



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU

ИНСТРУКЦИЯ

по установке,
эксплуатации и уходу

Модели

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

ЭЛЕКТР КІРІСТІРІЛЕТІН
ДУХОВКА ШКАФТАРЫ
орнату, пайдалану
және күту

KZ

НҰСҚАУЛЫҒЫ

Үлгілер

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

RU	1
KZ	28

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



Описание

A – Панель управления

B – Ручка выбора функции духовки

C – Ручка термостата (установка температуры)

D – Электронная панель управления

(модели DE-604, DE-610)

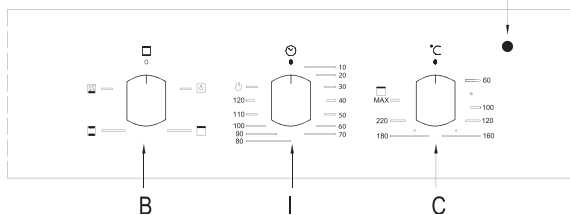
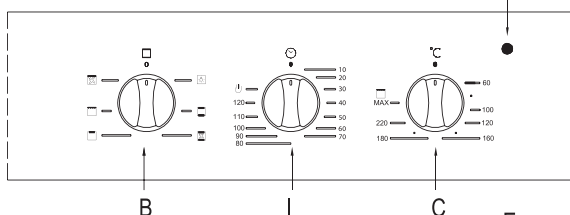
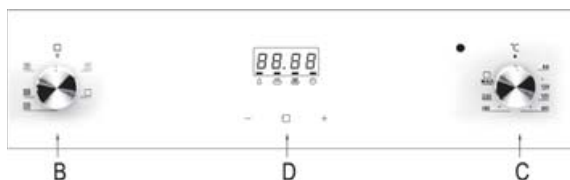
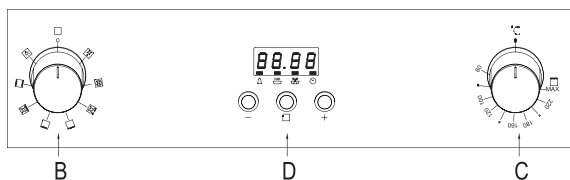
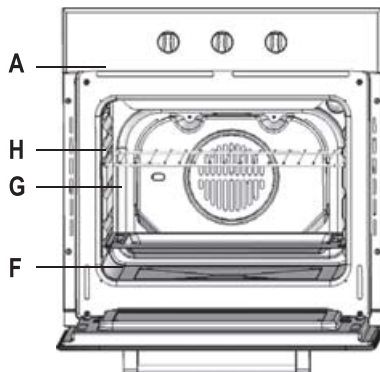
E – Световой индикатор (когда он горит, это означает, что духовка разогревается до нужной температуры)

F – Поддон или противень

G – Решетка

H – Направляющие для решетки или противня

I – Ручка установки времени готовки (модели DE-605, DE-615)

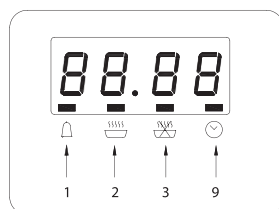


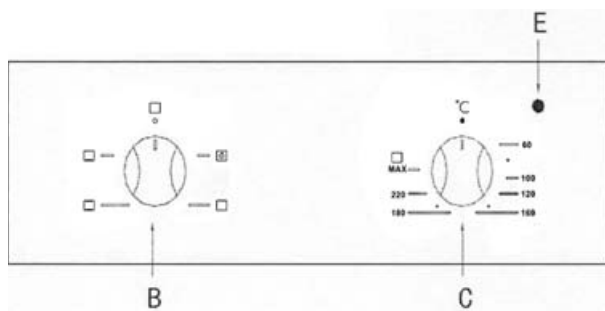
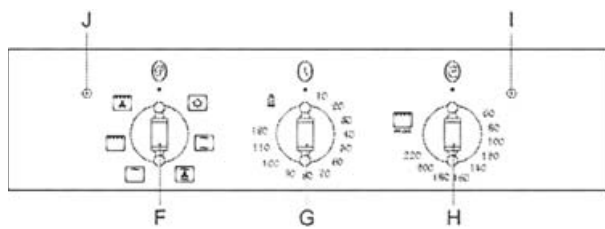
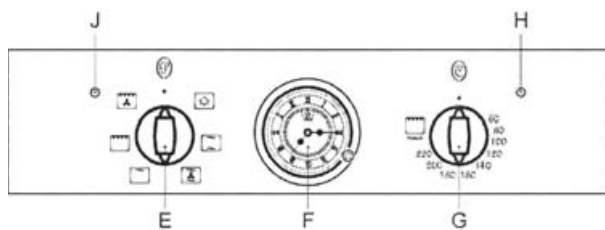
1 – Индикатор установки таймера

2 – Индикатор установки времени готовки

3 – Индикатор установки времени окончания готовки

9 – Индикатор установки часов





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 включенной. Затем открыть дверцу духовки и впустить в нее комнатный воздух. Запах, который обычно присутствует при первом использовании, вызван испарением веществ, используемых для защиты духовки во время хранения до момента ее фактической установки.

2. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

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

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. 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.

2.2. Быстрое приготовление 2125-2560W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. 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 “Быстрое приготовление” достигаются, если вы используете только один противень (второе положение снизу). Пожалуйста, обратитесь к таблице “Практические советы по приготовлению блюд”.

2.3. Multi-приготовление 2370-2924W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. 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.

2.4. Пицца 2772-3420W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до 250°. 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.

2.5. Деликатное приготовление 1220-1460W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до 250°. 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.

2.6. Верхний нагрев 940-1110W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. Включены верхние нагревательные элементы. Данный режим может использоваться для подрумянивания и завершения приготовления.

2.7. Гриль 2090-2520W

Положение ручки термостата “С”: максимум. 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. Некоторые примеры приготовления на гриле включены в раздел “Практические советы по приготовлению блюд”.

2.8. Гриль с конвекцией 2100-2550W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до 200°. 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, перепелов, 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.

2.9. Выпечка 1660-2020W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° - до 250°. 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.

2.10. Размораживание 45-55W

Положение ручки термостата “С”: любая. 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 °С.

2.11. Вертел (модель DE-605)

Для запуска вертела, выполните следующее:

- Разместите противень на 1-м уровне.
- Установите специальную опору для вертела на 2-м уровне и разместите вертел в специальное отверстие на задней стенке духовки.
- Для включения функции “Вертел” нажмите кнопку выбора функции духовки “В” и выберите установки.

2.12. 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.

3. УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

3.1. Ручка установки времени готовки (I) (модели DE-605, DE-615)

Данная модель оснащена таймером для контроля выключения духовки во время приготовления. Позиция таймера “I”: в промежутке от 10 минут до 120 минут. По истечении запрограммированного времени таймер издаст звук и автоматически выключит духовку.

Программирование режима приготовления (доступно только на некоторых моделях).

3.2. Установка времени готовки на электронной панели управления (модели DE-604, DE-610)

Когда вы включаете питание духовки дисплей будет показывать “12:00”, а прямоугольный символ (индикатор установки часов) будет гореть. Для установки правильного времени часов нажмите “+” или “-” для увеличения или уменьшения цифр до настройки необходимого времени. Через 5 секунд время автоматически будет установлено, либо вы можете нажать центральную кнопку для его установки.

3.3. Автоматическая установка (установка времени автоматического включения и отключения духовки)

- Нажмите центральную кнопку несколько раз, пока не загорится индикатор установки времени готовки “2” и кнопками + и - установите нужное время приготовления.
- Нажмите центральную кнопку, пока не загорится индикатор установки времени окончания готовки “3” и кнопками + и - установите нужное время окончания приготовления.
- Установите температуру и режим приготовления путем поворота кнопки термостата и кнопки выбора функции.
- После вышеуказанных действий, оба индикатора “2” и “3” будут светиться, это означает, что процесс приготовления включен.

Например, если время приготовления занимает 45 минут и предположительно готовка должна закончиться в 14:00, установите время приготовления 45 минут; окончание приготовления 14:00. После вышеуказанной установки дисплей покажет настоящее время (час, минуты), это означает, что процесс приготовления автоматически сохранен.

Когда на часах будет 13:15 (или между 13:14-13:15), духовка начнет приготовление автоматически. В 14 часов приготовление автоматически закончится. Прозвучит звуковой сигнал. Чтобы убрать звуковой сигнал нажмите любую кнопку.

3.4. Возможна полуавтоматическая установка

(установка времени автоматического включения и отключения духовки)

- **Установите только время приготовления (10 часов максимум):**

Нажмите центральную кнопку несколько раз, пока не загорится индикатор установки времени готовки “2” и кнопками + и - установите нужное время приготовления; затем сразу включите духовку, индикатор установки времени готовки “2” начнет мигать и духовка включится. Когда приготовление автоматически закончится, прозвучит звуковой сигнал. Чтобы убрать звуковой сигнал нажмите любую кнопку.

- **Установите время окончания приготовления (23 часа 59 минут максимум):**

Нажмите центральную кнопку, пока не загорится индикатор установки времени окончания готовки “3” и кнопками + и - установите нужное время окончания приготовления; затем сразу включите духовку, индикатор установки времени готовки “3” начнет мигать и духовка включится. Когда приготовление автоматически закончится, прозвучит звуковой сигнал. Чтобы убрать звуковой сигнал нажмите любую кнопку.

Посмотреть установленные параметры приготовления можно в любое время повторно нажав центральную кнопку, но только если временные рамки готовки находятся в нулевом положении. Регулировкой времени окончания готовки можно изменить выбранные установки приготовления.

3.5. Таймер

- Максимально может быть установлено 23 часа 59 минут.
- При установке времени повторно нажимайте центральную кнопку пока не загорится индикатор таймера “1”, далее выберите время (часы, минуты) кнопками + или – . После установки правильного времени (часы и минуты) и прямоугольный индикатор таймера “1” начнет мигать и таймер заработает. Когда подойдет установленное время индикатор “1” будет мигать и заработает звуковая сирена. Для выключения сирены достаточно нажать любую кнопку.

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 “12:00” и квадратный символ над значком “часы” “AUTO”, и духовка автоматически будет сброшена.

3.6. Подсветка

Подсветка духовки устанавливается ручкой “B” в соответствующее положение. Подсветка остается включенной пока какой-либо из нагревательных элементов духовки работает.

3.7. Управление духовкой DE-606

Аналоговый таймер

Аналоговый таймер духового шкафа имеет время установки от 1 до 180 минут с шагом в 5 минут.

При настройке часов и пользовании функцией таймера **не вращайте рукоятку управления аналоговым таймером по часовой стрелке (вправо)**. Это может привести к поломке.

Подготовка к работе

Поверните рукоятку “АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА” (АТ) против часовой стрелки и установите в окошке циферблата “☒” или “☑”.

Настройка часов

Нажмите и удерживайте в нажатом состоянии рукоятку “АТ”. Вращая рукоятку “АТ” против часовой стрелки, вы можете установить реальное текущее время.

Нажимать и вращать рукоятку “АТ” необходимо только при настройке часов.

Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания “АТ” останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время. В связи с тем, что в бытовой электросети не всегда поддерживается необходимая частота тока 50 Гц, а данные аналоговые часы не имеют кварцевого генератора, они не могут по точности сравниться с кварцевыми часами, и иногда могут идти не точно.



Работа духовки в ручном режиме

Вращая рукоятку “АТ” против часовой стрелки (влево) установите в окошке циферблата “☑”. Теперь вращая рукоятки “РЕЖИМЫ” и “ТЕРМОСТАТ” вы можете установить необходимый режим приготовления и подходящую температуру.

Для выключения духовки необходимо переключить рукоятки “РЕЖИМЫ” и “ТЕРМОСТАТ” в положение “●” (выключено).

Функция “кухонный таймер”

Подача звукового сигнала без выключения духовки.

Рукоятки “РЕЖИМЫ” и “ТЕРМОСТАТ” находятся в положении выключено “●” (выключено). Вращая рукоятку “АТ” против часовой стрелки (влево) установите в окошке циферблата время в минутах (от 180 до 5), через которое духовка подаст звуковой сигнал. Для его отключения необходимо поворачивая рукоятку “АТ” против часовой стрелки (влево) установить в окошке циферблата символ “☒”.

Функция “автоматический таймер”.

Выключает работающую духовку через определенное время.

Вращая рукоятку “АТ” против часовой стрелки (влево) установите в окошке циферблата символ “☑” (ручной режим). Вращая рукоятки “РЕЖИМЫ” и “ТЕРМОСТАТ” установите необходимую температуру, тем самым включив духовку. После этого вы можете установить время через которое духовка автоматически выключится. Для этого, вращая рукоятку “АТ” против часовой стрелки, установите время от 180 до 5 минут, через которое работающая духовка автоматически выключится.

При выключении духовка подает звуковой сигнал, а в окошке циферблата отображается “0” (ноль).

Для выключения звукового сигнала, поворачивая рукоятку “АТ” против часовой стрелки (влево) установите в окошке циферблата символ “⌘”. Верните рукоятки “РЕЖИМЫ” и “ТЕРМОСТАТ” в положение “●” (выключено).

Для дальнейшей эксплуатации духовки в ручном режиме, установите в окошке циферблата “АТ” символ “⌘”.

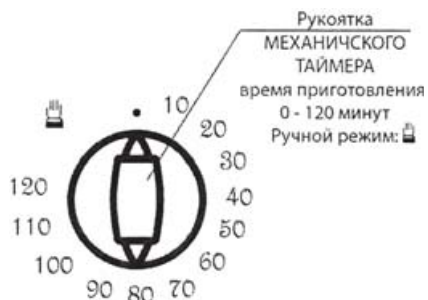
Помните, что духовка работает только, тогда когда в окошке циферблата “АТ” отображены или символ “⌘” или время выключения таймером.

При положении на символе “⌘” – духовка не работает. Даже если рукоятки “РЕЖИМЫ” и “ТЕРМОСТАТ” находятся во включенном положении.

3.8. Управление духовкой DE-607

Для того чтобы включить духовку необходимо установить один из режимов приготовления с помощью соответствующей РУЧКИ “РЕЖИМЫ”. Затем установить соответствующую температуру при помощи РУЧКИ “ТЕРМОСТАТ”.

Для духовок с механическим таймером необходимо перевести ручку управления таймером в положение ручной режим “⌘”. Только после этого произойдет включение духовки, в ней загорится подсветка и она начнет работать.



Механический таймер

Механический таймер духового шкафа имеет время установки звукового сигнала от 1 до 120 минут.

Установка механического таймера

1. Поворачивая рукоятки “РЕЖИМЫ” и “ТЕРМОСТАТ”, выберите необходимые режим и температуру приготовления.
2. Поверните рукоятку “МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА” по часовой стрелке, устанавливая необходимое время выключения работы духового шкафа и подачи звукового сигнала.
3. По истечении времени рукоятка “МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА” вернется в исходное положение “●” (выключено). Духовой шкаф выключится. Раздастся звуковой сигнал, означающий завершение работы духового шкафа, который сам отключится.

Помните о том, что если ручка таймера установлена в положение “●” (выключено), то духовка не будет работать даже если Вы установили один из режимов и соответствующую ему температуру. Чтобы начать приготовление необходимо перевести рукоятку “МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА” в положение ручной режим “⌘”, повернув ее против часовой стрелки. Только после этого произойдет включение духовки, в ней загорится подсветка и она начнет работать.

Если вы хотите установить таймер менее чем на 10 минут, необходимо повернуть рукоятку “МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА” по часовой стрелке на половину возможного времени установки таймера. Затем, против часовой стрелки вернуть ее в обратном направлении, выставив требуемое время. Данные действия необходимы, чтобы завести пружину механического таймера.

4. КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВКУ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ

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

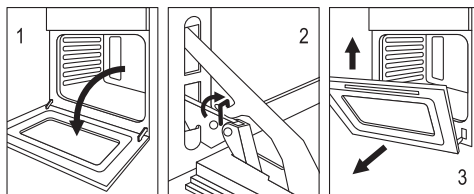
Для увеличения срока службы вашей духовки, ее необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:

- 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:

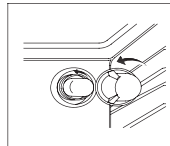
- Полностью откройте дверцу;
- Приподнимите ее и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях;
- Ухватите дверцу за два внешних края и закройте ее медленно, но не до конца;



- Потяните дверцу к себе, выдвигая 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 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 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°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	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

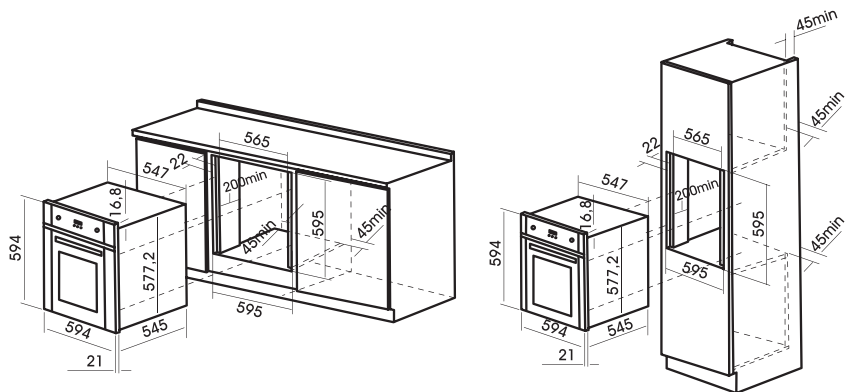
Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.

ВНИМАНИЕ!!!

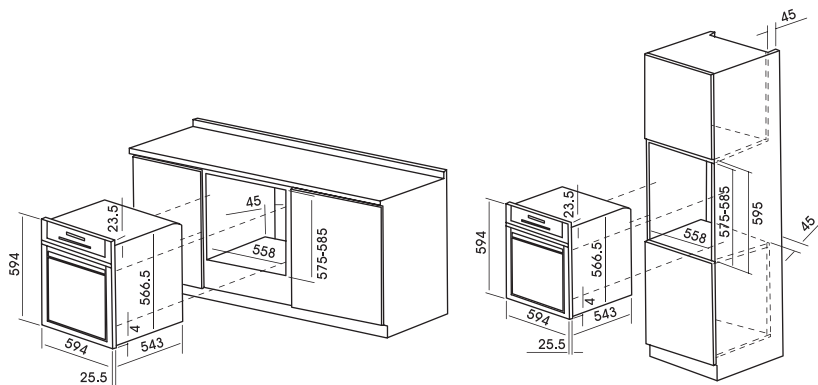
- Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено.
- Предполагается наличие канала для вентиляции.

7.1. Установка встраиваемых духовок

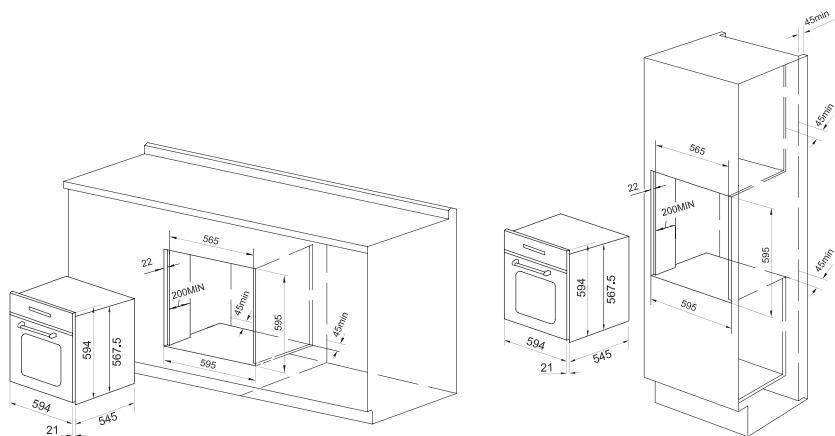
Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под стол или в стенной шкаф.



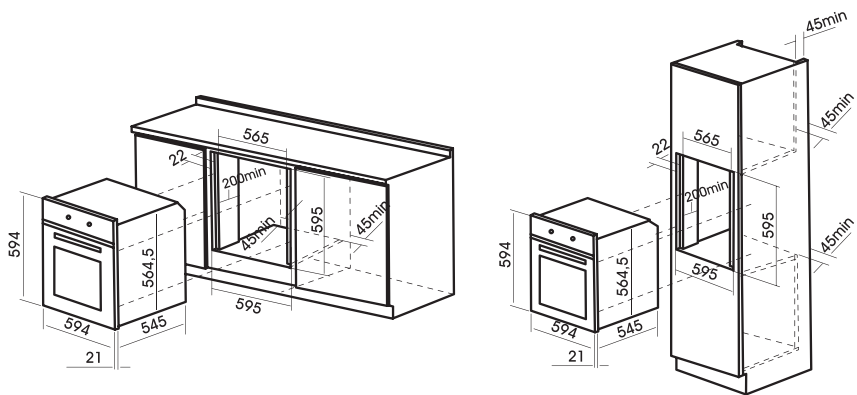
Для DE-604



Для DE-605, DE-610, DE-615



Для DE-606, DE-607

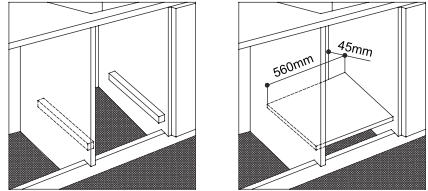


Для DE-620

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.



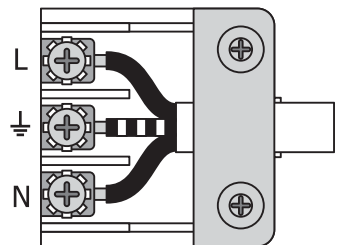
7.2. Электрические подключения

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" \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 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

Для DE-604:

Внутренние размеры духовки:

Ширина: 42,3 см

Глубина: 40,7 см

Высота: 39,2 см

Внутренний объем духовки: 67 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

Для DE-605, DE-610, DE-615:

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

Класс энергопотребления: A

2100	2090	2100	2772	1660	2125	2125	940	2370	45
2520	2520	2550	3420	2020	2560	2560	1110	2924	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. Требуется заполнения Гарантийного талона.

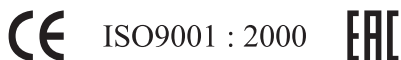
В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

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

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

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.



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

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV,
DE-610BL, DE-610WH, DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH.

Уважаемый покупатель,

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

Производитель

АРДА (ЖЕОЗЯНГ) ЭЛЕКТРИК КО., ЛТД.

166 ЮНГУЙРОАД, НОВАЯ ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ЗОНА ЧЕНГСИ,

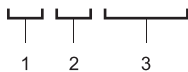
ЁНКАНГ, ЖЕОЗЯНГ, 321300, КИТАЙ.

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 қосу 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.

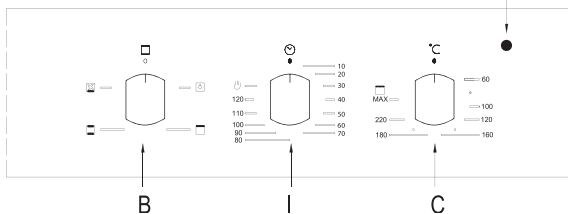
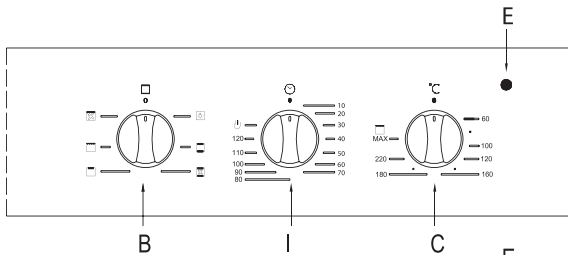
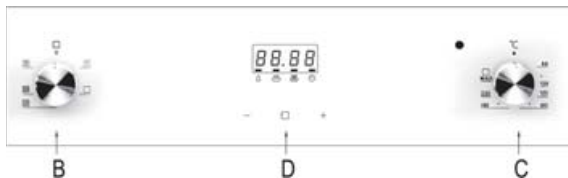
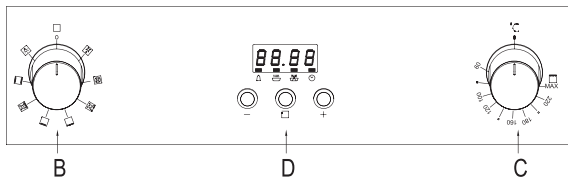
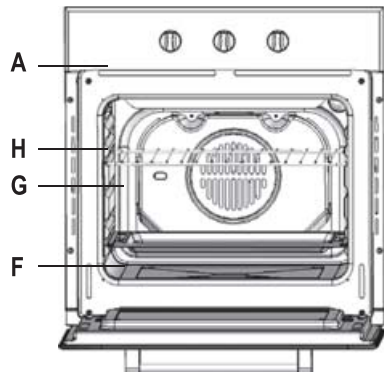
МАЗМҰНЫ

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



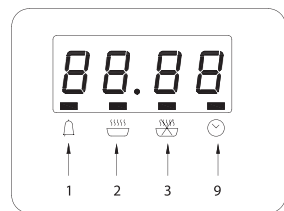
Сипаттама

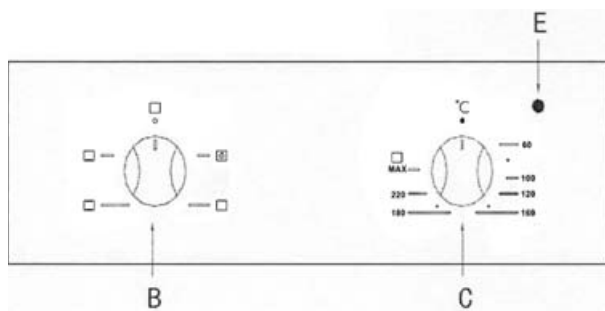
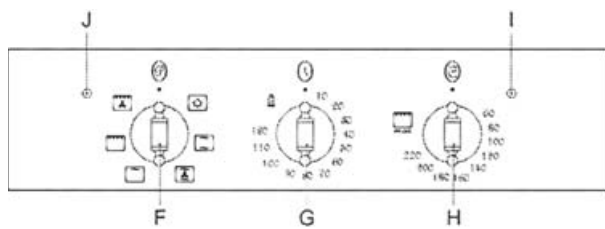
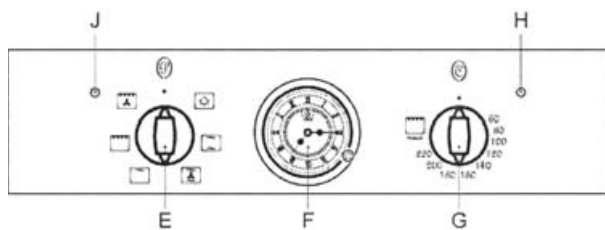
- A – Басқару тақтасы
- B – Духовка функциясын таңдау тұтқасы
- C – Термостат тұтқасы (температураны орнату)
- D – Электрондық басқару тақтасы (DE-604, DE-610 үлгілері)
- E – Жарық индикаторы (жанып тұрса, бұл духовка қажет температураға дейін қызып жатқанын білдіреді)
- F – Түпқойма немесе қаңылтыр таба
- G – Тор



H – Торға немесе қаңылтыр табаға арналған бағыттағыштар
 I – Өзірлеу уақытын орнату тұтқасы (DE-605, DE-615 үлгілері)

- 1 – Таймерді орнату индикаторы
- 2 – Өзірлеу уақытын орнату индикаторы
- 3 – Өзірлеуді аяқтау уақытын орнату индикаторы
- 9 – Сағатты орнату индикаторы





1. ДУХОВКАНЫ ПАЙДАЛАНУ ӘДІСІ

Сіздің алдыңызда әр түрлі әзірлеу режимдерін оңай таңдауға мүмкіндік беретін MBS көп функциялы духовкасы тұр. Құрылғыны бірінші рет қолданғанда термостатты ең жоғары мәнге орнату және бос духовканы бір жарым сағатқа қосулы қалдыру ұсынылады. Содан кейін, духовка есігін ашыңыз және оған бөлме ауасын кіргізіңіз. Әдетте бірінші рет қолданғанда болатын иісті іс жүзінде орнату сәтіне дейін сақтау уақытында духовканы қорғау үшін қолданылатын заттардың булануы тудырады.

2. ДУХОВКАНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ

2.1. Конвекция (жоғарғы және төменгі қызу) 2100-2520W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан максимумға дейінгі аралықта. Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл классикалық нұсқа, жылуды оңтайлы бөлумен 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 әзірлегенде тек бір қаңылтыр табаны немесе торды қолданыңыз, әйтпесе 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.

2.2. Жылдам әзірлеу 2125-2560W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан максимумға дейінгі аралықта. Жоғарғы және төменгі

қыздыру элементтері, сондай-ақ, мәжбүрлі конвекция қосылған, бұл духовкада жылуды 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.

2.3. Multi-әзірлеу 2370-2924W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан максимумға дейінгі аралықта. 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.

2.4. Пицца 2772-3420W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан 250°-қа дейінгі аралықта. 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.

2.5. Нәзік әзірлеу 1220-1460W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан 250°-қа дейінгі аралықта. 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.

2.6. Жоғарғы қыздыру 940-1110W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан максимумға дейінгі аралықта. Жоғарғы қыздыру элементтері қосылған. Бұл режимді қызарту және әзірлеуді аяқтау үшін қолдануға болады.

2.7. Гриль 2090-2520W

«С» термостат тұтқасының күйі: максимум. Орталық жоғарғы қыздыру элементтері қосылған. Грильдің өте жоғары және тікелей температурасы етті қабықша пайда болғанша, бүкіл селді 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.

2.8. Конвекциясы бар гриль 2100-2550W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан 200°-қа дейінгі аралықта. Орталық жоғарғы қыздыру элементі және мәжбүрлі конвекция қосылған. Мұндай тіркесім духовкада күшейтілген ауа айналымы арқылы қыздыру элементтерінің тікелей емес жылулық сәулеленуінің тиімділігін арттырады. Бұл бетте тамақтың күйіп кетуін болдырмайды, жылуға ішіне енуге мүмкіндік береді. Тамаша нәтижелерге еттен және көкөністерден кебаб, сосискаларды, қабырғаларды, ащы суостағы 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.

2.9. Пісіру 1660-2020W

«С» термостат тұтқасының күйі: 60°-тан 250°-қа дейінгі аралықта. Артқы қыздыру элементі және мәжбүрлі конвекция қосылы, бұл духовкада қатты емес жылуды біркелкі бөледі 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.

2.10. Еріту 45-55W

«С» термостат тұтқасының күйі: кез келген. 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°С температурасын орнатып процесті тездетуге болады.

2.11. Вертел (DE-605 үлгісі)

Істікті іске қосу үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- Қаңылтыр табаны 1-деңгейде орналастырыңыз.
- 2-деңгейде істікке арналған арнайы тіректі орнатып, істікті духовканың артқы қабырғасындағы арнайы тесікке орналастырыңыз.
- «Істік» функциясын қосу үшін «В» духовка функциясын таңдау түймесін басыңыз және реттеулерді таңдаңыз.

2.12. Салқындататын желдету

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

Ескерту

Әзірлеу аяқталғаннан кейін вентилятор духовка жеткілікті салқындағанша қосулы қалады.

3. ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ

3.1. Әзірлеу уақытын орнату тұтқасы (I) (DE-605, DE-615 үлгілері)

Бұл үлгі әзірлеу уақытында духовканы өшіруді басқаруға арналған таймермен жабдықталған. «I» таймер күйі: 10 минуттан 120 минутқа дейінгі аралықта. Бағдарламаланған уақыт өткеннен кейін таймер дыбыс шығарады және духовканы автоматты түрде өшіреді.

Әзірлеу режимін бағдарламалау (тек кейбір үлгілерде қол жетімді).

3.2. Электрондық басқару тақтасында әзірлеу уақытын орнату (DE-604, DE-610 үлгілері)

Духовка қуатын қосқанда дисплей «12:00» уақытын көрсетеді, ал төртбұрышты таңба (сағатты орнату индикаторы) жанып тұрады. Сағаттың дұрыс уақытын орнату үшін қажет уақытты реттегенше цифрларды арттыру немесе азайту үшін «+» немесе «-» түймесін басыңыз. 5 секундтан кейін уақыт автоматты түрде орнатылады, я болмаса, оны орнату үшін орталық түймені басуға болады.

3.3. Автоматты түрде орнату (духовканы автоматты түрде қосу және өшіру уақытын орнату)

- Орталық түймені бірнеше рет, «2» әзірлеу уақытын орнату индикаторы жанғанша басыңыз, сөйтіп + және - түймелерімен қажет әзірлеу уақытын орнатыңыз.
- Орталық түймені «3» әзірлеуді аяқтау уақытын орнату индикаторы жанғанша басыңыз, сөйтіп + және - түймелерімен қажет әзірлеуді аяқтау уақытын орнатыңыз.
- Әзірлеу температурасын және режимін термостат түймесін және функцияны таңдау түймесін бұру арқылы орнатыңыз.
- Жоғарыда көрсетілген әрекеттерден кейін «2» және «3» индикаторларының екеуі де жанады, бұл әзірлеу процесі қосулы екенін білдіреді. Мысалы, әзірлеу уақыты 45 минут алса және әзірлеу шамамен 14:00 уақытында аяқталуы керек болса, 45 минут әзірлеу уақытын орнатыңыз; әзірлеудің аяқталуы 14:00. Жоғарыда көрсетілген орнатудан кейін дисплей ағымдағы уақытты (сағат, минуттар) көрсетеді, бұл әзірлеу процесі автоматты түрде сақталғанын білдіреді. Сағат 13:15 (немесе 13:14-13:15 арасын) көрсеткенде духовка әзірлеуді автоматты түрде бастайды. Сағат 14-те әзірлеу автоматты түрде аяқталады. Дыбыстық сигнал шығады. Дыбыстық сигналды алып тастау үшін кез келген түймені басыңыз.

3.4. Жартылай автоматты түрде орнату (духовканы автоматты түрде қосу және өшіру уақытын орнату)

- **Тек әзірлеу уақытын орнатыңыз (ең көбі 10 сағат):**

Орталық түймені бірнеше рет, «2» әзірлеу уақытын орнату индикаторы жанғанша басыңыз, сөйтіп + және - түймелерімен қажет әзірлеу уақытын орнатыңыз; содан кейін духовканы бірден қосыңыз, «2» әзірлеу уақытын орнату индикаторы жыпылықтай бастайды және духовка қосылады. Әзірлеу автоматты түрде аяқталғанда дыбыстық сигнал шығады. Дыбыстық сигналды алып тастау үшін кез келген түймені басыңыз.

- **Әзірлеудің аяқталу уақытын орнатыңыз (ең көбі 23 сағат 59 минут):**

Орталық түймені «3» әзірлеудің аяқталу уақытын орнату индикаторы жанғанша басыңыз, сөйтіп + және - түймелерімен қажет әзірлеудің аяқталу уақытын орнатыңыз; содан кейін духовканы бірден қосыңыз, «3» әзірлеу уақытын орнату индикаторы жыпылықтай бастайды және духовка қосылады. Әзірлеу автоматты түрде аяқталғанда дыбыстық сигнал шығады. Дыбыстық сигналды алып тастау үшін кез келген түймені басыңыз.

Орнатылған әзірлеу параметрлерін кез келген уақытта орталық түймені қайта басып көруге болады, тек егер уақыт шектері нөл күйінде болса. Әзірлеудің аяқталу уақытын реттеу арқылы таңдалған әзірлеу реттеулерін өзгертуге болады.

3.5. Таймер

- Ең көбі 23 сағат 59 минутты орнатуға болады.
- Уақытты орнатқанда орталық түймені «1» таймер индикаторы жанғанша қайталап басыңыз, содан кейін + немесе – түймесімен уақытты (сағат, минуттар) таңдаңыз. Дұрыс уақытта (сағаттар және минуттар) орнатудан кейін «1» төртбұрышты таймер индикаторы жыпылықтай бастайды және таймер іске қосылады. Орнатылған уақыт келгенде «1» индикаторы жыпылықтайды және дыбыстық сирена іске қосылады. Сиренаны өшіру үшін кез келген түймені басу жеткілікті.

Ескерту:

Сәйкес түймелерді басудан кейін 5 секунд бойы мәндерді белгілеу керек. Электр қуаты өшкен жағдайда реттеулер және ағымдағы уақыт (сағаттар, минуттар) жоғалады. Қуат қосылғаннан кейін экранда «12:00» және «сағат» «АУТО» белгішесінің үстінде шаршы таңба көрсетіледі және духовка автоматты түрде ысырылады.

3.6. Артқы жарық

Духовканың артқы жарығы «В» тұтқасымен сәйкес күйге орнатылады. Артқы жарық духовканың қыздыру элементтерінің біреуі жұмыс істеп тұрғанда қосулы қалады.

4. ДУХОВКАНЫ ТИІСТІ КҮЙДЕ САҚТАУ ӘДІСІ

Тазалау немесе қызмет көрсету алдында духовканы қуат көзінен өшіріңіз.

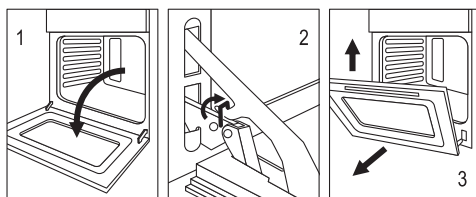
Қызмет көрсету мерзімін арттыру үшін духовканы келесілерді ескеріп жүйелі түрде тазалап тұру керек:

- 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:

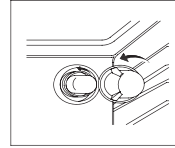
- Есікті толығымен ашыңыз;
- Оны көтеріп, екі топсада орналасқан кішкентай иінтіректерді бұраңыз;
- Есікті екі сыртқы жиегінен ұстаңыз және оны баяу жабыңыз, бірақ соңына дейін емес;
- Есікті өзіңізге тартып, орнату орнынан тартып шығарыңыз;
- Есікті жоғарыда сипатталған процедураны кері ретпен орындап 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 әзірлеу 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 әзірлегенде қажет), **«Multi-әзірлеу»** және **«Жылдам қыздыру»** режимдерін қуатты үнемдеу мақсатында қажет температураға мүмкіндігінше тез жету үшін қолдануға болады.
- Тамақ духовкаға орналастырылғаннан кейін ең қолайлы әзірлеу режимін таңдауға болады.

5.2. Бірнеше қаңылтыр табада әзірлеу

- Егер бірнеше қаңылтыр табаны қолданып әзірлеп жатсаңыз, не **«Пісіру»** режимін, не **«Multi-әзірлеу»**  режимін қолданыңыз, өйткені бұл жақсы нәтижелер беретін жалғыз режимдер. 
- Жеңіл немесе таңдаулы тамақты бірнеше қаңылтыр табада әзірлегенде бір уақытта 3 қаңылтыр табада (духовка түбінен 1, 3 және 5 күйлері) әзірлеуге мүмкіндік беретін «Пісіру» режимін қолданыңыз. Кейбір мысалдар «Тамақтарды әзірлеу туралы тәжірибелік кеңестер» кестесіне қосылған.
- Басқа өнімдерді бірнеше қаңылтыр табада әзірлегенде төмендегіні есте сақтап, **«Multi-әзірлеу»** режимін қолданыңыз:
 - Духовкада қаңылтыр табаларға арналған 5 орын бар. Мәжбүрлі конвекциямен әзірлеу уақытында үш орталық бағыттағышты қолданыңыз; төменгі және жоғарғы қаңылтыр табалар жылуды тікелей алады, сондықтан, бұл қаңылтыр табаларда әзірлеу 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 әзірлегенде қуырдақты астында 2-ші қаңылтыр табада, ал нәзіктеу өнімдерді астында 4-ші қаңылтыр табада орналастырыңыз.


- Өр түрлі уақыт және әр түрлі температуралар қажет өнімдерді әзірлегенде 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 әзірлеу» режимін қолдану


Басқа өнімдермен бірге өлшеп оралған өнімдерді (мысалы, қатырылған өнімдер немесе жартылай фабрикаттар) қолданатындар үшін функционалды, жылдам және ыңғайлы болып табылады. Сіз «Тамақтарды әзірлеу 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 °С-қа арттырыңыз және әзірлеу уақытын азайтыңыз
Пісірілген өнім отырып қалды	Азырақ сұйықтық қолданыңыз және температураны 10°С-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°С 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°С-тан 200°С-қа дейінгі температура мәндерін қолданыңыз.
- Үсті жақсы қуырылуы керек және іші жұмсақ және сөлді болуы қызыл ет жағдайында қысқа уақыт температураны мәнінен (200°С - 220°С) 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
		1.5	-	5	Max	70-80	

Режим белгісі	Өзірленетін тамақ	Салмағы (кг түрінде)	Духовка түбінен қаңылтыр табаның 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	
	Тауық (істікте) + картоп (қуырылған)	1.5	-	5	200	70-75	
7. Пісіру 	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	15-20
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 әзірлегенде 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 әзірленген тұтқаларды пайдалану ұсынылады.
- Бұл құрылғы кәсіби емес, тұрмыстық қолдануға ғана әзірленген.
- 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;

- 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

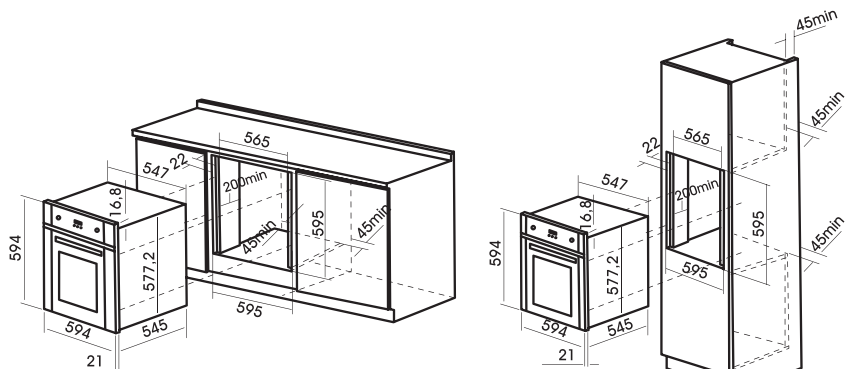
Духовканы тек білікті маман орнатуы керек. Өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке зиян келтіруі мүмкін дұрыс емес орнатуға жауапкершілік алмайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!!!

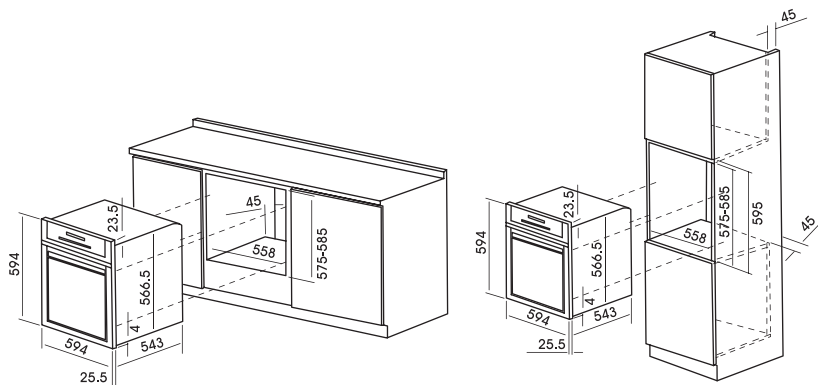
- Кез келген реттеулерді немесе қызмет көрсету жұмыстарын орындау алдында құрылғы қуатын өшіру керек.
- Желдетуге арналған арна бар деп саналады.

7.1. Кірістірілетін духовкаларды орнату

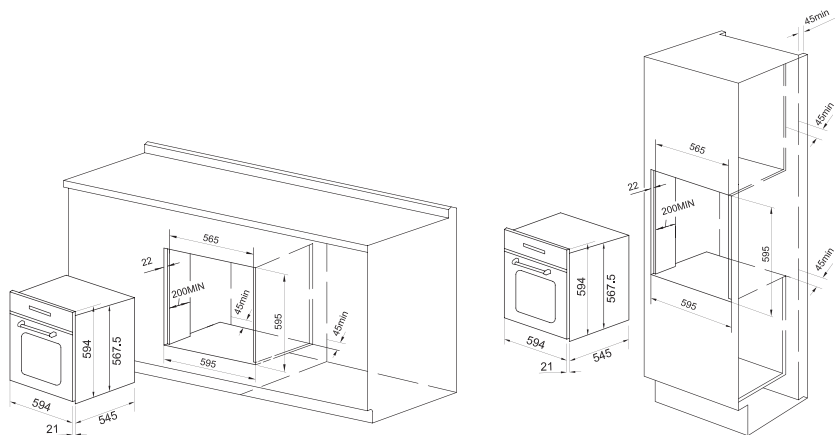
Кірістірілетін духовканың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін ол кірістірілетін жиһаз сәйкес болуы керек. Төмендегі суретте үстел астына немесе қабырға шкафына орнатуға арналған қуыстың өлшемдері көрсетілген.



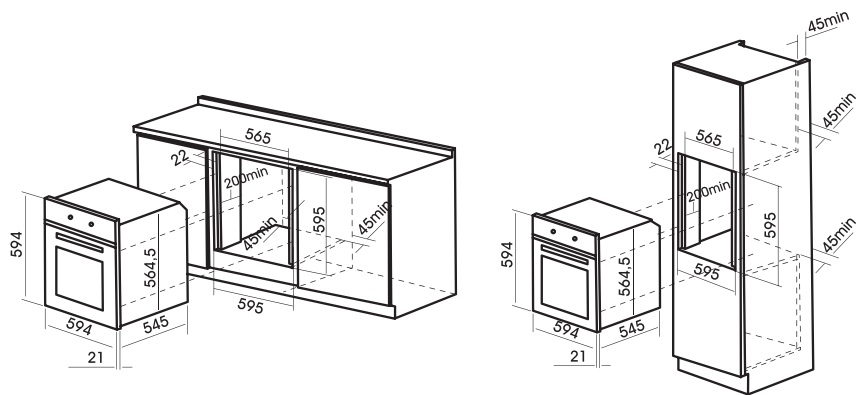
DE-604



DE-605, DE-610, DE-615



Для DE-606, DE-607

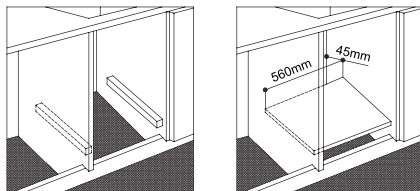


Для DE-620

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 жылуға 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.



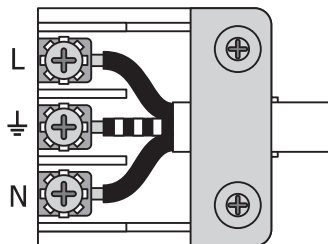
7.2. Электр қосылымдар

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

- Кірістірілетін духовканы электр желісіне қосу тек қорғағыш жерге қосу түйіспесі бар дұрыс монтаждалған розетка арқылы айнымалы 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°C-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. Әрқашан 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

DE-604:

Духовканың ішкі өлшемдері:

Ені: 42,3 см

Тереңдігі: 40,7 см

Биіктігі: 39,2 см

Духовканың ішкі көлемі: 67 литр

Қуат көзінің кернеуі және жиілігі:

220-240 В ~50/60 Гц

Қуат тұтыну сыныбы: А

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

DE-605, DE-610, DE-615:

Духовканың ішкі өлшемдері:

Ені: 43,5 см

Тереңдігі: 40 см

Биіктігі: 32 см

Духовканың ішкі көлемі: 56 литр

Қуат көзінің кернеуі және жиілігі:

220-240 В ~50/60 Гц

Қуат тұтыну сыныбы: А

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



Бұл нұсқаулық тұрмыстық кірістірілетін духовка шкафтарының келесі үлгілеріне арналған:

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV,
DE-610BL, DE-610WH, DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH.

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).

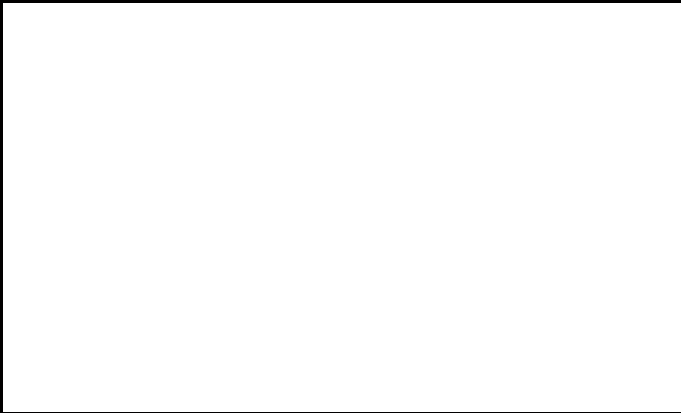
11.03.01.17

┌───┐ ┌───┐ ┌──────────┐
1 2 3

1 – жыл

2 – ай

3 – бұйымның сериялық нөмірі



CE ISO9001 : 2000 EAC