларды орнату

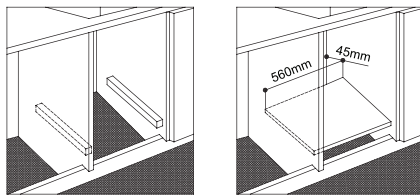
Кірістірілетін духовканың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін ол кірістірілетін жиһаз сәйкес болуы керек. Төмендегі суретте үстел астына немесе қабырға шкафына орнатуға арналған қуыстың өлшемдері көрсетілген.



Ескерту

Тапсырыс берушінің талаптарына сай орнату.

- Жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету үшін шкафтың артқы қабырғасын алып, духовканы екі ағаш тақтайшада орналастыру керек. Егер духовка тұтас тегіс бетте орналасса, өлшемі кемінде 45 x 560 мм ойық болуы керек.
- Көршілес шкафтардың тақталары жылғуға төзімді материалдан жасалуы керек. Атап айтқанда, алды қапталған шкафтарды кемінде 100°C температураға төзетін желімді қолданып жинау керек.
- Қолданыстағы қауіпсіздік нормаларына және стандарттарына сай орнатудан кейін духовканың электр бөліктеріне тию мүмкін емес болуы керек.
- Құрылғының қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ететін барлық бөліктерді тек құрал көмегімен шешу керек.
- Духовканы шкафта бекіту үшін духовка есігін ашыңыз және оны ағашқа арналған 4 бұранданы жақтау периметріндегі 4 тесікке кіргізіп жалғаңыз.



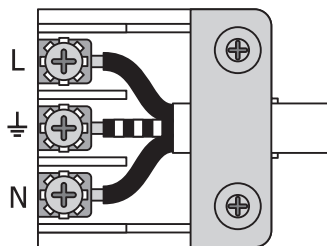
7.2. Электр қосылымдар

Үш полюстік қуат кабелімен жабдықталған духовкалар құрылғыда және қызмет көрсету нұсқаулығында көрсетілген көрнеуі және жиілігі бар айнымалы токтан жұмыс істейтіндей құрастырылған.

- Кірістірілетін духовканы электр желісіне қосу тек қорғағыш жерге қосу түйіспесі бар дұрыс монтаждалған розетка арқылы айнаымалы ток желісіне орындалуы керек.
- Аша мен розетка бір бірімен оңай беттесетініне көз жеткізу керек.
- Сымның қимасы тұтынылатын қуатқа сай болуы және оқшаулауы жеткілікті болуы керек.
- Жалғау сымы духовканың қызатын бөліктеріне тимеуі және бөлме температурасынан 50°С-тан жоғары температураға дейін қызбауы керек.

7.2.1. Қуат кабелін орнату

- Винттерді бұрап алыңыз және кіріс қалқанша қақпағын алыңыз.
- Сымдарды келесі ретпен жалғаңыз:
 - көкті - N клеммасына (бейтарап сым),
 - қоңырды - L клеммасына (фазалық сым),
 - сары-жасылды - «жер» клеммасына \perp .
- Кіріс қалқанша қақпағын орнына орнатыңыз.



7.2.2. Қуат кабелін электр желісіне жалғау

- Құрылғының техникалық деректері бар кестешеді көрсетілген стандарттарға сай стандартты ашаны орнатыңыз. Қуат кабелін электр желісіне қосқанда көп полюсті автоматты өшіргішті орнатыңыз. Ол жүктемеге және қолданыстағы нормаларға сай болуы керек (жерге қосу сымы өшпеуі керек).
- Жалғауларды орындау алдында төмендегі тармақтар орындалғанына көз жеткізіңіз:
 - Құрылғының электр қауіпсіздігін тек ол электр қауіпсіздік нормаларына сай дұрыс және сенімді түрде жерге қосылған болса ғана қамтамасыз етуге болады. Өрқашан жерге қосудың жұмысқа қабілеттілігін тексеріңіз; егер күдіктеріңіз болса, жүйені тексеру үшін білікті маманды шақырыңыз. Өндіруші жерге қосудың болмауы тудырған зиянға жауапкершілік алмайды.
 - Құрылғыны электр желісіне қосу алдында құрылғы кестешесінде (немесе орамада) көрсетілген сипаттамалар сіздің пәтердегі электр желісінің сипаттамаларына сай екеніне көз жеткізіңіз.
 - Жүйенің және разъемның рұқсатты қуаты құрылғының техникалық деректері бар кестешеді көрсетілген ең көп қуатты тұтынуға сай болатынына көз жеткізіңіз. Күдіктеріңіз болса, білікті маманға хабарласыңыз.
 - Құрылғы ашасы және розетка үйлесімді емес болса, білікті маман розетканы қолайлы үлгімен ауыстыруы керек. Сондай-ақ, ол кабель қимасы құрылғының тұтынылатын қуатына сай екеніне көз жеткізуі керек. Адаптерлерді, тарамдағыштарды және/немесе ұзартқыштарды қолдануға болмайды.
 - Қуат сымы зақымдалса, оны ауыстыруды білікті маман (сервистік қызмет өкілі) орындауы керек.
 - **Ашаға және розеткаға қол жеткізу оңай болуы керек.**

8. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Духовканың ішкі өлшемдері:

Ені: 42,3 см

Тереңдігі: 40,7 см

Биіктігі: 39,2 см

Духовканың ішкі көлемі: 70 литр

Қуат көзінің кернеуі және жиілігі:

220-240 В ~50/60 Гц

Қуат тұтыну сыныбы: А

| | | | | | | | | | |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|----|
| | | | | | | | | | |
| 2145 | 2385 | 2415 | 2850 | 1705 | 2175 | 1205 | 995 | 2480 | 45 |
| 2540 | 2835 | 2875 | 3390 | 2030 | 2590 | 1435 | 1195 | 2950 | 55 |
| Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт | Вт |

9. КЕПІЛДІК

Біз осы электр духовка шкафтарына сатып алу күнінен бастап бір жылға кепілдік береміз. Егер сіз бұйымды осы нұсқаулыққа сай қолдансаңыз, бірақ бұзылу бәрібір орын алса, ең жақын сервистік орталыққа хабарласыңыз.

Кепілдік бойынша қызмет көрсетілуі үшін сатушы сату кезінде міндетті түрде толтыруы керек кепілдік талонымен бірге тұрмыстық құрылғыны сатып алу чегін беру керек. Кепілдік талонын толтыруды талап етіңіз.

Әйтпесе, кепілдік бойынша міндеттемелер жарамсыз болады.

Келесі жағдайларда кепілдік қолданылмайды:

- Осы нұсқаулықта немесе кепілдік талонында көрсетілген талаптар бұзылған.
- Духовка шкафы өндірістік мақсаттарда қолданылған.
- Кепілдік мерзімі біткен.
- Сапалы емес орнату, дұрыс емес қолдану орын алды.
- Желінің электр кернеуі духовка нұсқаулығының талаптарына сай емес.
- Духовка шкафы өкілетті емес сервистік бекетте жөндеуден өткен немесе жөндеу кезінде басқа өндірушінің қосалқы бөлшектері қолданылған.

Кепілдік мерзімі біткеннен кейін барлық регламенттік жұмыстар, жөндеу және қосалқы бөлшектерді ауыстыру ақылы болып табылады.

Бұйым еуропалық стандарттарға сай өндірілген және сертификаттаудан өткізілген.

ISO9001 : 2000

Бұл нұсқаулық тұрмыстық кірістірілетін духовка шкафтарының келесі үлгілеріне арналған DE-603.

Құрметті сатып алушы,

«MBS» сауда белгісінің өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет.

Өндіруші

АРДА (ЖЕОЗЯНГ) ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД.

166 ЮНГУЙ НОТЕРН РОАД, ЧЕНГСИ ЖАҢА ИНДУСТРИАЛДЫҚ АЙМАҒЫ,

ЁНКАНГ, ЖЕОЗЯНГ, 321300, ҚЫТАЙ.

МБС СТАРС ГРУП АГ ҮШІН.

Сериялық идентификациялық нөмір

(Кепілдік талонында, мотордағы жапсырмада, қораптағы жапсырмада көрсетілген).

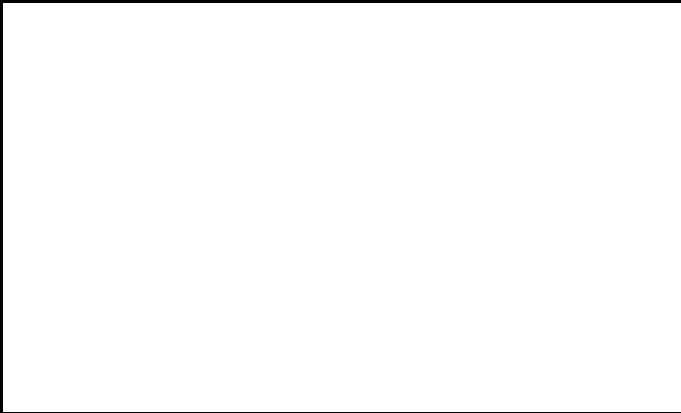
11.03.01.17

┌───┐ ┌───┐ ┌──────────┐
1 2 3

1 – жыл

2 – ай

3 – бұйымның сериялық нөмірі



CE ISO9001 : 2000 EAC