

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ВСТРАИВАЕМЫЕ
ДУХОВЫЕ
ШКАФЫ**



**ИНСТРУКЦИЯ
по установке,
эксплуатации
и уходу**

Модели
DE-601, DE-602R, DE-602L, DE-603

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.
- Последнего как прибор был распакован, убедитесь, что он не имеет повреждений и электрические контакты в идеальном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение техники безопасности.
- Убедитесь, чтобы вблизи прибора обеспечивалась свободная циркуляция воздуха. Плохая вентиляция приведет к недостатку кислорода
- Использование прибора приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию (или установите вытяжку с воздуховодом).
- Если устройство интенсивно используется на протяжении длительного времени, то эффективность вентиляции следует увеличить или повысить мощность вытяжки.
- Прибор должен подключаться к сети с заземлением.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите все ярлыки и защитную пленку снаружи и внутри прибора.

Эксплуатация

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

Безопасность детей

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

Очистка и обслуживание

- Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ ПРОЛИТЫЕ ПРОДУКТЫ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ САХАРА (НАПРИМЕР, 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 организацию, занимающуюся утилизацией данного вида техники.
- Пожалуйста, внесите свой вклад в защиту окружающей среды.

СОДЕРЖАНИЕ

1. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ
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



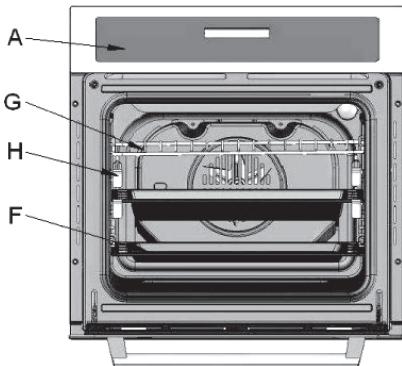
Описание

A – Панель управления

G – Решетка

H – Направляющие для решетки или противня

F – Поддон или противень



1. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ

Перед вами многофункциональная духовка MBS, которая позволит вам легко выбрать различные режимы приготовления.

При первом использовании устройства, мы рекомендуем вам установить термостат на максимальное значение, и оставить пустую духовку на полчаса. Затем открыть дверцу духовки и впустить в нее комнатный воздух. Запах, который обычно присутствует при первом использовании, вызван испарением веществ, использующихся для защиты духовки во время хранения до момента ее фактической установки.

1.1. Перед первым использованием

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  , пока символ Времени не 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.

1.2. Знакомство с прибором

Прибор может работать в тестовом режиме для выполнения проверки или выполнения всех этапов работы. Во время тестирования духовка не нагревается.

1.2.1. Переключение в тестовый режим

- Выключите прибор с помощью кнопки включения/выключения  .

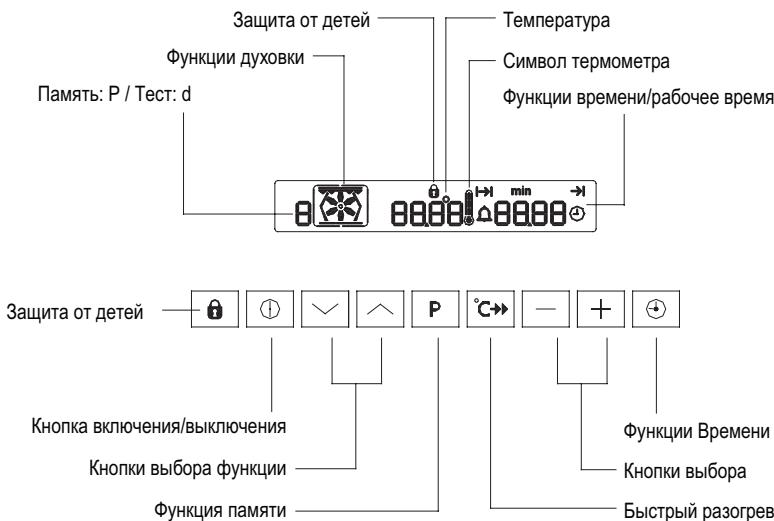
- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **P** и **+**, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не загорится “d”.

1.2.2. Выключение тестового режима

- Выключите прибор с помощью кнопки включения/выключения **(⊕)**.
- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **P** и **+**, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится “d”.

2. УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Электронное управление духовкой



2.1. Общие указания

- Всегда сначала включите устройство с помощью кнопки включения/выключения **(⊕)**.
- Когда загорелась выбранная функция, духовка начинает разогреваться или начинается обратный отсчет установленного времени.
- При достижении выбранной температуры раздается звуковой сигнал.
- Освещение духовки включается при запуске функции.
- Освещение духовки выключается через 10 минут после автоматического выключения прибора.
- Выключайте прибор с помощью кнопки включения/выключения **(⊕)**.

2.2. Выбор функции духовки

- Включите духовку с помощью кнопки включения/выключения .
- Нажмайте кнопку  или , пока не появится необходимая функция. Предполагаемая температура выветрится на дисплее температуры. Если предполагаемая температура не будет изменена в течение 5 секунд, духовка начнет разогрев.

2.3. Изменение температуры духовки

Нажмайте кнопку  или , чтобы увеличить или уменьшить температуру.

Значение будет изменяться с шагом в 5 °C.

2.4. Символ термометра

- Постепенно увеличивающееся число сегментов символа термометра  показывает как высока температура в духовке во время разогрева.
- Три сегмента символа термометра  показывают, что работает Быстрый разогрев.

2.5. Изменение функции духовки

Чтобы изменить функцию духовки, нажмайте кнопку  или , пока не будет отображена необходимая функция.

2.6. Выключение духовки

Выключите прибор с помощью кнопки включения/выключения .

2.7. 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” . Загорится символ .
- Сегменты будут поочередно мигать, указывая на то, что выполняется функция “Быстрый разогрев”. Когда установленная температура будет достигнута, сегменты индикатора нагрева загорятся. Раздастся звуковой сигнал и символ  исчезнет.
- Теперь духовка может продолжить нагрев в соответствии с выбранной функцией и температурой. И теперь вы можете поместить в духовку приготовляемую пищу.

2.8. Функция памяти

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

- Установите функцию духовки, температуру и, если необходимо, Время приготовления \rightarrow и/или Время окончания работы \rightarrow .
- 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.

2.8.1. Запуск функции памяти

- Включите духовку с помощью кнопки включения/выключения .
- С помощью кнопки  вызовите сохраненные установки.

2.9. Функции времени

- **Обратный отсчет Δ**

Эта функция для установки обратного отсчета (таймера). По истечении времени раздается звуковой сигнал. Данная функция не влияет на работу духовки.

- **Время приготовления \rightarrow**

Функция для задания того, как долго будет использоваться духовка.

- **Время окончания работы \rightarrow**

Функция для задания того, когда следует выключить духовку.

- **Time \odot**

Для установки, изменения или проверки времени.

(См. раздел 1.1. "Перед первым использованием").

2.9.1. Общие положения

- После того как была выбрана функция времени, соответствующий символ мигает в течение 5 секунд. В течение этого времени можно задать или изменить необходимые значения времени с помощью кнопки  или .
- Когда желаемое значение времени было установлено, символ продолжает мигать около 5 секунд. После этого данный символ загорается. Начинается установленный обратный отсчет Δ .
- Отсчет значений, установленных для Времени приготовления \rightarrow и Времени окончания работы \rightarrow , начинается при старте выбранной функции.

2.9.2. Обратный отсчет

- Нажимайте кнопку функции Времени , пока не начнет мигать символ Обратный отсчет Δ .
- Установите необходимое значение времени для обратного отсчета с помощью кнопки  или  (макс. 99.00 минут).
- По истечении 5 секунд на дисплее будет отображено оставшееся время.
- Загорится символ Обратного отсчета Δ .

- Когда истечет установленное время, около 2 минут раздается звуковой сигнал. Отображается “0.00” и символ Обратного отсчета  мигает.
- Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

2.9.3. Время приготовления

- Выберите функцию духовки и с помощью кнопки  или  выберите температуру.
- Нажимайте кнопку функции Времени  , пока символ Время приготовления  не начнет мигать.
- С помощью кнопки  или  установите необходимое время приготовления. Духовка включится. Загорится символ Время приготовления .
- Нажимая кнопку функции Времени  , вы можете вызвать отображение текущего времени.
- Когда истечет установленное время, около 2 минут, раздается звуковой сигнал. Духовка выключается. Отображается “0.00” и мигает символ Время приготовления .
- Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

2.9.4. Время окончания работы

- Выберите функцию духовки и с помощью кнопки  или  выберите температуру.
- Нажимайте кнопку функции Времени  , пока не начнет мигать символ Время окончания работы .
- С помощью кнопки  или  установите необходимое время выключения прибора. Зажгутся символы Время окончания работы  и Время приготовления .
- Духовка автоматически включится.
- Нажимая кнопку функции Времени  вы можете вызвать отображение текущего времени.
- Когда истечет установленное время, около 2 минут, раздается звуковой сигнал. Духовка выключается. Отображаются “0.00” и мигают символы Время окончания работы  и Время приготовления .
- Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

2.9.5. Время приготовления и Время окончания работы совместно

Параметры Время приготовления  и Время окончания работы  могут использоваться одновременно, если духовку предполагается автоматически включить и выключить **позже**.

- Выберите функцию духовки и температуру.
- С помощью функции Время приготовления  , задайте время, необходимое на приготовление блюда, например, 1 час.
- С помощью функции Время окончания работы  , в которое блюдо будет готово, например, 14:05.

Загорятся символы Время приготовления  и Время окончания работы .

Духовка включится автоматически в рассчитанное время, т.е. в 13:05.

- Когда истекло время приготовления, около 2 минут издается звуковой сигнал.
Духовка отключится в 14:05.

2.10. Другие функции

2.10.1. Отключение дисплея

Вы можете сэкономить энергию, отключив дисплей.

- **Отключение дисплея**

- Если необходимо, включите прибор с помощью кнопки включения/выключения .
- Одновременно удерживайте нажатыми кнопку функции Времени  и кнопку 

Когда прибор будет включен в следующий раз, дисплей включится автоматически.

При выключении прибора, дисплей снова выключится.

- **Включение дисплея**

- Если необходимо, включите прибор с помощью кнопки включения/выключения .
- Одновременно удерживайте нажатыми кнопку функции Времени  и кнопку 

2.10.2. Защита от детей

Когда задействована защита от детей, прибор нельзя будет включить.

- **Активирование защиты от детей**

- Чтобы активировать защиту, **включите** прибор с помощью кнопки включения / выключения .

НЕ должно быть выбрано никакой функции духовки.

- Нажмите и удерживайте кнопку .

Защита от детей активирована.

- **Деактивирование защиты от детей**

- Чтобы деактивировать защиту, **включите** прибор с помощью кнопки включения / выключения .

- Нажмите и удерживайте кнопку 

Защита от детей деактивирована и прибор готов к использованию.

2.10.3. Звук нажатия кнопок

- **Выключение звукового сигнала нажатия кнопок**

- **Включите** прибор с помощью кнопки включения/выключения .
- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и 

Звуковой сигнал нажатия кнопок отключен.

- **Включение звукового сигнала нажатия кнопок**

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и 

Звуковой сигнал нажатия кнопок снова включен.

3. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

3.1. Конвекция (верхний и нижний жар) 2100-2520W

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, торты 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 верней и нижней части. При выборе положения противня, ориентируйтесь на то, где блюда требуется больше тепла – сверху или снизу.

3.2. Быстрое приготовление 2125-2560W

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 2370-2924W

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 приготовление, 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 2772-3420W

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 1220-1460W

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 940-1110W

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

3.7. Гриль 2090-2520W

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 2100-2550W

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 1660-2020W

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 использование 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. Вертел (доступен только в определенных моделях)

Для запуска вертела, выполните следующее:

- Разместите противень на 1-м уровне.
- Установите специальную опору для вертала на 2-м уровне и разместите вертел в специальное отверстие на задней стенке духовки.
- Нажмите кнопку выбора функции духовки  или  для выбора установок  / .

Примечание

После нажатия соответствующих кнопок, необходимо начать задавать значения в течение 5 секунд. В случае отключения электропитания, установки и текущее время (часы, минуты) исчезнут. После включения питания, на экране будут отображены три “0” и “AUTO”, и духовка автоматически будет сброшена.

3.12. 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.

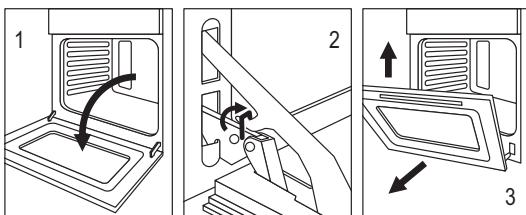
Для увеличения срока службы вашей духовки, ее необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:

- 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

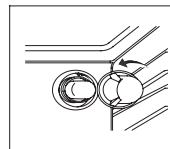
Для более тщательной уборки дверь духовки можно снять. Это делается следующим образом:

- 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

- Замена лампы в духовке
- 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.



4.3. Автоматическая пиролитическая очистка духовки DE-601.

- При пиролитической самоочистке духовка разогревается примерно до 480°C и удаляет остатки пищи с внутренних поверхностей духовки.
- Вы можете выбрать три варианта очистки:
 1. быстрая длительностью примерно 1 ч 25 мин
 2. нормальная длительностью примерно 1 ч 50 мин
 3. интенсивная длительностью примерно 2 ч
- Для вашей безопасности при пиролитической очистке замок дверцы духовки запирается автоматически когда температура достигает 280°C и вы сможете открыть дверцу только когда температура снова упадет уже ниже 300°C.

Внимание!!!

- **Поверхность духовки становится очень горячей!** Убедитесь, что ничего не находится напротив передней панели духовки! Держите детей на безопасном расстоянии!
- **Не пытайтесь открывать духовку при работающей пиролитической очистке!** Процесс очистки может быть нарушен. Не пытайтесь руками открыть замок дверцы духовки.
- Вы не можете включать подсветку духовки во время очистки!

4.3.1. Перед очисткой

- Удалите все аксессуары и подносы из духовки.
- Риск огня. Остатки пищи и жира могут воспламеняться.
- Протрите духовку и аксессуары, которые нужно очистить, влажной тканью.
- Очистите дверцу духовки вдоль краев и вокруг замка. Не промывайте сам замок. Перед включением очистки убедитесь, что дверца закрыта.
- Универсальный противень можно подвергнуть пиролитической очистке вместе с самой духовкой. Если вы хотите очистить универсальный противень, вставьте его в духовку на второе снизу положение.
- Решетка для гриля не подлежит пиролитической очистке!
- Никогда не подвергайте пиролитической очистке металлическую посуду.

4.3.2. Включение функции пиролитической очистки

- Включите духовку кнопкой Вкл/выкл .
- Кнопками  или  переключайте функции, пока на дисплее не появится функция пиролитической очистки (**P** ,  ,  и на дисплее появится "2.00").
- На дисплее появляется предлагаемый вариант очистки. Если в течение 5 секунд вы не меняете вариант, то духовка начинает разогреваться.
- Используя кнопки  и  для выставления времени очистки.

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 противнике

- 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 противнике, 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 скечь, приготовляя на этих противнях.
 - Как общее правило, старайтесь использовать 2-й и 4-й противни снизу, располагая продукты, которым требуется больше тепла на 2-м противнике 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 температурами, 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 °C и уменьшите время приготовления
Выпечка осела	Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C
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 меньше 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°C, 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°C до 200°C.
- В случае красного мяса, которое должно быть хорошо прожаренным сверху и нежным и сочным внутри, лучше начинать со значения температуры (200°C - 220°C) на короткое время, а затем понизить ее.
- В основном, чем меньше порция, тем ниже температура. Разместите мясо в центре решетки и установите по нему поддон для сбора жира.
- Убедитесь, что решетка располагается в центре духовки. Если вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижние направляющие. Для пряного жаркого (особенно утки и дичи) обложите мясо сверху салом или беконом.

Обозначение режима	Приготавляемая 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 	Поддумывание	-	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	Приготавляемая 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 цукини 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					
9. Пицца 	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
	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. Страйтесь 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;
 - Попытка 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 обслуживание;
 - 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

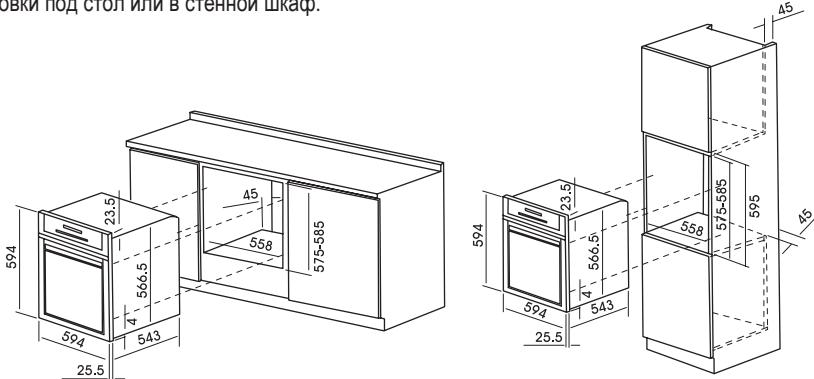
Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.

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

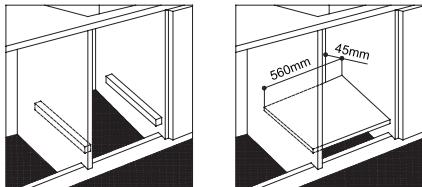
Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под стол или в стенной шкаф.



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.



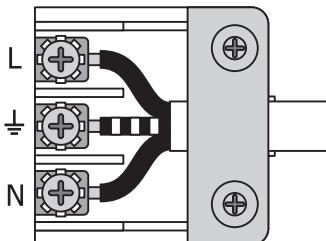
7.2. Электрические подключения

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°C 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" $\frac{1}{\square}$.
- 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 многополюсной 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: 43.5 см

Глубина: 40 см

Высота: 32 см

Внутренний объем духовки:

56 литров

Напряжение и частота источника питания:

220-240 В ~50/60 Гц

2100	2090	2100	2772	1660	2125	2125	940	2370	45	
2520	2520	2550	3420	2020	2560	2560	1110	2924	55	
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.

Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых электрических духовых шкафов: DE-601, DE-602R, DE-602L, DE-603.

Уважаемый покупатель,

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



CE PG