



## ԷԼԵԿՏՐԱԿԱՆ ՆԵՐԿԱՌՈՒՅՎՈՂ ՋԵՌՈՑՆԵՐ

ՏԵՂԱԴՐՄԱՆ, ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ և ԽԱՄՄԱՆ

AM

Մոդելներ

### ՀՐԱՀԱՆԳ

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,  
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,  
DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-615BL,  
DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

## ЭЛЕКТРЫЧНЫЯ ЎБУДАВАЛЬНЫЯ ДУХАВЫЯ ШАФЫ

BY

Мадэлі

### ІНСТРУКЦЫЯ

па ўсталяванні, эксплуатацыі і дагляду

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,  
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,  
DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-615BL,  
DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

## КЫСТАРЫЛМА ЭЛЕКТР КӨМӨЧ МЕШИН

орнотуу, иштетүү жана кам көрүү

KG

Үлгүлөр

### НУСКАМАСЫ

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,  
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,  
DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-615BL,  
DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

## ЭЛЕКТР КІРІСТІРІЛЕТІН ДУХОВКА ШКАФТАРЫ

орнату, пайдалану және күту

KZ

Үлгілер

### НҰСҚАУЛЫҒЫ

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,  
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,  
DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-615BL,  
DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU

Модели

### ІНСТРУКЦІЯ

по установке, эксплуатации и уходу

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,  
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,  
DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-615BL,  
DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

## ЕЛЕКТРИЧНІ ВБУДОВУВАНІ ДУХОВІ ШАФИ

UA

Моделі

### ІНСТРУКЦІЯ

з установки, експлуатації та догляду

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV,  
DE-607BL, DE-607IV, DE-610BL, DE-610WH,  
DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-615BL,  
DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH

<b>AM</b>	. . . . .	<b>1</b>
<b>BY</b>	. . . . .	<b>29</b>
<b>KG</b>	. . . . .	<b>57</b>
<b>KZ</b>	. . . . .	<b>85</b>
<b>RU</b>	. . . . .	<b>111</b>
<b>UA</b>	. . . . .	<b>139</b>

## Հարգելի գնորդ,

Շնորհակալություն, որ Դուք ընտրել եք MBS շվեյցարական ապրանքանիշի էլեկտրական ջեռոցը:

Խնդրում ենք ուշադիր ընթերցել տվյալ Հրահանգն օգտագործման առջև: Էլեկտրական ջեռոցի տեղադրումն ու միացումը պետք է իրականացվեն միայն որակյալ մասնագետի կողմից տվյալ Հրահանգում առկա կանոններին համապատասխան: Արտադրողը (մատակարարը) պատասխանատվություն չի կրում այն դեպքում, եթե տվյալ Հրահանգի չպահպանման հետևանքով ապրանքը վնասված էր կամ կոտրված:

Տվյալ Հրահանգը նախագծված էր Ձեր և շրջապատողների անվտանգությունն ապահովելու համար: Ուստի խնդրում ենք ուշադիր կարդալ այս Հրահանգը սարքի տեղադրման և օգտագործման առջև: Պահպանեք այս Հրահանգը, որպեսզի օգտվեք դրանից անհրաժեշտության դեպքում: Եթե սարքը վաճառված էր կամ տրված այլ անձին համոզվեք, որ այս Հրահանգը տրված էր նոր սեփականատիրոջը:

## Տեղադրում

- Մարքի տեղադրումը և դրա միացումն էլեկտրացանցին պետք է կատարվեն միայն ՈՐԱԿՅԱԼ ԱՆՁՆԱԿԱԶՄԻ կողմից: Որևէ գործառնություններ իրականացնելու առջև ստուգեք, որ սարքն անջատված է էլեկտրացանցից:
- Մի փորձեք փոխել տվյալ արտադրանքի բնութագրերը:
- Մարքը բաց անելուց հետո համոզվեք, որ դա վնասված չի եղել և դրա էլեկտրական կոնտակտները կատարյալ վիճակում են: Հակառակ դեպքում դիմեք վաճառողին:
- Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում անվտանգության կանոնների չպահպանման համար:
- Ապահովեք օդի ազատ շրջանառություն սարքի մոտ: Վատ օդափոխությունը կարող է հանգեցնել թթվածնի պակասության:
- Մարքի օգտագործումը հանգեցնում է ջերմաստիճանի և խոնավության բարձրացման այն սենյակում, որտեղ դա տեղադրված է: Ապահովեք լավ օդափոխություն (կամ տեղադրեք օդաքաշ պահարանն օդատարով):
- Եթե սարքն ինտենսիվորեն օգտագործվում է երկար ժամանակի ընթացքում, մեծացրեք օդափոխության էֆեկտիվությունը կամ բարձրացրեք օդատարի հզորությունը:
- Մարքը պետք է միացվի ցանցին հողանցումով:
- Մարքի օգտագործման առջև հետացրեք բոլոր պիտակները և պաշտպանական թաղանթը սարքի ներսում և դրանից դուրս:

## Օգտագործում

- ՃԱյս արտադրանքը նախատեսված է սնունդ պատրաստելու համար, ոչ մասնագիտական օգտագործման համար: Դա չպետք է օգտագործվի այլ նպատակներով:
- Մարքի օգտագործումից հետո համոզվեք, որ բոլոր կառավարման անջատիչները գտնվում են «ՓԱԿՎԱԾ» կամ «ԱՆՋԱՏՎԱԾ» դիրքում:
- Եթե դուք օգտագործում եք մի էլեկտրավարդակ սարքի մոտ՝ համոզվեք, որ օգտագործված սարքերի կաբելները չդիպչեն սարքին և բավարար հեռու գտնվեն սարքի տաք մասերից:
- Երբեք մի օգտագործեք սույն սարքը սենյակի ջեռուցման համար:

## Երեխաների անվտանգություն

- Սույն սարքը պետք է օգտագործվի միայն մեծահասակների կողմից: Մի թույլատրեք երեխաներին օգտվել սարքից:
- Սույն սարքի բաց մասերը տաքանում են սնունդ պատրաստելու ընթացքում և ժամում տաք անջատելուց հետո մի որոշ ժամանակ: Մի թույլատրեք երեխաներին մոտենալ սարքին մինչև դրա պաղեցում:

## Մաքրում և սպասարկում

- Պահեք սարքը մաքրության մեջ: Սննդի ժապոնյաններով կեղտոտումն անընդունելի է, քանի որ սա կարող է հանգեցնել հրդեհի ռիսկի:
- ՀԱՄՈԶՎԵՔ, ՈՐ ԹՄՓՎԱԾ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ ՇԱՔԱՐԻ ԲԱՐՁՐ ԽՏՈՒԹՅԱՄԲ (ՕՐԻՆԱԿ՝ ՍՈՒՐԱԲԱ) ԶՉՈՐԱՆԱՆ ՋԵՌՈՑԻ ՄԵՋ, ՔԱՆԻ ՈՐ ՍԱ ԿԱՐՈՂ Է ՀԱՆԳԵՑՆԵԼ ՋԵՌՈՑՈՒՄ ԷՄԱԼԵ ԾԱԾԿՈՒՅԹԻ ՎՆԱՍՎԱԾԻ:

## Երաշխիքային սպասարկում և պահեստամասեր

- Անսարքությունների դեպքում՝ Երբեք մի փորձեք նորոգել սարքն ինքնուրույնաբար: Ոչ որակյալ նորոգումը կարող է հանգեցնել վսասվածքների և դժբախտ պատահարների: Առաջին հերթին տեսեք սովյալ Հրահանգի բովանդակությունը: Եթե դուք չեք գտնել անհրաժեշտ տեղեկությունները, խնդրում ենք դիմել սպասարկման ամենամոտ կենտրոն: Սույն սարքի սպասարկումը պետք է իրականացվի միայն տեխնիկական սպասարկման լիազորված կենտրոնում: Միշտ պահանջեք օգտագործել նախնական պահեստամասեր:

## Մարքի ուտիլիզացիա

- Մարքն արտադրված է էկոլոգիապես անվտանգ նյութերից: Եթե դուք որոշել եք փոխարինել սույն սարքը մյուսով, խնդրում ենք դիմել այս տեսակի տեխնիկայի ուտիլիզացիայով զբաղվող կազմակերպություններ:
- Խնդրում ենք կատարել ներդրում շրջակա միջավայրի պաշտպանության մեջ:

## ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

1. ԻնՉՊԵՍ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼ ԶԵՌՈՅԸ
2. ԶԵՌՈՅԻ ԳՈՐԾԱՌՈՒՅԹՆԵՐ
3. ԻՆՉՊԵՍ ՊԱՀՊԱՆԵԼ ԶԵՌՈՅԸ ՊԱՏՇԱՃ ՎԻՃԱԿՈՒՄ
4. ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀԵՏ ԿԱՊՎԱԾ ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ
5. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆԸ ԶԵՌՈՅԻ ՀԵՏ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԺԱՄԱՆԱԿ
6. ՄՈՆՏԱԺ
7. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐ
8. ԵՐԱՇԽԻՔ



# Նկարագրում

A՝ Կառավարման պանել

B՝ Ջեռոցի գործառույթի ընտրության անջատիչ

C՝ Թերմոստատի անջատիչ  
(ջերմաստիճանի կարգավորում)

D՝ Կառավարման էլեկտրոնային պանել  
(DE-604, DE-610 մոդելներ)

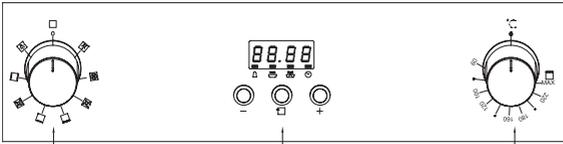
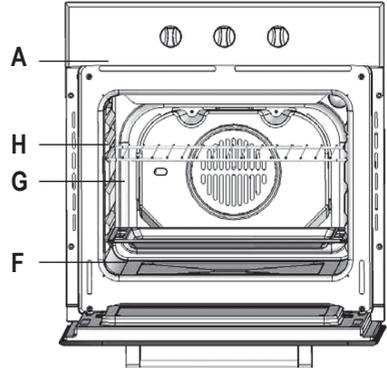
E՝ Լուսացուցիչ (երբ դա վառվում է, սա նշանակում է, որ ջեռոցը տաքանում է մինչև անհրաժեշտ ջերմաստիճան)

F՝ Կրկնատակ կամ տապակ

G՝ Վանդակ

H՝ Ուղղիչներ վանդակի կամ տապակի համար

I՝ Պատրաստման ժամանակի կարգավորման անջատիչ (DE-605, DE-611, DE-615 մոդելներ)



B

D

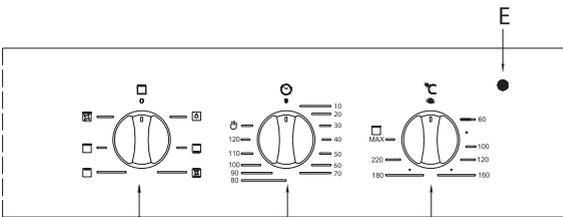
C



B

D

C

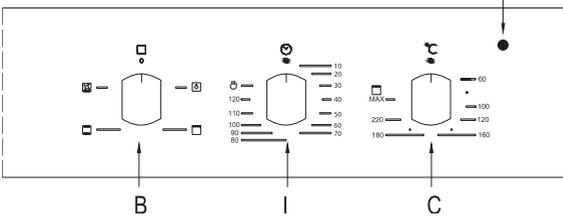


B

I

C

E



B

I

C

E

1՝ Ժամանակաչափի կարգավորման ցուցիչ

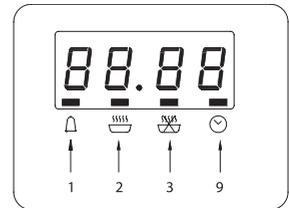
2՝ Պատրաստման ժամանակի կարգավորման ցուցիչ

3՝ Պատրաստման ավարտի ժամանակի կարգավորման ցուցիչ

4՝ միացնել ցուցանիշի լարերի

5՝ վառարան ջեռուցման ցուցանիշը

9՝ Ժամացույցի կարգավորման ցուցիչ

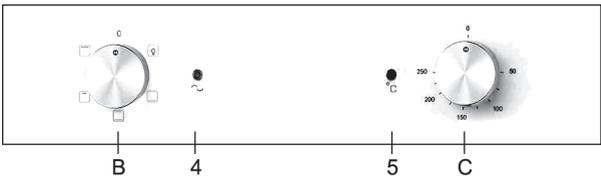
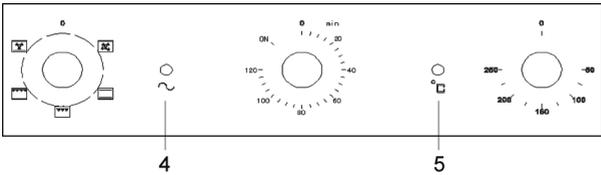
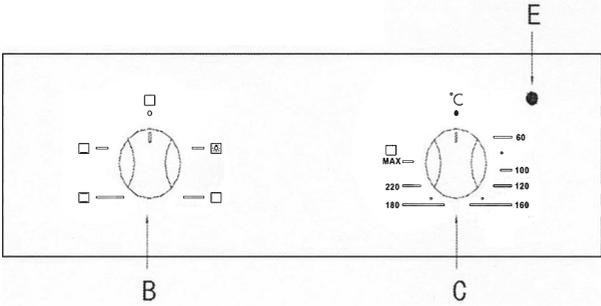
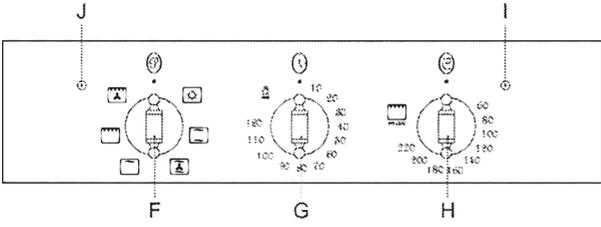
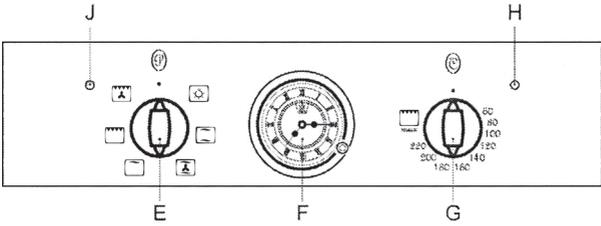


1

2

3

9



# 1. ԻՆՉՊԵՍ ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼ ԶԵՐ ԶԵՌՈՑԸ

Մենք ուրախ ենք Ձեզ ներկայացնել MBS բազմագործառնության ջեռոցը, որը Ձեզ թույլ կտա ընտրել պատրաստման տարբեր ռեժիմները:

Եթե Դուք օգտվում եք ջեռոցից առաջին անգամ, մենք խորհուրդ ենք տալիս Ձեզ սահմանել թերմոստատի առավելագույն նշանակությունը և դատարկ ջեռոցը թողնել ակտիվացված կես ժամով: Այնուհետև բացեք ջեռոցի դռնակը և ներս թողնեք սեյակային օդը դրա մեջ: Հնուց, որը սովորաբար առկա է առաջին օգտագործման ժամանակ, առաջացել է պահպանման և իրական տեղադրման ժամանակ ջեռոցի պաշտպանության համար օգտագործվող նյութերի գոլորշիացման հետևանքով:

## 2. ԶԵՌՈՑԻ ԳՈՐԾԱՌՈՒՅԹՆԵՐ

### 2.1. Կոնվեկցիա (վերին ու ներքևի տաք օդ) 2100-2520 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից փնջն առավելագույնը տարածությունում: Վերին ու ներքևի տաքացնող տարրերն ակտիվացվում են: Մա դասական տարբերակն է, ջեռոցի ավանդական տեսակը, որը կատարելագործված էր ջերմության օպտիմալ բաշխումով և էներգիայի կրճատված սպառումով: Կոնվեկցիային ջեռոցն առաջվա պես հավասարը չունի, երբ շատ բաղադրամասերով կերակուրներն են պատրաստվում, օրինակ՝ կոդիկներ կաղամբի վրա, իսպանական ձողաձուկ, անկոնային ձուկ, հորթի մսի նուրբ կտորներ բրինձով և այլն: Դուք նաև կարող եք հասնել ցնցող արդյունքների, երբ պատրաստում եք տավարի կամ հորթի մսից կերակուրները (շոգեխաշ միս, գուլյաշ, որսամիս, խոզապուխտ և այլն), որոնք պահանջում են տևական պատրաստում ջրի կամ յուղի ցողումով: Դա ամենալավ տարբերակն է կեքսերի, տորթերի և կճուճում թխելու համար: Կոնվեկցիայի ռեժիմում պատրաստման ժամանակ օգտագործեք միայն մի տապակ կամ վանդակ, հակառակ դեպքում ջերմության բաշխումը հավասարաչափ չլինի: Տապակի զանազան դիրքերի օգնությամբ դուք կարող եք փոփոխել ջերմության հարաբերակցությունը վերին և ներքևի մասի համար: Տապակի դիրքն ընտրելիս կարծեք, որտեղ ավելի շատ է ջերմություն պահանջվում՝ վերևում կամ ներքևում:

### 2.2. Արագ պատրաստում 2125-2560 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից փնջն առավելագույնը տարածությունում: Վերին ու ներքևի տաքացնող տարրերը, ինչպես նաև հարկադիր կոնվեկցիան ակտիվացված են, որի պատճառով ապահովվում է ջերմության մշտական հավասարաչափ բաշխումը ջեռոցում:

Մույն ռեժիմը հատկապես օգտակար է չափաձրարված սննդամթերքների, օրինակ՝ սառեցված սննդամթերքների կամ կիսաֆաբրիկատների, ինչպես նաև սեփական հայտնագործման կերակուրների պատրաստման համար (քանի որ նախնական տաքացումն անհրաժեշտ չէ):

Դուք կարող եք հասնել ամենալավ արդյունքների “Արագ պատրաստում” ռեժիմում, եթե օգտագործեք միայն մի տապակ (երկրորդ դիրքը ներքևից): Տես “Կերակուրների պատրաստման հետ կապված գործնական խորհուրդներ” աղյուսակը:

### 2.3. Multi-պատրաստում 2370-2924 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից փնջն առավելագույնը տարածությունում: Վերին, շրջանաձև ու ներքևի տաքացնող տարրերը, ինչպես նաև հարկադիր կոնվեկցիան փոխ առ փոխ ակտիվացվում են: Քանի որ ջերմությունը մտնում է մշտական և հավասարաչափ բաշխված, կերակուրները հավասարաչափ պատրաստվում են և կարմրեցվում մակերեսի վրա: Այս ռեժիմում դուք կարող եք միաժամանակ պատրաստել զանազան կերակուրները, քանի որ

պատրաստման համապատասխան ջերմաստիճանը հավասար կլինի: Առավելագույն դուր կարող էք օգտագործել 2 տապակը միաժամանակ: Հետևեք “Ավելի քան մեկ տապակի վրա պատրաստում” բաժնում առկա հրահանգներին:

Սույն ռեժիմը հատկապես հարմար է կճեպով կերակուրների կամ տևական պատրաստման կերակուրների պատրաստման համար: Օրինակ՝ լազանյա, մակարոններից թխվածքաձաշ, տապակած հավ կարտոֆիլով և այլն: Բացի այդ, ջերմության գերազանց բաշխումը թույլ է տալիս օգտագործել ավելի ցածր ջերմաստիճաններ տապակած մսի պատրաստման ժամանակ: Այդ դեպքում ավելի քիչ հյութերն են կորչում, միսը դառնում է ավելի նուրբ և ավելի քիչ թեթևանում պատրաստման ընթացքում: “Multi-պատրաստում” ռեժիմը հատկապես հարմար է ձկան պատրաստման համար: Դուք կարող էք պատրաստել դրան մի քիչ համեմունքով, որպեսզի պահպանեք դրա բուրմունքը և արտաքին տեսքը: Դուք կարող էք հասնել ցնցող արոյունքների, երբ պատրաստում եք բանջարեղենի կերակուրները, օրինակ՝ ցուկկինի, բադդիջան, պղպեղ և այլն:

Աղանդերը՝ այս ռեժիմը նույնպես իդեալական է խաշի խմորից թխման համար: Ռեժիմը նույնպես օգտագործվում է սպիտակ կամ կարմիր միսը, ինչպես նաև հացն արագ հալեցնելու համար 80°C ջերմաստիճանով: Ավելի նուրբ սննդամթերքները հալեցնելու համար սահմանեք 60°C թերմոստատի վրա կամ օգտագործեք միայն ցուրտ օդի շրջանառության գործառույթը սահմանելով 0°C թերմոստատի վրա:

## 2.4. Պիցցա 2772-3420 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից մինչև 250° տարածությունում: Ներքևի ու շրջանաձև տաքացնող տարրերը, ինչպես նաև հարկադիր կոնվեկցիան ակտիվացված են: Այս համակցությունն արագորեն տաքացնում է ջեռոցը, քանի որ սարքն օգտագործում է ավելի շատ հզորությունը, որը տալիս է ավելի շատ ջերմություն (հիմնականում ներքևից): Պիցցայի ռեժիմն իդեալական է, երբ պատրաստում եք կերակուրները, որոնք պահանջում են բարձր ջերմաստիճան, օրինակ՝ պիցցա կամ մեծ տապակած միս: Օգտագործեք միայն մի տապակ կամ վանդակ: Սակայն, եթե ավելի քան մեկ տապակն օգտագործվում են, դրանց տեղերը պետք է փոխանակել պատրաստման ընթացքի կեսերին:

## 2.5. Նրբանկատ պատրաստում 1220-1460 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից մինչև 250° տարածությունում: Ներքևի տաքացնող տարրը և հարկադիր կոնվեկցիան ակտիվացված են: Այս համակցությունը հարմար է թխվածքի, թխման ձևերում կեքսերի համար: Դուք նաև կարող եք հասնել ցնցող արոյունքների, երբ պատրաստում եք կերակուրները, որոնք պահանջում են ջերմություն ներքևից: Խորհուրդ է տրվում դնել տապակը ներքևի մակարդակի վրա:

## 2.6. Վերին տաքացում 940-1110 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից մինչև առավելագույնը տարածությունում: Վերին տաքացնող տարրերն ակտիվացված են: Դուք կարող եք սույն ռեժիմն օգտագործել կարմրեցնելու և պատրաստում ալյարտելու համար:

## Ներքևի տաքացում 940-1110 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից մինչև առավելագույնը տարածությունում: ներքևի տաքացնող տարրերն ակտիվացված են:

## 2.7. Գրիլ 2090-2520 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ առավելագույնը: Կենտրոնական վերին տաքացնող տարրերն ակտիվացված են: Գրիլի շատ բարձր և ուղիղ ջերմաստիճանը հնարավորություն է տալիս լավ տապակել միսը մինչև ճոճան կճեպը և պահպանել բոլոր հյութերը ներսում: Նույնպես խորհուրդ է տրվում օգտագործել գրիլը, երբ դուք պատրաստում եք կերակուրները, որոնք պահանջում են բարձր ջերմաստիճան մակերեսի վրա, օրինակ՝ սլոթեյք, հորթի միս,

միս կողիկների վրա, սուկի, համբուրգերներ և այլն: Գրիլի վրա պատրաստման մի քանի օրինակները ներառված են “Կերակուրների պատրաստման հետ կապված գործնական խորհուրդներ” բաժնի մեջ:

## Փոքր գրիլ

Այս հատկությունը թույլ է տալիս օգտագործել միայն ներքին մասը սկիզբ ջեռուցման տարր grilling փոքր մասերի սնունդ՝ բեկոն, կենաց, փոքր չափաբաժիններով միս:

## 2.8. Գրիլ կոնվեկցիայով 2100-2550 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից մինչև 200° տարածությունում: Կենտրոնական վերին տաքացնող տարրը և հարկադիր կոնվեկցիան ակտիվացված են: Այս համակցությունը բարձրացնում է տաքացնող տարրերի ջերմային ճառագայթման էֆեկտիվությունը ջեռոցում օդի ուժեղացված շրջանառության միջոցով: Սա խուսափում է սնունդը խանձվելուց մակերեսի վրա և թույլ տալիս ջերմությանը ներս մտնել: Դուք նաև կարող եք հասնել լավագույն արդյունքների, երբ պատրաստում եք քյաքս մսից ու բանջարեղենից, նրբերշիկներ, հավ կծու սոուսում, լոբեր, թակած խոզի միս և այլն:

Պատրաստեք “Գրիլ կոնվեկցիայով” ռեժիմում, միայն երբ ջեռոցի դռնակը փակված է:

Այս ռեժիմը նույնպես իդեալական է տապակած ձկան պատրաստման համար:

## 2.9. Թխում 1660-2020 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ 60°-ից մինչև 250° տարածությունում: Հետևի տաքացնող տարրը և հարկադիր կոնվեկցիան ակտիվացված են, որի պատճառով ապահովվում է ոչ ուժեղ ջերմության հավասարաչափ բաշխումը ջեռոցում:

Սույն ռեժիմը հարմար է թխման և նուրբ կերակուրների, հատկապես թթխման կեքսերի, պատրաստման համար, ինչպես նաև 3 տպակի վրա լոռաբլիթների միաժամանակ պատրաստման համար: Մի քանի օրինակներ՝ հրուշակներ հարած սերուցքով, քաղցր չոր թխվածք, շերտավոր հրուշակներ, ռուլետներ և բանջարեղենի փոքր պոքցիաներ և այլն:

## 2.10. Հալեցնելը 45-55 Կտ

Թերմոստատի անջատիչի “C” դիրքը՝ ցանկացած: Ջեռոցի ներքևի մասի մեջ տեղավորված օդափոխիչը ստիպում է սննդամթերքի շուրջն օդը շրջանառելու սենյակային ջերմաստիճանում: Խորհուրդ է տրվում օգտվել այս ռեժիմից ցանկացած սննդամթերքներ, բայց հատկապես նուրբ սննդամթերքներ, որոնք ջերմություն չեն պահանջում, հալեցնելու համար: Օրինակ՝ պաղպաղակ-տորթեր, կրեմից շինած աղանդեր: Օդափոխիչի օգտագործման դեպքում հալեցնելու ժամանակը կրճատվում է կիսով չափ: Ձկան, մսի կամ հացի համար դուք կարող եք արագացնել ընթացքը՝ “Թխում” ռեժիմի օգնությամբ և 80-100°C ջերմաստիճանը սահմանելով:

## 2.11. Շամփուր (DE-605 մոդելը)

Շամփուրի ակտիվացման համար կատարեք հետևյալը՝

- Ջետեղեք տապակն առաջին մակարդակի վրա:
- Տեղադրեք հատուկ նեղուկը շամփուրի համար երկրորդ մակարդակի վրա և գետեղեք շամփուրը ջեռոցի հետևի պատի վրա հատուկ անցքի մեջ: “Շամփուր” գործառույթի ակտիվացման համար սեղմեք ջեռոցի գործառույթի ընտրության “B” կոճակը և ընտրեք համապատասխան գործառույթները:

## 2.12. Սառեցնող օդափոխություն

Սարքի արտաքին մասը հովացնելու համար այս մոդելը սարքավորված է սառեցնող օդափոխիչով, որն ավտոմատորեն միացվում է, երբ ջեռոցը թեժ է: Ակտիվացված օդափոխիչի աշխատանքի ժամանակ դուք կարող եք լսել օդի հոսանքը ջեռոցի դռնակի և կառավարման պանելի միջև:

Ծանոթագրություն

Պատրաստման ավարտից հետո օդափոխիչը ժամում է ակտիվացված մինչև ջեռոցը բավարար հովացված կլինի:

### 3. ՋԵՌՈՑԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄ

#### 3.1. Պատրաստման ժամանակի կարգավորման անջատիչ (I)

(DE-605, DE-611, DE-615 մոդելները)

Այս մոդելը սարքավորված է պատրաստման ընթացքում ջեռոցի անջատման համար ժամանակաչափով: Ժամանակաչափի “I” դիրքը՝ 10 րոպեյից մինչև 120 րոպե: Ծրագրավորված ժամանակից հետո ժամանակաչափը հնչյուն կարտասանի և ջեռոցն ավտոմատորեն կանջատի:

Պատրաստման ռեժիմի ծրագրավորում (հասանելի է միայն որոշ մոդելներում):

Վառարան ջեռուցման ճրագ (մոդելը DE-605, DE-611, DE-615, DE-620) ցույց է տալիս, ջեռուցում ջեռուցման տարրերի ջեռոցում: Այդ ցուցանիշը գնում շուտ վառարանում միջոցով տաքացնում է ցանկալի ջերմաստիճանի: Ընթացքում շահագործման ցուցանիշի պարբերաբար դիմել եւ անջատելը, քանի որ ջերմաստիճանը կարող է տատանվել մի քանի աստիճանով:

#### 3.2. Պատրաստման ժամանակի կարգավորում կառավարման էլեկտրոնային պանելի վրա (DE-604, DE-610 մոդելները)

Երբ ջեռոցի էլեկտրասնունը միացված է, ցուցադրիչը “12:00” ցույց կտա, իսկ ուղղանկյուն գրանշանը (ժամացույցի կարգավորման ցուցիչը) կհայտնվի: Ժամացույցի ճիշտ ժամանակի սահմանման համար սեղմեք “+” կամ “-” թվանշանների բարձրացման կամ նվազեցման համար մինչև անհրաժեշտ ժամանակը կհայտնվի: 5 վայրկյան հետո ժամանակն ավտոմատորեն սահմանված կլինի, կամ դուք կարող եք սեղմել կենտրոնական կոճակը դրա կարգավորման համար:

#### 3.3. Ավտոմատիկ կարգավորում

(ջեռոցի ավտոմատիկ միացման և անջատման ժամանակի սահմանում)

- Մի քանի անգամ սեղմեք կենտրոնական կոճակը մինչև պատրաստման ժամանակի կարգավորման “2” ցուցիչը կհայտնվի և “+” ու “-” կոճակի օգնությամբ ընտրեք պատրաստման անհրաժեշտ ժամանակը:
- Սեղմեք կենտրոնական կոճակը մինչև պատրաստման ավարտի ժամանակի կարգավորման “3” ցուցիչը կհայտնվի և “+” ու “-” կոճակի օգնությամբ ընտրեք պատրաստման ավարտի անհրաժեշտ ժամանակը:
- Սահմանեք ջերմաստիճանը և պատրաստման ռեժիմը՝ պտտելով թերմոստատի կոճակը և գործառույթի ընտրության կոճակը:
- Վերը նշված քայլերից հետո “2” և “3” ցուցիչները կլուսավորեն: Սա նշանակում է, որ պատրաստման ընթացքն ակտիվացված է: Օրինակ, եթե պատրաստման ժամանակն է 45 րոպե, և ենթադրաբար պատրաստումը պետք է ավարտվի ժամը 14.00-ին, սահմանեք պատրաստման ժամանակն ինչպես 45 րոպե և պատրաստման ավարտն ինչպես 14:00: Վերը նշված կարգավորումից հետո ցուցադրիչը ներկա ժամանակը ցույց կտա (ժամ, րոպեներ): Սա նշանակում է, որ պատրաստման ընթացքն ավտոմատորեն պահպանված է: Երբ ժամացույցի վրա 13:15 (կամ 13:14 և 13:15 միջև) լինի, ջեռոցն ավտոմատորեն կսկսի պատրաստումը: Ժամը 14.00-ին պատրաստումն ավտոմատորեն կավարտվի: Չայնային ազդանշանը կլսվի: Չայնային ազդանշանի անջատման համար սեղմեք որևէ կոճակը:

### 3.4. Հնարավոր է կիսաավտոմատիկ տեղադրումը

(ջեռոցի ավտոմատիկ միացման և անջատման ժամանակի սահմանում)

- Սահմանեք միայն պատրաստման ժամանակը (առավելագույն 10 ժամ)  
Մի քանի անգամ սեղմեք կենտրոնական կոճակը մինչև պատրաստման ժամանակի կարգավորման “2” ցուցիչը կհայտնվի և “+” ու “-” կոճակի օգնությամբ ընտրեք պատրաստման անհրաժեշտ ժամանակը: Այնուհետև անմիջապես միացրեք ջեռոցը: Պատրաստման ժամանակի կարգավորման “2” ցուցիչը կսկսի թարթել և ջեռոցը կմիացվի: Երբ պատրաստուժն ավտոմատորեն ավարտված լինի, ձայնային ազդանշանը կլսվի: Ձայնային ազդանշանի անջատման համար սեղմեք որևէ կոճակը:
- Սահմանեք պատրաստման ավարտի ժամանակը (առավելագույն 23 ժամ 59 րոպե)  
Սեղմեք կենտրոնական կոճակը մինչև պատրաստման ավարտի ժամանակի կարգավորման “3” ցուցիչը կհայտնվի և “+” ու “-” կոճակի օգնությամբ ընտրեք պատրաստման ավարտի անհրաժեշտ ժամանակը: Այնուհետև անմիջապես միացրեք ջեռոցը: Պատրաստման ժամանակի կարգավորման “3” ցուցիչը կսկսի թարթել և ջեռոցը կմիացվի: Երբ պատրաստուժն ավտոմատորեն ավարտված լինի, ձայնային ազդանշանը կլսվի: Ձայնային ազդանշանի անջատման համար սեղմեք որևէ կոճակը:  
Դուք կարող եք ստուգել պատրաստման սահմանված պարամետրները մի ցանկացած ժամանակ կրկին սեղմելով կենտրոնական կոճակը, բայց միայն եթե պատրաստման ժամկետներն են գրոյակն դիրքում: Պատրաստման ավարտի ժամանակի կարգավորման օգնությամբ դուք կարող եք փոխել պատրաստման ընտրված պարամետրները:

### 3.5. Ժամանակաչափ

- Դուք կարող եք սահմանել առավելագույն 23 ժամ 59 րոպե:
- Ժամանակի կարգավորման համար կրկին սեղմեք կենտրոնական կոճակը մինչև ժամանակաչափի “1” ցուցիչը կհայտնվի: Այնուհետև ընտրեք ժամանակը (ժամերը, րոպեները) “+” կամ “-” կոճակի օգնությամբ: Ճիշտ ժամանակի (ժամերի, րոպեների) ընտրությունից հետո ժամանակաչափի “1” ուղղանկյուն ցուցիչը կսկսի թարթել և ժամանակաչափը կակտիվացվի: Երբ սահմանված ժամանակը մոտենա, “1” ցուցիչը կթարթի և ձայնային շչակը կակտիվացվի: Շչակի անջատման համար բավական է սեղմել որևէ կոճակը:

Ծանոթագրություն՝

Համապատասխան կոճակները սեղմելուց հետո անհրաժեշտ է սկսել ընտրել պարամետրները 5 վայրկյանի ընթացքում: Էլեկտրաէներգիայի անջատման դեպքում պարամետրները և ներկա ժամանակը (ժամերը, րոպեները) կհանգչեն: Էլեկտրաէներգիայի միացումից հետո էկրանի վր կհայտնվեն “12:00” և “AUTO” քառակուսի գրանշանը “Ժամացույց” նշանի վերևում, իսկ ջեռոցի պարամետրները գրոյացված կլինեն:

### 3.6. Ներքին լուսավորում

Ջեռոցի ներքին լուսավորումը կարգավորվում է “B” անջատիչով համապատասխան դիրքում: Ներքին լուսավորումը մտում է ակտիվացված, քանի դեռ ջեռոցի որևէ տաքացնող տարրն աշխատում է:

### 3.7. DE-606 ջեռոցի կառավարում

Անալոգային ժամանակաչափ

Ջեռոցի անալոգային ժամանակաչափն ունի կարգավորման ժամանակ 1 րոպեյից մինչև 180 րոպե 5 րոպե քայլով:

Ժամացույցի կարգավորման և ժամանակաչափի գործառնային օգտագործման ժամանակ մի պտտեք անալոգային ժամանակաչափի կառավարման բռնակը ժամացույցի սլաքի

ուղղությամբ (դեպի աջ): Մա կարող է առաջացնել զստվածք:

Նախապատրաստում աշխատանքին

Պտտեք “ԱՆԱԼՈԳԱՅԻՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱԿԱԶՍՓԻ” (ԱԺ) բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ և ընտրեք “Ճ” կամ “Մ” թվացույցի լուսամուտում:

Ժամացույցի կարգավորում

Սեղմեք և սեղմած պահեք ԱԺ-ի բռնակը: Պտտելով ԱԺ-ի բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ դուք կարող եք սահմանել իսկական ներկա ժամանակը:

Սեղմեք և պտտեք ԱԺ-ի բռնակը միայն ժամացույցի կարգավորման ընթացքում:

Ժամացույցի կարգավորումը հնարավոր է, միայն եթե ջեռոցը միացված է էլեկտրացանցին: Էլեկտրաէներգիայի անջատման դեպքում ԱԺ-ը կանգ է առնում: Էլեկտրաէներգիայի միացումից հետո անհրաժեշտ է նորից սահմանել ժամանակը: Շնորհիվ այն բանի, որ կենցաղային էլեկտրացանցում ոչ միշտ է պահպանվում 50 Հց հոսանքի անհրաժեշտ հաճախությունը, իսկ այդ անալոգային ժամացույցը չունի կվարցային գեներատոր, դա ճշգրտությամբ չի կարող համեմատվել կվարցային ժամացույցի հետ և կարող է ոչ ճիշտ բանել:



Ջեռոցի աշխատանք ձեռնարկ ռեժիմում

Պտտելով ԱԺ-ի բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ (դեպի ձախ)՝ ընտրեք “Մ” թվացույցի լուսամուտում: Այնուհետև պտտելով “ՌԵԺԻՄՆԵՐ” և “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” բռնակները՝ դուք կարող եք ընտրել պատրաստման համապատասխան ռեժիմը և հարմար ջերմաստիճանը: Ջեռոցի անջատման համար պետք է պտտել “ՌԵԺԻՄՆԵՐ” և “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” բռնակները մինչև “●” (անջատված) դիրքը:

“Խոհանոցային ժամանակաչափ” գործառույթ

Տալիս և ձայնային ազդանշանն առանց ջեռոցի անջատման:

“ՌԵԺԻՄՆԵՐ” և “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” բռնակներն են “●” (անջատված) դիրքի մեջ: Պտտելով ԱԺ-ի բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ (դեպի ձախ)՝ սահմանեք թվացույցի լուսամուտում ժամանակը (180-ից մինչև 5 րոպե), որից հետո ջեռոցը ձայնային ազդանշանը կտա: Դրա անջատման համար պտտեք ԱԺ-ի բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ (դեպի ձախ) և ընտրեք “Ճ” գրանշանը թվացույցի լուսամուտում:

“Ավտոմատիկ ժամանակաչափ” գործառույթ

Անջատում է ակտիվացված ջեռոցը մի որոշ ժամանակից հետո:

Պտտելով ԱԺ-ի բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ (դեպի ձախ)՝ ընտրեք “Մ” գրանշանը թվացույցի լուսամուտում (ձեռնարկ ռեժիմ): Պտտելով “ՌԵԺԻՄՆԵՐ” և “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” բռնակները՝ սահմանեք համապատասխան ջերմաստիճանը: Այնուհետև ջեռոցը կմիացվի: Դրանից հետո դուք կարող եք սահմանել ժամանակը, որից հետո ջեռոցն ավտոմատորեն կանջատվի: Մրա համար պտտելով ԱԺ-ի բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ սահմանեք ժամանակը (180-ից մինչև 5 րոպե), որից հետո ակտիվացված ջեռոցն ավտոմատորեն կանջատվի:

Անջատման ժամանակ ջեռոցը ձայնային ազդանշանը կտա, իսկ թվացույցի լուսամուտում “0” (զրո) կհայտնվի:

Չայնային ազդանշանի անջատման համար պտտեք ԱԺ-ի բռնակը ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ (դեպի ձախ) և ընտրեք “Ճ” գրանշանը թվացույցի լուսամուտում: Վերադարձրեք “ՌԵԺԻՄՆԵՐ” և “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” բռնակները “●” (անջատված) դիրքի մեջ: Ձեռնարկ նեժիմում ջեռոցի հետագա օգտագործման համար ընտրեք “Մ” գրանշանն աԺ-ի թվացույցի լուսամուտում:

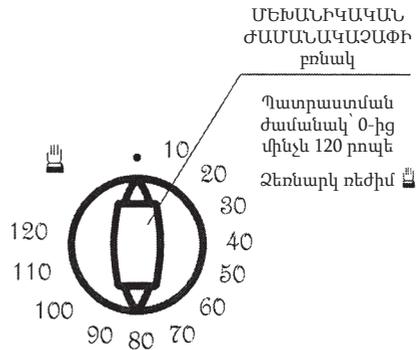
Հիշեք, որ ջեռոցն աշխատում է միայն այն ժամանակ, երբ ԱԺ-ի թվացույցի լուսամուտում նշված է կամ “Մ” գրանշանը, կամ ժամանակաչափի կողմից անջատման ժամանակը:

Եթե “Ճ” գրանշանն է նշված, ջեռոցը չի աշխատում: Նույնիսկ եթե “ՌԵԺԻՄՆԵՐ” և “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” բռնակներն են անջատված դիրքի մեջ:

### 3.8. DE-607 ջեռոցի կառավարում

Ջեռոցի ակտիվացման համար պետք է ընտրել պատրաստման նեժիմների մեկը “ՌԵԺԻՄՆԵՐ” համապատասխան անջատիչի օգնությամբ: Այնուհետև ընտրեք համապատասխան ջերմաստիճանը “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” անջատիչի օգնությամբ:

Մեխանիկական ժամանակաչափով ջեռոցների համար պետք է պտտել ժամանակաչափի կառավարման անջատիչը “ձեռնարկ նեժիմ” “Մ” դիրքի մեջ: Միայն դրանից հետո ջեռոցը կմիացվի, դրա մեջ ներքին լուսավորումը կակտիվացվի և ջեռոցը կսկսի աշխատել:



#### Մեխանիկական ժամանակաչափ

Ջեռոցի մեխանիկական ժամանակաչափն ունի ձայնային ազդանշանի կարգավորման ժամանակ 1 րոպեյից մինչև 120 րոպե:

#### Մեխանիկական ժամանակաչափի կարգավորում

1. Պտտելով “ՌԵԺԻՄՆԵՐ” և “ԹԵՐՄՈՍՏԱՏ” բռնակները՝ ընտրեք պատրաստման համապատասխան նեժիմը և ջերմաստիճանը:
2. Պտտեք “ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՉԱՓԻ” բռնակը ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ և սահմանեք ջեռոցի անջատման անհրաժեշտ ժամանակը և ձայնային ազդանշանի ժամանակը:
3. Որոշ ժամանակից հետո “ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՉԱՓԻ” բռնակը կվերադարձնի “●” ելման դիրքի մեջ (անջատված): Ջեռոցը կանջատվի: Կլավի ձայնային ազդանշանը, որը նշանակում է ջեռոցի աշխատանքի ավարտում: Ջեռոցը կանջատվի ինքնուրույնաբար:

Հիշեք, որ եթե ժամանակաչափի անջատիչն է “●” դիրքում (անջատված), ջեռոցը չաշխատի նույնիսկ այն դեպքում, եթե Դուք ընտրել եք նեժիմների մեկը և դրան համապատասխան ջերմաստիճանը: Պատրաստումը սկսելու համար պետք է պտտել “ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՉԱՓԻ” բռնակը “ձեռնարկ նեժիմ” “Մ” դիրքի մեջ՝ պտտելով ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ: Միայն դրանից հետո ջեռոցը կմիացվի, դրա մեջ ներքին լուսավորումը կակտիվացվի և ջեռոցը կսկսի աշխատել:

Եթե դուք ցանկանում եք սահմանել ավելի քիչ, քան 10 րոպե ժամանակաչափի վրա, պետք է պտտել “ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՉԱՓԻ” բռնակը ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ ժամանակաչափի կարգավորման հնարավոր ժամանակի կեսով: Այնուհետև պտտեք դրան ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ և սահմանեք պահանջված ժամանակը: Տվյալ քայլերը պահանջվում են մեխանիկական ժամանակաչափի զսպանակի ակտիվացման համար:

## 4. ԻՆՉՊԵՍ ՊԱՀՊԱՆԵԼ ՋԵՌՈՑԸ ՊԱՏՇԱՃ ՎԻՃԱԿՈՒՄ

Որևէ ջեռոցի մաքրման կամ սպասարկման հետ կապված գործառնություններ իրականացնելու առջև անջատեք դրան սնուցման աղբյուրից:

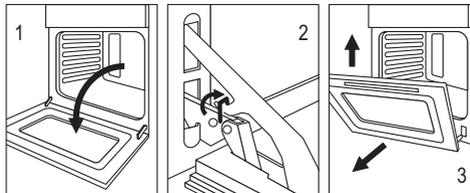
Ձեր ջեռոցի ծառայության ժամկետն ավելացնելու համար պետք է կանոնավոր մաքրել դրան՝ հաշվի առնելով հետևյալը՝

- Արձնապատ մասերը կամ չժանգոտվող պողպատից տարրերը պետք է լվացվեն տաք ջրով: Մի օգտագործեք հղկող փոշիներ կամ այրիչ նյութեր, որոնք կարող են գասսել դրանց: Չժանգոտվող պողպատի վրա կարող են հայտնվել բծերը: Դրանց հեռացումը շատ դժվար է: Օգտագործեք վաճառքում առկա հատուկ միջոցներ: Մաքրելուց հետո խորհուրդ է տրվում պարբերաբար լվանալ և ցամաքեցնել դրանց:
- Ջեռոցի ներքին մակերեսը ցանկալի է լվացվի անմիջականորեն օգտագործումից հետո, երբ դա դեռ տաք է, թեժ ջրի և օձառի օգնությամբ: Օձառը պետք է լվանալով մաքրվի, իսկ ներքին մակերեսը պետք է պարբերաբար չորացվի: Մի օգտագործեք հղկող լվացող միջոցներ (օրինակ՝ մաքրող փոշիներ և այլն), սպասքի համար հղկող սպունգներ կամ թթուներ (օրինակ՝ նստվածքից մաքրման համար միջոց և այլն), քանի որ տվյալ միջոցները կարող են գասսել արձնը: Եթե դուք չեք կարող հեռացնել ճարպաբծեր կամ կեղտեր, օգտագործեք հատուկ միջոցներ ջեռոցների լվացման համար՝ հետևելով փաթեթավորման վրա հրահանգներին: Երբեք մի օգտագործեք գոլորշիով մաքրող սարքը ջեռոցի ներքին մակերեսի մաքրման համար:
- Եթե դուք օգտվում եք ջեռոցից երկար ժամանակի ընթացքում, կոնդենսատը կարող է հայտնվել: Հեռացրեք դրան չոր կտորի օգնությամբ:
- Ջեռոցի կամերայի պարագծով ռետինե թանձրացնողն է գտնվում, որն ապահովում է հուսալի աշխատանք: Կանոնավոր ստուգեք այդ թանձրացնողի վիճակը: Անհրաժեշտության դեպքում լվանալով մաքրեք դրան, սակայն մի օգտագործեք հղկող լվացող միջոցներ կամ առարկաներ: Վնասվածքի դեպքում խնդրում ենք դիմել սպասարկման ամենամոտ կենտրոն: Մենք խորհուրդ ենք տալիս չօգտագործել ջեռոցը մինչև դա փոխարինված կլինի:
- Լվացեք սպակյա դռան ոչ հղկող լվացող միջոցների ու սպունգների օգնությամբ և դրան սրբելով բուրոսովի չորացնել:

### 4.1. Դռնակ հեռացնելը

Ավելի մանրագին մաքրման համար դուք կարող եք հեռացնել ջեռոցի դռնակը: Գործեք հետևյալ կերպով՝

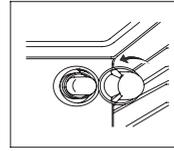
- Լրիվ կերպով բացեք դռնակը,
- Մի փոքր բարձրացրեք դրան և պտտեք երկու հանգույցի վրա տեղավորված փոքր լծակները,
- Բռնեք դռնակն արտաքին երկու ծայրից և դանդաղորեն փակեք դրան, բայց ոչ մինչև վերջ,



- Քաշեք դռնակը դեպի ձեզ՝ դուրս քաշելով տեղադրման տեղից,
- Հավաքեք դռնակը՝ կատարելով վերը նշված քայլերը հակառակ կարգով:

## 4.2. Ներքին լուսավորման լամպի փոխարինում

- Անջատեք ջեռոցն էլեկտրացանցից:
- Հեռացրեք լամպի ապակյա կափարիչը:
- Հեռացրեք լամպը և փոխարինեք դրան բարձր ջերմաստիճաններին (300°) դիմակայող լամպով հետևյալ բնութագրերով:
  - Լարում՝ 220—240 Վ
  - Հզորություն՝ 25 Վտ
  - Տիպ՝ E 14
- Վերադարձրեք ապակյա կափարիչը նույն տեղի վրա և նորից միացրեք ջեռոցն էլեկտրացանցին:



## 5. ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՀԵՏ ԿԱՊՎԱԾ ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ

Ջեռոցն առաջարկում է որևէ սննդի պատրաստման շատ տարբերակներ: Վերջ ի վերջո դուք կսովորեք, թե ինչպես պետք է օգտագործել սույն համապիտանի սարքը լավագույն կերպով, և հետևյալ հրահանգները տրվում են միայն որպես ձեռնարկ և կարող են փոփոխվել Ձեր փորձին համապատասխան:

### 5.1. Նախնական տաքացում

- Եթե ջեռոցը պետք է կանխապես տաքացած լինի (սա հիմնականում անհրաժեշտ է խաշ պարունակող սննդամթերքների պատրաստման համար), “Multi-պատրաստում” և “Արագ տաքացում” ռեժիմները կարող են օգտագործվել համապատասխան ջերմաստիճան ամենաարագ հասնելու համար էներգիայի խնայողության նպատակով:
- Մնումը ջեռոցի մեջ գետեղելուց հետո դուք կարող եք ընտրել պատրաստման ամենահարմար ռեժիմը:

### 5.2. Ավելի քան մեկ տապակի վրա պատրաստում

- Եթե դուք պատրաստում եք՝ մի քանի տապակի օգնությամբ՝ օգտվեք կամ “Թխում” , ռեժիմից, կամ “Multi-պատրաստում” , ռեժիմից, քանի որ դրանք միակ ռեժիմներ են, որոնք լավ արդյունքներ են տալիս:
- Ավելի քան մեկ տապակի վրա թեթև կամ նրբընտիր կերակուրների պատրաստման դեպքում օգտագործեք “Թխում” ռեժիմը, որը Ձեզ թույլ կտա պատրաստել 3 տապակի վրա միաժամանակ (1, 3 և 5 դիրքեր ջեռոցի տակից): Մի քանի օրինակները ներառված են “Կերակուրների պատրաստման հետ կապված գործնական խորհուրդներ” աղյուսակի մեջ:
- Ավելի քան մեկ տապակի վրա այլ կերակուրների պատրաստման դեպքում օգտագործեք “Multi-պատրաստում” ռեժիմը՝ հիշելով հետևյալի մասին.
  - Ջեռոցն ունի 5 տեղ տապակների համար: Հարկադիր կոնվեկցիայով պատրաստման ժամանակ օգտագործեք կենտրոնական երեք ուղղիչը: Ներքևի ու վերին տապակները ստանում են ջերմություն անմիջականորեն, այդ պատճառով նուրբ սննդամթերքները կարող են տակից այրվել այդ տապակների վրա պատրաստման ժամանակ:
  - Որպես ընդհանուր կանոն, օգտագործեք երկրորդ ու չորրորդ տապակը ներքևից, գետեղեք սննդամթերքները, որոնք ավելի շատ են ջերմություն պահանջում, ջեռոցի տակից երկրորդ տապակի վրա: Օրինակ, այլ կերակուրներով միասին տապակած

մնի պատրաստման դեպքում, գետեղեք տապակած միսը ջեռոցի տակից երկրորդ տապակի վրա, իսկ ավելի նուրբ սննդամթերքները՝ ջեռոցի տակից չորրորդ տապակի վրա:

- Երբ պատրաստվում են սննդամթերքները, որոնք տարբեր ժամանակ և տարբեր ջերմաստիճաններ են պահանջում, սահմանեք երկու անհրաժեշտ ջերմաստիճաններից միջինը, գետեղեք ավելի նուրբ սննդամթերք ջեռոցի տակից չորրորդ տապակի վրա և դրան դուրս բերեք առաջին հերթին:
- Օգտագործեք կրկնատակը ներքևի ուղղիչների վրա և վանդակը վերին ուղղիչների վրա:

### 5.3. “Արագ պատրաստում” ռեժիմի օգտագործում

Այս ռեժիմը գործառնությային է, արագ և հարմար նրանց համար, ովքեր օգտագործում են չափածրարված սննդամթերքներ (օրինակ՝ սառեցված սննդամթերքներ կամ կիսաֆաբրիկատներ) այլ սննդամթերքներով միասին: Մի քանի շատ օգտակար առաջարկները նշված են “Կերակուրների պատրաստման հետ կապված գործնական խորհուրդներ” աղյուսակի մեջ:

### 5.4. Գրիլի օգտագործում

Սույն բազմագործառնությային սարքն ունի գրիլի 2 տարբեր ռեժիմ:

- Օգտագործեք “Գրիլ” , ռեժիմը ջեռոցի մի քիչ բացված դռնակով և գետեղեք սննդամթերքը գրիլի կենտրոնական մասի տակ (երրորդ կամ չորրորդ դիրքի մեջ ներքևից), քանի որ վերին տաքացնող տարրի միայն կենտրոնական մասն է ակտիվացված:

Օգտագործեք ներքևի ուղղիչները (առաջին դիրք ներքևից) կոմպլեկտում ներառված կրկնատակը գետեղելու համար, որպեսզի դա հավաքի տոուս և/կամ ճարպ, ինչպես նաև տոուս և/կամ ճարպ ջեռոցի տակի վրա ընկնելուց խուսափելու համար: Տվյալ ռեժիմում մենք խորհուրդ ենք տալիս սահմանել թերմոստատի ամենաբարձր նշանակություն: Մակայն սա չի նշանակում, որ դուք չեք կարող օգտագործել ավելի ցածր ջերմաստիճան և կարգավորել թերմոստատը համապատասխան կերպով:

- Օգտագործեք “Գրիլ կոնվեկցիայով” , ռեժիմը, միայն երբ ջեռոցի դռնակը փակված է: Դա շատ օգտակար է գրիլի վրա արագ պատրաստման համար, քանի որ ջերմության բաշխումը թույլ է տալիս ոչ միայն կարմրեցնել մակերեսը, բայց էլ լավ տապակել ներքևի կողմը:

Բացի այդ, դա կարող է օգտագործվել պատրաստման ավարտից հետո սնունդ կարմրեցնելու համար (օրինակ՝ մակարոններից կերակուրների մակերեսին երանգ հաղորդելու համար): Տվյալ ռեժիմում գետեղեք վանդակը երկու կաշ երեք ուղղիչի վրա ներքևից (տես Պատրաստման աղյուսակը): Տեղադրեք կրկնատակն ներքևից առաջին ուղղիչի վրա ճարպ ջեռոցի տակի վրա ընկնելուց և ծխի գոյացումից խուսափելու համար: Կարևոր է Միշտ օգտագործեք “Գրիլ կոնվեկցիայով” ռեժիմը, միայն երբ ջեռոցի դռնակը փակված է: Մա թույլ կտա հասնել ցնցող արդյունքների և խնայել էներգիա (մոտավորապես 10%): Տվյալ ռեժիմում մենք խորհուրդ ենք տալիս սահմանել թերմոստատի 200°C նշանակությունը, քանի որ դա ինֆրակարմիր ճառագայթների օգտագործման հիմնված գրիլի օգտագործման ամենարդյունավետ եղանակն է: Մակայն սա չի նշանակում, որ դուք չեք կարող օգտագործել ավելի ցածր ջերմաստիճաններ և կարգավորել թերմոստատը համապատասխան կերպով:

Այսպիսով դուք կարող եք հասնել ամենալավ արդյունքների տվյալ գրիլի ռեժիմներում, երբ վանդակը գտնվում է ներքևի ուղղիչների վրա (տես Պատրաստման աղյուսակը): Տեղադրեք կրկնատակն ներքևից առաջին ուղղիչի վրա ճարպ ջեռոցի տակի վրա ընկնելուց և ծխի գոյացումից խուսափելու համար:

## 5.5. Տորթերի և կեքսերի թխում

Կեքսերի թխման դեպքում միշտ զետեղեք դրանց կանխապես տաքացած ջեռոցի մեջ: Պարտադիր սպասեք մինչև ջեռոցը լրիվ կերպով կտաքանա: Մի բացեք ջեռոցը թխման ժամանակ, որպեսզի կեքսը չնստի:

Եթե

Թխվածքը շատ չոր է	Մեծացրեք ջերմաստիճանը 10°C-ով և նվազեցրեք պատրաստման ժամանակը
Թխվածքը նստել է	Օգտագործեք ավելի քիչ հեղուկը կամ նվազեցրեք ջերմաստիճանը 10°C-ով
Թխվածքը շատ մուխ է վերևում	Զետեղեք դրան ավելի ցածր ուղղիչների վրա, նվազեցրեք ջերմաստիճանը և մեծացրեք պատրաստման ժամանակը
Թխվածքը լավ է թխվել ներքում, բայց մածուցիկ է դրսից	Օգտագործեք ավելի քիչ հեղուկը, նվազեցրեք ջերմաստիճանը և մեծացրեք պատրաստման ժամանակը
Թխվածքը կպչում է տապակին	Տապակը յուղով օձեք, վրան այլուր ցանեք կամ օգտվեք մագաղաթյա թղթից
Ավելի քան մեկ մակարդակի և պատրաստման ջերմաստիճանի օգտագործման դեպքում արդյունքները տարբեր են	Օգտագործեք ավելի քիչ ջերմաստիճանը: Պարտադիր չէ, որ սննդամթերքներ դուրս քաշի բոլոր տապակներից միաժամանակ:

## 5.6. Պիցցայի պատրաստում

Պիցցայի պատրաստման դեպքում ամենալավ արդյունքների համար օգտագործեք “Պիցցա”  նեժիմը՝

- Կանխապես տաքացրեք ջեռոցը ոչ պակաս 10 րոպե:
- Օգտագործեք թեթև այլումինե թավան պիցցայի համար և զետեղեք դրան կոմպլեկտում ներառված վանդակի վրա: Եթե տապակը (կրկնատակը) օգտագործվում է, պատրաստման ժամանակը կավելանա և ավելի դժվար կլինի ստանալ ճոճոսն կճեպը:
- Պիցցայի պատրաստման ժամանակ շատ հաճախ մի բացեք ջեռոցի դռնակը:
- Եթե պիցցան ունի շատ (երեք կամ չորս) տոպպինգ (խորիզ), մենք խորհուրդ ենք տալիս վերևից ավելացնել մոցառելյա պանիր պատրաստման ընթացքի կեսերին:
- Երկու տապակի վրա պիցցայի պատրաստման ժամանակ օգտագործեք երկրորդ ու չորրորդ դիրքը 220°C ջերմաստիճանով և զետեղեք պիցցան ջեռոցի մեջ միայն ոչ պակաս 10 րոպեյի նախնական տաքացումից հետո:

## 5.7. Ձկան և մսի պատրաստում

- Սպիտակ մսի, թռչունի և ձկան պատրաստման դեպքում օգտագործեք 180°C-ից մինչև 200°C ջերմաստիճանը:
- Եթե դուք պատրաստում եք կարմիր միսը, որը պետք է վերևում լավ տապակված և ներքում նուրբ ու հյութալի լինի, ավելի լավ է սկսել 200°C — 220°C ջերմաստիճանից մի կարճ ժամանակով, իսկ այնուհետև ցածրացնել դրան:
- Հիմնականում որքան պորցիան փոքր է, այնքան ջերմաստիճանը ցածր է: Զետեղեք միսը վանդակի կենտրոնում և տեղադրեք ճարպի հավաքման համար կրկնատակը դրա տակ:
- Հատկապես, որ վանդակը գտնվում է ջեռոցի կենտրոնում: Եթե դուք ցանկանում եք մեծացրել ջերմություն ներքևում, օգտագործեք ներքևի ուղղիչները: Բարկահամ տապակված մսի (հատկապես բադի ու որսամսի) համար մսի շուրջը ճարպ կամ բեկոն դարսեք:

Ռեժիմի նշում	Պատրաստվող սնունդ	Կշիռ (կգ)	Տապակի դիրքը ջեռոցի տակից	Նախնական տաքացման ժամանակ (րոպե)	Թերմոստատի ցուցմունքներ	Պատրաստման ժամանակ (րոպե)	
1. Կոնվեկցիա 	Բաղ	1	3	15	200	65-75	
	Տապակած տավարի կամ հորթի միս	1	3	15	200	70-75	
	Տապակած խոզի միս	1	3	15	200	70-80	
	Չոր (փխրուն) թխվածք	-	3	15	180	15-20	
	Լոռաբլիթներ	1	3	15	180	30-35	
2. Multi-պատրաստում 	Պիցցա (2 տապակի վրա)	1	2-4	15	220	15-20	
	Լազանյա	1	3	10	200	30-35	
	Գառ	1	2	10	180	50-60	
	Տապակած հավ + կարտոֆիլ	1	2-4	10	180	60-75	
	Թյունիկ	1	2	10	180	30-35	
	Կեքս չամփչով	1	2	10	170	40-50	
	Հրուշակ հարած սերուցքով (2 տապակի վրա)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Չոր թխվածք (2 տապակի վրա)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Բիսկվիտ (1 տապակի վրա)	0.5	2	10	170	15-20	
	Բիսկվիտ (2 տապակի վրա)	1	2-4	10	170	20-25	
	Կարկանդակ	1.5	3	15	200	25-30	
3. Վերին ջեռոց 	Կարմրեցնելը	-	3/4	15	220	-	
	Պատրաստում						
4. Հալեցնելը 	Ցանկացած սառեցված սննդամթերքներ						
5. Գրիլ 	Կարկանդակիկներ մանր ծովախեցգետիններով ու կաղամարով	1	4	5	Max	6-8	
	Չոլաձկան սուկի	1	4	5	Max	10	
	Բանջարեղեն գրիլի վրա	1	3/4	5	Max	10-15	
	Հորթի միս	1	4	5	Max	15-20	
	Թակած միս	1	4	5	Max	15-20	
	Համբուրգերներ	1	4	5	Max	7-10	
	Թյունիկ	1	4	5	Max	15-20	
	Թեժ սենդվիչներ	-	4	5	Max	2-3	
	Գրիլի վրա (եթե կա)						
		Հորթի միս շամփուրի վրա	1.0	-	5	Max	80-90
	Հավ շամփուրի վրա	1.5	-	5	Max	70-80	

Ռեժիսի նշում	Պատրաստվող սնունդ	Կշիռ (կգ)	Տապակի դիրքը ջեռոցի տակից	Նախնական տաքացման ժամանակ (րոպե)	Թերմոստատի ցուցմունքներ	Պատրաստման ժամանակ (րոպե)	
6. Գրիլ կոնվեկցիայով 	Հավ գրիլի վրա	1.5	3	5	200	55-60	
	Գրիլի վրա (եթե կա)						
	Հորթի միս շամփուրի վրա	1.5	-	5	200	70-80	
	Հավ շամփուրի վրա	2.0	-	5	200	70-80	
	Հավ (շամփուրի վրա) + կարտոֆիլ (տապակած)	1.5	-	5	200	70-75	
7. Թխում 	Լոռաբլիթներ	0.5	3	15	180	20-30	
	Մրգի կեքսեր	1	2/3	15	180	40-45	
	Կեքս շաքարամրգով	0.7	3	15	180	40-50	
	Բիսկվիտ	0.5	3	15	160	25-30	
	Նրբաբլիթներ խորիզով (2 տապակի վրա)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Ձիթաբլիթներ (2 տապակի վրա)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Շերտավոր կարկանդակներ (2 տապակի վրա)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Հրուշակ հարած սերուցքով (3 տապակի վրա)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Չոր թխվածք (3 տապակի վրա)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Մերենգիներ (3 տապակի վրա)	0.5	1-3-5	15	90	180	
8. Արագ պատրաստում 	Ցանկացած սառեցված սննդամթերքներ						
	Պիցցա	0.3	2	-	250	12	
	Կարկանդակ ցուկլինիյով ու մանր ծովախեցգետիններով	0.4	2	-	200	20	
	Կարկանդակներ խորիզով	0.3	2	-	200	25	
	Լազանյա	0.5	2	-	200	35	
	Կաթնահացեր	0.4	2	-	180	25-30	
	Ակրատ հավից	0.4	2	-	220	15-20	
	Կիսաֆարիկատներ						
	Հավի թևիկներ	0.4	2	-	200	20-25	
	Թարմ սննդամթերքներ						
	Չոր (փխրուն) թխվածք	0.3	2	-	200	15-18	
	Կեքս շաքարամրգով	0.6	2	-	180	45	
	Շերտավոր հրուշակ	0.2	2	-	210	10-12	
	9. Պիցցա 	Պիցցա	0.5	3	15	220	15-20
Տապակած տավարի կամ հորթի միս		1	2	10	220	25-30	
Հավ		1	2/3	10	180	60-70	

## Ծանոթագրություն

Պատրաստման ժամանակը մոտավոր է և կարող է փոփոխվել անձնական նախապատվություններից կախված: Գրիլի կամ կոնվեկցիայով գրիլի օգտագործմամբ պատրաստման դեպքում կրկնատակը միշտ պետք է գտնվի ներքևից առաջին ուղղիչի վրա:

## 6. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆԸ ԶԵՌՈՑԻ ՀԵՏ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԺԱՄԱՆԱԿ

- Մույն սարքի արդյունավետ և անվտանգ աշխատանք ապահովելու համար մենք խորհուրդ ենք տալիս
  - Դիմել միայն արտադրողի կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոններ:
  - Միշտ օգտագործել նախնական պահեստամասեր:
  - Մնուցման կաբելի զննման դեպքում փոխարինման համար պետք է օգտագործել միայն հատուկ կաբել կամ արտադրողից կամ տեխնիկական սպասարկման և նորոգման ծառայությունում ձեռք բերված կաբել:
- Մարքով աշխատանքի դեպքում զննվածքներից և սարքի զննումից խուսափելու համար մենք խորհուրդ ենք տալիս օգտվել կողմային մակերեսների վրա փոստով տեղավորված հատկապես նախագծված անջատիչներից:
- Մույն սարքը նախատեսված է միայն ոչ մասնագիտական, կենցաղային օգտագործման համար:
- Մույն սարքի էլեկտրական համակարգն անվտանգ աշխատանք է ապահովում, միայն եթե պատշաճ միացված է հողանցման արդյունավետ համակարգով, որը համապատասխանում է գործող նորմաներին և ստանդարտներին:
- Մարքի օգտագործման ժամանակ տաքացնող տարրերը և ջեռոցի դռնակի մի քանի մասերը դառնում են շատ թեժ: Մի դիպչեք դրանց և երեխաներին պահեք բավարար հեռավորության վրա:
- Մարքի աշխատանքի ժամանակ ջերմությունն է արտադրվում: Պետք է զգույշ լինել, որպեսզի չդիպչի տաքացնող տարրին:
- Հետևյալ առարկաներն են պոտենցիալ վտանգավոր, այդ պատճառով պետք է համապատասխան միջոցներ ձեռք առնել, որպեսզի երեխաները կամ հաշմանդամները մուտք չունենան դրանց
  - Սարքի կառավարում և սարքն ընդհանրապես,
  - Փաթեթավորում (պարկեր, պոլիստիրոլ, մեխեր և այլն),
  - Սարքն անմիջականորեն ջեռոցի կամ գրիլի օգտագործումից հետո արտադրվող ջերմության պատճառով,
  - Մարքը ծառայության ժամկետի ավարտից հետո (պետք է սարքի պոտենցիալ վտանգավոր մասերը վտանգագերծ անել):
- Մի
  - Դիպչեք սարքին մարմնի թաց մասերով,
  - Օգտագործեք սարքը ոտաբոբիկ,
  - Անջատեք խրոցը վարդակից կաբելի միջոցով,
  - Կատարեք ոչ պատշաճ կամ վտանգավոր գործողություններ,
  - Արգելափակեք օդափոխության և ջերմության տարածման համար որմնախորշներ,

- Թուլատրեք, որ փոքր կենցաղային սարքերի սնուցման կաբելները դիպչեն սարքի թեժ մասերին,
- Թուլատրեք, որ մթնոլորտային երևույթները, օրինակ՝ անձրևը կամ արևի լույսը, սարքի վրա ներգործեն,
- Օգտագործեք սարքը որևէ բանի պահպանման համար,
- Օգտագործեք դյուրավառ հեղուկներ սարքի մոտ,
- Օգտագործեք ադապտերներ, ճյուղավորիչներ և երկարիչներ,
- Փորձեք տեղադրել սարքը կամ դրան նորոգել առանց որակյալ մասնագետի օգնության:
- Հետևյալ դեպքերում պետք է դիմել որակյալ մասնագետին՝
  - Տեղադրում (արտադրողի հրահանգներին հետևելով),
  - Եթե կան կասկածներ սարքի աշխատանքի նկատմամբ,
  - Էլեկտրավարդակի փոխարինման ժամանակ, եթե դա անհամատեղելի է սարքի խրոցի հետ,
  - Թերմոստատի մասի հանդիսանող ջերմաստիճանի տվիչի փաստման դեպքում (ամբողջ բլոկը պետք է փոխարինվի սպասարկման լիազորված կենտրոնի ներկայացուցչի կողմից):
- Հետևյալ դեպքերում պետք է դիմել արտադրողի կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոնի մասնագետին՝
  - Եթե կան կասկածներ սարքի դեֆեկտների նկատմամբ փաթեթավորման հեռացումից հետո,
  - Եթե սնուցման կաբելը փասված էր, և անհրաժեշտ է նրան փոխարինել,
  - Եթե սարքը կտրված է կամ ոչ պատշաճ աշխատում է: Պահանջեք օգտագործել նախնական պահեստամասեր:
- Նույնպես օգտակար է կատարել հետևյալը՝
  - Մի օգտագործեք գոլորշի (գոլորշիով մաքրող սարք) ջեռոցի մաքրման համար,
  - Օգտագործեք սարքը միայն սնունդ պատրաստելու համար: Մի օգտագործեք դրան այլ նպատակներով,
  - Ստուգեք, որ սարքը չունի դեֆեկտներ և փասվածքներ բաց անելուց հետո,
  - Անջատեք սարքն էլեկտրացանցից, եթե դա ոչ պատշաճ աշխատում է, ինչպես նաև մաքրման կամ սպասարկման հետ կապված գործառնություններ իրականացնելու առջև,
  - Եթե դուք չեք օգտագործում սարքը երկար ժամանակի ընթացքում, անջատեք դրան էլեկտրացանցից,
  - Օգտագործեք հատուկ թաթպաններ, երբ դուք դնում եք կերակուրներ ջեռոցի մեջ կամ դրանից դուրս քաշում:
  - Բռնեք բռնակի կենտրոնական մասից, քանի որ դրա ծայրերը կարող են լինել թեժ տաք օդի հոսակրորուստի պատճառով,
  - Անջատեք սնուցման կաբելն էլեկտրացանցից, եթե դուք որոշել եք այլևս չօգտագործել սարքը:

Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում՝ սարքի ոչ ճիշտ տեղադրման և ոչ պատշաճ, ոչ ճիշտ կամ անխոհեմ օգտագործման հետևանքով առաջացած որևէ փասվածքների համար:

## 7. ՄՈՆՏԱԺ

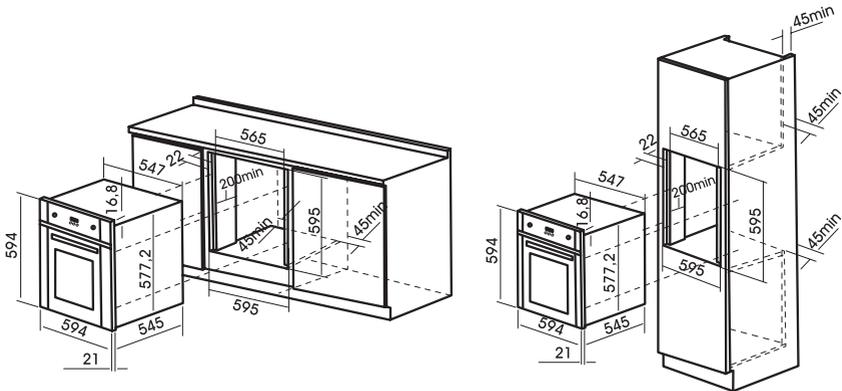
Զեռոցը պետք է տեղադրվի միայն որակյալ մասնագետի կողմից: Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում ոչ ճիշտ տեղադրման համար, որը կարող է վսասել մարդկանց, կենդանիներին կամ գույքին:

### ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

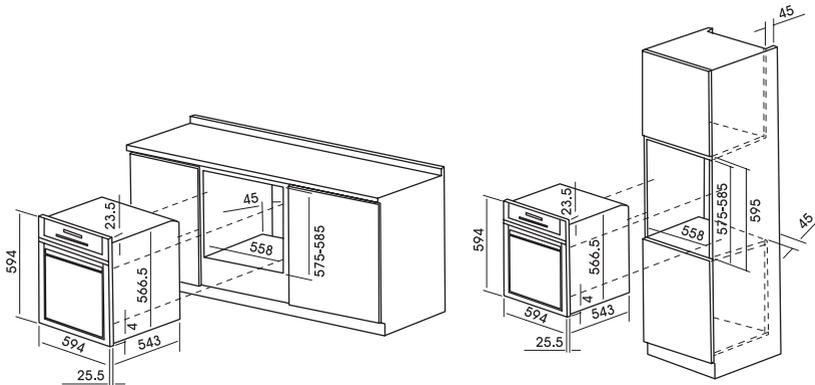
- Որևե կարգավորման կամ սպասարկման առջև սարքը պետք է կանջատվի էլեկտրացանցից:
- Ենթադրվում է, որ օդափոխության համար միջանցքն առկա է:

### 7.1. Ներկառուցվող ջեռոցների տեղադրում

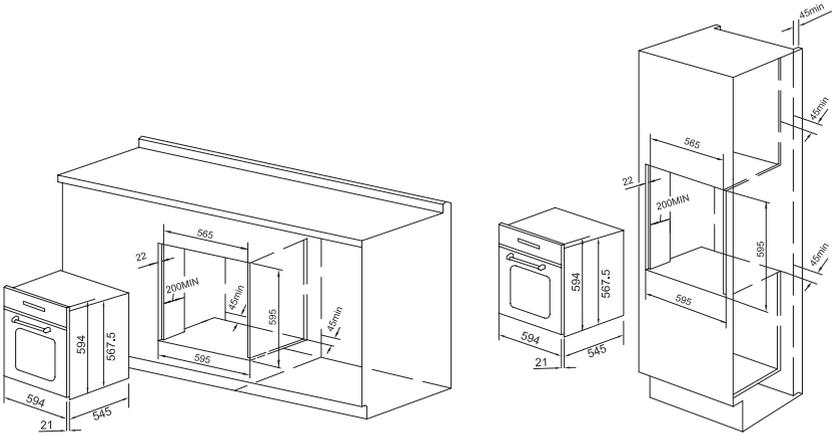
Ներկառուցվող ջեռոցի պատշաճ աշխատանքի համար կահույքը, որի մեջ դա ներկառուցված կլինի, պետք է համապատասխանի: Ներքևում նկարի վրա ներկայացված են որմնախորշի չափերը սեղանի տակ կամ պատի պահարանի մեջ տեղադրման համար:



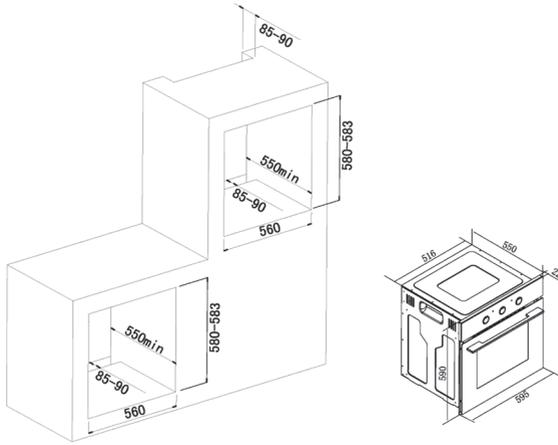
DE-604 համար



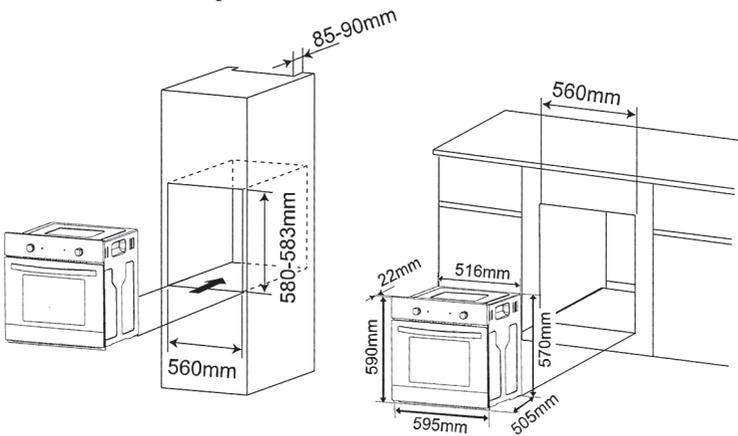
DE-605, DE-610, DE-615 համար



DE-606, DE-607 համար



DE-611 համար

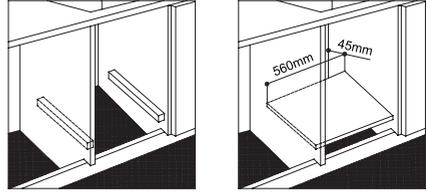


DE-620 համար

## Ծանոթագրություն

Տեղադրումը պատվիրատուի ցանկություններին համապատասխան:

- Բավարար օդափոխություն ապահովելու համար պահարանի հետևի պատը պետք է հեռացվի՝ ջեռոցը գետեղելով երկու փայտե շրիշակի վրա: Եթե ջեռոցը գտնվում է անփաս տափակ մակերեսի վրա, ոչ պակաս 45 x 560 մմ չափերով որմնախորշը պետք է լինի:
- Հարևան պահարանների պանելները պետք է արտադրված լինեն ջերմակայուն նյութից: Մասնավորաբար, երեսպատված ճակատ ունեցող պահարանները պետք է հավաքվեն ոչ պակաս 100°C ջերմաստիճան դիմացող սոսնձի օգտագործմամբ:
- Անվտանգության գործող նորմաներին և ստանդարտներին համապատասխան շփումը ջեռոցի էլեկտրական մասերի հետ դրա տեղադրումից հետո պետք է անհնարին լինի:
- Սարքի անվտանգ աշխատանք ապահովող բոլոր մասերը պետք է հեռացվեն միայն գործիքի օգնությամբ:
- Պահարանի մեջ ջեռոցն ամրացնելու համար բացեք ջեռոցի դռնակը և միացրեք դրան՝ մտցնելով փայտի համար 4 պտուտակ 4 անցքերի մեջ շրջանակի պարագծով:



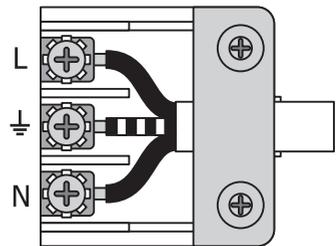
## 7.2. Էլեկտրական միացումներ

Մնացող եռաբևեռ կաբելով սարքավորված ջեռոցները նախագծված են փոփոխական հոսանքով աշխատանքի համար՝ սարքի վրա և սպասարկման Հրահանգում նշված լարումով և հաճախությամբ:

- Ներկառուցվող ջեռոցը պետք է միացվի միայն փոփոխական հոսանքի էլեկտրացանցին պաշտպանական հողանցող կոնտակտով պատճառ տեղադրված վարդակի միջով:
- Համոզվեք, որ խորքը և վարդակը համապատասխանում են միմյանց:
- Էլեկտրալարերի ցանցի հատումը պետք է համապատասխանի սպառվող հզորությանը և բավարար մեկուսացված լինի:
- Միացման էլեկտրալարը պետք չէ դիպչել ջեռոցի տաք մակերեսներին և տաքանալ 50°C-ով ավելի բարձր, քան սենյակային ջերմաստիճան:

### 7.2.1. Մնուցման կաբելի տեղադրում

- Թուլացրեք պտուտակներ և հեռացրեք վահանի կափարիչը:
- Միացրեք էլեկտրալարերը հետևյալ կարգով՝
  - երկնագույն՝ N կլեմային (չեզոք լար),
  - սրճագույն՝ L կլեմային (ֆազի լար),
  - դեղնականաչ՝ “հող” կլեմային  $\perp$ :
- Տեղադրեք վահանի կափարիչը նույն տեղում:



## 7.2.2. Подключение кабеля питания к электросети

- Տեղադրեք ստանդարտային խրոցը, որը համապատասխանում է սարքի տեխնիկական տվյալներով ցուցանակի վրա նշված ստանդարտներին: Մնուցման կաբելն էլեկտրացանցին միացնելու ժամանակ տեղադրեք բազմաբևեռ ավտոմատիկ անջատիչը: Դա պետք է համապատասխանի բեռնվածությանը և գործող նորմաներին (հողանցման լարը պետք չէ անջատվել):
- Միացման առջև համոզվեք, որ՝
  - Սարքի էլեկտրաանվտանգությունը կարող է ապահովված լինել, միայն եթե դա պատշաճ և հուսալի հողանցված է էլեկտրաանվտանգության նորմաներին համապատասխան: Միշտ ստուգեք հողանցման աշխատունակությունը: Եթե դուք ունեք որևէ կասկած, հրավիրեք որակյալ մասնագետին՝ համակարգի ստուգման համար: Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում՝ հողանցման բացակայությամբ առաջացած վնասի համար:
  - Սարքն էլեկտրացանցին միացնելու առջև համոզվեք, որ ցուցանակի (կամ փաթեթավորման) վրա նշված բնութագրերը համապատասխանում են ձեր բնակարանում էլեկտրացանցի բնութագրերին:
  - Համոզվեք, որ համակարգի և միակցիչի թույլատրելի հզորությունը համապատասխանում է սարքի տեխնիկական տվյալներով ցուցանակի վրա նշված առավելագույն էներգաարդյունավետությանը: Եթե դուք ունեք որևէ կասկած, խնդրում ենք դիմել որակյալ մասնագետին:
  - Եթե սարքի խրոցը և վարդակն անհամատեղելի են, որակյալ մասնագետը պետք է փոխարինի վարդակը հարմար մոդելով: Նա նույնպես պետք է համոզվի, որ կաբելի հատումը համապատասխանում է սարքի սպառվող հզորությանը: Մի օգտագործեք ադապտերներ, ճյուղավորիչներ և/կամ երկարիչներ:
  - Մնուցման էլեկտրալարի փասսման դեպքում դա պետք է նորոգվի որոկյալ մասնագետի (սպասարկման ծառայության ներկայացուցչի) կողմից:
  - Խրոցը և վարդակը պետք է հեշտ հասանելի լինեն:

## 8. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԵՐ

### DE-604 համար՝

Ջեռոցի ներքին չափեր՝  
 Լայնություն՝ 42,3 սմ  
 Խորություն՝ 40,7 սմ  
 Բարձրություն՝ 39,2 սմ

Ջեռոցի ներքին ծավալ՝ 67 լիտր  
 Մնուցման աղբյուրի լարում և հաճախություն՝  
 220-240 Վ ~50/60 Հց  
 Էներգաարդյունավետության դաս՝ Ա

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

## DE-605, DE-610, DE-615 համար՝

Ջեռոցի ներքին չափեր՝  
 Լայնություն՝ 43,5 սմ  
 Խորություն՝ 40 սմ  
 Բարձրություն՝ 32 սմ

Ջեռոցի ներքին ծավալ՝ 56 լիտր  
 Մնուցման աղբյուրի լարում և հաճախություն՝  
 220-240 Վ ~50/60 Հց  
 Էներգաարդյունավետության դաս՝ Ա

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

## DE-611 համար՝

Ջեռոցի ներքին ծավալ՝ 57 լիտր  
 Մնուցման աղբյուրի լարում և հաճախություն՝  
 220-240 Վ ~50 Հց  
 Էներգաարդյունավետության դաս՝ Ա

				
2100 2520 Վտ	2100 2550 Վտ	2772 3420 Վտ	2370 2924 Վտ	45 55 Վտ

## DE-620 համար՝

Ջեռոցի ներքին ծավալ՝ 57 լիտր  
 Մնուցման աղբյուրի լարում և հաճախություն՝  
 220-240 Վ ~50 Հց  
 Էներգաարդյունավետության դաս՝ Ա

## 9. ԵՐԱՇԽԻՔ

Մենք տրամադրում ենք երաշխիք այս էլեկտրական ջեռոցների վրա 1 տարվա ժամկետով գնելու օրվանից: Եթե դուք օգտվում էիք արտադրանքից տվյալ Հրահանգի համաձայն, բայց և այնպես Փաստվածքն առաջացել է, խնդրում ենք դիմել սպասարկման ամենամոտ կենտրոն:

Երաշխիքային ծառայության համար անհրաժեշտ է ներկայացնել կենցաղային սարքի գնման մասին չեկը, ինչպես նաև երաշխիքային կտրոնը, որը պետք է լրացված լինի Վաճառողի կողմից վաճառքի ընթացքում: Պահանջեք լրացնել Երաշխիքային կտրոնը:

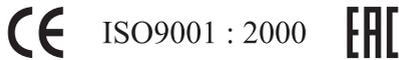
Մյուս դեպքում երաշխիքային պարտականություններն անվավեր են:

Երաշխիքը չի տարածվում, եթե՝

- Տվյալ Հրահանգում կամ Երաշխիքային կտրոնում նշված պահանջները խախտված են:
- Ջեռոցն օգտագործվում էր արդյունաբերական նպատակներով:
- Երաշխիքային ժամկետը լրացավ:
- Անորակ տեղադրումը և/կամ ոչ պատշաճ օգտագործումն եղել են:
- Ցանցի լարումը համապատասխանում չի Հրահանգի պահանջներին:
- Ջեռոցը նորոգվում էր սպասարկման ոչ լիազորված կենտրոնում կամ նորոգման ընթացքում օգտագործվում էին մյուս արտադրողի պահեստամասերը:

Երաշխիքային ժամկետի ավարտից հետո բոլոր ռեգլամենտային աշխատանքները, նորոգումը և պահեստամասերի փոխարինումը վճարովի են:

Սաքքն արտադրված է եվրոպական չափանիշներին համապատասխան և հավաստագրված:



Այս Հրահանգը նախատեսված է էլեկտրական կենցաղային ներկառուցվող ջեռոցների հետևյալ մոդելների համար

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV,  
DE-610BL, DE-610WH, DE-611, DE-611BL, DE-611WH,  
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH:

Հարգելի գնորդ,

Շնորհակալություն՝ն, որ Դուք ընտրել եք MBS ապրանքանիշի արտադրանքը:

## Արտադրող

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.

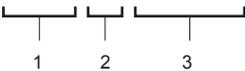
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЬЮ, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, КИТАЙ.

“ՄԲՄ ՄՏԱՐՄ ԳՐՈՒՊ ԱԳ”-Ի ՄԱՍԻՆ:

## Սերիական նույնականացման համար

(Նշված է երաշխիքային կտրոնում, շարժիչի վրա պիտակում, տուփի վրա պիտակում)

2011 01 01 170



1 – տարին

2 – ամիսը

3 – ապրանքի սերիական համարը



## Паважаны, пакупнік!

Мы дзякуем Вам за выбар газавай варачнай паверхні швейцарскай гандлёвай маркі MBS.

Калі ласка, уважліва азнаёмцеся з дадзенай Інструкцыяй перад пачаткам карыстання. Мантаж і падлучэнне варачнай паверхні мусяць выконвацца толькі кваліфікаваным спецыялістам у адпаведнасці з правіламі, выкладзенымі ў дадзенай Інструкцыі. Вытворца (пастаўшчык) не нясе адказнасці у выпадку паломкі ці пашкоджання выраба ў выніку незахавання дадзенай Інструкцыі.

Дадзеная інструкцыя была распрацавана для забеспячэння Вашай бяспекі і бяспекі атакальных. Таму, мы просім Вас уважліва яе прачытаць, перад тым як усталяваць прыбор і пачаць ім карыстацца. Захавайце дадзеную інструкцыю, каб пры неабходнасці звяртацца да яе потым. Калі прыбор будзе прададзены ці перададзены іншай асобе, пераканайцеся, што дадзеная інструкцыя была перададзена новаму ўладальніку.

### Усталяванне

- Усталяванне прыбора і яго падлучэнне да электрычнай і газавай сеткам павінны выконвацца толькі **КВАЛІФІКАВАНЫМ ПЕРСАНАЛАМ**. Перад выкананнем любых аперацый трэба праверыць, што прыбор **АДКЛЮЧАНЫ** ад электрычнай сеткі.
- Недапушчальна спрабаваць змяніць характарыстыкі дадзенай прадукцыі.
- Пасля таго, як прыбор быў распакаваны, пераканайцеся, што ён не мае пашкоджанняў, ды электрычныя кантакты ў ідэальным стане. У адваротным выпадку, звяжыцеся з прадаўцом.
- Вытворца не нясе адказнасці за невыкананне тэхнікі бяспекі.
- Пераканайцеся, каб паблізу прыбора забяспечвалася адвольная цыркуляцыя паветра. Дрэнная вентыляцыя прывядзе да недахопу кіслароду.
- Выкарыстанне прыбора прыводзіць да падвышэння тэмпературы і вільготнасці ў памяшканні, у якім ён усталяваны. Забяспечце добрую вентыляцыю (ці ўсталюйце выцяжку з паветраводам).
- Калі прылада інтэнсіўна выкарыстоўваецца цягам доўгага часу, то эфектыўнасць вентыляцыі варта павялічыць, ці павялічыць магутнасць выцяжкі.
- Прыбор павінен падлучацца да сеткі з заземленнем.
- Перад тым, як пачаць выкарыстоўваць прыбор, зніміце ўсе цэтлікі і ахоўную плёнку звонку і ўнутры прыбора.

## Эксплуатацыя

- Дадзеная прадукцыя распрацавана для прыгатавання ежы, для непрафесійнага выкарыстання. Яе не варта выкарыстоўваць для іншых мэт.
- Пасля выкарыстання прыбора, пераканайцеся, што ўсе ручкі кіравання знаходзяцца ў становішчы “ЗАЧЫНЕНА” ці “ВЫКЛЮЧАНА”.
- Калі вы выкарыстоўваеце электрычную разетку побач з дадзеным прыборам, паклапаціцеся, каб кабелі прыбораў, якімі Вы карыстаецеся, не краналіся яго і знаходзіліся дастаткова далёка ад гарачых частак прыбора.
- Ніколі не выкарыстоўвайце дадзены прыбор для абагравання памяшкання.

## Бяспека дзяцей

- Дадзены прыбор павінен выкарыстоўвацца толькі паўналетнімі асобамі. Паклапаціцеся пра тое, каб дзеці не мелі доступу да прыбора.
- Адкрытыя часткі дадзенага прыбора награвваюцца падчас прыгатавання ежы і застаюцца гарачымі на працягу некаторага часу пасля выключэння. Не падпускайце дзяцей да прыбора, пакуль ён не астыне.

## Ачыстка і абслугоўванне

- Падтрымлівайце прыбор у чыстым стане. Забруджванне харчовымі рэшткамі недапушчальна, бо гэта можа прывесці да рызыкі ўзнікнення пажару.
- НЕ ДАПУСКАЙЦЕ, КАБ РАЗЛІТЫЯ ПРАДУКТЫ З ВЫСОКАЙ КАНЦЭНТРАЦЫЯЙ ЦУКРУ (НАПРЫКЛАД, ВАРЭННЕ) ЗАСЫХАЛІ ўНУТРЫ ДУХОЎКІ, ТАМУ ШТО ГЭТА МОЖА ПРывЕСЦІ ДА ПАШКОДЖАННЯ ЭМАЛЕВАГА ПАКРЫЦЦЯ ўНУТРЫ ДУХОЎКІ.

## Сэрвіснае абслугоўванне і запасныя часткі

- У выпадку ўзнікнення няспраўнасцяў. Ніколі не спрабуйце самастойна чыніць прыбор. Некваліфікаваны рамонт можа прывесці да пашкоджанняў і няшчасных выпадкам. У першую чаргу звярніцеся да зместа дадзенай Інструкцыі. Калі Вы не змаглі знайсці ў ім неабходнай інфармацыі, звярніцеся ў найблжэйшы сэрвісны цэнтр. Сэрвіснае абслугоўванне дадзенага прыбора павінна вырабляцца толькі ў аўтарызаваным тэхнічным сэрвісным цэнтры. Заўсёды патрабуйце выкарыстання арыгінальных запчастак.

## Утылізацыя прыбора

- Прыбор выраблены з матэрыялаў, якія з’яўляюцца экалагічна бяспечнымі. Прыняўшы рашэнне пра замену прыбора новым, звярніцеся ў арганізацыі, якія займаюцца ўтылізацыяй дадзенага тыпу тэхнікі.
- Калі ласка, надайце свой унёсак у ахову навакольнага асяроддзя.

## ЗМЕСТ

1. ЯК КАРЫСТАЦЦА ДУХОЎКАЙ
2. ФУНКЦЫІ ДУХОЎКІ
3. ЯК ПАДТРЫМЛІВАЦЬ ДУХОЎКУ ў НАЛЕЖНЫМ СТАНЕ
4. ПРАКТЫЧНЫЯ ПАРАДЫ ПА ПРЫГАТАВАННЮ СТРАЎ
5. БЯСПЕКА ПАДЧАС ПРАЦЫ З ДУХАВАЙ ШАФАЙ
6. МАНТАЖ
7. ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ
8. ГАРАНТЫЯ



## Апісанне

A – Панэль кіравання

B – Ручка выбару функцыі духоўкі

C – Ручка тэрмстата (Усталяванне тэмпературы)

D – Электронная панэль кіравання

(мадэлі DE-604, DE-610)

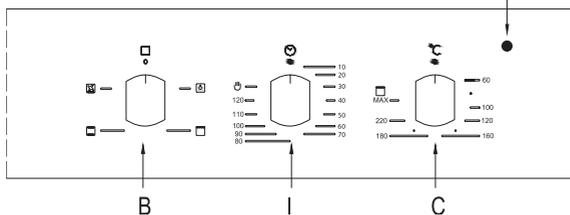
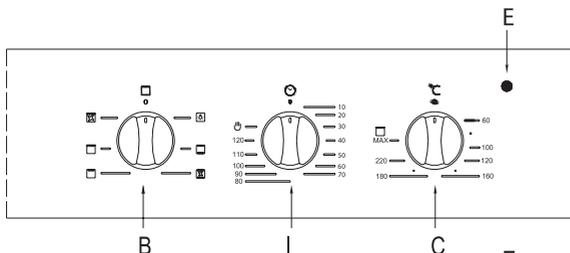
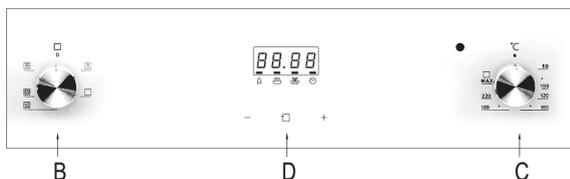
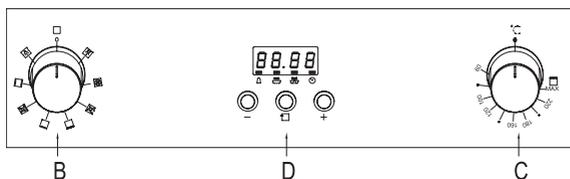
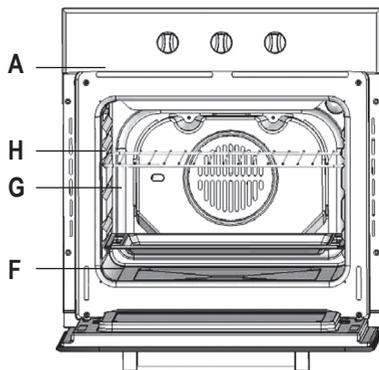
E – Светлавы індыкатар (калі ён гарыць, гэта азначае, што духоўка разаграваецца да патрэбнай тэмпературы)

F – Паддон ці бляха

G – Рашотка

H – Накіравальныя для рашоткі ці бляхі

I – Ручка ўсталявання часу гатавання (мадэлі DE-605, DE-611, DE-615)



1 – Індыкатар усталявання таймера

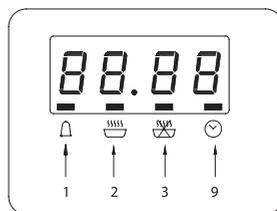
2 – Індыкатар усталявання часу гатавання

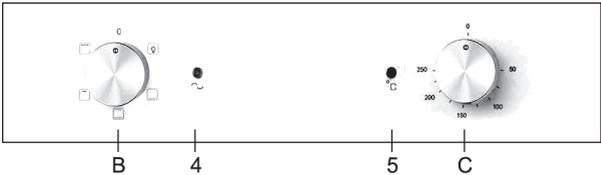
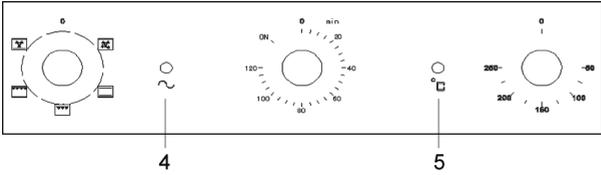
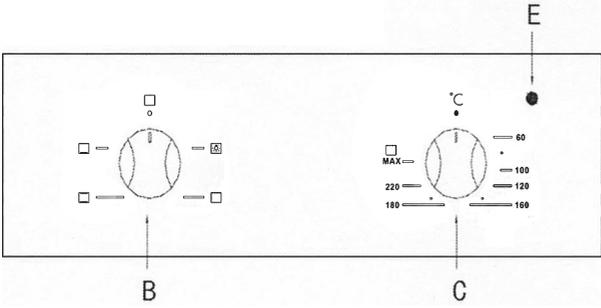
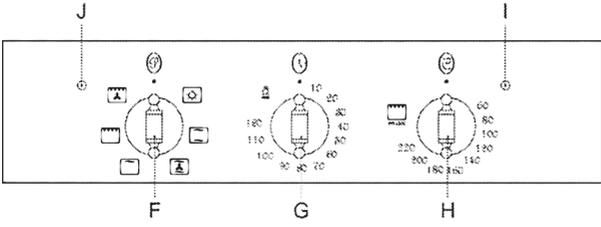
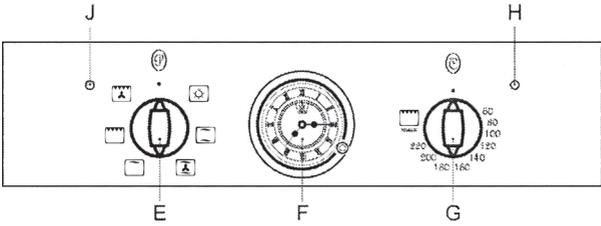
3 – Індыкатар усталявання часу заканчэння гатавання

4 – Індыкатар падлучэння да сеткі электрасілкавання

5 – Індыкатар разагрэву духоўкі

9 – Індыкатар усталявання гадзінніка





## 1. ЯК КАРЫСТАЦА ВАШАЙ ДУХОЎКАЙ

Перад Вамі шматфункцыянальная духоўка MBS, якая дазволіць вам лёгка абраць розныя рэжымы прыгатавання. Падчас першага выкарыстання прылады, мы рэкамендуем вам усталяваць тэрмостат на максімальнае значэнне, і пакінуць пустую духоўку на паўгадзіны ўключанай. Потым адкрыць дзверцы духоўкі і запусціць у яе пакаёвае паветра. Пах, які звычайна прысутнічае пры першым выкарыстанні, выкліканы выпарваннем рэчываў, якія выкарыстоўваюцца для аховы духоўкі падчас захоўвання да моманту яе фактычнага усталявання.

## 2. ФУНКЦЫІ ДУХОЎКІ

### 2.1. Канвекцыя (верхні і ніжні жар) 2100-2520 Вт

Становішча ручкі тэрмастата “С”: у прамежку ад 60° да максімуму. Уключаюцца верхні і ніжні награвальныя элементы. Гэта класічны варыянт, традыцыйны тып духоўкі, які быў удасканалены аптымальным размеркаваннем цяпла і зніжаным спажываннем энергіі. Канвекцыйная духоўка паранейшаму не мае роўных падчас гатавання страў са мноствам інгрэдыентаў, напрыклад, рабрынікі на капусце, трэска па-гішпанску, рыба па-анконску, далікатныя кавалачкі цяляціны з рысам і г.д. Узрушаючыя вынікі таксама дасягаюцца падчас гатавання страў з ялавічыны ці цяляціны (тушанае мяса, гуляш, дзічына, вяндрліна і г.д.), якія патрабуюць працяглага прыгатавання з пырскаваннем вадой ці тлушчам. Гэта лепшы варыянт для кексаў, тартоў і запеквання ў збанках. Падчас гатавання ў рэжыме канвекцыі, выкарыстоўвайце толькі адну бляху ці рашотку, у адваротным выпадку размеркаванне цяпла будзе нераўнамерным. Выкарыстоўваючы розныя становішчы бляхі, вы можаце змяняць суадносіны цяпла для верхняй і ніжняй часткі. Пры выбары становішча бляхі, арыентуйцеся на тое, дзе страве патрабуецца больш цяпла – зверху ці знізу.

### 2.2. Хуткае гатаванне 2125-2560 Вт

Становішча ручкі тэрмастата “С”: у прамежку ад 60° да максімуму. Уключаны верхні і ніжні награвальныя элементы, а таксама прымусовая канвекцыя, што забяспечвае сталае раўнамернае размеркаванне цяпла ў духоўцы. Дадзены рэжым асабліва карысны для прыгатавання фасаваных прадуктаў (бо не патрэбны папярэдні нагрэў), напрыклад, замарожаных прадуктаў ці паўфабрыкатаў), а таксама страў уласнага прыгатавання. Найлепшыя вынікі пры выкарыстанні рэжыму “Хуткае гатаванне” дасягаюцца, калі вы выкарыстоўваеце толькі адну бляху (другое становішча знізу). Калі ласка, звярніцеся да табліцы “Практычныя парады па прыгатаванні страў”.

### 2.3. Multi-прыгатаванне 2370-2924 Вт

Становішча ручкі тэрмастата “С”: у прамежку ад 60° да максімуму. Напераменку ўключаюцца верхні, кругавы і ніжні награвальныя элементы, а таксама прымусовая канвекцыя. Паколькі цяпло застаецца стальым і раўнамерна размеркаваным, стравы гатуюцца і падрумяняюцца раўнамерна па ўсёй паверхні. У гэтым рэжыме вы можаце гатаваць адначасова розныя стравы, таму што адпаведная тэмпература прыгатавання будзе адна і тая ж. Максімальна адначасова можна выкарыстоўваць 2 бляхі, згодна з інструкцыямі часткі “Прыгатаванне на больш чым адной блясе”.

Дадзены рэжым асабліва зручны для прыгатавання страў, у якіх утвораецца скарыначка, ці для якіх неабходны працяглы час гатавання, як напрыклад: лазанья, запяканка з макарон, смажаная курыца

з бульбай і г.д. Больш таго, выдатнае размеркаванне цяпла, робіць магчымым выкарыстанне больш нізкіх тэмператур падчас гатавання смажаніны. Пры гэтым губляецца менш сокаў, мяса робіцца далікатней і менш губляе вагу падчас гатавання. Рэжым Multi-прыгатаванне асабліва падыходзіць для гатавання рыбы, якую можна прыгатаваць з даданнем невялікай колькасці запраў, такім чынам захоўваючы водар і вонкавы выгляд. Узрушальныя вынікі атрымліваюцца падчас гатавання агароднінных страў, тыпу цукіні, баклажаны, перац і г.д.

Дэсерты: дадзены рэжым таксама ідэальны для выпечкі з дражджавога цеста. Дадзены рэжым таксама можна выкарыстоўваць для хуткага адтайвання белага ці чырвонага мяса, а таксама хлеба, усталяваўшы тэмпературу ў 80°C. Для адтайвання больш далікатных прадуктаў, усталяўце тэрмостат на 60°C ці выкарыстоўвайце толькі функцыю цыркуляцыі халоднага паветра, усталяваўшы тэрмостат на 0°C.

## 2.4. Піца 2772-3420 Вт

Становішча ручкі тэрмостата "С": у прамежку ад 60° да 250°. Уключаны ніжні і кругавы нагрэвальныя элементы, а таксама прымусовая канвекцыя. Дадзеная камбінацыя хутка нагрэвае духоўку, бо прыбор выкарыстоўвае вялікую магутнасць, што дае вялікую колькасць цяпла, які выходзіць, галоўным чынам, знізу. Рэжым піца ідэальны для прыгатавання страў, для якіх патрабуецца высокая тэмпература, тыпу піца ці вялікая смажаніна. Выкарыстоўвайце толькі адну бляху ці рашотку. Аднак, калі выкарыстоўваць больш за адну бляху, іх варта памяняць месцамі ў сярэдзіне працэсу прыгатавання.

## 2.5. Далікатная гатаванне 1220-1460 Вт

Становішча ручкі тэрмостата "С": у прамежку ад 60° да 250°. Уключаны ніжні нагрэвальны элемент і прымусовая канвекцыя. Дадзеная камбінацыя падыходзіць для выпечкі кексаў у формах, для выпечкі. Узрушваючыя вынікі таксама атрымліваюцца падчас прыгатавання страў, дзе патрабуецца цяпло знізу.

Рэкамендуецца ставіць бляху на ніжні ўзровень.

## 2.6. Верхні нагрэў 940-1110 Вт

Становішча ручкі тэрмостата "С": у прамежку ад 60° да максімуму. Уключаны верхнія нагрэвальныя элементы. Дадзены рэжым можа выкарыстоўвацца для падумявання і заканчэння прыгатавання.

## Ніжні нагрэў 940-1110 Вт

Становішча ручкі тэрмостата "С": у прамежку ад 60° да максімуму. Уключаны ніжнія нагрэвальныя элементы.

## 2.7. Грыль 2090-2520 Вт

Становішча ручкі тэрмостата "С": максімум. Уключаны цэнтральныя верхнія нагрэвальныя элементы. Вельмі высокая і прамая тэмпература грылю дае магчымасць падсмажыць мяса да ўтварэння скарыначкі, захоўваючы ўсе сокі ўнутры. Грыль таксама рэкамендуецца для прыгатавання страў, для якіх патрабуецца высокая тэмпература на паверхні: стэйк, цяляціна, мяса на рабрынках, паляндвіца, гамбургеры і г.д. Некаторыя прыклады прыгатавання на грылі ўключаны ў частку "Практычныя рады па прыгатаванні страў".

## Малы грыль

Гэтая функцыя дазваляе выкарыстоўваць толькі ўнутраную частку верхняга нагрэвальнага элемента для падрыхтоўкі на грылі невялікіх порцый ежы: бекон, тосты, невялікія порцыі мяса.

## 2.8. Грыль з канвекцыяй 2100-2550 Вт

Становішча ручкі тэрмастата “С”: у прамежку ад 60° да 200°. Уключаны цэнтральны верхні нагрэвальны элемент і прымусовая канвекцыя. Такая камбінацыя павялічвае эфектыўнасць непрамога цеплавога выпраменьвання нагрэвальных элементаў пасродкам узмоцненай цыркуляцыі паветра ў духоўцы. Гэта прадухіляе падгаранне ежы на паверхні, дазваляючы цяплу прасочвацца ўнутр. Ідэальныя вынікі дасягаюцца падчас гатавання кебаба з мяса і гародніны, сасісак, рабынак, курыцы ў вострым соусе, перапёлак, свіных адбіўных і г.д.

**Гатуецца ў рэжыме “грыль з канвекцыяй” толькі пры зачыненай дзверцы духоўкі.**

Гэты рэжым таксама ідэальна падыходзіць для прыгатавання смажанай рыбы.

## 2.9. Выпечка 1660-2020 Вт

Становішча ручкі тэрмастата “С”: у прамежку ад 60° — да 250°. Уключаны задні нагрэвальны элемент і прымусовая канвекцыя, забяспечваючы раўнамернае размеркаванне цяпла ў духоўцы.

Дадзены рэжым ідэальны для выпечкі і прыгатавання далікатных страў, асабліва кексаў, якія павінны падняцца, а таксама прыгатавання ватрушак на 3 бляхах адначасова. Вось некалькі прыкладаў: пірожныя з узбітымі вяршамі, салодкае сухое печыва, пластавыя пірожныя, рулеты і маленькія порцыі гародніны і г.д.

## 2.10. Размарожванне 45-55 Вт

Становішча ручкі тэрмастата “С”: хоць якое. Вентылятара, размешчаны ў ніжняй частцы духоўкі, прымушае паветра вакол прадукта цыркуляваць пры пакаёвай тэмпературы. Гэты рэжым рэкамендаваны для размарожвання хоць якіх прадуктаў, але асабліва далікатных, для якіх не патрабуецца цяпло, як напрыклад: тарты-марозіва, крэмавыя дэсерты. Падчас выкарыстання вентылятара, час размарожвання памяншаецца ў два разы. У выпадку мяса, рыбы ці хлеба, можна паскорыць працэс, выкарыстоўваючы рэжым “Выпечка” і ўсталяваўшы тэмпературу 80-100°С.

## 2.11. Ражон (мадэль DE-605)

Для запуску ражна, зрабіце наступнае:

- Змясціце бляху на 1-м узроўні.
- Усталюйце адмысловую апору для ражна на 2-м узроўні і змясціце ражон у адмысловую адтуліну на задняй сценцы духоўкі.
- Для ўключэння функцыі “Ражон” націсніце кнопку выбару функцыі духоўкі “В” і абярыце ўсталёўкі.

## 2.12. Астуджальная вентыляцыя

Каб астудзіць вонкавую частку прыбора, дадзеная мадэль абсталявана астуджальным вентылятарам, які аўтаматычна ўключаецца, калі духоўка гарачая. Пры ўключаным вентылятарах, струмень паветра можна пачуць паміж дзверцамі духоўкі і панэллю кіравання.

## Заўвага

Пасля заканчэння прыгатавання, вентылятар застаецца ўключаным, пакуль духоўка не будзе дастаткова астуджана.

## 3. КІРАВАННЕ ДУХОЎКАЙ

### 3.1. Ручка ўсталявання часу гатавання (I) (мадэлі DE-605, DE-611, DE-615)

Дадзеная мадэль абсталявана таймерам для кантролю выключэння духоўкі падчас гатавання.

Пазіцыя таймера "I": у прамежку ад 10 хвілін да 120 хвілін. Па заканчэнні праграмаванага часу таймер выдасць гук і аўтаматычна выключыць духоўку.

Праграмаванне рэжыму прыгатавання (даступна толькі на некаторых мадэлях).

Пліта нагрэву лямпы (мадэль DE-605, DE-611, DE-615, DE-620) паказвае нагрэвальнай печы нагрэвальныя элементы. Гэтая лічба ідзе наперад печ нагрэваецца да патрэбнай тэмпературы. Падчас працы індикатара перыядычна ўключаецца і выключаецца, калі тэмпература можа вар'іравацца ў залежнасці ад некалькіх градусаў.

### 3.2. Усталяванне часу гатавання на электроннай панэлі кіравання

(мадэлі DE-604, DE-610)

Калі вы ўключаеце сілкаванне духоўкі, дысплей будзе паказваць "12:00", а прастакутны сымбал (індыкатар усталявання гадзінніка) будзе гарэць. Для ўсталявання правільнага часу гадзінніка націсніце "+" ці "-" для павелічэння ці памяншэння лічбаў да наладжвання неабходнага часу. Праз 5 секунд час аўтаматычна будзе ўсталяваны, альбо вы можаце націснуць цэнтральную кнопку для яго ўсталявання.

### 3.3. Аўтаматычнае ўсталяванне

(Усталяванне часу аўтаматычнага ўключэння і адключэння духоўкі)

- Націсніце цэнтральную кнопку некалькі разоў, пакуль не загарыцца індикатар усталявання часу гатавання "2", і кнопкамі + і - усталюйце патрэбны час прыгатавання.
- Націсніце цэнтральную кнопку, пакуль не загарыцца індикатар усталявання часу заканчэння гатавання "3", і кнопкамі + і - усталюйце патрэбны час заканчэння прыгатавання.
- Усталюйце тэмпературу і рэжым прыгатавання шляхам павароту кнопкі тэрмстата і кнопкі выбару функцыі.
- Пасля вышэйпазначаных дзеянняў, абодва індикатара "2" і "3" будуць святціцца, гэта азначае, што працэс прыгатавання ўключаны. Напрыклад, калі час прыгатавання займае 45 хвілін і Вы мяркуеце, што прыгатаванне павінна скончыцца ў 14:00, усталюйце час прыгатавання 45 хвілін; заканчэнне прыгатавання 14:00.

Пасля вышэйпаказанага усталявання дысплей пакажа цяперашні час (гадзіны, хвіліны), гэта азначае, што працэс прыгатавання аўтаматычна захаваны. Калі на гадзінніку будзе 13:15 (ці паміж 13:14-13:15), духоўка пачне падрыхтоўку аўтаматычна. У 14 гадзін прыгатаванне аўтаматычна скончыцца. Прагучыць гукавы сігнал. Каб прыбраць гукавы сігнал націсніце хоць якую кнопку.

### 3.4. Магчыма паўаўтаматычнае ўсталяванне (Усталяванне часу аўтаматычнага ўключэння і адключэнні духоўкі)

- **Усталяюць толькі час прыгатавання (10 гадзін максімум):**

Націсніце цэнтральную кнопку некалькі разоў, пакуль не загарыцца індикатар усталявання часу гатавання “2” і кнопкамі + і - усталяюць патрэбны час прыгатавання; потым адразу ўключыце духоўку, індикатар усталявання часу гатавання “2” пачне міргаць і духоўка ўключыцца. Калі прыгатаванне аўтаматычна скончыцца, прагучыць гукавы сігнал. Каб прыбраць гукавы сігнал націсніце хоць якую кнопку.

- **Усталяюць час заканчэння прыгатавання (23 гадзіны 59 хвілін максімум):**

Націсніце цэнтральную кнопку, пакуль не загарыцца індикатар усталявання часу заканчэння гатавання “3” і кнопкамі + і -ўсталяюць патрэбны час заканчэння прыгатавання; потым адразу ўключыце духоўку, індикатар усталявання часу гатавання “3” пачне міргаць і духоўка ўключыцца. Калі прыгатаванне аўтаматычна скончыцца, прагучыць гукавы сігнал. Каб прыбраць гукавы сігнал націсніце хоць якую кнопку.

Паглядзець усталяваныя параметры прыгатавання можна ў любы час, паўторна націснуўшы цэнтральную кнопку, але толькі калі часавыя рамкі гатавання знаходзяцца ў нулявым становішчы. Рэгулёўкай часу заканчэння гатавання можна змяніць абраныя ўсталёўкі прыгатавання.

### 3.5. Таймер

- **Максімальна можа быць усталявана 23 гадзіны 59 хвілін.**
- Пры ўсталяванні часу паўторна націскайце цэнтральную кнопку, пакуль не загарыцца індикатар таймера “1”, далей абярыце час (гадзіны, хвіліны) кнопкамі + ці - . Пасля ўсталявання дакладнага часу (гадзіны і хвіліны), прастануты індикатар таймера “1” пачне міргаць і таймер запрацуе. Калі падыдзе прызначаны час, індикатар “1” будзе міргаць, і спрацуе гукавая сірэна. Для выключэння сірэны дастаткова націснуць хоць якую кнопку.

### Заўвага:

Пасля націскання адпаведных кнопак, неабходна пачаць задаваць значэнні на працягу 5 секунд. У выпадку адключэння электрасілкавання, усталёўкі і бягучы час (гадзіны, хвіліны) знікнуць. Пасля ўключэння сілкавання, на экране будуць адлюстраваны “12:00” і квадратны сымбал над пазнакай “гадзіннік” “AUTO”, і духоўка аўтаматычна будзе скінута.

### 3.6. Падсвятленне

Падсвятленне духоўкі ўсталёўваецца ручкай “B” у адпаведнае становішча. Падсвятленне застаецца ўключаным пакуль які-небудзь з награвальных элементаў духоўкі працуе.

### 3.7. Кіраванне духоўкай DE-606

#### Аналагавы таймер

Аналагавы таймер духавай шафы мае час усталявання ад 1 да 180 хвілін з крокам у 5 хвілін.

Падчас наладжвання гадзінніка і карыстання функцыяй таймера **не круціце дзяржальню кіравання аналагавым таймерам па гадзіннікавай стрэлцы (направа)**. Гэта можа прывесці да паломкі.

## Падрыхтоўка да работы

Павярніце дзяржальню “АНАЛАГАВАГА ТАЙМЕРА” (АТ) супраць гадзіннікавай стрэлкі і ўсталюйце ў акенцы цыферблата “” ці “.

## Наладжванне гадзінніка

Націсніце і ўтрымлівайце ў націснутым стане дзяржальню “АТ”. Круцячы дзяржальню “АТ” супраць гадзіннікавай стрэлкі, вы можаце ўсталяваць рэальны бягучы час.

Націскаць і круціць дзяржальню “АТ” неабходна толькі падчас наладжвання гадзінніка.

Наладжванне гадзінніка магчымае толькі калі духавая шафа падлучана да сеткі электрасілкавання. У выпадку адключэння электрасілкавання “АТ” спыняецца: пры ўключэнні электрасілкавання неабходна зноў выставіць час. У сувязі з тым, што ў пабытовай электрасетцы не заўсёды падтрымліваецца неабходная чашчына току 50 Гц, а дадзены аналагавы гадзіннік не мае кварцавага генератара, ён не можа па дакладнасці параўнацца з кварцавымі гадзіннікамі, і часам можа ісці недакладна.

## Работа духоўкі ў ручным рэжыме

Круцячы дзяржальню “АТ” супраць гадзіннікавай стрэлкі (налева), усталюйце ў акенцы цыферблата “.

Зараз круцячы дзяржальні “РЭЖЫМЫ” і “ТЭРМАСТАТ”, вы можаце ўсталяваць неабходны рэжым прыгатавання і падыходзячую тэмпературу.

Для выключэння духоўкі неабходна пераклучыць дзяржальні “РЭЖЫМЫ” і “ТЭРМАСТАТ” у становішча “●” (выключана).

## Функцыя “кухонны таймер”

Падача гукавога сігнала без выключэння духоўкі.

Дзяржальні “РЭЖЫМЫ” і “ТЭРМАСТАТ” знаходзяцца ў становішчы выключана “●” (выключана). Круцячы дзяржальню “АТ” супраць гадзіннікавай стрэлкі (налева) усталюйце ў акенцы цыферблата час у хвілінах (ад 180 да 5), праз які духоўка падасць гукавы сігнал. Для яго адключэння неабходна, паварочваючы дзяржальню “АТ” супраць гадзіннікавай стрэлкі (налева), усталяваць у акенцы цыферблата сымбал “.

## Функцыя “аўтаматычны таймер”

Выключае працуючую духоўку праз вызначаны час.

Круцячы дзяржальню “АТ” супраць гадзіннікавай стрэлкі (налева), усталюйце ў акенцы цыферблата сымбал “.

Круцячы дзяржальні “РЭЖЫМЫ” і “ТЭРМАСТАТ”, усталюйце неабходную тэмпературу, тым самым уключыўшы духоўку. Пасля гэтага вы можаце ўсталяваць час, праз які духоўка аўтаматычна выключыцца. Для гэтага, круцячы дзяржальню “АТ” супраць гадзіннікавай стрэлкі, усталюйце час ад 180 да 5 хвілін, праз які працуючая духоўка аўтаматычна выключыцца. Пры выключэнні духоўка падае гукавы сігнал, а ў акенцы цыферблата адлюстроўваецца “0” (нуль).



Для выключэння гукавога сігналу, паварочваючы дзяржальню “АТ” супраць гадзіннікавай стрэлкі (налева), усталюйце ў аkenцы цыферблата сымбал “⌘”. Вярніце дзяржальні “РЭЖЫМЫ” і “ТЭРМАСТАТ” у становішча “●” (выключана).

Для далейшай эксплуатацыі духоўкі ў ручным рэжыме, усталюйце ў аkenцы цыферблата “АТ” сымбал “⌘”.

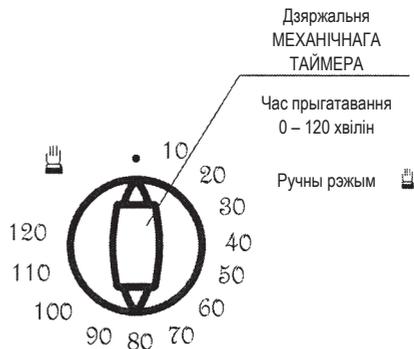
Памятайце, што духоўка працуе толькі тады, калі ў аkenцы цыферблата “АТ” адлюстраваны ці сымбал “⌘” ці час выключэння таймера.

Пры становішчы на сымбалы “⌘” – духоўка не працуе. Нават калі дзяржальні “РЭЖЫМЫ” і “ТЭРМАСТАТ” знаходзяцца ва ўключаным становішчы.

### 3.8. Кіраванне духоўкай DE-607

Для таго, каб уключыць духоўку, неабходна ўсталяваць адзін з рэжымаў прыгатавання з дапамогай адпаведнай РУЧКІ “РЭЖЫМЫ”. Потым усталяваць адпаведную тэмпературу пры дапамозе РУЧКІ “ТЭРМАСТАТ”.

Для духовак з механічным таймерам неабходна перавесці ручку кіравання таймерам у становішча ручны рэжым “⌘”. Толькі пасля гэтага адбудзецца ўключэнне духоўкі, у ёй загарыцца падсвятленне, і яна пачне працаваць.



#### Механічны таймер

Механічны таймер духавай шафы мае час усталявання гукавога сігналу ад 1 да 120 хвілін.

#### Усталяванне механічнага таймера

1. Паварочваючы дзяржальні “РЭЖЫМЫ” і “ТЭРМАСТАТ”, абярыце неабходныя рэжым і тэмпературу прыгатавання.
2. Павярніце дзяржальню “МЕХАНІЧНАГА ТАЙМЕРА” па гадзіннікавай стрэлцы, усталёўваючы неабходны час выключэння работы духавай шафы і падачы гукавога сігналу.
3. Пасля заканчэння часу, дзяржальня “МЕХАНІЧНАГА ТАЙМЕРА” вернецца ў зыходнае становішча “●” (выключана). Духавая шафа выключыцца. Прагучыць гукавы сігнал, які азначае завяршэнне працы духавай шафы, якая сама адключыцца.

Памятайце пра тое, што калі ручка таймера ўсталявана ў становішча “●” (выключана), то духоўка не будзе працаваць нават калі Вы ўсталявалі адзін з рэжымаў і адпаведную яму тэмпературу. Каб пачаць прыгатаванне, неабходна перавесці дзяржальню “МЕХАНІЧНАГА ТАЙМЕРА” ў становішча ручны рэжым “⌘”, павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі. Толькі пасля гэтага адбудзецца ўключэнне духоўкі, у ёй загарыцца падсвятленне, і яна пачне працаваць.

Калі вы жадаеце ўсталяваць таймер на 10 хвілін, неабходна павярнуць дзяржальню “МЕХАНІЧНАГА ТАЙМЕРА” па гадзіннікавай стрэлцы на палову магчымага часу ўсталявання таймера. Потым супраць гадзіннікавай стрэлкі вярнуць яе ў зваротным кірунку, выставіўшы патрабаваны час. Дадзеныя дзеянні неабходны, каб завесці спружыну механічнага таймера.

## 4. ЯК ПАДТРЫМЛІВАЦЬ ДУХОЎКУ ў НАЛЕЖНЫМ СТАНЕ

Перад ачысткай ці абслугоўваннем духоўкі, адключыце яе ад крыніцы сілкавання.

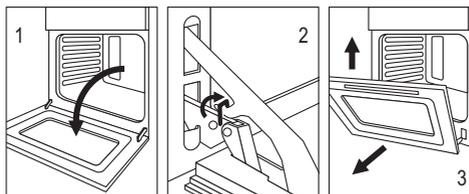
**Для павелічэння тэрміна службы вашай духоўкі, яе неабходна рэгулярна чысціць, улічваючы наступнае:**

- Эмаляваныя ці элементы з нержавелай сталі варта мыць цёплай вадой не выкарыстоўваючы абразіўных парашкоў ці з'едлівых рэчываў, якія могуць іх пашкодзіць. На нержавелай сталі могуць утварыцца плямы, іх цяжка выдаліць. Выкарыстоўвайце наяўныя ў продажы адмысловыя сродкі. Пасля ачысткі рэкамендуецца старанна прамыць і высушыць.
- Унутраную паверхню духоўкі пажадана мыць непасрэдна пасля выкарыстання, калі яна яшчэ цёплая, з дапамогай гарачай вады і мыла. Мыла неабходна змыць, а ўнутраную паверхню старанна высушыць. Пазбягайце выкарыстання абразіўных мыйных сродкаў (напрыклад, чысцячых парашкі і г.д.), абразіўных губак для посуду ці кіслоты (такія як сродак для выдалення шумавіння і г.д.), таму што дадзеныя сродкі могуць пашкодзіць эмаль. Калі тоўстыя плямы ці забруджванне цяжка выдаліць, выкарыстоўвайце адмысловыя сродкі для мыцця духовак, згодна з інструкцыямі на пакаванні. Ніколі не выкарыстоўвайце параачышчальнік для ачысткі ўнутранай паверхні духоўкі.
- Калі вы карыстаецеся духоўкай працяглы час, можа ўтварыцца кандэнсат. Прыбярэйце яго з дапамогай сухой тканіны.
- Па перыметры камеры духоўкі маецца гумовы ўшчыльняльнік, які забяспечвае надзейную працу. Рэгулярна правярайце стан гэтага ўшчыльняльніка. Пры неабходнасці вымойце яго без выкарыстання абразіўных мыйных сродкаў ці прадметаў. У выпадку яго пашкоджання, калі ласка, звярніцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр. Мы рэкамендуем не карыстацца духоўкай да таго моманту, пакуль ён не будзе заменены.
- Мыйце шклянныя дзверы з дапамогай неабразіўных сродкаў і губак, і выцірайце яе насуха.

### 4.1. Здыманне дзверцаў

Для больш рухливай уборкі, дзверы духоўкі можна зняць. Гэта робіцца наступным чынам:

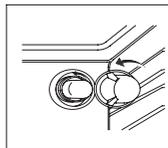
- Цалкам адкрыце дзверцы;
- Прыпадзіміце іх і павярніце маленькія храпавічкі, размешчаныя на дзвюх завесах;
- Ухапіце дзверцы за два вонкавых краі і зачыніце іх павольна, але не да канца;



- Пацягніце дзверцы да сябе, выцягваючы іх з месца ўсталявання;
- Збярыце дзверцы, выканаўшы вышэйапісаныя працэдурны ў зваротным парадку.

## 4.2. Замена лампы подсветления

- Адлучыце духоўку ад электрасілкавання.
- Здыміце шкляное вечка лампы.
- Здыміце лампу і замяніце яе лампай, устойлівай да высокіх тэмператур (300°), з наступнымі характарыстыкамі:
  - Напружанне: 220-240 В
  - Магутнасць: 25 Вт
  - Тып: E 14
- Вярніце шкляное вечка на месца і нанова падлучыце духоўку да электрычнай сеткі сілкавання.



## 5. ПРАКТЫЧНЫЯ ПАРАДЫ ПА ПРЫГАТАВАННІ СТРАЎ

Духоўка прапануе шырокі набор варыянтаў прыгатавання любога выгляду ежы. З часам вы навучыцеся, як выкарыстоўваць дадзеную ўніверсальную прыладу найлепшым чынам, і наступныя інструкцыі прыведзеныя толькі ў якасці кіраўніцтва і могуць быць зменены ў адпаведнасці з вашым досведам.

### 5.1. Папярэдні нагрэў

- Калі духоўка мусіць быць папярэдне нагрэта (гэта, галоўным чынам, неабходна падчас гатавання прадуктаў, якія змяшчаюць закуску), рэжымы **“Multi-прыгатаванне”** і **“Хуткае разаграванне”** могуць выкарыстоўвацца для дасягнення неабходнай тэмпературы як мага хутчэй у мэтах зберажэння энергіі.
- Пасля таго, як ежа была змешчана ў духоўку, можна абраць найбольш падыходны рэжым прыгатавання.

### 5.2. Прыгатаванне на больш чым адной блясе

- Калі вы гатуеце, выкарыстоўваючы некалькі блях, карыстайцеся альбо рэжымам **“Выпечка”** , альбо рэжымам **“Multi-приготовление”** , бо гэта адзіныя рэжымы, якія даюць добрыя вынікі.
- Падчас гатавання лёгкай ці вытанчанай ежы на больш чым адной блясе, выкарыстоўвайце рэжым **“Выпечка”**, які дазволіць вам гатаваць на 3 бляхах адначасова (становішчы 1, 3 і 5 ад дна духоўкі). Некаторыя прыклады ўключаны ў табліцу “Практычныя парады па прыгатаванні страў”.
- Падчас гатавання іншых прадуктаў на некалькіх бляхах, выкарыстоўвайце рэжым **“Multi-прыгатаванне”**, памятаючы пра наступнае:
  - Духоўка мае 5 месцаў для блях. Падчас прыгатавання з прымусовай канвекцыяй, выкарыстоўвайце тры цэнтральныя накіравальныя; ніжняя і верхняя бляхі атрымліваюць цяпло непасрэдна, і таму далікатныя прадукты можна спаліць, гатуючы на гэтых бляхах.

- Як агульнае правіла, імкніцеся выкарыстоўваць 2-ую і 4-ую бляхі знізу, размяшчаючы прадукты, якім патрабуецца больш цяпла на 2-ой блясе ад дна духоўцы. Напрыклад, падчас гатавання смажаніны разам з іншымі прадуктамі, размяшчайце смажаніну на 2-ой блясе знізу, а больш далікатныя прадукты на 4-ай знізу.
- Падчас гатавання прадуктаў, для якіх патрэбны розны час і розныя тэмпературы, усталюйце сярэднюю паміж двума неабходнымі тэмпературамі, размясціце больш далікатны прадукт на 4-ай блясе знізу і выміце яго з духоўкі першым.
- Выкарыстоўвайце паддон на ніжніх накіравальных і рашотку на верхніх.

### 5.3. Выкарыстанне рэжыму “Хуткая прыгатаванне”

З’яўляецца функцыянальным, хуткім і зручным для тых, хто выкарыстоўвае фасаваныя прадукты (як, напрыклад: замарожаныя прадукты ці паўфабрыкаты) разам з іншымі прадуктамі. Вы знойдзеце вельмі карысныя прапановы ў табліцы “Практычныя парады па прыгатаванні страў”.

### 5.4. Выкарыстанне грылю

Дадзеная шматфункцыянальная прылада прапануе 2 розных рэжыма грылю.

- **Выкарыстоўвайце рэжым “грыль”**  з прыадчыненымі дзверцамі духоўкі, размяшчаючы прадукт пад цэнтральнай часткай грылю (у 3-м ці 4-м становішчы знізу), бо ўключана толькі цэнтральная частка верхняга нагрэвальнага элемента.

Выкарыстоўвайце ніжнія накіравальныя (1-е становішча знізу) для размяшчэння ўваходнага ў камплект паддона, каб збіраць соус і/ці тлушч і прадухіліць іх трапленне на дно духоўкі. Падчас выкарыстання дадзенага рэжыму, мы рэкамендуем усталюваць тэрмастат на самае высокае значэнне. Аднак, гэта не азначае, што вы не можаце выкарыстоўваць ніжэйшую тэмпературу, адрэгуляваўшы на яе тэрмастат.

- Рэжым “грыль з канвекцыяй” , якім карыстаюцца толькі пры зачыненых дзверцах духоўкі, вельмі карысны для хуткага прыгатавання на грылі, бо размеркаванне цяпла робіць магчымым не толькі падрумяніць паверхню, але і прасмажыць ніжні бок.

Больш таго, ён можа выкарыстоўвацца для падрумянення ежы па заканчэнні працэсу прыгатавання, напрыклад, каб надаць залацістае адценне стравам з макарон. Пры выкарыстанні дадзенага рэжыму, размяшчайце рашотку на 2-х ці 3-х накіравальных знізу (гл. Табліцу прыгатавання), каб пазбегнуць траплення тлушчу на дно духоўкі і ўтварэння дыму, усталюйце паддон на 1-я накіравальныя знізу.

**Істотна!!!** Заўсёды выкарыстоўвайце рэжым “грыль з канвекцыяй” пры зачыненых дзверцах духоўкі. Гэта дазволіць атрымаць узрушальныя вынікі і зберагчы энергію (прыблізна 10%). Пры выкарыстанні дадзенага рэжыму, мы рэкамендуем усталюваць тэрмастат на значэнне 200°C, бо гэта найбольш эфектыўны спосаб выкарыстання грылю, заснаванага на ўжыванні інфрачырвоных прамянёў. Аднак, гэта не азначае, што вы не можаце выкарыстоўваць ніжэйшыя тэмпературы, усталюваўшы тэрмастат на неабходнае значэнне.

Такім чынам, **найлепшыя вынікі пры выкарыстанні дадзеных рэжымаў грыль дасягаюцца, калі рашотка размяшчаецца на ніжніх накіравальных** (гл. табліцу прыгатавання). Каб пазбегнуць траплення тлушчу на дно духоўкі і ўтварэння дыму, усталюйце паддон на 1-я накіравальныя знізу.

## 5.5. Выпяканне тартоў і кексаў

Падчас выпякання кексаў, заўсёды змяшчайце іх у папярэдне нагрэтую духоўку. Абавязкова дачакайцеся, каб духоўка прагрэлася цалкам. Не адкрывайце духоўку падчас выпякання, каб кекс не асеў.

Калі

Выпечка занадта сухая	Павялічце тэмпературу на 10°C і паменшыце час прыгатавання
Выпечка асела	Выкарыстоўвайце менш вадкасці ці паменшыце тэмпературу на 10°C
Выпечка занадта цёмная зверху	Размяшчайце яе на ніжэйшых накіравальных, паменшыце тэмпературу і павялічце час прыгатавання
Добра прапеклася ўсярэдзіне, але ліпкая звонку	Выкарыстоўвайце менш вадкасці, паменшыце тэмпературу і павялічце час прыгатавання
Выпечка прыліпае да бляхі	Вышмаруйце бляху маслам/алеам, пасыпце мукой ці скарыстайцеся пергаментнай паперай
Пры выкарыстанні больш аднаго ўзроўня і тэмпературы гатавання прадуктаў розныя	Выкарыстоўвайце меншае значэнне тэмпературы. Не абавязкова вымаць прадукты з усіх блях адначасова

## 5.6. Прыгатаванне Піцы

Для атрымання лепшых вынікаў падчас гатавання піцы, выкарыстоўвайце Рэжым “Піца” :

- Папярэдне награвайце духоўку не менш за 10 хвілін.
- Выкарыстоўвайце лёгкую алюмініевую патэльнію для піцы, змясціўшы яе на рашотцы, якая ўваходзіць у камплект. Калі выкарыстоўваць бляху (паддон), павялічыцца час прыгатавання, і будзе складаней атрымаць хрумсткую скарыначку.
- Падчас гатавання піцы не адкрывайце дзверцы духоўкі занадта часта.
- Калі ў піцы шмат (тры ці чатыры) топінгаў (начынне), мы рэкамендуем дадаць зверху сыр мацарелу ў сярэдзіне працэсу прыгатавання.
- Падчас прыгатавання піцы на дзвюх бляхах, выкарыстоўвайце 2-е і 4-е становішчы пры тэмпературы 220°C, і змяшчайце піцу ў духоўку толькі пасля папярэдняга нагрэву не менш за 10 хвілін.

## 5.7. Прыгатаванне рыбы і мяса

- Падчас гатавання белага мяса, птушкі і рыбы, выкарыстоўвайце значэнні тэмпературы ад 180°C да 200°C.
- У выпадку чырвонага мяса, якое павінна быць добра прапражаным зверху і далікатным ды сакавітым ўсярэдзіне, лепш пачынаць са значэння тэмпературы (200°C – 220°C) на кароткі час, а потым панізіць яе.
- Галоўным чынам, чым менш порцыя, тым ніжэй тэмпература. Змясціце мяса ў цэнтры рашоткі і ўсталяўце пад яго паддон для збору тлушчу.
- Пераканайцеся, што рашотка размяшчаецца ў цэнтры духоўкі. Калі вы жадаеце павялічыць колькасць цяпла знізу, выкарыстоўвайце ніжнія накіравальныя. Для пранай смажаны (асабліва качкі і дзічыны) абкладзце мяса зверху салам ці беконам.

Абзначэнне рэжыма	Ежа, якая гатуецца	Вага (ў кг.)	Становішча бляхі ад дна духоўкі	Час па-пярэдняга нагрэву (хвілін)	Значэнні тэрма-стата	Час гатавання (хвілін)	
1. Канвекцыя 	Качка	1	3	15	200	65-75	
	Смажаная ялавічына ці цяляціна	1	3	15	200	70-75	
	Смажаная свініна	1	3	15	200	70-80	
	Сухое печыва (пясочнае)	-	3	15	180	15-20	
	Ватрушкі	1	3	15	180	30-35	
2. Multi-гатаванне 	Піца (на 2 бляхах)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Ягня	1	2	10	180	50-60	
	Смажаная курыца+бульба	1	2-4	10	180	60-75	
	Макрэль	1	2	10	180	30-35	
	Кекс з разынкамі	1	2	10	170	40-50	
	Пірожныя з узбітымі вяршкімі (на 2 бляхах)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Сухое печыва (на 2 бляхах)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Бісквіт (на 1 блясе)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бісквіт (на 2 бляхах)	1	2-4	10	170	20-25	
	Пірог	1.5	3	15	200	25-30	
3. Верхняя духоўка 	Падрумяньванне прыгатаванне	-	3/4	15	220	-	
4. Размаро-жванне 	Хоць якія замарожаныя прадукты						
5. Грыль 	Канверцікі з крэветкамі і кальмарам	1	4	5	Мах	6-8	
	Філе трэскі	1	4	5	Мах	10	
	Гародніна на грылі	1	3/4	5	Мах	10-15	
	Цяляціна	1	4	5	Мах	15-20	
	Адбіўная	1	4	5	Мах	15-20	
	Гамбургеры	1	4	5	Мах	7-10	
	Макрэль	1	4	5	Мах	15-20	
	Гарачыя бутэрброды	-	4	5	Мах	2-3	
	<b>На ражне (калі ёсць)</b>						
		Цяляціна на ражне	1.0	-	5	Мах	80-90
	Курыца на ражне	1.5	-	5	Мах	70-80	

Абзначэнне рэжыма	Ежа, якая гатуецца	Вага (ў кг.)	Становішча бляхі ад дна духоўкі	Час па-пярэдняга нагрэву (хвілін)	Значэнні тэрма-стата	Час гатавання (хвілін)	
6. Грыль з канвекцыяй	Курыца на грылі	1.5	3	5	200	55-60	
	<b>На ражне (калі ёсць)</b>						
	 Цяляціна на ражне	1.5	-	5	200	70-80	
	Курыца на ражне	2.0	-	5	200	70-80	
	Курыца на ражне + бульба (смажаная)	1.5	-	5	200	70-75	
7. Выпечка	Ватрушкі	0.5	3	15	180	20-30	
	Фруктовыя кексы	1	2/3	15	180	40-45	
	Кекс с цукатамі	0.7	3	15	180	40-50	
	Бісквіт	0.5	3	15	160	25-30	
	Блінцы з начыннем (на 2 бляхах)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Аладкі (на 2 бляхах)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Пластовыя пірагі (на 2 бляхах)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Пірожныя з узбітымі вяршкамі (на 3 бляхах)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Сухое печыва (на 3 бляхах)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Мярэнгі (на 3 бляхах)	0.5	1-3-5	15	90	180	
8. Хуткае прыгатаванне	<b>Хоць якія замарожаныя прадукты</b>						
	 Піцца	0.3	2	-	250	12	
	Пірог з цукіні ды крэветкамі	0.4	2	-	200	20	
	Пірагі з начыннем	0.3	2	-	200	25	
	Лазанья	0.5	2	-	200	35	
	Плюшкі	0.4	2	-	180	25-30	
	Закуска з курыцы	0.4	2	-	220	15-20	
	<b>Паўфабрыкаты</b>						
	Курыныя крылцы	0.4	2	-	200	20-25	
	<b>Свежыя прадукты</b>						
	Сухое печыва (пясочнае)	0.3	2	-	200	15-18	
	Кекс з цукатамі	0.6	2	-	180	45	
	Пластовае пірожнае	0.2	2	-	210	10-12	
	9. Піца	 Піца	0.5	3	15	220	15-20
		Смажаная ялавічына ці цяляціна	1	2	10	220	25-30
Курыца		1	2/3	10	180	60-70	

## Заўвага

Час прыгатавання прыблізна і можа змяняцца ў залежнасці ад асабістых пераваг. Падчас прыгатавання з выкарыстаннем грылю ці грылю з канвекцыяй, паддон заўсёды мусіць знаходзіцца на 1-ай накіравальнай знізу.

## 6. БЯСПЕКА ПАДЧАС ПРАЦЫ З ДУХАВАЙ ШАФАЙ

- Для забяспячэння эфектыўнай і бяспечнай працы дадзенага прыбора, мы рэкамендуем:
  - Звяртацца толькі да аўтарызаваных вытворцам сэрвісных цэнтраў.
  - Заўсёды выкарыстоўваць арыгінальныя запасныя часткі.
  - У выпадку пашкоджання кабеля сілкавання, для замены мусіць выкарыстоўвацца толькі адмысловы кабель, ці кабель, набыты ў вытворцы, ці ў службе тэхнічнага абслугоўвання і рамонту.
- Пры выкананні работ з прыборам, мы рэкамендуем карыстацца спецыяльна распрацаванымі ручкамі, размешчанымі у паглыбленні на бакавіцах духоўкі, дзеля пазбягання траўмаў і пашкоджання прыбора.
- Дадзены прыбор распрацаваны толькі для прафесійнага, пабытовага выкарыстання.
- Электрычная сістэма дадзенага прыбора забяспечвае бяспечную працу толькі пры правільным падлучэнні з эфектыўнай сістэмай заземлення, якая адпавядае дзеючым нормам і стандартам.
- Пры выкарыстанні прыбора, награвальныя элементы і некаторыя часткі дзвярэй духоўкі становяцца вельмі гарачымі. Імкніцеся не дакранацца да іх і трымаць дзяцей на дастатковай адлегласці.
- Падчас работы прыбора выпрацоўваецца цяпло. Варта быць уважлівым, каб не крануць награвальнага элемента.
- Наступныя прадметы з'яўляюцца патэнцыйна небяспечнымі і, таму, неабходна прыняць адпаведныя меры, каб не дапусціць да іх дзяцей ці недзяздольных асоб:
  - Кіраванне прыборам і сам прыбор у цэлым;
  - Пакунак (мяшкі, полістырол, цвікі і г.д.);
  - Сам прыбор непасрэдна пасля выкарыстання духоўкі ці грылю з-за цяпла, якое выпрацоўваецца;
  - Сам прыбор, пасля заканчэння тэрміна эксплуатацыі (варта засцерагчы патэнцыйна небяспечныя часткі прыбора).
- Пазбягайце:
  - Крананняў да прыбора вільготнымі часткамі цела;
  - Выкарыстання прыбора басанож;
  - Адключэння віклі з разеткі выцягваннем за кабель;
  - Неналежных ці небяспечных дзеянняў;
  - Загароджвання праёмаў для вентыляцыі і расейвання цяпла;

- Кантакту кабелёў сілкавання дробных пабытовых прыбораў з гарачымі часткамі прыбора;
  - Уздзеяння на прыбор атмасферных з’яў, такіх як дождж ці сонечнае святло;
  - Выкарыстання духоўкі для захоўвання чаго-небудзь;
  - Выкарыстання лёгка ўзгаральных вадкасцяў паблізу прыбора;
  - Выкарыстання адаптараў, развятляльнікаў і падаўжальнікаў;
  - Спроб усталяваць ці правесці рамонт без дапамогі кваліфікаванага спецыяліста.
- **У наступных выпадках варта звязацца з кваліфікаваным спецыялістам:**
    - Усталяванне (згодна з інструкцыяй вытворцы);
    - Пры наяўнасці сумневаў у працы прыбора;
    - Падчас замены электрычнай разеткай, калі яна несумяшчальная з вілкай прыбора.
    - Пры пашкоджанні датчыка тэмпературы, які з’яўляецца часткай тэрмастата; увесь блок мусіць быць заменены прадстаўніком аўтарызаванага сэрвіснага цэнтра.
- **У наступных выпадках варта звязацца са спецыялістам сэрвіснага цэнтра, аўтарызаванага вытворца:**
    - Пры сумневах у адсутнасці дэфектаў прыбора пасля здымання пакавання;
    - Калі кабель сілкавання быў пашкоджаны, і яго неабходна замяніць;
    - Калі прыбор зламаны ці працуе недакладна; патрабуецца выкарыстання арыгінальных запчастак.
- **Таксама карысна выконваць наступнае:**
    - Нельга выкарыстоўваць для ачысткі духоўкі пар (параачышчальнік);
    - Выкарыстоўвайце прыбор толькі для прыгатавання ежы і ні для чаго іншага;
    - Праверце прыбор на наяўнасць дэфектаў і пашкоджанняў пасля распакоўвання;
    - Адключыце прыбор ад электрасеткай, калі ён працуе недакладна, а таксама перад ачысткай і абслугоўваннем;
    - Калі вы доўга не выкарыстоўваеце прыбор, адключыце яго ад электрасеткай;
    - Выкарыстоўвайце адмысловыя рукавіцы, калі ставіце стравы ў духоўку ці вымаеце іх;
    - Заўсёды бярыцеся за ручку дзвярэй у цэнтры, бо яе краі могуць апынуцца гарачымі з-за ўцечкі гарачага паветра;
    - Адключыце кабель сілкавання ад электрасеткай, калі вы вырашылі больш не выкарыстоўваць прыбор.

**Вытворца не нясе адказнасці за любыя пашкоджанні, выкліканыя няправільным усталяваннем, неналежным, недакладным ці неразумным выкарыстаннем.**

## 7. МАНТАЖ

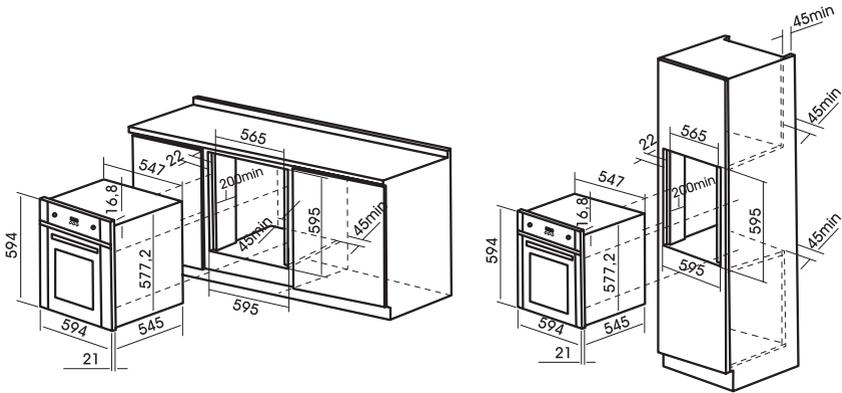
**Духоўка павінна ўсталёўвацца толькі кваліфікаваным спецыялістам.** Вытворца не нясе адказнасці за недакладнае ўсталяванне, якое можа прычыніць шкоду людзям, жывёлам ці маёмасці.

**УВАГА!!!**

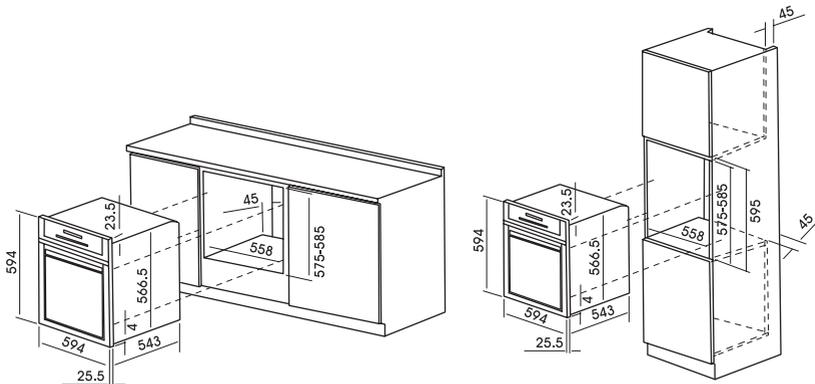
- Перад выкананнем якіх-небудзь рэгулёвак ці работ па абслугоўванні, сілкаванне прыбора павінна быць адключана.
- Мяркуецца наяўнасць канала для вентыляцыі.

**7.1. Усталяванне ўбудавальных духовак**

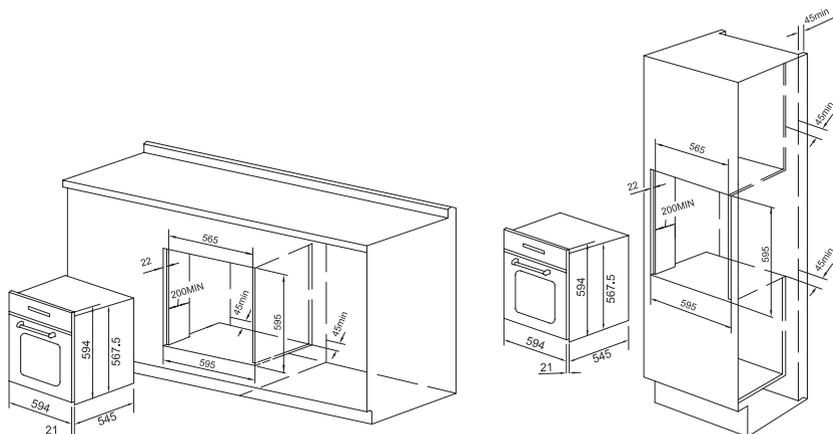
Для забеспячэння належнага функцыянавання ўбудавальнай духоўкі, мэбля ў якую яна ўбудоваецца, павінна быць адпаведнай. На малюнку ніжэй прадстаўлены памеры нішы для ўсталявання пад стол ці ў сцягнуў шафу.



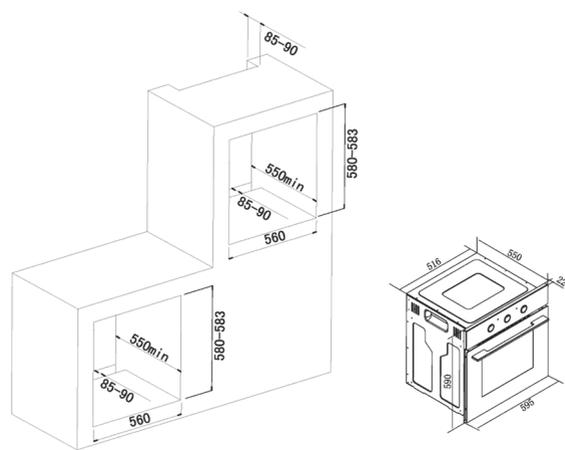
Для DE-604



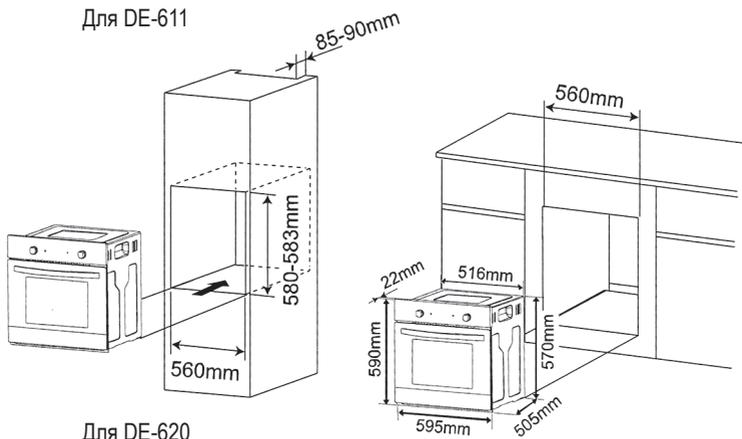
Для DE-605, DE-610, DE-615



Для DE-606, DE-607



Для DE-611

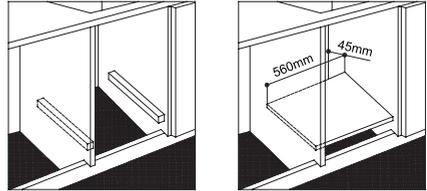


Для DE-620

## Заўвага

Ўсталяванне ў адпаведнасці з пажаданнямі замоўцы.

- Для забеспячэння дастатковай вентыляцыі, заднюю сценку шафы неабходна прыбраць, размясціўшы духоўку на дзвюх драўляных планках. Калі духоўка мясцуецца на цэлай плоскай паверхні, мусіць мецца праём з памерамі не менш за 45 x 560 мм.
- Панэлі суседніх шаф павінны быць выраблены з тэрмаўстойлівага матэрыялу. У прыватнасці, шафы, якія маюць абліцаваны фасад, павінны збірацца з выкарыстаннем клею, які вытрымлівае тэмпературу не менш за 100°C.
- У адпаведнасці з дзеючымі нормама і стандартамі бяспекі, кантакт з электрычнымі часткамі духоўкі пасля яе ўсталявання мусіць быць немагчымы.
- Усе часткі, якія забяспечваюць бяспечную працу прыбора, павінны здымацца толькі з дапамогай прыладаў.
- Для замацавання духоўкі ў шафе, адкрыце дзверцы духоўкі і далучыце яе, устаўіўшы 4 самарэза па дрэве ў 4 адтуліны па перыметры рамы.



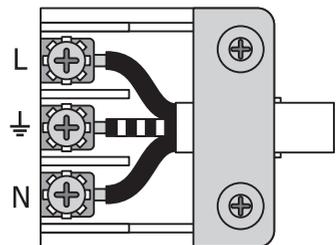
## 7.2. Электрычныя падлучэнні

Духоўкі, абсталяваныя трохполюсным сілкавальным кабелем, сканструяваны для працы на пераменным току, з напружаннем і частынёй, пазначанымі на прыборы і ў кіраўніцтве па абслугоўванні.

- Падлучэнне ўбудавальнай духоўкі да электрычнай сеткі павінна вырабляцца толькі да сеткі пераменнага току праз дакладна змантаваную разетку з ахоўным зазямляльным кантактам.
- Неабходна пераканацца, што вілка і разетка лёгка сумяшчаюцца адна з адной.
- Перасек праводкі мусіць адпавядаць спажыванай магутнасці і мець дастатковую ізаляцыю.
- Злучальны шнур не павінен крапацца паверхняй духоўкі, якія грэюцца, і награвання да тэмпературы на 50°C вышэй за пакаёвую.

### 7.2.1. Усталяванне кабеля сілкавання

- Адкрыйце шрубы і здыміце вешка ўваходнага шчытка.
- Далучыце праводы ў наступным парадку:
  - блакітны – да клеммы N (нейтральны провад),
  - карычневы – да клеммы L (фазавы провад),
  - жоўта-зялёны – да клеммы “зямля”  $\perp$ .
- Усталюйце на месца вешка ўваходнага шчытка.



## 7.2.2. Падлучэнне кабеля сілкавання да электрасеткі

- Усталюйце стандартную вілку, якая адпавядае стандартам, пазначаным на таблічцы з тэхнічнымі дадзенымі прыбора. Пры падлучэнні кабеля сілкавання да электрасеткі, усталюйце шматполюсны аўтаматычны выключальнік. Ён павінен адпавядаць нагрузцы і дзеючым нормам (правад заземлення не мусіць адключацца).
- Перад выкананнем падлучэнняў, пераканайцеся, што выкананы ніжэйпералічаныя пункты:
  - Электрбяспека прыбора можа быць забяспечана, толькі калі ён правільна і надзейна заземлены ў адпаведнасці з нормамаі электрбяспекі. Заўсёды правярайце працаздольнасць заземлення; калі ў вас ёсць сумневы, запрасіце кваліфікаванага спецыяліста для праверкі сістэмы. Вытворца не нясе адказнасці за шкоду, нанесеную адсутнасцю заземлення.
  - Перад падлучэннем прыбора да электрасеткі, пераканайцеся, што характарыстыкі, пазначаныя на таблічцы прыбора (ці пакавання) адпавядаюць характарыстыкам электрычнай сеткі ў Вашай кватэры.
  - Пераканайцеся, што дапушчальная магутнасць сістэмы і раздыма будзе адпавядаць максімальнаму энергаспажыванню, пазначанаму на таблічцы з тэхнічнымі дадзенымі прыбора. Калі ў вас ёсць сумневы, звярніцеся да кваліфікаванага спецыяліста.
  - Калі вілка прыбора і разетка несумяшчальныя, кваліфікаваны спецыяліст павінен замяніць разетку на падыходзячую мадэль. Ён таксама павінен пераканацца, што перасек кабеля адпавядае спажыванай магутнасці прыбора. Не дапушчаецца выкарыстанне адаптараў, развятляльнікаў і/ці падаўжальнікаў.
  - Пры пашкоджанні шнура сілкавання, яго ремонт мусіць праводзіць кваліфікаваны спецыяліст (прадстаўнік сэрвіснай службы).
  - **Вілка і разетка павінны быць лёгкадаступныя.**

## 8. ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Для DE-604:

**Унутраныя памеры духоўкі:**

Шырыня: 42,3 см

Глыбіня: 40,7 см

Вышыня: 39,2 см

**Унутраны аб'ём духоўкі:** 67 літраў

**Напружанне і чашчыня крыніцы сілкавання:**

220-240 В ~50/60 Гц

**Клас энергаспажывання:** А

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

**Для DE-605, DE-610, DE-615:****Унутраныя памеры духоўкі:**

Шырыня: 43,5 см

Глыбіня: 40 см

Вышыня: 32 см

**Унутраны аб'ём духоўкі:** 56 літраў**Напружанне і частыня крыніцы сілкавання:**

220-240 В ~50/60 Гц

**Клас энергаспажывання:** A

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

**Для DE-611:****Унутраны аб'ём духоўкі:** 57 літраў**Напружанне і частыня крыніцы сілкавання:**

220-240 В ~50 Гц

**Клас энергаспажывання:** A

2100 - 2520 Вт	2100 - 2550 Вт	2772 - 3420 Вт	2370 - 2924 Вт	45 - 55 Вт

**Для DE-620:****Унутраны аб'ём духоўкі:** 57 літраў**Напружанне і частыня крыніцы сілкавання:**

220-240 В ~50 Гц

**Клас энергаспажывання:** A

## 9. ГАРАНТЫЯ

Мы прапануем гарантыю на дадзеную побытавую паверхню тэрмінам на адзін год з дня яе прыдбання. Калі Вы карысталіся паверхняй паводле дадзенай Інструкцыі, але паломка ўсё ж адбылася, звярніцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.

Для ажыццяўлення гарантыйнага абслугоўвання Вам неабходна прад'явіць чэк на пакупку побытавай прылады разам з гарантыйным талонам, які мусіць быць запоўнены Прадаўцом падчас продажу. Патрабуйце запаўнення Гарантыйнага талона.

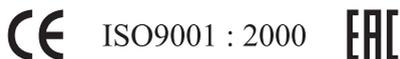
У іншым выпадку гарантыйныя абавязкі не сапраўдныя.

### Гарантыя не распаўсюджваецца, калі:

- Парушаны патрабаванні, пазначаныя ў дадзенай Інструкцыі ці ў Гарантыйным талоне.
- Паверхня выкарыстоўвалася ў прамысловых мэтах.
- Мінуў тэрмін гарантыі.
- Мелі месца няякаснае ўсталяванне, недакладнае выкарыстанне.
- Электрычнае напружанне сеткі не адпавядае патрабаванням Інструкцыі на паверхню.
- Паверхня прaxодзіла рамонт на неўпаўнаважанай сэрвіснай станцыі, ці падчас рамонтныя былі скарыстаны запасныя часткі іншага вытворцы.

Пасля заканчэння тэрміна гарантыі ўсе рэгламентныя работы, рамонт і замены запасных частак з'яўляюцца платнымі.

Выраб выраблена ў адпаведнасці з еўрапейскімі стандартамі і прайшоў сертыфікацыю.



Дадзеная інструкцыя прызначана для наступных мадэляў побытавых убудавальных газавых электрычных духавых шаф:

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV,  
DE-610BL, DE-610WH, DE-611, DE-611BL, DE-611WH,  
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH.

### Паважаны пакупнік,

Дзякуем, што Вы абралі прадукцыю гандлёвай маркі "MBS".

**Вытворца**

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.

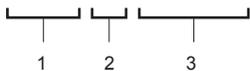
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЮ, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, КИТАЙ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

**Серыйны ідэнтэфікацыйны нумар**

(Пазначаны ў гарантыйным талоне, у налlepцы на маторы, у налlepцы на скрынцы).

2011 01 01 170



1 – год

2 – месяц

3 – серыйны нумар выраба



## Урматтуу сатып алуучу!

Швейцариялык MBS соода маркасынын кыстарылма электр көмөч мешин тандаганыңыз үчүн терең ыраазычылыгыбызды билдиребиз!

Тамак-аш жасалуучу тактаны пайдаланып баштаардан мурун ушул Нускаманы кылдат окуп чыгууңузду өтүнөбүз. Электр көмөч мешин ушул Нускамада келтирилген эрежелерге ылайык атайын квалификациялуу адис орнотуп, туташтырышы керек. Ушул Нускаманын так аткарылбагандыгынан улам буюм бузулуп же талапка ылайык иштебей калгандыгына өндүрүүчү (жеткирип берүүчү) жооп бербейт.

Бул Нускама сиздин жана айлана-чөйрөдөгүлөрдүн коопсуздугун камсыз кылуу үчүн иштелип чыккан. Андыктан шайманды орнотуп, иштетип баштоодон мурун, Нускаманы кылдат окуп чыгыңыз. Нускаманы бекем жерге катып коюңуз, эртеңки күнү керек болуп калышы мүмкүн. Эгер бул шайман башка адамга сатылып же берилген болсо, аны ушул Нускамасы менен чогуу бериңиз.

### Орнотуу

- Шайманды АТАЙЫН КВАЛИФИКАЦИЯСЫ БАР АДИС орнотуп, электр тармагына туташтырышы керек. Шайманга байланыштуу кандайдыр бир иштерди жасоодон мурун, аны электр тармагынан СУУРУП коюңуз.
- Ушул өндүрүмдүн мүнөздөмөлөрүн өзгөртүүгө болбойт.
- Шаймандын кутусу чечилгенден кийин, анын эч жери сынып-бузулуп калбагандыгын жана электр байланыштары кынтыксыз абалда экендигин текшериниз. Эгер кандайдыр бир кемчиликтер табылса, сатуучу менен байланышыңыз.
- Өндүрүүчү коопсуздук техникасынын сакталбагандыгына жооп бербейт.
- Шаймандын жанында аба кенен айланып турушу керек. Жакшы желдеп турбаса, кычкылтек жетишпей калышы мүмкүн.
- Адатта, шайман колдонулуп жаткан бөлмөнүн температурасы жана нымдуулугу көтөрүлүп кетет. Андыктан бөлмө жакшылап желдеп турушу керек (же абаны тышка чыгарып туруучу ашморду орнотуңуз).
- Эгер шайман узак убакытка чейин көп колдонулса, бөлмөнү көбүрөөк желдетип же ашморду күчтүүрөөк кылып иштетүү керек.
- Шайманды жердетилген тармакка туташтырыңыз.
- Шайманды колдонуп баштаардан мурун, анын тышындагы жана ичиндеги бардык чаптамаларды жана коргоочу пленканы чечип салыңыз.

## **Иштетүү**

- Бул өндүрүм тамак-аш жасоого арналган. Үй шартында гана колдонуу керек. Башка максаттарда пайдаланууга болбойт.
- Шайманды колдонуп бүткөндөн кийин, анын башкаруу туткаларын “ЖАБЫК” же “ӨЧҮРҮЛ”
- ГӨН” деген абалга коюңуз.
- Эгер ушул шайманга жакын жерде электр розеткасын колдонуп жатсаңыз, колдонулуп жаткан шаймандардын кабелдери ага тийбеши жана шаймандын ысык бөлүктөрүнөн алыс жайгашышы керек.
- Бул шайманды бөлмөнү жылытуу үчүн колдонууга болбойт.

## **Балдардын коопсуздугу**

- Бул шайманды эрезеге жеткен адамдар гана колдонушу керек. Андыктан аны жаш балдар жетпегендей жерге жайгаштыруу керек.
- Тамак-аш жасап жатканда шаймандын ачык бөлүктөрү катуу ысып чыгат жана шайман өчүрүлгөндөн кийин да бир топко чейин ысык болуп турат. Муздагыча, ага балдарды жакын жолотпоңуз.

## **Тазалоо жана тейлөө**

- Шайманды ар дайым таза кармаңыз. Тамак-аштын калдыктары калып калса, өрт чыгып кетиши мүмкүн.
- КӨМӨЧ МЕШТИН ИЧИНДЕ КУРАМЫНДА КАНТ БАР ТАТТУУ АЗЫКТАР (МИСАЛЫ, КЫЯМ) ТӨГҮЛҮП КАЛСА, АЛАРДЫ КУРГАТПАЙ ДАРОО ТАЗАЛАП САЛЫҢЫЗ, СЕБЕБИ КӨМӨЧ МЕШТИН ЭМАЛЫ БУЗУЛУП КАЛЫШЫ МҮМКҮН.

## **Ыйгарым укуктуу тейлөө борбору жана кошумча тетиктер**

- Шайман бузулуп калса, аны өз алдынча оңдогонго аракет кылбаңыз. Атайын квалификациясы жок адам оңдогонго аракет кылса, шайман бузулуп калышы же кырсыкка кабылышы мүмкүн. Адегенде ушул нускаманы кылдат окуп чыгыңыз. Эгер андан керектүү маалымат табылбаса, жакын жердеги тейлөө борборуна кайрылыңыз. Шайманды атайын ыйгарым укуктуу техникалык тейлөө борбору оңдоп-түзөтүшү керек. Ар дайым түпнуска тетиктердин колдонулушун талап кылыңыз.

## **Шаймандан арылуу**

- Шайман экологиялык жактан коопсуз материалдардан жасалган. Эски шайманды жаңысына алмаштырмак болсоңуз, жарабай калган техниканын ушундай түрүн кабыл алган уюмга кайрылыңыз.
- Айлана-чөйрөнү коргоого өз салымыңызды кошуңуз.

## МАЗМУНУ

1. КӨМӨЧ МЕШТИ КАНТИП ПАЙДАЛАНУУ КЕРЕК
2. КӨМӨЧ МЕШТИН ФУНКЦИЯЛАРЫ
3. КӨМӨЧ МЕШКЕ КАНТИП КАМ КӨРҮҮ КЕРЕК
4. ТҮРДҮҮ ТАМАКТАРДЫ ЖАСОО БОЮНЧА КЕҢЕШТЕР
5. КӨМӨЧ МЕШТИ КОЛДОНУУДАГЫ КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ
6. ОРНОТУУ
7. ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР
8. КЕПИЛДИК



## Сүрөттөмө

A – Башкаруу тактасы

B – Көмөч мештин функцияларын тандоо туткасы

C – Термостаттын туткасы (температураны коюу)

D – Электрондук башкаруу тактасы

(DE-604, DE-610 үлгүлөрү үчүн)

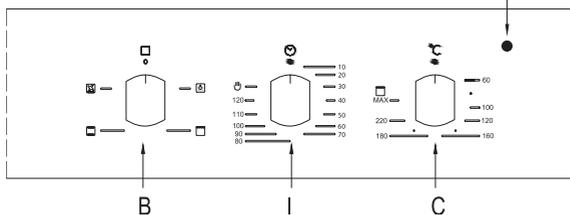
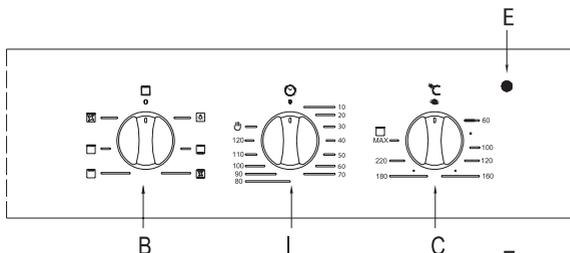
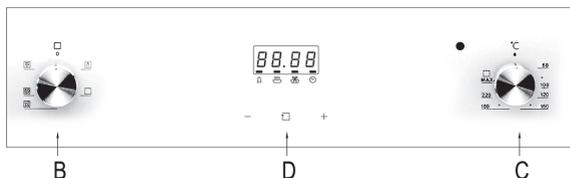
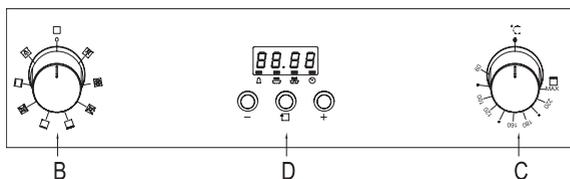
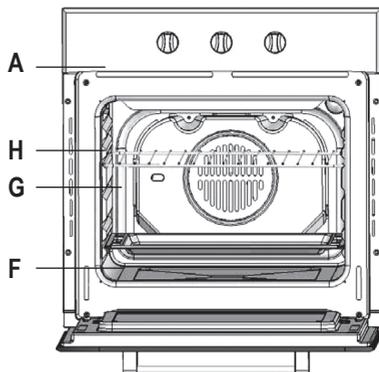
E – Жарык индикатору (көмөч меш керектүү температурага чейин ысып чыкканда күйүп калат)

F – Түпкүч же көмөч табак

G – Тор

H – Торду же көмөч табакты багыттагычтар

I – Тамак быша турган убакытты коюу туткасы (DE-605, DE-611, DE-615 үлгүлөрү үчүн)



1 – Таймердин коюлгандыгын көрсөтүүчү индикатор

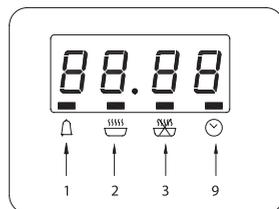
2 – Тамак быша турган убакытты көрсөтүүчү индикатор

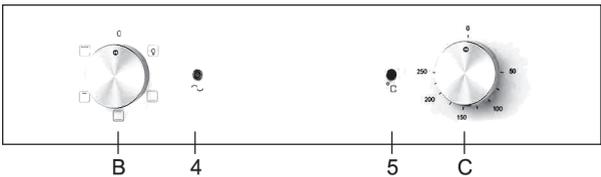
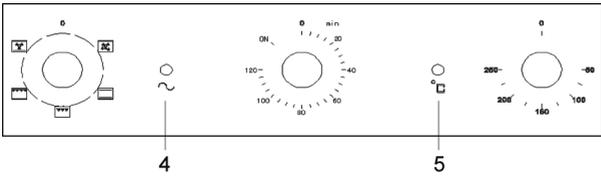
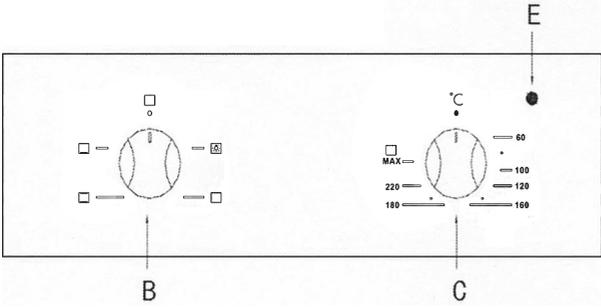
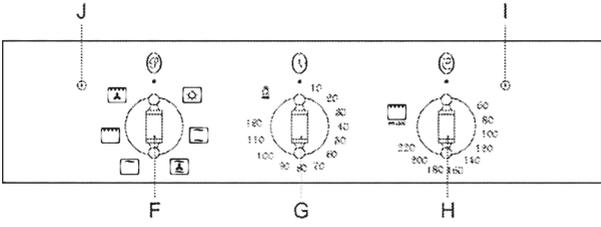
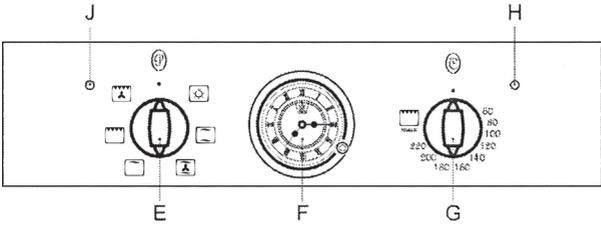
3 – Тамак даяр болгондугун көрсөтүүчү индикатор

4 – На менен камсыздоо көрсөткүчү менен байланыш

5 – Меш жылытуу көрсөткүч

9 – Сааттын коюлгандыгын көрсөтүүчү индикатор





## 1. КӨМӨЧ МЕШТИ КАНТИП ПАЙДАЛАНУУ КЕРЕК

Көп функциялуу MBS көмөч мешинде ар түрдүү тамактарды жасоо режимдерин тандай аласыз.

Көмөч мешти биринчи жолу иштетээрден мурун, термостатты эң жогорку температурага коюп, ичинде эч нерсе салынбаган бош көмөч мешти жарым сааттай иштетип коюу керек. Андан соң көмөч мештин эшигин ачып, ага бөлмөнүн абасын киргизүү керек. Көмөч мешти биринчи жолу иштеткенде бөлүнүп чыккан жыт - сакталып турган мезгилден орнотулганга чейин аны коргоп турган заттар бууланганда пайда болот.

## 2. КӨМӨЧ МЕШТИН ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 2.1. Конвенция (жогорку жана төмөнкү ысык тап) 2100-2520 Вт

Термостаттын туткасын “С” абалына коюу: 60° баштап эң жогорку температурага чейин. Жогорку жана төмөнкү ысык турган бөлүктөр иштей баштайт. Бул кадимки көмөч мештин классикалык варианты. Ал бир кыйла өркүндөтүлгөндөн кийин, анда жылуулук текши жайылып, электр кубаты азыраак керектелет. Конвекциялык көмөч меште капуста кошулган кабыргалар, испанча жасалган треска, анкончо жасалган балык, күрүч менен коштолгон торпоктун эти сыяктуу курамында көп азыктар колдонулган тамактарды жасоого болот. Мындан тышкары, улам-улам суу же май чачылып, уйдун этинен (куурдак, гуляш, ветчина ж.б.) жасалуучу тамактар үчүн мындай мештен өтөөрү жок. Ошондой эле кекстерди, тортторду жана карапаларда салынган тамактарды жасаса да болот. Конвекция режиминде тамак жасай турган болсоңор, бир гана көмөч табакты же торду колдонуңуз. Болбосо, жылуулук текши жайылбайт. Көмөч табактын абалын өзгөртүү менен, жылуулукту астына же үстүнө көбүрөөк жайылтууга болот. Көмөч табактын абалын кайсы жагына көбүрөөк жылуулук керектеле тургандыгы боюнча өзгөртүңүз — астынабы же үстүнөбү?

### 2.2. Тез бышыруу 2125-2560 Вт

Термостаттын туткасын “С” абалына коюу: 60° баштап эң жогорку температурага чейин. Үстүңкү жана астыңкы ысык турган бөлүктөр, ошондой эле конвекция иштетилгенде, көмөч мештеги тап текши жайылат. Мындай режимде алдын-ала кутуланган азыктарды, мисалы, тондурулган азыктарды же жарым фабрикаттарды, ошондой эле өзүңүз ойлоп тапкан тамактарды бышырса жакшы (мындай азыктар алдын-ала жылытууну талап кылбайт). “Тез бышыруу” режиминде бир гана көмөч табак (ылдый жагынан экинчиси) колдонулса, тамак жакшы бышат. “Тамак жасоо боюнча кеңештер” таблицасын караңыз.

### 2.3. Multi-тамак жасоо 2370-2924 Вт

Термостаттын туткасын “С” абалына коюу: 60° баштап эң жогорку температурага чейин. Жогору, айланма жана төмөнкү ысуучу бөлүктөр, ошондой эле мажбурланган конвекция алмак-салмак иштетилгенде: Жылуулук туруктуу болуп, текши жайылгандыктан, тамактын үстү текши кызарып бышат. Керектүү температура өзгөрүлбөй бир калыпта болгондуктан, бул режимде бир эле маалда ар кандай тамактарды жасаңыз болот. “Бир нече көмөч табакта тамак жасоо” бөлүмүндөгү нускамалар боюнча Бир эле маалда 2 көмөч табакты колдонуп, тамак жасасаңыз болот.

Бул режим үстү кызарып быша турган же көп убакытта быша турган тамактар үчүн ылайыктуу. Мисалы: лазанья, макарондор аралашкан запеканка, картошка кошулуп куурланган тоок ж.б. Мындан тышкары, жылуулук текши жайылгандыктан, куурдакты жасап жатканда төмөнкү температураны колдонсо болот. Тамакты мындай ыкма менен жасаганда, тамак кыйла ширелүү жана жумшак болуп бышат. Multi-тамак жасоо режими аркылуу балыкты азыраак татымал кошуп, ошону менен бир кыйла жыттуу жана көрктүү кылып бышырууга болот. Цукини, баклажан, калемпир сыяктуу жашылчалар аралашкан тамактарды жасоодо ушундан өтөөр мыкты режим жок.

Десерттер; бул режимде ачыган камырдан да сонун азыктар жасалат. Бул режимде 80°C температурада ак же кызыл этти, ошондой эле нанды тез эритүүгө болот. Кыйла жумшагыраак азыктарды эритүү үчүн термостатты 60°C коюңуз же термостатты 0°C коюп, муздак абаны айландыруу функциясын гана колдонсоңуз болот.

## 2.4. Пицца 2772-3420 Вт

Термостаттын туткасын “C” абалына коюу: 60° баштап 250° чейин. Төмөнкү жана айланма ысуучу бөлүктөр, ошондой эле мажбурланган конвекция иштетилгенде. Бул учурда көмөч меш электр кубатын көп керектеп, анын төмөн жагынан көбүрөөк жылуулук бөлүнүп чыккандыктан, ал тез ысып чыгат. Пицца режими пицца же куурдак сыяктуу жогорку температураны талап кылган тамактарды жасоого ылайыктуу. Бир гана көмөч табакты же торду колдонуңуз. Бирок бир нече көмөч табак колдонулганда, тамак бышып жатканда аларды улам-улам алмаштырып туруу керек.

## 2.5. Кылдат бышыруу 1220-1460 Вт

Термостаттын туткасын “C” абалына коюу: 60° баштап 250° чейин. Төмөнкү ысуучу бөлүк менен мажбурланган конвекция иштетилгенде: Бул учурда кекс сыяктуу нан азыктарын бышырууга болот. Мындан тышкары, жылуулуктун төмөн жактан берилишин талап кылган тамактар да жакшы бышат.

Көмөч табакты төмөнкү деңгээлге коюу сунушталат.

## 2.6. Жогорку жагын ысытуу 940-1110 Вт

Термостаттын туткасын “C” абалына коюу: 60° баштап эң жогорку температурага чейин. Жогорку ысуучу бөлүктөр иштетилгенде: Бул режимди тамактын үстүн кызартуу же тамак бышырууну аягына чыгаруу үчүн колдонулат.

## Түпкү жагын ысытуу 940-1110 Вт

Термостаттын туткасын “C” абалына коюу: 60° баштап эң жогорку температурага чейин. Түпкү ысуучу бөлүктөр иштетилгенде.

## 2.7. Гриль 2090-2520 Вт

Термостаттын туткасын “C” абалына коюу: эң жогорку. Ортодогу жогорку ысуучу бөлүктөр иштетилгенде: Грилдин өтө ысык жана тике тийген температурасында эттин ширеси агып калбай, ичинде сакталып, сырты кызарып бышат. Гриль режиминде стейк, жаш малдын эти, кабыргалар, кара кесек эт, гамбургерлер сыяктуу жогорку температураны талап кылган сырты кызарып бышкан тамактарды жасоого болот. Айрым тамактарды жасоо мисалдары “Тамак жасоо боюнча кеңештер” бөлүмүндө келтирилген.

## Кичине гриль

Ашы, тост, эт бөлүкчөсү: Бул өзгөчөлүк тамак-майда бөлүктөрүн бышырып үчүн жогорку жылытуу элементтин гана ички бөлүгүн пайдаланууга мүмкүндүк берет.

## 2.8. Конвекциясы бар гриль 2100-2550 Вт

Термостаттын туткасын “С” абалына коюу: 60° баштап 200° чейин. Ортосундагы жогорку ысуучу бөлүк менен мажбурланган конвекция иштетилгенде: Көмөч мештеги аба тез айланып тургандыктан, ысуучу бөлүктөрдөн бөлүнүп чыга турган жылуулук кыйла майнаптуу колдонулат. Ушуну менен жылуулук бышып жаткан тамактын ичине кирип, үстүн күйгүзүп жибербейт. Мындай режимде эт жана жашылчалардан, сосискалардан, кабыргалардан кебаб, ачуу чык кошулган тоок, кекиликтерди, чочконун этинен отбивной ж.б.у.с. жакшы жасалат.

**“Конвекция менен коштолгон гриль” режиминде тамак жасап жатканда көмөч мештин эшиги ар дайым жабык болушу керек.**

Мындай режимде балык жасасаңыз да сонун болот.

## 2.9. Нан азыктарын бышыруу 1660-2020 Вт

Термостаттын туткасын “С” абалына коюу: 60° баштап 250° чейин. Арткы ысуучу бөлүк менен мажбурланган конвекция иштетилип, орточо деңгээлдеги жылуулук көмөч мештин ичинде текши жайылат.

Бул режимде нан азыктарын, өзгөчө, көтөрүлүп быша турган кекстерди жана бир эле маалда 3 көмөч табакта ватрушкаларды бышырса болот. Төмөндө бир нече мисал келтирилген: чалынган камкаймак аралашкан пирожноелер, таттуу кургак печенье, каттама пирожноелер, рулеттер жана кичинекей өлчөмдөгү жашылчалар ж.б.

## 2.10. Эритүү 45-55 Вт

Термостаттын туткасын “С” абалына коюу: каалагандай. Көмөч мештин ылдый жагында жайгашкан желдеткичтин жардамы менен аба бөлмөнүн температурасында эритиле турган азыкты айланып турат. Бул режимде жылуулукту талап кылбаган, айрыкча, торт-балмуздактар, крем десерттер сыяктуу жумшак азыктарды эритүү сунушталат. Желдеткич колдонулганда азык эки эсе тез эрийт. Этти, балыкты же нанды эритиш керек болсо, температураны 80-100°С коюп, “**Нан азыктарын бышыруу**” режими аркылуу процессти тездетсе болот.

## 2.11. Айландыргыч (DE-605 үлгүсү)

Истікті иске қосу үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- Көмөч табакты 1-деңгээлге коюңуз.
- 2-деңгээлде айландыргычтын атайын тирөөчүн коюп, айландыргычты көмөч мештин аркасындагы тешикке жайгаштырыңыз.
- “Айландыргыч” режимин иштетүү үчүн көмөч мештин функциясын тандоо “В” баскычын басыңыз.

## 2.12. Муздатып желдетүү

Шаймандын сыртын муздатуу үчүн, бул үлгүнүн көмөч меш ысык болгондо автоматтык

түрдө иштей баштаган муздатуучу желдеткичи бар. Желдеткич иштеп жатканда, көмөч мештин эшиги менен башкаруу тактасынын ортосунда аба агымын угууга болот.

### Эскертүү

Тамак бышып бүткөндөн кийин, көмөч меш муздагыча желдеткич иштеп турат.

## 3. КӨМӨЧ МЕШТИ БАШКАРУУ

### 3.1. Тамакты бышыруу убакытын коюу (I) (DE-605, DE-611, DE-615 үлгүлөрү үчүн)

Бул үлгү тамак бышып жатканда көмөч меш өчө турган убакытты койгон таймер менен жабдылган.

Таймердин абалы “I”: 10 мүнөттөн баштап 120 мүнөткө чейин. Коюлган убакыт аяктагандан кийин таймер үн чыгарып, көмөч мешти автоматтык түрдө өчүрүп коёт.

Тамак бышыруу убакытын программалоо (айрым үлгүлөрдө гана жеткиликтүү).

Шам жылуулук меши (DE-605 модель, DE-611, DE-615, DE-620), бир үйлөп, меш жылуулук элементтерин көрсөтөт. Бул сүрөттө алдыда меш керектүү температурага чейин барбаш үчүн чыгат. операция көрсөткүчү ичинде мезгил-мезгили менен жана өчүрүлгөн температурасы бир нече градуска ар кандай болот.

### 3.2. Электрондук башкаруу тактасында тамактын быша турган убакытын коюу (DE-604, DE-610 үлгүлөрү үчүн)

Көмөч мешти иштеткенде дисплейинде “12:00” деген жазуу көрүнүп, тик бурчтук белгиси (саат коюу индикатору) күйүп калат. Саатты тууралоо үчүн “+” же “-” баскычын басып, керектүү убакыттын сандарын көбөйтүп же азайта аласыз. 5 секунддан кийин убакыт автоматтык түрдө коюлат же аны коюу үчүн ортоңку баскычты бассаңыз болот.

### 3.3. Убакытты автоматтык түрдө коюу

**(көмөч мештин автоматтык түрдө иштей турган же өчө турган убакытын коюу)**

- Ортоңку баскычты бир нече жолу бассаңыз, тамакты бышыруу убакытын коюу индикатору “2” күйүп калат. + жана - баскычтары менен тамак быша турган керектүү убакытты койсоңуз болот.
- Ортоңку баскычты бассаңыз, тамак бышып бүтө турган убакытын коюу индикатору “3” күйүп калат. + жана - баскычтары менен тамак бышып бүтө турган керектүү убакытты койсоңуз болот.
- Термостат баскычын бурап жана керектүү функцияны тандап, температура менен тамак бышыруу режимин коюңуз.
- Жогорудагы аракеттерден кийин, “2” жана “3” индикаторлору күйүп калат. Демек, тамак бышыруу процесси башталган болот. Мисалы, эгер тамак 45 мүнөттө быша турган болсо жана тамак болжол менен саат 14:00 даяр болсо, анда тамакты бышыруу убакытын 45 мүнөт деп, ал эми тамак бышып даяр боло турган саатты 14:00 деп койсоңуз болот. Ушундан кийин дисплейде учурдагы убакыт (саат, мүнөт) көрүнүп калат, демек, тамак жасоо процесси автоматтык түрдө сакталып калган болот. Саат 13:15 (же 13:14-13:15) көрсөткөндө, көмөч меш автоматтык түрдө тамак жасай баштайт. Саат 14:00 тамак бышыруу автоматтык түрдө аяктайт. Тамактын даяр болгондугун билдирген үн чыгат. Үндү басуу үчүн каалаган баскычты басып коюңуз.

### **3.4. Убакытты жарым-жартылай автоматтык түрдө коюуга болот (көмөч мештин автоматтык түрдө иштей турган же өчө турган убакытын коюу)**

- **Тамак быша турган убакытты гана коюңуз (10 сааттан ашпашы керек):**

Тамак быша турган убакытты көрсөткөн “2” индикатор күймөйүнчө ортоңку баскычты бир нече жолу басыңыз. Андан соң + жана - баскычтары менен тамак быша турган убакытты коюп, дароо көмөч мешти иштетиңиз. Тамак быша турган убакыттын “2” индикатору өчүп-күйүп, көмөч меш иштей баштайт. Тамак даяр болгондо үн чыгат. Үндү басуу үчүн каалаган баскычты басып коюңуз.

- **Тамак бышып даяр боло турган убакытты коюңуз (23 саат 59 мүнөттөн ашпашы керек):**

Тамак бышып даяр боло турган убакытты көрсөткөн “3” индикатор күймөйүнчө ортоңку баскычты бир нече жолу басыңыз. Андан соң + жана - баскычтары менен тамак бышып даяр боло турган убакытты коюп, дароо көмөч мешти иштетиңиз. Тамак быша турган убакыттын “3” индикатору өчүп-күйүп, көмөч меш иштей баштайт. Тамак даяр болгондо үн чыгат. Үндү басуу үчүн каалаган баскычты басып коюңуз.

Тамак быша турган параметрлерди каалаган убакта көрсөңүз болот, ал үчүн ортоңку баскычты кайра басасыз. Бирок бул учурда тамак быша турган убакыт көрсөткүчтөрү нөл деген абалда болушу керек. Тамак бышып даяр боло турган убакытты койгуч аркылуу коюлган убакытты өзгөртүүгө болот.

### **3.5. Таймер**

- Коюла турган убакыт 23 саат 59 мүнөттөн ашпашы керек.
- Убакытты коюу үчүн тамак бышып даяр боло турган убакытты көрсөткөн “1” индикатор күймөйүнчө ортоңку баскычты бир нече жолу басыңыз. Андан соң + жана - баскычтары менен тамак бышып даяр боло турган убакытты (саат, мүнөт) коюңуз. Керектүү убакыт коюлгандан кийин (саат, мүнөт), таймердин тик бурчтук формасындагы “1” индикатору өчүп-күйүп, таймер иштей баштайт. Коюлган убакыт келгенде “1” индикатору өчүп күйүп, үн чыгат. Үндү өчүрүү үчүн каалаган баскычты басыңыз.

#### **Эскертүү:**

Тийиштүү баскычтарды баскандан кийин, 5 секундун ичинде керектүү маанилерди киргизүү керек. Эгер электр кубаты жок болуп калса, тандалган параметрлер менен учурдагы убакыт (саат, мүнөттөр) жоголуп кетет. Электр кубаты кайра берилгенде, экранда “12:00” деген жазуу жана “саат” “AUTO” деген белгинин үстүндө төрт бурчтук көрүнүп, көмөч мештин параметрлери баштапкы абалга келип калат.

### **3.6. Жарыгы**

Көмөч мештин жарыгы керектүү абалга “B” туткасы менен коюлат. Көмөч мештин ысуучу бөлүктөрүнүн бири өчпөй калса, жарык күйүп тура берет.

### **3.7. DE-606 үлгүсүндөгү көмөч мешти башкаруу**

#### **Аналог таймери**

Көмөч мештин аналог таймерин 1 мүнөттөн 180 мүнөткө чейин койсо болот (5 мүнөттүк аралык менен).

Саатты коюп, таймер функциясын пайдаланып жатканда, **аналог таймеринин башкаруу туткасын сааттын жөбеси боюнча (оңго) бурабаңыз.** Таймерди бузуп алышыңыз мүмкүн.

## Иштетүүгө даярдоо

“АНАЛОГ ТАЙМЕРИНИН” (АТ) туткасын сааттын жебесине каршы бурап, циферблаттын терезесинде “☒” же “☑” коюңуз.

## Саатты коюу

“АТ” туткасын коё бербей басып туруңуз. “АТ” туткасын сааттын жебесине каршы бурап, учурдагы убакытты коё аласыз.

“АТ” туткасын саатты коюп жатканда гана басып туруп буроо керек.

Көмөч меш электр кубатынын булагына туташып турганда гана саатты коюуга болот. Электр кубаты жок болуп калганда “АТ” токтоп калат: электр кубаты берилгенде убакытты кайра коюу керек. Тиричилик электр тармагында электр агымы ар дайым 50 Гц жыштыкта болбой, аналог саатынын кварц генератору жок болгондуктан, алар кварц сааттарындай так иштебейт жана кээде убакытты так көрсөтө албашы мүмкүн.



## Көмөч мешти кол менен иштетүү

“АТ” туткасын сааттын жебесине каршы (солго) бурап, циферблаттын терезесинде “☑” деген маанини коюңуз. Эми “РЕЖИМДЕР” жана “ТЕРМОСТАТ” туткаларын бурап, керектүү тамак бышыруу режими менен температураны коё аласыз.

Көмөч мешти өчүрүү үчүн “РЕЖИМДЕР” жана “ТЕРМОСТАТ” туткаларын “●” (өчүк) абалына коюу керек.

## “Ашкана таймери” функциясы

Көмөч мешти өчүрбөстөн үн сигналын берүү.

“РЕЖИМДЕР” жана “ТЕРМОСТАТ” туткалары “●” (өчүк) абалында турат. “АТ” туткасын сааттын жебесине каршы (солго) бурап, циферблаттын терезесинде (180 баштап 5 чейин) көмөч меш сигнал бере турган мүнөт менен эсептелген убакытты коюңуз. Аны өчүрүү үчүн “АТ” туткасын сааттын жебесине каршы бурап, циферблаттын терезесинде “☒” деген символду коюшуңуз керек.

## “Автоматтык таймер” функциясы

Белгилүү бир убакыт өткөндөн кийин көмөч мешти өчүрөт.

“АТ” туткасын сааттын жебесине каршы (солго) бурап, циферблаттын терезесинде “☑” (кол менен коюу режим) белгисин коюңуз. “РЕЖИМДЕР” жана “ТЕРМОСТАТ” туткаларын бурап керектүү температураны коюңуз, ушуну менен көмөч меш иштей баштайт. Андан соң белгилүү бир убакыт өткөндөн кийин көмөч меш өчө турган убакытты койсоңуз болот. Ал үчүн “АТ” туткасын сааттын жебесине каршы бурап, 180 мүнөттөн 5 мүнөткө чейинки көмөч меш өчө турган убакытты коюңуз.

Көмөч меш өчүп жатканда үн чыгарып, циферблаттын терезесинде “0” деген сан көрүнүп калат.

Сигналды өчүрүү үчүн “АТ” туткасын сааттын жебесине каршы (солго) бурап, циферблаттын терезесинде “☼” деген символду коюшуңуз керек. “РЕЖИМДЕР” жана “ТЕРМОСТАТ” туткаларын “●” абалына кайтарыңыз (өчүк).

Көмөч мешти кол менен иштетүү үчүн, “АТ” циферблаттын терезесинде “☼” деген белгини коюңуз.

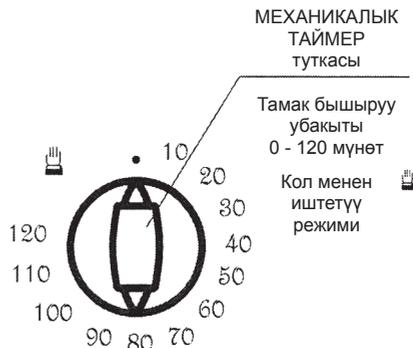
Эсинизде болсун, көмөч меш “АТ” циферблатынын терезесинде “☼” белгиси же таймер менен өчүрүлө турган убакыт көрүнүп турганда гана иштейт.

“☼” белгисинде турган абалда көмөч меш иштебейт. “РЕЖИМДЕР” жана “ТЕРМОСТАТ” туткасы иштетилген абалда турса да.

### 3.8. DE-607 үлгүсүндөгү көмөч мешти башкаруу

Көмөч мешти иштетүү үчүн тийиштүү “РЕЖИМДЕР” туткасынын жардамы менен белгилүү бир тамак бышыруу режимин коюу керек. Андан соң “ТЕРМОСТАТ” туткасынын жардамы менен керектүү температураны коёсуз.

Механикалык таймердүү көмөч мештер үчүн таймерди башкаруу туткасын кол менен иштетүү “☼” трезимине коюу керек. Ушундан кийин гана көмөч мештин жарыгы күйүп, ал иштей баштайт.



#### Механикалык таймер

Көмөч мештин механикалык таймерин 1 мүнөттөн 120 мүнөткө чейин койсо болот.

#### Механикалык таймерди коюу

1. “РЕЖИМДЕР” жана “ТЕРМОСТАТ” туткаларын бурап, тамак бышыра турган керектүү режим менен температураны коюңуз.
2. “МЕХАНИКАЛЫК ТАЙМЕР” туткасын сааттын жебеси боюнча бурап, көмөч меш өчүп, сигнал бериле турган убакытты коюңуз.
3. Белгиленген убакыт өткөндөн кийин, “МЕХАНИКАЛЫК ТАЙМЕРДИН” туткасы баштапкы абалга “●” (өчүк) кайтат. Көмөч меш өчүп калат. Көмөч мештин иштеп бүткөндүгүн билдирген үн чыгат. Көмөч меш өзү эле өчүп калат.

Эске алып коюңуз, эгер таймердин туткасы “●” (өчүк) деген абалда турса, режимдердин бири коюлуп, керектүү температура тандалган учурда да, көмөч меш иштебейт. Тамак бышырып баштоо үчүн, “МЕХАНИКАЛЫК ТАЙМЕР” туткасын сааттын жебесине каршы бурап кол менен иштетүү “☼” абалына коюу керек. Ушундан кийин гана көмөч мештин жарыгы күйүп, ал иштей баштайт.

Эгер таймерди 10 мүнөткө жетпеген убакытка койгуңуз келсе, “МЕХАНИКАЛЫК ТАЙМЕР” туткасын сааттын жебеси боюнча таймерде коюла турган убакыттын жарымына чейин бурап коюу керек. Андан соң керектүү убакытты коюп туруп, сааттын жебесине каршы артка буроо керек. Ушуну менен механикалык таймердин пружинасы иштетилет.

## 4. КӨМӨЧ МЕШКЕ КАНТИП КАМ КӨРҮҮ КЕРЕК

Көмөч мешти тазалоодон же оңдоп-түзөөдөн мурун электр тармагынан сууруп коюңуз.

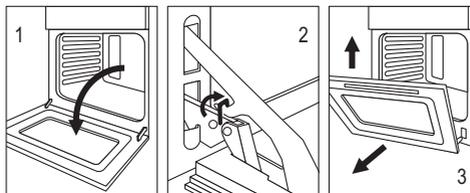
**Көмө мешти узак мезгилге чейин пайдалануу үчүн, аны такай тазалап туруу керек, ошондой эле төмөнкү шарттарды эске алыңыз:**

- Эмалданган же дат баспаган болоттон жасалган бөлүктөрдү абразивдик порошоктор же жегич заттар кошулбаган жылуу суу менен гана жууш керек. Мындай каражаттар жана заттар мештин бетин бузуп салышы мүмкүн. Дат баспаган болоттун үстүндө тактар калса, аларды кетирүү оңой эмес болот. Атайын сатылган каражаттарды гана сатып алыңыз. Мештин бөлүктөрүн тазалагандан кийин жакшылап жууп, кургатып чыгуу керек.
- Көмөч мештин ичин аны колдонуп бүтөөрүңүз менен, муздай электе ысык суу менен самындап жууңуз. Андан соң самынды кетирип жакшылап жууп, ички бетин кургатып чыгуу керек. Абразивдик жуугуч каражаттарды (мисалы, тазалоочу порошоктор ж.б.), идиш-аяктарды жышыган губкаларды же кислоталарды (шорду кетиргич каражаттар ж.б.) колдонууга болбойт, себеби алар мештин эмалын бузуп салышы мүмкүн. Эгер майлуу тактарды же булганган жерлерди оңой менен кетире албай жатсаңыз, көмөч мештерге арналган атайын жуугуч каражаттарды колдонуп, алардын кутусунун сыртындагы нускамаларды так аткарыңыз. Көмөч мештин ичин тазалоо үчүн буу тазалагычты эч качан колдонбоңуз.
- Эгер көмөч мешти көптөн бери пайдаланып жүргөн болсоңуз, анда конденсат пайда болушу мүмкүн. Аны кургак чүпүрөк менен алып салыңыз.
- Көмөч мештин камерасынын периметри боюнча көмөч мештин ишенимдүү иштешин камсыз кылган резина тыгыздаткычы бар. Ушул тыгыздаткычтын абалын такай текшерип туруңуз. Зарылчылык келип чыкса, абразивдик жуугуч каражаттарды же буюмдарды колдонбой туруп жууп салыңыз. Эгер аны бузуп алсаңыз, жакын арадагы кардарларды тейлөө борборуна кайрылыңыз. Жаңы көмөч мешти пайдаланууну сунуштайбыз.
- Мештин айнек эшигин абразивдик эмес каражаттар жана губкалар менен жууп, жакшылап кургатыңыз.

### 4.1. Мештин эшигин чечүү

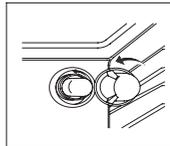
Жакшылап тазалоо үчүн мештин эшигин чечип алыңыз. Ал үчүн:

- Эшикти толугу менен ачыңыз;
- Эшикти бир аз көтөрүп, эки илгичинде жайгашкан кичинекей рычагдарды бураңыз;
- Эшикти эки тышкы четинен кармап, акырын жабыңыз, бирок аягына чейин эмес;



- Эшикти өзүңүзгө тартсаңыз, орнотулган жеринен суурулуп чыгат;
- Аны кайра ордуна орнотуу үчүн, жогорудагы аракеттерди тескери тартипте аткарыңыз.

## 4.2. Жарыктын лампасын алмаштыруу



- Көмөч мешти электр тармагынан сууруп коюңуз.
- Лампанын айнек капкагын чечиңиз.
- Лампаны чечип, жогорку температурага (300°) чыдамдуу, төмөнкүдөй мүнөздөмөлөргө ээ лампага алмаштырыңыз:
  - Чыңалуу: 220-240 В
  - Кубаттуулук: 25 Вт
  - Түрү: E 14
- Айнек капкакты ордуна орнотуп, көмөч мешти кайра электр тармагына сайып коюңуз.

## 5. ТҮРДҮҮ ТАМАКТАРДЫ ЖАСОО БОЮНЧА КЕҢЕШТЕР

Көмөч меште тамактардын кеңири түрлөрүн жасоого болот. Акырындык менен көмөч мешти чыныгы чеберчилик менен пайдалана баштайсыз. Бул жердеги нускамалар жөн гана көрсөтмө катары берилип, аларды кийинчерээк өз тажрыйбаңызга жана табитиңизге жараша өзгөртүп алсаңыз болот.

### 5.1. Алдын-ала жылытып алуу

- Эгер көмөч мешти алдын-ала жылытып алыш керек болсо (курамында ачыткы бар азыктарды жасоодо талап кылынат), электр кубатын үнөмдөп, көмөч мешти керектүү температурага тезирээк жеткирип алуу үчүн, “Multi-тамак жасоо” жана “Тез жылытуу” режимдерин колдонсоңуз болот.
- Тамакты көмөч мештин ичине салгандан кийин, тамак бышыруунун кыйла ылайыктуу режимин тандаңыз.

### 5.2. Бир нече көмөч табакта бышыруу

- Эгер тамакты бир нече көмөч табакта жасай турган болсоңуз, **“Нан бышыруу”**  же **«Multi-тамак жасоо»**  режимдерин колдонуңуз, тамак ушул режимдерде гана жакшы бышат.
- Бир нече көмөч табакта жеңил тамак бышыруу үчүн **“Нан бышыруу”** режимин колдонуңуз — бир эле маалда 3 көмөч табакта тамак бышыра аласыз (көмөч мештин ылдый жагынан эсептегенде 1, 3 жана 5 абалдарда). Айрым мисалдар “Тамак жасоо боюнча кеңештер” таблицасына киргизилген.
- Башка тамактарды да бир нече көмөч табакта бышыра турган болсоңуз, **“Multi-тамак бышыруу”** режимин колдонуп, төмөнкүлөрдү эске алыңыз:
  - Көмөч мештин көмөч табактар салына турган 5 жери бар; Мажбурланган конвекция аркылуу тамак бышырып жатканда ортодогу үч багыттагычты колдонуңуз; жылуулук төмөнкү жана жогорку көмөч табактарга түз тийгендиктен, жумшак тамакты ушул деңгээлдерде бышырганда күйүп кетиши мүмкүн.
  - Жалпы эреже катары, көмөч мештин ылдый жагынан 2- жана 4-көмөч табактарды колдонгонго аракет кылыңыз. Мындай учурда көбүрөөк ысыкты талап кылган

азыктарды, ылдый жактан эсептегенде, 2-көмөч табакка салыңыз. Мисалы, башка азыктар менен кошо куурдак жасап жатканда, аны ылдый жагынан эсептегенде 2-көмөч табакка, ал эми кыйла жумшак жана жеңил тамактарды ылдый жагынан 4-көмөч табакка салыңыз.

- Ар башка убакытта жана температурада быша турган тамактар үчүн керектүү эки температуранын ортосундагы температураны тандап, быша турган азыкты ылдый жактан эсептегенде 4-көмөч табакка салып, аны көмөч мештен биринчи алып чыгыңыз.
- Төмөнкү багыттагычтарда түпкүчтү жана жогорку багыттагычтарда торчону пайдаланыңыз.

### 5.3. “Тез бышыруу” режимин колдонуу

Мындай режим алдын-ала кутуланган азыктарды (мисалы, тоңдурулган азыктарды же жарым фабрикаттарды) башка азыктар менен кошо бышырганда ыңгайлуу. “Тамак жасоо боюнча кеңештер” таблицасында пайдалуу кеңештерди таба аласыз.

### 5.4. Гриль

Мындай көп функциялуу шайманда **2 гриль режими** камтылган.

- **Көмөч мештин эшигин бир аз ачып, “гриль”  режимин колдонуп жатканда,** азыкты грилдин так ортосуна жайгаштырыңыз (ылдый жактан эсептегенде 3- жана 4-абалда), себеби жогорку ысуучу бөлүктүн ортосу гана иштеп жаткан болот.

Бышып жаткан тамактын ширесин жана/же майын көмөч мештин түбүнө агызбай чогултуу үчүн, төмөнкү багыттагычтарда (ылдый жактан эсептегенде 1-абалда) түпкүчтү колдонуңуз. Ушул режимди колдонуп жатканда, термостатты эң жогорку мааниге коюп коюңуз. Зарылчылык келип чыкса, термостатты кыйла төмөнүрөөк температурага бурап, керектүү мааниге коюп койсоңуз болот.

- **Көмөч мештин эшиги жабылып турганда колдонулуучу “Конвекциясы бар гриль”  режими** грилде тамак жышыруу үчүн абдан ыңгайлуу, себеби мындай режимдеги жылуулуктун жайылышы менен тамактын сыртын кызартпастан гана, төмөн жагын бышырганга да болот.

Мынданы тышкары, анын жардамы менен бышып даяр болгон тамактын үстүн кызартып койсо болот, мисалы, макарондон жасалган тамактын үстүн кызартуу. Бул режимди колдонуп жатканда торду ылдый жагынан эсептегенде 2- жана 3-багыттагычтарына жайгаштырыңыз (Тамак жасоо таблицасын караңыз). Бышып жаткан тамактын майын көмөч мештин түбүнө агызбай чогултуу жана түтөтүп жибербеш үчүн, төмөнкү багыттагычтарда (ылдый жактан эсептегенде 1-абалда) түпкүчтү колдонуңуз.

**Маанилүү!!!** “Конвекциясы бар гриль” режиминде тамак жасап жатканда көмөч мештин эшиги ар дайым жабык болушу керек. Ушуну менен,

тамагыңыз абдан даамдуу болуп, электр кубатын (болжол менен 10%) үнөмдөй аласыз. Бул режимди колдонуп жатканда, термостатты 200°C маанисине коюңуз, себеби бул ыкмада гриль инфракызыл нурлардын негизинде иштейт. Зарылчылык келип чыкса, термостатты кыйла төмөнүрөөк температурага бурап, керектүү мааниге коюп койсоңуз болот.

Демек, **ушул гриль режимдеринде торду төмөнкү багыттагычтарга жайгаштырса, тамак жакшы бышат** (тамак бышыруу таблицасын караңыз). Бышып жаткан тамактын

майы көмөч мештин түбүнө агызбай чогултуу жана түтөтүп жибербеш үчүн төмөнкү багыттагычтарда (ылдый жактан эсептегенде 1-абалда) түпкүчтү колдонуңуз.

## 5.5. Торттор менен кекстерди бышыруу

Кекстерди алдын-ала ысып турган көмөч мешке салып бышырыңыз. Андыктан көмөч мешти алгач толугу менен ысытып алыңыз. Кекс бышып жатканда көмөч мештин эшигин ачып жиберсеңиз, кекс көтөрүлбөй калат.

Эгер

Торт же кекс аябай кургак болсо	Температураны 10°C көбөйтүп туруп, бышыруу убакытын кыскартып коюңуз.
Торт же кекс көтөрүлбөй калса	Азыраак сууга жууруңуз же температураны 10°C азайтыңыз.
Торт же кекстин үстүңкү бети карайып кетсе	Көмөч табакты төмөнүрөөк багыттагычтарга жайгаштырып, температураны азайтып, бышыруу убакытын узартыңыз.
Ичи жакшы бышып, сырты былжырап калды	Азыраак суюктукка жууруп, температураны азайтып, бышыруу убакытын узартыңыз.
Торт же кекс көмөч табакка жабышып калып жатат	Көмөч мешти май менен сыйпап, ун сээп же пергамент кагазын төшөп коюңуз.
Бир нече деңгээлде бышыруу үчүн ар кандай температура талап кылынып жатса	Температураны азайтып коюңуз. Бардык көмөч табактардагы нан азыктарын бир маалда чыгаруунун кажети жок.

## 5.6. Пицца жасоо

Пицца жакшы бышсын десеңиз, “Пицца”  режимин колдонуңуз:

- Көмөч мешти алдын-ала 10 мүнөттөй ысытып алыңыз.
- Пицца үчүн атайын жеңил алюминий сковородканы колдонуңуз. Аны тордун үстүнө коюңуз. Эгер көмөч табакты (түпкүч) колдоно турган болсоңуз, пицца көпкө чейин бышып, үстү кызарбай калат.
- Пицца бышып жатканда көмөч мештин эшигин улам-улам ача бербейсиз.
- Эгер пиццанын топпинги (үстүнө себелене турган азыктары) көп (үч же төрт) болсо, моцарелла сырын пиццаны бышыруу процесси ортолоп калганда кошуңуз.
- Пицца эки көмөч табакта быша турган болсо, 220°C температурада 2- жана 4-абалды колдонуп, пиццаны көмөч меш алдын-ала 10 мүнөттөй ысытылгандан кийин гана салыңыз.

## 5.7. Балык жана эт бышыруу

- Куш этин жана балыкты 180°C баштап 200°C чейинки температурада бышыруу керек.
- Бодо малдын же койдун этин сыртын кызартып, ичин жумшак кылып бышыруу үчүн, алгач, кыска убакытка (200°C - 220°C) температурада бышырып, андан соң температураны азайтып коюу керек.
- Негизи, канчалык азыраак пицца бышырылса, температура да ошончолук төмөнүрөөк болот. Этти тордун так ортосуна коюп, анын астына май топтой турган түпкүчтү жайгаштырыңыз.
- Тор көмөч мештин так ортосунда жайгашышы керек. Эгер жылуулук ылдый жактан көбүрөөк болсун десеңиз, төмөнкү багыттагычтарды колдонуңуз. Өрдөктүн же жапайы куштун этин бышыра турган болсоңуз, анын үстүнө тоң май же бекон коюп койсоңуз болот.

Режимдин белгилениши	Бышырылуучу тамак	Салмагы (кг)	Көмөч табактын жайгашуусу (көмөч мештин ылдый жагынан эсептегенде)	Алдын-ала ысытып алуу убакыты (мүнөт)	Термостаттын көрсөткүчтөрү	Тамак быша турган убакыт (мүнөт)	
1. Конвекция 	Өрдөк	1	3	15	200	65-75	
	Куурулган уйдун же торпоктун эти	1	3	15	200	70-75	
	Куурулган чочконун эти	1	3	15	200	70-80	
	Кургак печенье (үбөлөнмө)	-	3	15	180	15-20	
	Ватрушкалар	1	3	15	180	30-35	
2. Multi-тамак жасоо 	Пицца (2 көмөч табакта)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Козунун эти	1	2	10	180	50-60	
	Куурулган тоок+кар-тошка	1	2-4	10	180	60-75	
	Макрель	1	2	10	180	30-35	
	Мейиз кошулган кекс	1	2	10	170	40-50	
	Чалынган камкаймак кошулган пирожное (2 көмөч табакта)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Кургак печенье (2 көмөч табакта)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Бисквит (1 көмөч табакта)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бисквит (2 көмөч табакта)	1	2-4	10	170	20-25	
	Пирог	1.5	3	15	200	25-30	
3. Жогорку көмөч меш 	Кызартуу	-	3/4	15	220	-	
	Бышыруу						
4. Эритүү 	Бардык тондурулган азыктар						
5. Гриль 	Креветкалар менен кальмарлар салынган конверттер	1	4	5	Max	6-8	
	Тресканын сулп эти	1	4	5	Max	10	
	Грилде бышкан жашылчалар	1	3/4	5	Max	10-15	
	Торпоктун эти	1	4	5	Max	15-20	
	Отбивная	1	4	5	Max	15-20	
	Гамбургерлер	1	4	5	Max	7-10	
	Макрель	1	4	5	Max	15-20	
	Ысык бутерброд-дор	-	4	5	Max	2-3	
	<b>Айландыргычта (эгер болсо)</b>						
	Торпоктун этин айландырып бышыруу	1.0	-	5	Max	80-90	
Тоокту айландырып бышыруу	1.5	-	5	Max	70-80		

Режимдин белгиленishi	Бышырылуучу тамак	Салмагы (кг)	Көмөч табактын жайгашуусу (көмөч мештин ылдый жагынан эсептегенде)	Алдын-ала ысытып алуу убакыты (мүнөт)	Термостаттын көрсөткүчтөрү	Тамак быша турган убакыт (мүнөт)	
6. Конвекциясы бар гриль 	Грилле бышкан тоок	1.5	3	5	200	55-60	
	<b>Айландыргычта</b> (эгер болсо)						
	Торпоктун этин айландырып бышыруу	1.5	-	5	200	70-80	
	Тоокту айландырып бышыруу	2.0	-	5	200	70-80	
	Тоокту айландырып бышыруу + картошка (куурулган)	1.5	-	5	200	70-75	
7. Нан азыктарын бышыруу 	Торпоктун этин айландырып бышыруу	0.5	3	15	180	20-30	
	Тоокту айландырып бышыруу	1	2/3	15	180	40-45	
	Тоокту айландырып бышыруу + картошка (куурулган)	0.7	3	15	180	40-50	
	Торпоктун этин айландырып бышыруу	0.5	3	15	160	25-30	
	Тоокту айландырып бышыруу	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Тоокту айландырып бышыруу + картошка (куурулган)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Торпоктун этин айландырып бышыруу	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Тоокту айландырып бышыруу	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Тоокту айландырып бышыруу + картошка (куурулган)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Торпоктун этин айландырып бышыруу	0.5	1-3-5	15	90	180	
8. Тез бышыруу 	<b>Бардык тоңдурулган азыктар</b>						
	Пицца	0.3	2	-	250	12	
	Цукини жана креветка кошулган пирог	0.4	2	-	200	20	
	Ичине бир нерсе салынган пирогдор	0.3	2	-	200	25	
	Лазанья	0.5	2	-	200	35	
	Плюшкалар	0.4	2	-	180	25-30	
	Тоок этинен жасалган ысылык	0.4	2	-	220	15-20	
	<b>Жарым фабрикаттар</b>						
	Тооктун канаттары	0.4	2	-	200	20-25	
	<b>Жаңы жасалган азыктар</b>						
	Кургак печенье (үбөлөмө)	0.3	2	-	200	15-18	
	Цукаттар кошулган кекс	0.6	2	-	180	45	
	Каттама пирожное	0.2	2	-	210	10-12	
	9. Пицца 	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
		Куурулган уйдун же торпоктун эти	1	2	10	220	25-30
Тоок		1	2/3	10	180	60-70	

## Эскертүү

Тамакты бышыруу убакытын ар бир адам өзүнүн каалоосуна жараша өзгөртсө болот. Грилде же конвекция менен коштолгон грилде тамак бышырганда, түпкүчтү ар дайым ылдый жактан эсептегенде 1-багыттагычта орнотуу керек.

## 6. КӨМӨЧ МЕШТИ КОЛДОНУУДАГЫ КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

- **Шайманды майнаптуу жана коопсуз пайдалануу үчүн, төмөнкүлөрдү сунуштайбыз:**
  - Ыйгарым укуктуу тейлөө борборлоруна гана кайрылыңыз.
  - Түпнуска кошумча тетиктерди гана колдонуңуз.
  - Электр кабели бузулуп калган болсо, аны атайын кабелге же өндүрүүчүдөн же техникалык тейлөө жана оңдоп-түзөө кызматынан сатылып алынган кабелге алмаштырыңыз.
- Шайманды бузуп албаш үчүн, аны менен иштөөдө, көмөч мештин капталдарындагы оюктарда жайгашкан атайын туткаларды пайдаланыңыз.
- Бул шайманды кесипкөй шартта эмес, үй тиричилик шартында гана пайдалануу керек.
- Көмөч мешти коопсуз иштетүү үчүн, анын электр тутуму учурдагы ченемдер менен стандарттарга жооп берген жердетилген тутумга туура туташтырылышы керек.
- Шайманды иштетип жатканда, көмөч мештин ысуучу бөлүктөрү менен эшигинин айрым бөлүктөрү катуу ысып кетиши мүмкүн. Аларга тийип албаңыз жана балдарды көмөч мештен оолагыраак кармаңыз.
- Шайман иштеп жатканда жылуулук бөлүнүп чыгат. Ысуучу бөлүккө тийип албаңыз.
- Кийинки нерселер опурталдуу болгондуктан, алардын жанына жаш балдар менен физикалык мүмкүнчүлүктөрү чектелген адамдарды жолотпоңуз:
  - Шайманды башкаруу жана шаймандын өзү;
  - Кутусу (мүшөктөр, полистирол, мыктар ж.б.);
  - Колдонулуп бүтөөрү менен, иштелип чыккан жылуулуктан улам, көмөч мештин же грилдин өзү;
  - Жарабай калгандан кийин шаймандын өзү (опурталдуу бөлүктөрүн коопсуздандыруу керек).
- **Төмөнкүлөрдөн этият болуңуз:**
  - Шайманды суу колонуңуз менен кармабаңыз;
  - Шайманды колдонуп жатканда жылаңаяк жүрбөңүз;
  - Кабелди тартып вилканы розеткадан суурубаңыз;
  - Опурталдуу аракеттерди жасабаңыз;
  - Желдетүү жана жылуулук жайыла турган оюктарды жаппаңыз;
  - Тиричилик шаймандарынын кабелдери шаймандын ысып турган бөлүктөрүнө тийип калбашы керек;

- Шайман жаан-чачын же күндүн тике тийген нурлары сыяктуу атмосфералык кубулуштарга дуушар болбошу керек;
  - Көмөч мештин ичинде эч нерсе сакталбашы керек;
  - Шаймандын жанында өрттөнүп кетиши мүмкүн болгон нерселерди колдонууга болбойт;
  - Адаптерлерди, тармакташтыргычтарды жана узарткычтарды колдонууга болбойт;
  - Шайманды атайын квалификациясы бар адистин жардамысыз өз алдынча оңдоп-түзөгөнгө аракет кылбаңыз.
- **Төмөнкү учурларда атайын квалификациясы бар адиске кайрылыңыз:**
    - Орнотуу (өндүрүүчүнүн нускамалары боюнча);
    - Шайман талаптагыдай иштебей жатат деп ойлосоңуз;
    - Шаймандын вилкасы электр розеткасына ылайык келбей жатканда, электр розеткасын алмаштырууга аргасыз болгондо;
    - Термостаттын бөлүгү болгон температураны көрсөткүч бузулуп калса; бүтүндөй бөлүктү ыйгарым укуктуу тейлөө борборунун өкүлү алмаштырышы керек.
- **Төмөнкү учурларда ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз:**
    - Шаймандын кутусун чечкенден кийин, анда кандайдыр бир кемчиликтер бар деп шекшисеңиз;
    - Эгер шаймандын кабелине доо кеткен болсо, аны алмаштыруу керек;
    - Эгер шайман бузулган болсо же жакшы иштебей жатса; түпнуска кошумча тетиктердин колдонулушун талап кылыңыз.
- **Мындан тышкары, төмөнкү шарттар сакталышы керек:**
    - Көмөч мешти буу менен тазалоого болбойт;
    - Шайманды тамак жасоо үчүн гана пайдалануу керек;
    - Шайманды кутусунан чыгаргандан кийин, анын кемчиликтери жок экендигин текшерип алыңыз;
    - Эгер шайман туура эмес иштеп жатса, ошондой эле аны тазалаардан жана оңдоп түзөөрдөн мурун, электр тармагынан сууруп коюңуз;
    - Эгер шайман узак убакытка чейин колдонулбай турган болсо, аны электр тармагынан сууруп коюңуз;
    - Көмөч мешке тамак салып жатканда же чыгарып жатканда атайын колкап кийип алыңыз;
    - Көмөч мештин эшигин так ортосунан кармап ачыңыз, себеби четтери ичинен чыккан ысык абадан улам аябай ысып кетиши мүмкүн;
    - Шайманды колдонуп бүткөндөн кийин, аны электр тармагынан сууруп коюңуз.

**Шайманды туура эмес орноткондон жана пайдалангандан улам келип чыккан бузулууларга өндүрүүчү жооп бербейт.**

## 7. ОРНОТУУ

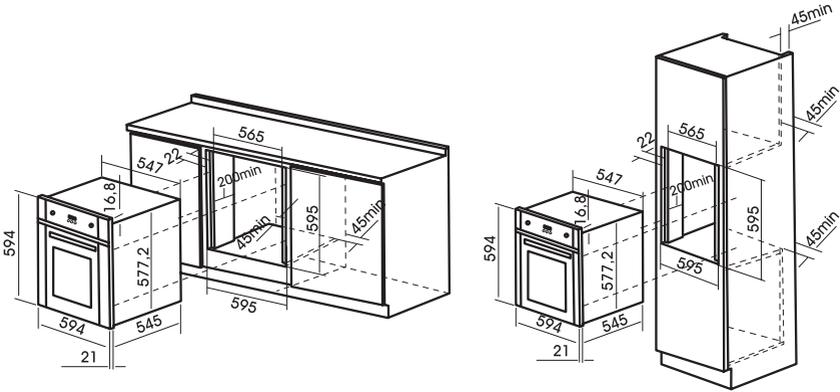
**Көмөч мешти атайын квалификациясы бар адис гана орнотушу керек.** Өндүрүүчү шайман туура эмес орнотулгандыктан улам адамдарга, жаныбарларга же мүлккө келтирилген зыянга жооп бербейт.

**КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!!!**

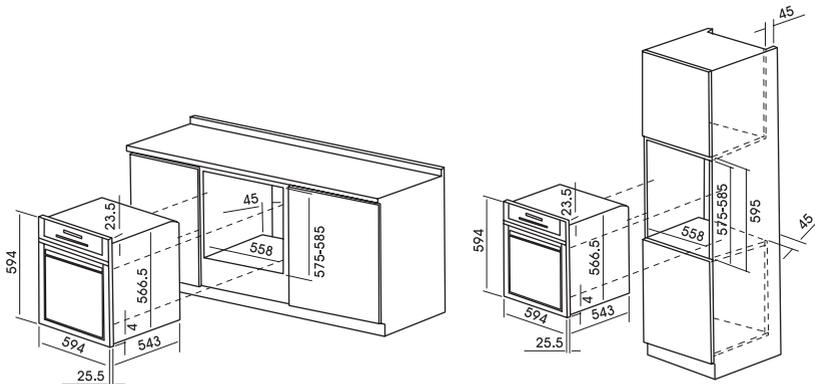
- Шайманды жөндөөдөн же оңдоп-түзөөдөн мурун электр тармагынан сууруп коюңуз.
- Желдетүү каналы каралган.

**7.1. Кыстарылма көмөч мештерди орнотуу**

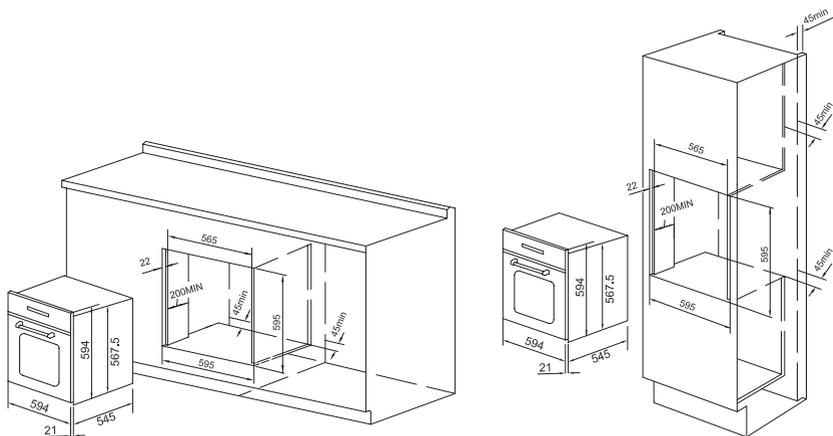
Кыстарылма көмөч меш талаптагыдай иштеши үчүн, ал тийиштүү эмерекке кыстарылышы керек. Төмөнкү сүрөттө столдун астына же дубалдагы шкапка орнотуу үчүн талап кылынган оюктун өлчөмдөрү келтирилген.



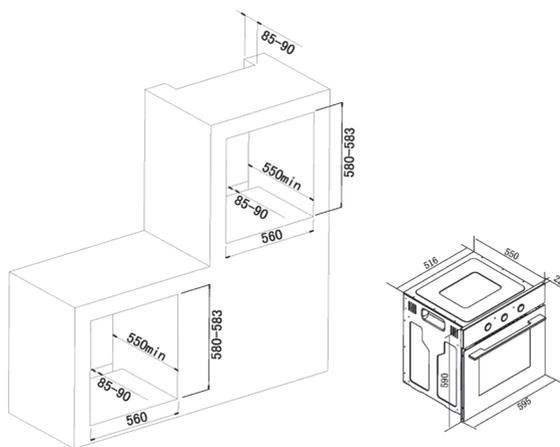
DE-604 үчүн



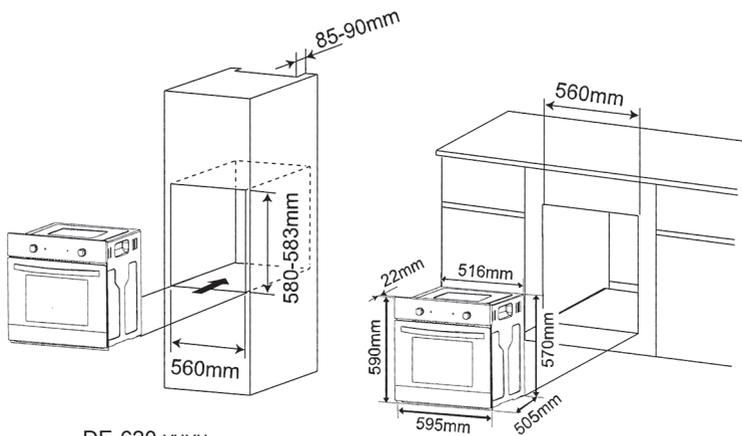
DE-605, DE-610, DE-615 үчүн



DE-606, DE-607 үчүн



DE-611 үчүн

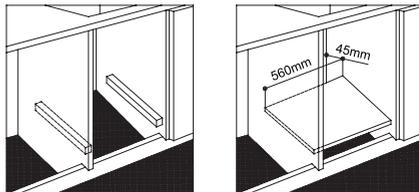


DE-620 үчүн

## Эскертүү

Сатып алуучу каалагандай орнотуу.

- Көмөч меш жакшылап желдеп турушу үчүн, шкафтын аркасындагы дубалды алып салып, көмөч мешти эки жыгач тактайга жайгаштыруу керек. Эгер көмөч меш бүтүн тегиз нерсенин үстүнө жайгаштырыла турган болсо, ал жерде кеминде 45 x 560 мм оюк болушу керек.
- Капталдарындагы шкафтын тактайлары жогорку температурага чыдамдуу материалдан жасалышы керек. Негизи, бети капталган шкафтар кеминде 100°C температураны көтөрө алган клей менен куралышы керек.
- Учурда колдонулуудагы коопсуздук ченемдери менен стандарттарга ылайык, көмөч меш орнотулгандан кийин анын электр бөлүктөрү жабык болушу керек.
- Шаймандын коопсуз иштешин камсыз кылган бөлүктөрдүн баарын атайын куралдар менен гана чечүү керек.
- Көмөч мешти шкафка бекитүү үчүн, анын эшигин ачып, раманын периметри боюнча 4 оюкчага 4 буроо салып бекитиңиз.



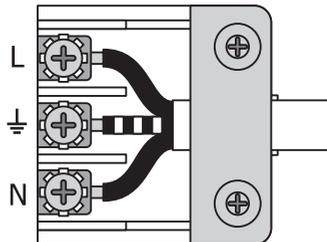
## 7.2. Электр туташуулары

Үч уюлдуу электр кабели менен жабдылган көмөч мештер өзгөрүлмө электр агымында шайманда жана тейлөө нускамасында көрсөтүлгөн жыштыкта иштейт.

- ККыстарылма көмөч меш туура орнотулуп, жердетилген розетка аркылуу өзгөрүлмө электр тармагына гана туташтырылышы керек.
- Вилка розеткага жеңил сайылышы керек.
- Электр агымын өткөргүч зымдын кесилиши керектелүүчү чыңалууга дал келип, жетиштүү деңгээлде окчундатылышы керек.
- Туташтыруучу шнур көмөч мештин ысуучу бөлүктөрүнө тийбей, 50°C температурадан ашык ысыбашы керек.

### 7.2.1. Электр кабелин орнотуу

- Буроолорду бурап, кирүүчү тосмонун капкагын чечиңиз.
- Зымдарды төмөнкү тартипте туташтырыңыз:
  - көк - N клеммага (нейтралдуу зым),
  - күрөң - L клеммасына (фаза зымы),
  - сары-жашыл - “жер” клеммасына  $\perp$ .
- Кирүүчү тосмонун капкагын ордуна орнотунуз.



## 7.2.2. Электр кабелин электр тармагына туташтыруу

- Шаймандын техникалык мүнөздөмөлөрүндө көрсөтүлгөн стандарттарга туура келген стандарттуу вилканы орнотуңуз. Электр кабелин электр тармагына туташтырып жатканда, көп уюлдуу автоматтык өчүргүчтү орнотуп алыңыз. Ал жүктөмгө жана учурдагы ченемдерге туура келиши керек (жердетүү зымы өчүрүлбөшү керек).
- Бардык туташтыруу иштерин аткаруудан мурун, төмөнкү шарттар сакталышы керек:
  - Шайман учурдагы электр коопсуздугунун ченемдерине ылайык туура жана ишенимдүү жердетилгенде гана шаймандын электр коопсуздугун камсыз кылууга болот. Жердетүү тутумунун туура иштегендигин ар дайым текшерип туруңуз, эгер анын талаптагыдай иштешине ишене албай турсаңыз, атайын квалификациясы бар адиске кайрылыңыз. Жердетүүнүн жоктугунан улам келип чыккан зыянга өндүрүүчү жооп тартпайт.
  - Шайманды электр тармагына туташтыруудан мурун, шаймандын таблицасында (же кутусунда) көрсөтүлгөн мүнөздөмөлөр үйүңүздүн электр тармагынын мүнөздөмөлөрүнө дал келе тургандыгын текшерип алыңыз.
  - Тутумдун жана разъемдун жол берилген кубаттуулугу шаймандын техникалык мүнөздөмөлөрү көрсөтүлгөн таблицадагы эң жогорку электр кубатынын керектелишине дал келе тургандыгын текшерип алыңыз. Эгер шектенсеңиз, атайын квалификациясы бар адиске кайрылыңыз.
  - Эгер шаймандын вилкасы менен розетка бири-бирине дал келбесе, атайын квалификациясы бар адис розетканы башка ылайыктуу розеткага алмаштырып бериши керек. Мындан тышкары, ал кабелдин кесилиши шайман керектеген кубаттуулукка дал келе тургандыгын текшерип алышы керек. Адаптерлерди, тармакташтыргычтарды жана узарткычтарды колдонууга болбойт.
  - Шнур бузулуп калган болсо, аны атайын квалификациясы бар адис (тейлөө кызматынын өкүлү) алмаштырып бериши керек.
  - **Вилка менен розетка кол жеткидей аралыкта турушу керек.**

## 8. ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР

### DE-604 үчүн:

**Көмөч мештин ички өлчөмдөрү:** Көмөч мештин ички көлөмү: 67 литр

Жазылыгы: 42,3 см

Тереңдиги: 40,7 см

Бийиктиги: 39,2 см

**Электр булагынын чыңалуусу жана жыштыгы:**

220-240 В ~50/60 Гц

**Электр кубатын керектөө классы:** А

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

**DE-605, DE-610, DE-615 үчүн:**

**Көмөч мештин ички өлчөмдөрү:** Көмөч мештин ички көлөмү: 56 литр

Жазылыгы: 43,5 см

Тереңдиги: 40 см

Бийиктиги: 32 см

**Электр булагынын чыңалуусу жана жыштыгы:**

220-240 В ~50/60 Гц

**Электр кубатын керектөө классы: 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

**DE-611 үчүн:**

**Көмөч мештин ички көлөмү:** 57 литр

**Электр булагынын чыңалуусу жана жыштыгы:**

220-240 В ~50 Гц

**Электр кубатын керектөө классы: А**

				
2100 - 2520 Вт	2100 - 2550 Вт	2772 - 3420 Вт	2370 - 2924 Вт	45 - 55 Вт

**DE-620 үчүн:**

**Көмөч мештин ички көлөмү:** 57 литр

**Электр булагынын чыңалуусу жана жыштыгы:**

220-240 В ~50 Гц

**Электр кубатын керектөө классы: А**

## 9. КЕПИЛДИК

Электр көмөч мешине кепилдик, ал сатылып алынган күндөн баштап бир жылга берилет. Көмөч мешти ушул Нускама боюнча иштеткен учурда да, ал бузулуп калган болсо, жакын арадагы тейлөө борборуна кайрылыңыз.

Кепилдик тейлөөнү пайдалануу үчүн тиричилик шайманын сатып алып жатканда алган дүмүрчөк менен кепилдик талонун көрсөтүшүңүз керек. Кепилдик талонун сатуучу толтурууга тийиш. Кепилдик талонун толтурууну талап кылыңыз.

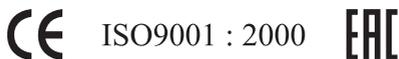
Болбосо, кепилдик милдеттенмелер юридикалык күчкө ээ болбой калат.

### Кепилдик төмөнкү учурларга жайылбайт:

- Ушул Нускамада же Кепилдик талонунда көрсөтүлгөн талаптар бузулган болсо.
- Көмөч меш өнөр-жай шарттарында колдонулган болсо.
- Кепилдик мөөнөтү аяктаган болсо.
- Сапатсыз орнотулуп, туура эмес колдонулган болсо.
- Электр тармагындагы чыңалуу көмөч мештин нускамасындагы талаптарга дал келбесе.
- Көмөч мешти ыйгарым укугу жок тейлөө борбору оңдогон же оңдоп жатканда башка өндүрүүчүнүн тетиктери колдонулган болсо.

Кепилдик мөөнөтү аяктагандан кийин, кошумча тетиктерди оңдоо жана алмаштыруу сыяктуу регламенттик иштерге акы төлөйсүз.

Шайман Европанын стандарттарына ылайык өндүрүлүп, тастыктамадан өткөн.



Бул нускама турмуш-тиричилик шарттарында колдонулуучу кыстарылма электр көмөч мештин төмөнкү үлгүлөрүнө арналган:

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV,  
DE-610BL, DE-610WH, DE-611, DE-611BL, DE-611WH,  
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH.

**Урматтуу сатып алуучу,**

**“MBS” соода маркасынын шайманын тандагандыгыңыз үчүн чоң рахмат!.**

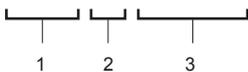
## Өндүрүүчү

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.  
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЮ, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, КИТАЙ.  
МБС СТАРС ГРУП АГ. ҮЧҮН

## Сериялык далдаштырма номери

(Кепилдик талонунда, мотордун чаптамасында жана кутунун чаптамасында көрсөтүлгөн).

2011 01 01 170



1 – жыл

2 – ай

3 – шаймандын сериялык номери



## Құрметті сатып алушы!

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

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

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

### Орнату

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

## **Пайдалану**

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

## **Балалардың қауіпсіздігі**

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

## **Тазалау және қызмет көрсету**

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

## **Сервистік қызмет көрсету және қосалқы бөлшектер**

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

## **Құрылғыны утилизациялау**

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

## МАЗМҰНЫ

1. 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)

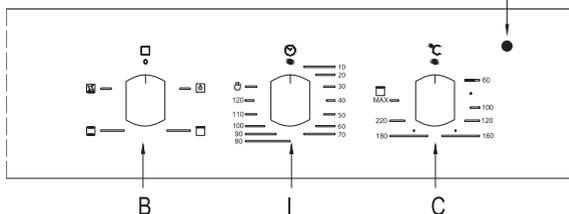
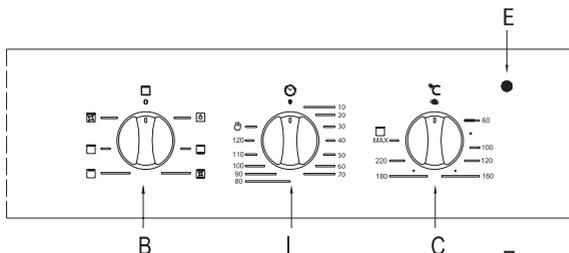
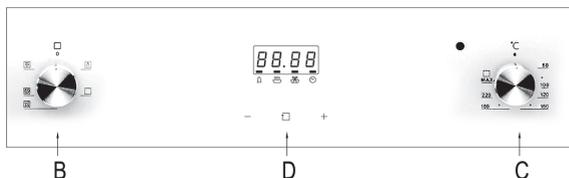
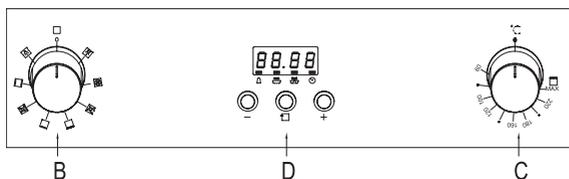
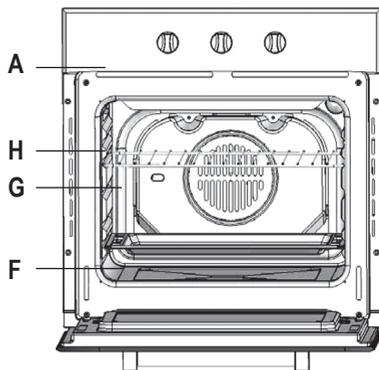
E – Жарық индикаторы (жанып тұрса, бұл духовка қажет температураға дейін қызып жатқанын білдіреді)

F – Түпқойма немесе қаңылтыр таба

G – Тор

H – Торға немесе қаңылтыр табаға арналған бағыттағыштар

I – Өзірлеу уақытын орнату тұтқасы (DE-605, DE-611, DE-615 үлгілері)



1 – Таймерді орнату

идникаторы

2 – Өзірлеу уақытын орнату

индикаторы

3 – Өзірлеуді аяқтау уақытын

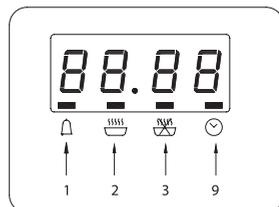
орнату индикаторы

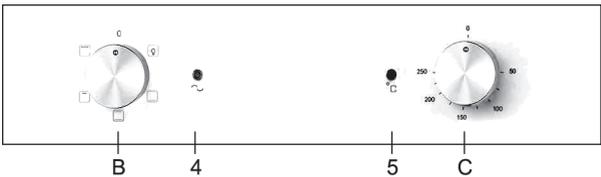
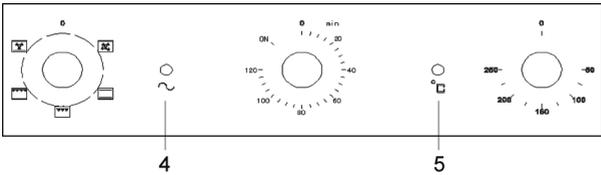
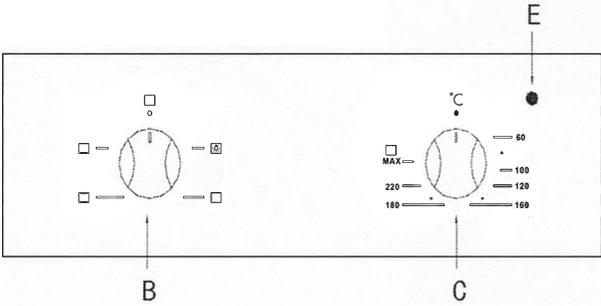
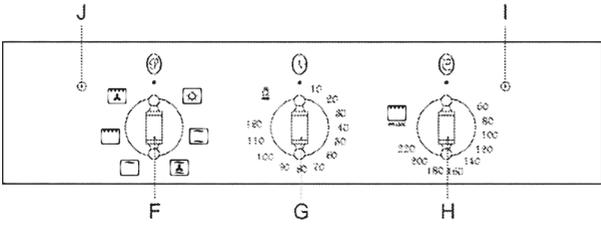
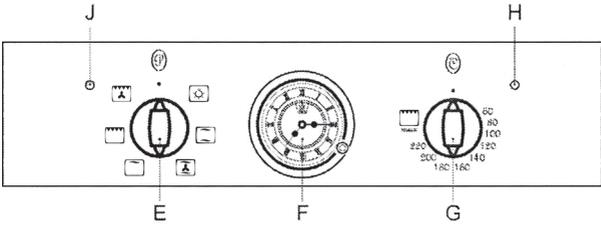
4 – Электр желісі индикаторы

қосылу

5 – Пеш жылыту көрсеткіші

9 – Сағатты орнату идникаторы





## 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.

## Астыңғы қызу

60° барынша ауқымдағы: термостат тұтқасы «С» ұстанымы. төмен қыздыру элементтері енгізілген.

## 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 сәлді 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.

## Шағын гриль

Бекон, тосттар, ет кішкентай бөліктерге: Бұл функция тағамның шағын бөліктерін гриль үшін Үстіңгі қыздыру элементі ғана ішкі бөлігін пайдалануға мүмкіндік береді.

## 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 қосұлы, бұл духовкада қатты емес жылуды біркелкі бөлуді қамтамасыз етеді.

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

## 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 қосұлы 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-611, 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).

Шам жылыту пеш (DE-605 моделі, DE-611, DE-615, DE-620) бір подогревания пешпен жылыту элементтерін көрсетеді. Бұл көрсеткіш алға қажетті температураға дейін пеш қызады барады. температура бірнеше градусқа өзгеруі мүмкін кезде операция индикаторы кезінде мезгіл-мезгіл және өшірілген.

### **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» «AUTO» 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.

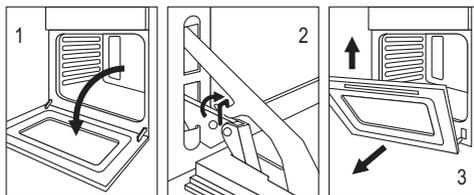
## Қызмет көрсету мерзімін арттыру үшін духовканы келесілерді ескеріп жүйелі түрде тазалап тұру керек:

- 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, губкаларды 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.

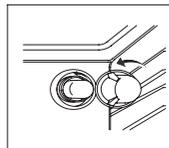


### 4.2. Артқы жарық шамын ауыстыру

- 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: Е 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) топдинг (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 сәлді 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 табаңың 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 кекс	1	2	10	170	40-50	
	Шайқалған кілегей қосылған тәтті 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	
	<b>Істікте (бар болса)</b>						
		Істіктегі бұзау еті	1.0	-	5	Max	80-90
	Істіктегі тауық	1.5	-	5	Max	70-80	

Режим белгісі	Өзірленетін тамақ	Салмағы (кг түрінде)	Духовка түбінен қаңылтыр 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	
	<b>Істікте (бар болса)</b>						
	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 кекстері	1	2/3	15	180	40-45	
	Цукаттар қосылған кекс	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 тәтті 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 	<b>Кез келген қатырылған өнімдер</b>						
	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	
	<b>Жартылай фабрикалтар</b>						
	Тауық қанаттары	0.4	2	-	200	20-25	
	<b>Балғын өнімдер</b>						
	Құрғақ печенье (үгілмелі)	0.3	2	-	200	15-18	
	Цукаттар қосылған кекс	0.6	2	-	180	45	
	Қаттама тәтті 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;
    - Әрқашан 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**

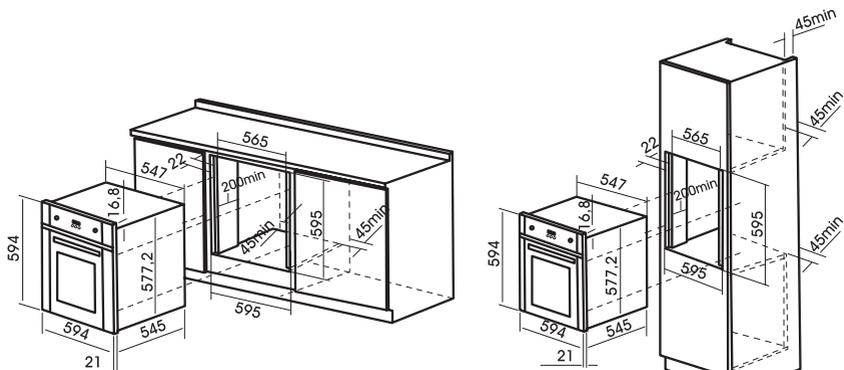
**Духовканы тек білікті маман орнатуы керек.** Өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке зиян келтіруі мүмкін дұрыс емес орнатуға жауапкершілік алмайды.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!!!

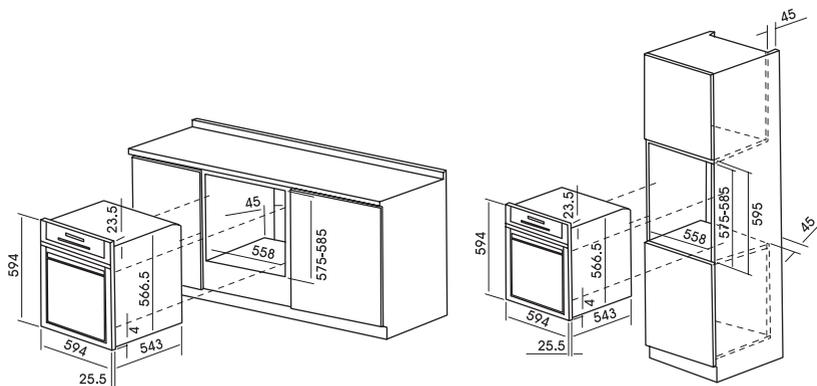
- Кез келген реттеулерді немесе қызмет көрсету жұмыстарын орындау алдында құрылғы қуатын өшіру керек.
- Желдетуге арналған арна бар деп саналады.

### 7.1. Кірістірілетін духовкаларды орнату

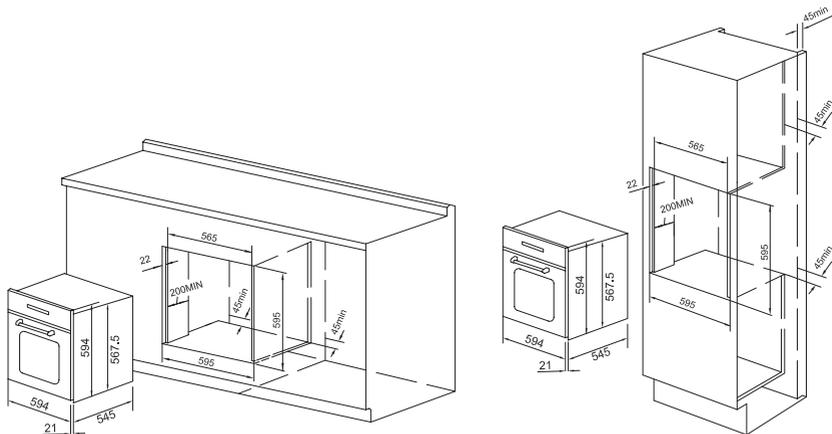
Кірістірілетін духовканың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін ол кірістірілетін жиһаз сәйкес болуы керек. Төмендегі суретте үстел астына немесе қабырға шкафына орнатуға арналған қуыстың өлшемдері көрсетілген.



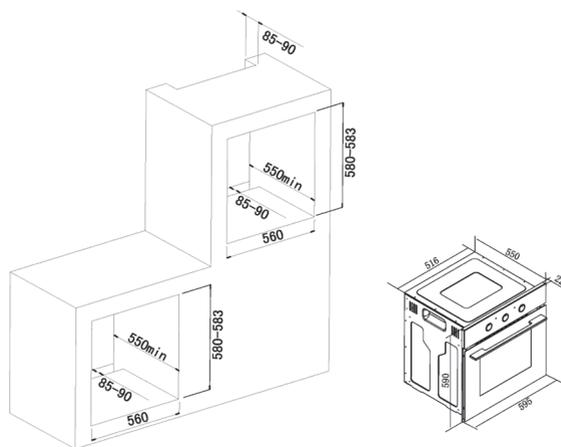
DE-604



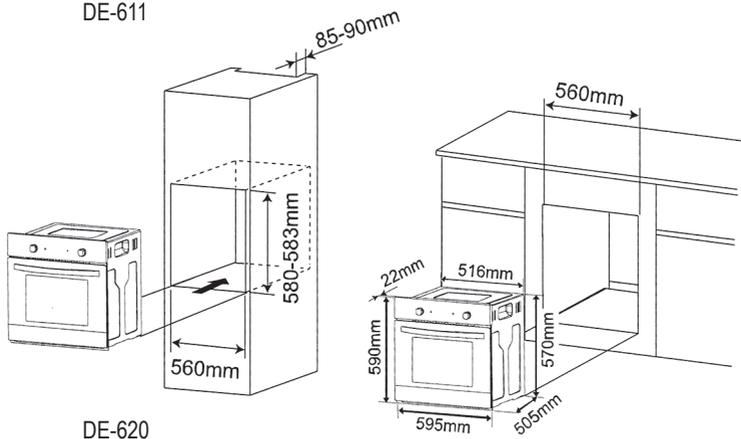
DE-605, DE-610, DE-615



DE-606, DE-607



DE-611

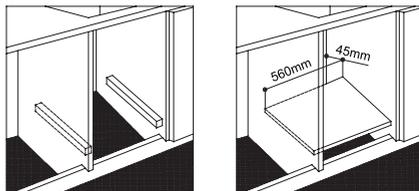


DE-620

## 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.



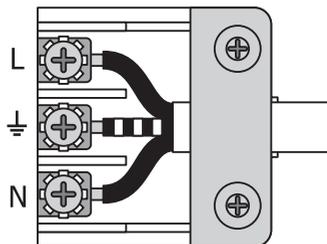
## 7.2. Электр қосылымдар

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. Өрқашан жерге қосудың жұмысқа қабілеттілігін тексеріңіз; егер күдіктеріңіз болса, жүйені тексеру үшін білікті маманды шақырыңыз. Өндіруші жерге қосудың болмауы тудырған зиянға жауапкершілік алмайды.
  - Құрылғыны электр желісіне қосу алдында құрылғы кестешесінде (немесе орамада) көрсетілген сипаттамалар сіздің пәтердегі электр желісінің сипаттамаларына сай екеніне көз жеткізіңіз.
  - Жүйенің және разъемның рұқсатты қуаты құрылғының техникалық деректері бар кестешеді көрсетілген ең көп қуатты тұтынуға сай болатынына көз жеткізіңіз. Күдіктеріңіз болса, білікті маманға хабарласыңыз.
  - Құрылғы ашасы және розетка үйлесімді емес болса, білікті маман розетканы қолайлы үлгімен ауыстыруы керек. Сондай-ақ, ол кабель қимасы құрылғының тұтынылатын қуатына сай екеніне көз жеткізуі керек. Адаптерлерді, тарамдағыштарды және/немесе ұзартқыштарды қолдануға болмайды.
  - Қуат сымы зақымдалса, оны ауыстыруды білікті маман (сервистік қызмет өкілі) орындауы керек.
  - **Ашаға және розеткаға қол жеткізу оңай болуы керек.**

## 8. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

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

**DE-611:****Духовканың ішкі көлемі:** 57 литр**Қуат көзінің кернеуі және жиілігі:**

220-240 В ~50 Гц

**Қуат тұтыну сыныбы:** А

				
2100 - 2520 Вт	2100 - 2550 Вт	2772 - 3420 Вт	2370 - 2924 Вт	45 - 55 Вт

**DE-620:****Духовканың ішкі көлемі:** 57 литр**Қуат көзінің кернеуі және жиілігі:**

220-240 В ~50 Гц

**Қуат тұтыну сыныбы:** А

## 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.

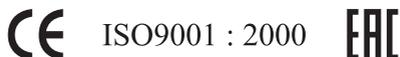
Әйтпесе, кепілдік бойынша міндеттемелер жарамсыз болады.

### 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-611, DE-611BL, DE-611WH,  
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH.

**Құрметті сатып алушы,**

**«MBS» сауда белгісінің өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет.**

## Өндіруші

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.  
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЮ, ШУНДЕ,  
ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, ҚЫТАЙ.  
МБС СТАРС ГРУП АГ ҮШІН.

## Сериялық идентификациялық нөмір

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

2011 01 01 170



1

2

3

1 – жыл

2 – ай

3 – бұйымның сериялық нөмірі



## 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)

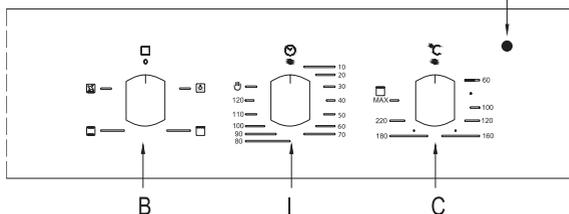
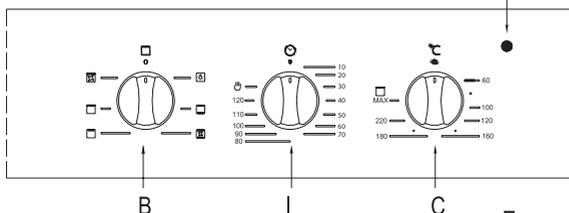
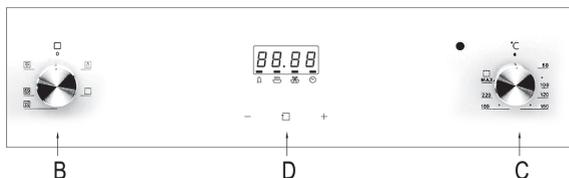
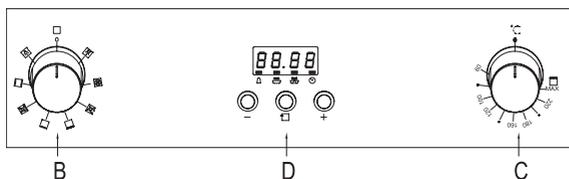
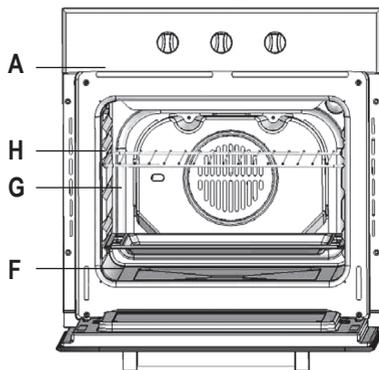
E – Световой индикатор (когда он горит, это означает,  
что духовка разогревается до нужной температуры)

F – Поддон или противень

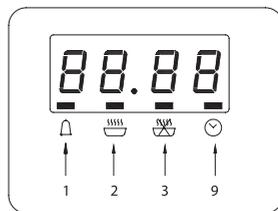
G – Решетка

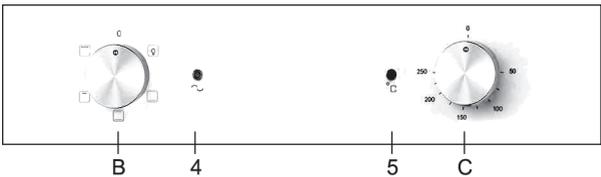
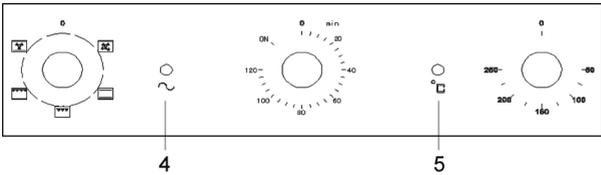
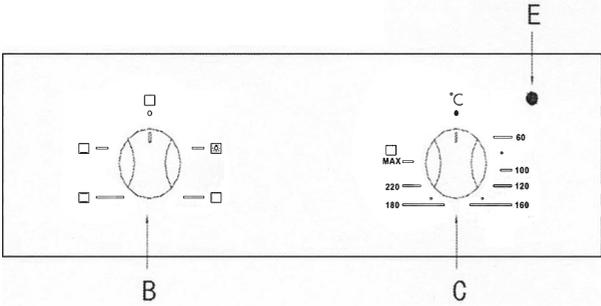
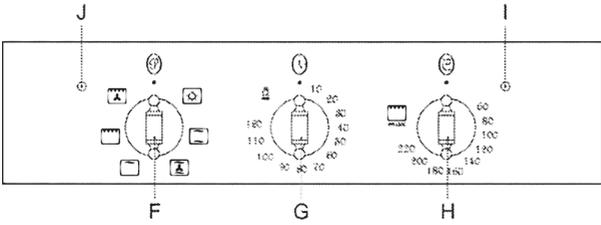
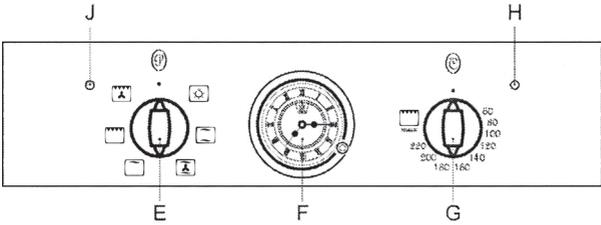
H – Направляющие для решетки или противня

I – Ручка установки времени готовки (модели DE-605, DE-611, DE-615)



- 1 – Индикатор установки таймера
- 2 – Индикатор установки времени готовки
- 3 – Индикатор установки времени окончания готовки
- 4 – Индикатор подключения к сети электропитания
- 5 – Индикатор разогрева духовки
- 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, использующихся 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 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 менять 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.

## Нижний нагрев 940-1110W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. Включены нижние нагревательные элементы.

## 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”.

### Малый гриль

Эта функция позволяет использовать только внутреннюю часть верхнего нагревательного элемента для приготовления на гриле небольших порций пищи: бекон, тосты, небольшие порции мяса.

### 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-611, 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).

Индикатор разогрева духовки (модели DE-605, DE-611, DE-615, DE-620) показывает разогрев нагревательных элементов духовки. Индикатор погаснет как только духовка разогреется до нужных температур. Во время готовки индикатор периодически включается и выключается, так как температура может колебаться в пределах нескольких градусов.

#### **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 сработает звуковая сирена. Для выключения sireны 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 “⌘”.

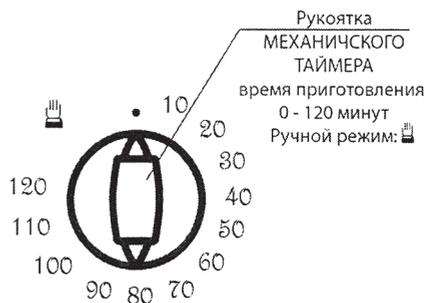
Помните, что духовка работает только, тогда когда в окошке циферблата “АТ” отображены или символ “⌘” или время выключения таймером.

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.

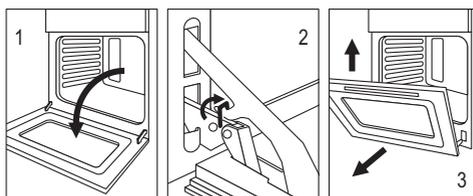
**Для увеличения срока службы вашей духовки, ее необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:**

- 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.

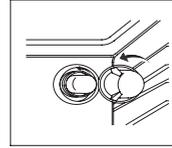
### 4.1. Снятие дверцы

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, выдергивая ее с места установки;
- Соберите дверцу, выполнив вышеописанные процедуры в обратном порядке.



#### 4.2. Замена лампы подсветки

- Отсоедините духовку от электропитания.
- Снимите стеклянную крышку лампы.
- Снимите лампу и замените ее лампой, устойчивой к высоким температурам (300°), со следующими характеристиками:
  - Напряжение: 220-240В
  - Мощность: 25Вт
  - Тип: E 14
- Верните стеклянную крышку на место и заново подсоедините духовку к электрической сети питания.

### 5. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

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

#### 5.1. Предварительный нагрев

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

#### 5.2. Приготовление на более чем одном противне

- Если вы готовите, используя несколько противней, воспользуйтесь либо режимом **“Выпечка”** , либо режимом **“Multi-приготовление”** , т.к. это единственные режимы, которые дают хорошие результаты.
- При приготовлении легкой или изысканной пищи на более чем одном противне, используйте режим **“Выпечка”**, который позволит вам готовить на 3 противнях одновременно (положения 1, 3 и 5 от дна духовки). Некоторые примеры включены в таблицу “Практические советы по приготовлению блюд”.
- При приготовлении других продуктов на нескольких противнях используйте режим **“Multi-приготовление”**, помня о следующем:
  - Духовка имеет 5 мест для противней. Во время приготовления с принудительной конвекцией используйте три центральные направляющие; нижний и верхний противни получают тепло непосредственно и поэтому нежные продукты можно сжечь, готовя

на этих противнях.

- Как общее правило, старайтесь использовать 2-й и 4-й противни снизу, располагая продукты, которым требуется больше тепла на 2-м противне от дна духовки. Например, при приготовлении жаркого вместе с другими продуктами, располагайте жаркое на 2-м противне снизу, а более нежные продукты на 4-м снизу.
- При приготовлении продуктов, для которых необходимо различное время и различные температуры, установите среднюю между двумя необходимыми температуры, расположите более нежный продукт на 4-м противне снизу и выньте его из духовки первым.
- Используйте поддон на нижних направляющих и решетку на верхних.

### 5.3. Использование режима “Быстрое приготовление”

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

### 5.4. Использование гриля

Данное многофункциональное устройство предоставляет 2 различных режима гриля.

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5.5. Выпекание тортов и кексов

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

Если

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

## 5.6. Приготовление Пиццы

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

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

## 5.7. Приготовление рыбы и мяса

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

Обозначение режима	Приготавливаемая пища	Вес (в кг)	Положение противня от дна духовки	Время предварительного нагрева (минут)	Показания термостата	Время приготовления (минут)	
1. Конвекция 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жареная говядина или телятина	1	3	15	200	70-75	
	Жареная свинина	1	3	15	200	70-80	
	Сухое печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20	
	Ватрушки	1	3	15	180	30-35	
2. Multi-приготовление 	Пицца (на 2 противнях)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Ягненок	1	2	10	180	50-60	
	Жареная курица+картофель	1	2-4	10	180	60-75	
	Макрель	1	2	10	180	30-35	
	Кекс с изюмом	1	2	10	170	40-50	
	Пирожное со взбитыми сливками (на 2 противнях)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Сухое печенье (на 2 противнях)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Бисквит (на 1 противне)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бисквит (на 2 противнях)	1	2-4	10	170	20-25	
	Пирог	1.5	3	15	200	25-30	
3. Верхняя духовка 	Подрумянивание	-	3/4	15	220	-	
	Приготовление						
4. Размораживание 	Любые замороженные продукты						
5. Гриль 	Конвертики с креветками и кальмаром	1	4	5	Max	6-8	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Овощи на гриле	1	3/4	5	Max	10-15	
	Телятина	1	4	5	Max	15-20	
	Отбивная	1	4	5	Max	15-20	
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10	
	Макрель	1	4	5	Max	15-20	
	Горячие бутерброды	-	4	5	Max	2-3	
	<b>На вертеле (если есть)</b>						
	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	
	<b>На вертеле (если есть)</b>						
	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 	<b>Любые замороженные продукты</b>						
	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	
	<b>Полуфабрикаты</b>						
	Куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25	
	<b>Свежие продукты</b>						
	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**

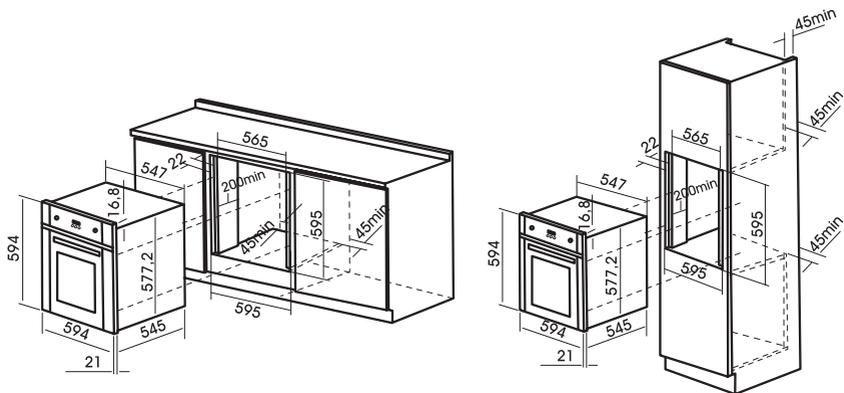
**Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом.** Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.

**ВНИМАНИЕ!!!**

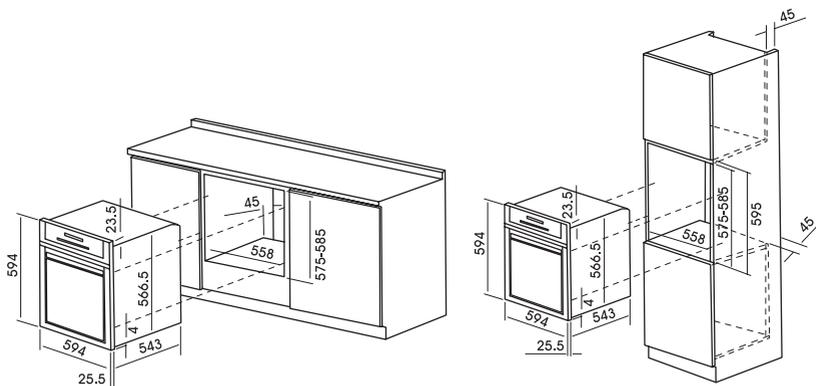
- Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено.
- Предполагается наличие канала для вентиляции.

**7.1. Установка встраиваемых духовок**

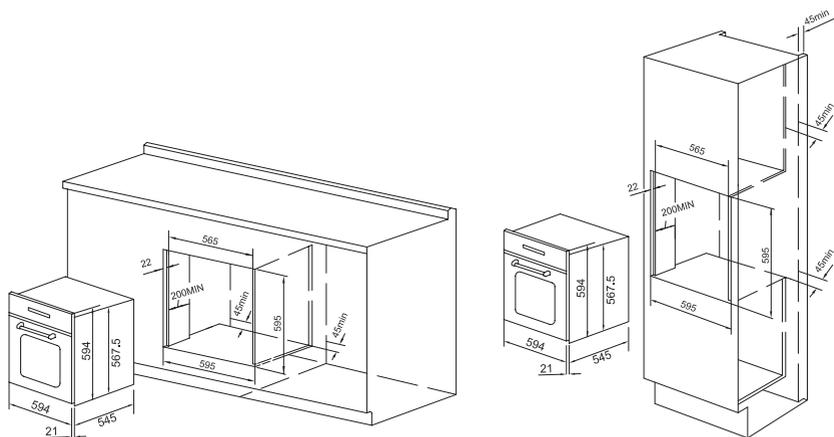
Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под стол или в стенной шкаф.



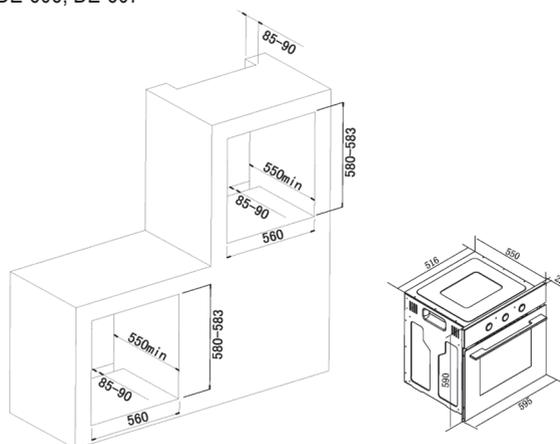
Для DE-604



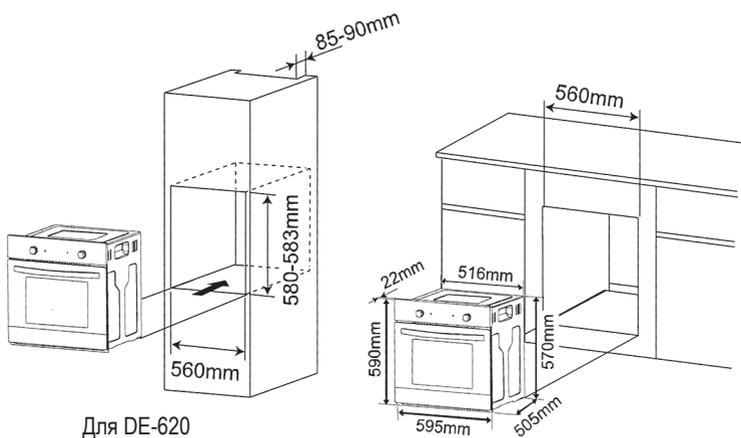
Для DE-605, DE-610, DE-615



Для DE-606, DE-607



Для DE-611

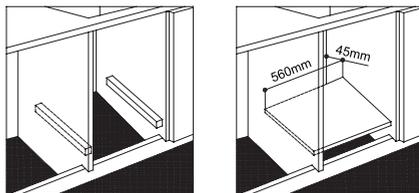


Для DE-620

## 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.



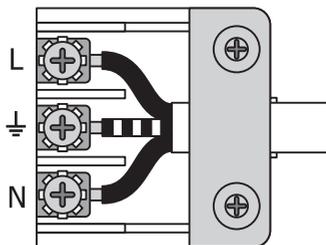
## 7.2. Электрические подключения

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									

**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								

**Для DE-611:**

**Внутренний объем духовки:** 57 литров

**Напряжение и частота источника питания:**

220-240 В ~50 Гц

**Класс энергопотребления:** A

2100	2100	2772	2370	45
2520	2550	3420	2924	55
Вт	Вт	Вт	Вт	Вт

**Для DE-620:**

**Внутренний объем духовки:** 57 литров

**Напряжение и частота источника питания:**

220-240 В ~50 Гц

**Класс энергопотребления:** A

## 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.

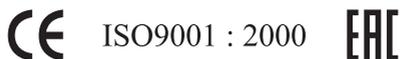
В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

### 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-611, DE-611BL, DE-611WH,  
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH.

**Уважаемый покупатель,**

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

**Производитель**

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.

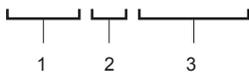
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЮ, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, КИТАЙ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

**Серийный идентификационный номер**

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

2011 01 01 170



1 – год

2 – месяц

3 – серийный номер изделия



## Шановний, покупець!

Ми дякуємо Вам за вибір електричної духової шафи швейцарської торгової марки MBS.

Прохання уважно ознайомитись з даною Інструкцією перед початком користування. Монтаж і підключення варильної поверхні повинні виконуватись виключно кваліфікованим фахівцем згідно з правилами даної Інструкції. Виробник (постачальник) не несе відповідальності за поломки або пошкодження виробу в результаті недотримання даної Інструкції.

Дана інструкція була розроблена для забезпечення вашої безпеки та безпеки оточуючих. Тому, ми звертаємось до Вас з проханням уважно її прочитати перед встановленням приладу та початком користування нею. Збережіть дану інструкцію, щоб при необхідності звертатися до неї пізніше. Якщо прилад буде проданий або переданий іншій особі, впевніться, що дана інструкція була передана новому власникові.

## Встановлення

- Встановлення приладу і його підключення до електричної мережі повинно здійснюватись лише **КВАЛІФІКОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ**. Перед виконанням будь-яких операцій важливо перевірити, що прилад **ВІД'ЄДНАНИЙ** від електричної мережі.
- Неприпустимо намагатися змінити характеристики даної продукції.
- Після розпакування приладу переконайтеся, що він не має пошкоджень та електричні контакти в ідеальному стані. В іншому випадку зв'яжіться з продавцем.
- Виробник не несе відповідальності за недотримання техніки безпеки.
- Переконайтеся, щоб поблизу приладу забезпечувалася вільна циркуляція повітря. Погана вентиляція призведе до нестачі кисню
- Використання приладу призводить до підвищення температури і вологості в приміщенні, в якому він встановлений. Забезпечте хорошу вентиляцію (або встановіть витяжку з повітропроводом).
- Якщо пристрій інтенсивно використовується протягом тривалого часу, то слід збільшити ефективність вентиляції або підвищити потужність витяжки.
- Прилад повинен підключатися до мережі із заземленням.
- Перед тим, як почати використовувати прилад, зніміть всі ярлики і захисну плівку зовні і всередині приладу.

## Експлуатація

- Дана продукція розроблена для приготування їжі, для непрофесійного використання. Її не слід використовувати для інших цілей.
- Після використання приладу, переконайтеся, що всі ручки управління знаходяться в положенні “ЗАКРИТО” або “ВИМКНУТО”.
- Якщо ви використовуєте електричну розетку поряд з даним приладом, подбайте, щоб кабелі використовуваних вами приладів не торкалися його і перебували на достатній відстані від гарячих частин приладу.
- Ніколи не використовуйте даний прилад для обігрівання приміщення.

## Безпека дітей

- Даний пристрій повинен використовуватися тільки повнолітніми людьми. Подбайте про те, щоб діти не мали доступу до приладу.
- Відкриті частини даного приладу нагріваються при приготуванні їжі і залишаються гарячими протягом деякого часу після вимкнення. Не підпускайте дітей до приладу, поки він не охолоне.

## Очищення та обслуговування

- Підтримуйте прилад в чистому стані. Забруднення харчовими залишками неприпустимо, оскільки може призвести до ризику виникнення пожежі.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЩОБ РОЗЛИТІ/РОЗСИПАНІ ПРОДУКТИ З ВИСОКОЮ КОНЦЕНТРАЦІЄЮ ЦУКРУ (НАПРИКЛАД, ВАРЕННЯ) ЗАСИХАЛИ ВСЕРЕДИНІ ДУХОВКИ, ОСКІЛЬКИ ЦЕ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ПОШКОДЖЕННЯ ЕМАЛЕВОГО ПОКРИТТЯ ВСЕРЕДИНІ ДУХОВКИ.

## Сервісне обслуговування та запасні частини

- У разі виникнення несправностей. Ніколи не намагайтеся самостійно лагодити прилад. Некваліфікований ремонт може призвести до пошкоджень і нещасних випадків. У першу чергу зверніться до змісту даної інструкції. Якщо ви не змогли знайти в ньому необхідної інформації, зверніться в найближчий сервісний центр. Сервісне обслуговування даного приладу повинно проводитись тільки у авторизованому технічному сервісному центрі. Завжди вимагайте використання оригінальних запчастин.

## Утилізація приладу

- Прилад виготовлений з матеріалів, які є екологічно безпечними. Приймавши рішення про заміну приладу новим, зверніться до організацій, що займаються утилізацією даного виду техніки.
- Будь ласка, внесіть свій внесок у захист навколишнього середовища.

## ЗМІСТ

1. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ДУХОВКОЮ
2. ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ
3. ЯК ПІДТРИМУВАТИ ДУХОВКУ В НАЛЕЖНОМУ СТАНІ
4. ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ
5. БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ
6. МОНТАЖ
7. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
8. ГАРАНТІЯ



## Опис

A – Панель управління

B – Ручка вибору функції духовки

C – Ручка термостату (налаштування температури)

D – Електронна панель управління  
(моделі DE-604, DE-610)

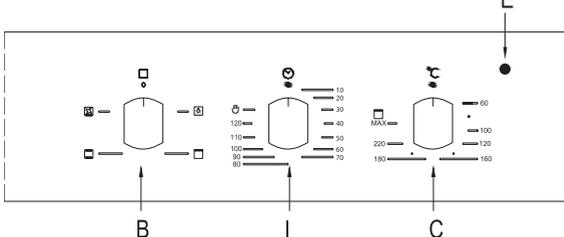
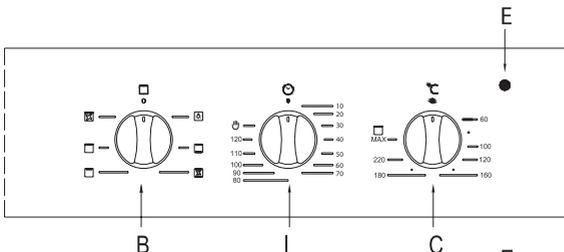
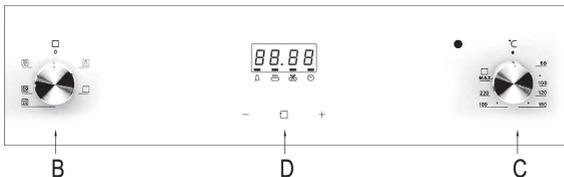
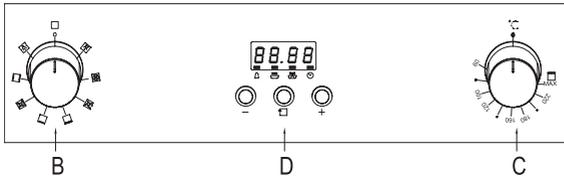
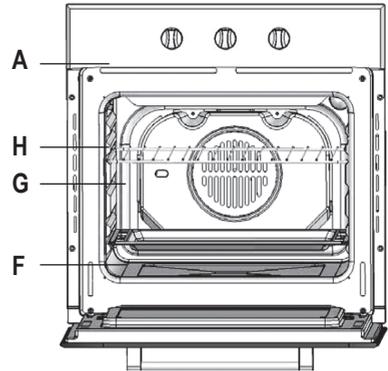
E – Світловий індикатор (коли він горить, це означає,  
що духовка розігрівається до потрібної температури)

F – Піддон або деко

G – Решітка

H – Направляючі для решітки або деки

I – Ручка налаштування часу приготування (моделі DE-605, DE-611, DE-615)



1 – Індикатор налаштування таймеру

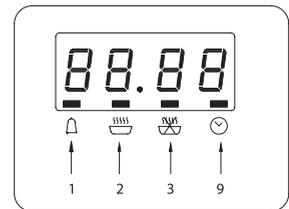
2 – Індикатор налаштування часу приготування

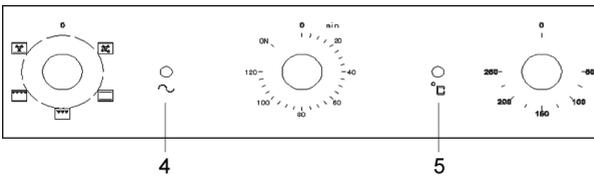
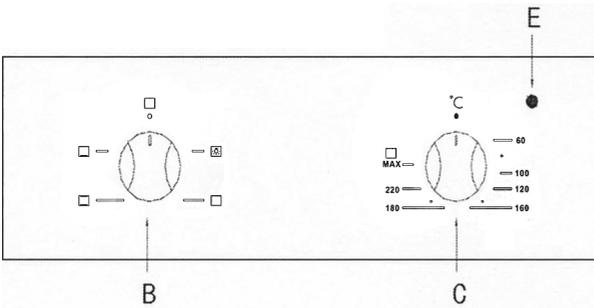
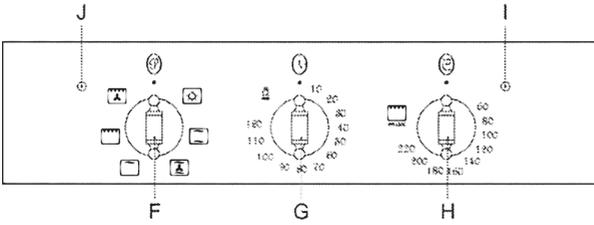
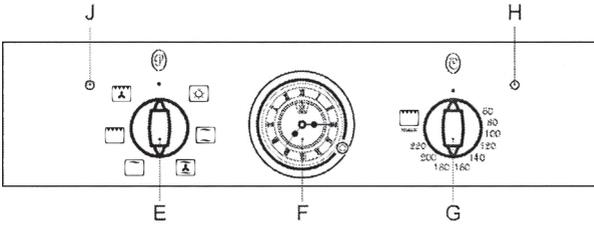
3 – Індикатор налаштування часу завершення приготування

4 – Індикатор підключення до мережі електроживлення

5 – Індикатор розігріву духовки

9 – Індикатор налаштування годинника





## 1. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВАШОЮ ДУХОВКОЮ

Перед Вами багатофункціональна духовка MBS, яка дозволить легко вибрати різні режими приготування.

При першому використанні пристрою, ми рекомендуємо Вам встановити термостат на максимальне значення, і залишити порожню духовку на півгодини увімкненою. Потім відкрити дверцята духовки і впустити в неї кімнатне повітря. Запах, який зазвичай присутній при першому використанні, викликаний випаровуванням речовин, що використовуються для захисту духовки під час зберігання до моменту її фактичної установки.

## 2. ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

### 2.1. Конвекція (верхній і нижній жар) 2100-2520 Вт

Положення ручки термостату “С”: в проміжку від 60° до максимуму. Вмикаються верхній і нижній нагрівальні елементи. Це класичний варіант, традиційний тип духовки, який був удосконалений оптимальним розподілом тепла і зниженим споживанням енергії. Конвекційна духовка і надалі не має рівних собі при приготуванні страв з безліччю інгредієнтів, наприклад, реберця на капусті, тріска по-іспанськи, риба по-анконськи, ніжні шматочки телятини з рисом тощо. Відмінні результати також досягаються при приготуванні страв з яловичини або телятини (тушковане м'ясо, гуляш, дичина, шинка і т.д.), які вимагають тривалого приготування зі збризуванням водою або жиром. Це найкращий варіант для кексів, тортів і запікання в горщиках. При приготуванні в режимі конвекції, використовуйте тільки одне деко або решітку, в іншому випадку розподіл тепла буде нерівномірним. Використовуючи різні положення деки, Ви можете змінювати співвідношення тепла для верхньої та нижньої частини. При виборі положення деки, орієнтуйтеся на те, де страві потрібно більше тепла — зверху чи низу.

### 2.2. Швидке приготування 2125-2560 Вт

Положення ручки термостату “С”: в проміжку від 60° до максимуму. Увімкнені верхній та нижній нагрівальні елементи, а також примусова конвекція, що забезпечує постійний рівномірний розподіл тепла в духовці.

Даний режим особливо корисний для приготування фасованих продуктів (тому що не потрібне попереднє розігрівання), наприклад, заморожених продуктів або напівфабрикатів, а також страв власного виконання.

Найкращі результати при використанні режиму “Швидке приготування” досягаються, якщо ви використовуєте тільки одну деку (друге положення низу). Будь ласка, зверніться до таблиці “Практичні поради з приготування страв”.

### 2.3. Мульти-приготування 2370-2924 Вт

Положення ручки термостату “С”: в проміжку від 60° до максимуму. Попеременно вмикаються верхній, круговий і нижній нагрівальні елементи, а також примусова конвекція. Оскільки тепло залишається постійним й рівномірно розподілено, страви готуються і підрум'янюються рівномірно по всій поверхні. У цьому режимі ви можете готувати одночасно різні страви, оскільки відповідна температура

приготування буде одна і та ж. Максимально одночасно можна використовувати 2 деки, слідуючи інструкціям розділу “Приготування на більше, ніж одній деці”.

Даний режим особливо зручний для приготування страв, у яких утворюється скориночка або для яких необхідно тривалий час приготування, як наприклад: лазанья, запіканка з макаронів, смажена курка з картоплею тощо. Більше того, відмінний розподіл тепла робить можливим використання більш низьких температур при приготуванні жаркого. При цьому втрачається менше соків, м'ясо стає ніжнішим і менше втрачає вагу при приготуванні. Режим Мульти-приготування особливо підходить для приготування риби, яку можна приготувати з додаванням невеликої кількості приправ, таким чином зберігаючи аромат і зовнішній вигляд. Чудові результати виходять при приготуванні овочевих страв, таких як цукіні, баклажани, перець і т.д.

Десерти: даний режим також ідеальний для випічки з дріжджового тіста. Даний режим також можна використовувати для швидкого відтавання білого або червоного м'яса, а також хліба, встановивши температуру в 80°C. Для відтавання більш ніжних продуктів, встановіть термостат на 60°C або використовуйте тільки функцію циркуляції холодного повітря, встановивши термостат на 0°C.

## 2.4. Піца 2772-3420 Вт

Положення ручки термостату “С”: в проміжку від 60° до 250°. Увімкнені нижній і круговий нагрівальні елементи, а також примусова конвекція. Дана комбінація швидко нагріває духовку, тому прилад використовує більшу потужність, що дає велику кількість тепла, яке виходить в основному знизу. Режим піца ідеальний для приготування страв, для яких потрібна висока температура,

як піца або велике жарке. Використовуйте тільки одне деко або решітку. Однак, якщо використовувати більш одного деко, їх слід поміняти місцями в середині процесу приготування.

## 2.5. Делікатне приготування 1220-1460 Вт

Положення ручки термостату “С”: в проміжку від 60° до 250°. Увімкнені нижній нагрівальний елемент і примусова конвекція. Дана комбінація підходить для випічки, кексів у формах для випікання. Чудові результати також виходять для приготування страв, де потрібне тепло знизу.

Рекомендується ставити деко на нижній рівень.

## 2.6. Верхнє нагрівання 940-1110 Вт

Положення ручки термостату “С”: в проміжку від 60° до максимуму. Увімкнені верхні нагрівальні елементи. Даний режим може використовуватися для підрум'янення та завершення приготування.

## Нижній нагрівання 940-1110 Вт

Положення ручки термостату “С”: в проміжку від 60° до максимуму. Увімкнені нижні нагрівальні елементи.

## 2.7. Гриль 2090-2520 Вт

Положення ручки термостату “С”: максимум. Увімкнені центральні верхні нагрівальні елементи. Дуже висока і пряма температура гриля дає можливість підсмажити м'ясо до утворення скоринки, зберігаючи всі соки всередині. Гриль також рекомендується для приготування страв, для яких потрібна висока температура на поверхні: стейк, телятина, м'ясо на реберцях, філе, гамбургери тощо. Деякі приклади приготування на грилі включені в розділ “Практичні поради з приготування страв”.

## Малий гриль

Ця функція дозволяє використовувати тільки внутрішню частину верхнього нагрівального елемента для приготування на грилі невеликих порцій їжі: бекон, тости, невеликі порції м'яса.

## 2.8. Гриль з конвекцією 2100-2550 Вт

Положення ручки термостату "С": в проміжку від 60° до 200°. Увімкнені центральний верхній нагрівальний елемент і примусова конвекція. Така комбінація збільшує ефективність непрямого теплового випромінювання нагрівальних елементів за допомогою посиленої циркуляції повітря в духовці. Це запобігає підгоранню їжі на поверхні, дозволяючи теплу проникнути всередину. Ідеальні результати досягаються при приготуванні кебабу з м'яса і овочів, сосисок, реберець, курки в гострому соусі, перепелів, свинячих відбивних тощо.

**Готуйте в режимі "гриль з конвекцією" тільки при закритих дверцятах духовки.**

Цей режим також ідеально підходить для приготування смаженої риби.

## 2.9. Випічка 1660-2020 Вт

Положення ручки термостату "С": в проміжку від 60° — до 250°. Увімкнені задній нагрівальний елемент і примусова конвекція, які забезпечують рівномірний розподіл несильного тепла в духовці.

Даний режим ідеальний для випічки і приготування нижніх страв, особливо кексів, які повинні піднятися, а також приготування ватрушок на 3 деках одночасно. Ось кілька прикладів: тістечка зі збитими вершками, солодке сухе печиво, листкові тістечка, рулети і маленькі порції овочів тощо.

## 2.10. Розморожування 45-55 Вт

Положення ручки термостату "С": будь-яке. Вентилятор, розташований в нижній частині духовки змушує повітря навколо продукту циркулювати при кімнатній температурі. Цей режим рекомендується для розморожування будь-яких продуктів, особливо нижніх, для яких не потрібно тепло, як наприклад: торти-морозиво, кремкові десерти. При використанні вентилятора, час розморожування зменшується в два рази. У разі м'яса, риби або хліба, можна прискорити процес, використовуючи режим "Випічка" і встановивши температуру 80-100°C.

## 2.11. Рожен (модель DE-605)

Для запуску рожну виконайте наступне:

- Розмістіть деко на 1-му рівні.
- Встановіть спеціальну опору для рожна на 2-му рівні і вставте рожен
- в спеціальний отвір на задній стінці духовки. - Для увімкнення функції "Рожен" натисніть кнопку вибору функції духовки "В" і виберіть налаштування.

## 2.12. Охолоджувана вентиляція

Щоб охолодити зовнішню частину приладу, дана модель обладнана охолоджуваним вентилятором, який автоматично вмикається, коли духовка гаряча. При увімкненому вентиляторі, потік повітря можна почути між дверцятами духовки і панеллю управління.

**Примітка**

Після завершення приготування, вентилятор залишається включеним, поки духовка не буде достатньо охолоджена.

**3. УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ****3.1. Ручка налаштування часу приготування (I) (моделі DE-605, DE-611, DE-615)**

Дана модель оснащена таймером для контролю вимикання духовки під час приготування.

Позиція таймеру "I": в проміжку від 10 хв. до 120 хв. Після завершення запрограмованого часу пролунає звуковий сигнал і духовка вимкнеться автоматично.

Програмування режиму приготування (доступне лише в деяких моделях).

Плита нагріву лампи (модель DE-605, DE-611, DE-615, DE-620) показує нагрівальної печі нагрівальні елементи. Ця цифра йде вперед піч нагрівається до потрібної температури. Під час роботи індикатора періодично вмикається і вимикається, коли температура може варіюватися в залежності від декількох градусів.

**3.2. Налаштування часу приготування на електронній панелі управління (моделі DE-604, DE-610)**

Коли ви включаєте живлення духовки дисплей буде показувати "12:00", а прямокутний символ (індикатор налаштування годинника) буде горіти. Для налаштування правильного часу годинника натисніть "+" або "-" для збільшення або зменшення цифр для налаштування необхідного часу. Через 5 секунд час автоматично буде встановлено, або ви можете натиснути центральну кнопку для його налаштування.

**3.3. Автоматичне налаштування (налаштування часу автоматичного увімкнення і вимкнення духовки)**

- Натисніть центральну кнопку кілька разів, поки не загориться індикатор налаштування часу приготування "2" і кнопками + і - встановіть потрібний час приготування.
- Натисніть центральну кнопку, поки не загориться індикатор налаштування часу завершення приготування "3" і кнопками + і - встановіть потрібний час завершення приготування.
- Встановіть температуру і режим приготування шляхом повороту кнопки термостату і кнопки вибору функції.
- Після вищевказаних дій, обидва індикатори "2" і "3" будуть світитися, це означає, що процес приготування увімкнений.

Наприклад, якщо час приготування займає 45 хвилин і приготування повинно завершитись приблизно в 14:00, встановіть час приготування 45 хвилин; завершення приготування 14:00. Після описаного вище налаштування дисплей покаже поточний час (година, хвилини), це означає, що процес приготування автоматично збережений. Коли на годиннику буде 13:15 (або між 13: 14-13: 15), духовка почне приготування автоматично. О 14 годині приготування автоматично закінчиться. Пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал натисніть будь-яку кнопку.

### 3.4. Можливе напівавтоматичне налаштування (налаштування часу автоматичного ввімкнення и вимкнення духовки)

- **Встановіть лише час приготування (максимум 10 годин):**

Натисніть центральну кнопку кілька разів, поки не загориться індикатор налаштування часу приготування "2" і кнопками + і - встановіть потрібний час приготування; потім відразу увімкніть духовку, індикатор налаштування часу приготування "2" почне блимати і духовка включиться. Коли приготування автоматично завершиться, пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал натисніть будь-яку кнопку.

- **Встановіть час завершення приготування (23 години 59 хвилин максимум):**

Натисніть центральну кнопку, поки не загориться індикатор налаштування часу завершення приготування "3" і кнопками + і - встановіть потрібний час завершення приготування; потім відразу увімкніть духовку, індикатор налаштування часу приготування "3" почне блимати і духовка увімкнеться. Коли приготування автоматично завершиться, пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал натисніть будь-яку кнопку.

Подивитися встановлені параметри приготування можна в будь-який час повторно натиснувши центральну кнопку, але тільки якщо часові рамки приготування знаходяться в нульовому положенні. Регулюванням часу завершення приготування можна змінити вибрані параметри приготування.

### 3.5. Таймер

- Максимально може бути встановлено 23 години 59 хвилин.
- При налаштування часу повторно натискайте центральну кнопку поки не загориться індикатор таймера "1", далі виберіть час (години, хвилини) кнопками + або -. Після налаштування правильного часу (години та хвилини) прямокутний індикатор таймера "1" почне блимати і таймер працює. Коли підійде встановлений час, індикатор "1" буде блимати і спрацює звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал натисніть будь-яку кнопку.

#### Примітка:

Після натискання відповідних кнопок, значення потрібно задати протягом 5 секунд. У разі відключення електроживлення, налаштування та поточний час (години, хвилини) зникнуть. Після включення живлення, на екрані будуть відображені "12:00" і квадратний символ над знаком "годинник" "AUTO", всі налаштування будуть обнулені.

### 3.6. Підсвічування

Підсвічування духовки встановлюється ручкою "B" у відповідне положення. Підсвічування залишається увімкненим доти, доки будь-який нагрівальний елемент духовки працює.

### 3.7. Управління духовкою DE-606

#### Аналоговий таймер

Аналоговий таймер духової шафи має час налаштування від 1 до 180 хвилин із кроком у 5 хвилин.

При налаштуванні годинника і користуванні функцією таймера **не крутіть ручку для управління аналоговим таймером за годинниковою стрілкою (вправо)**. Це може призвести до поломки.

## Підготовка до роботи

Поверніть рукоятку “АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРУ” (АТ) проти годинникової стрілки і встановіть у віконці циферблату “☒” або “☑”.



## Налаштування годинника

Натисніть і утримуйте натиснутою рукоятку “АТ”. Обертаючи рукоятку “АТ” проти годинникової стрілки, Ви можете встановити поточний час.

Натискати і обертати рукоятку “АТ” необхідно тільки при налаштуванні годинника.

Налаштування годинника можливе у разі, якщо духовка підключена до мережі електроживлення. У разі відключення електроживлення “АТ” зупиняється: при включенні електроживлення необхідно знову налаштувати годинник. У зв'язку з тим, що в побутовій електромережі не завжди підтримується необхідна частота струму 50 Гц, а даний аналоговий годинник не має кварцового генератора, він не може по точності зрівнятися з кварцовим годинником, і іноді можуть йти не точно.

## Робота духовки в ручному режимі

Обертаючи рукоятку “АТ” проти годинникової стрілки (вліво) встановіть у віконці циферблату “☑”. Тепер обертаючи рукоятки “РЕЖИМИ” і “ТЕРМОСТАТ” Ви можете встановити необхідний режим приготування і відповідну температуру.

Для вимкнення духовки необхідно переключити рукоятки “РЕЖИМИ” і “ТЕРМОСТАТ” в положення “●” (вимкнено).

## Функція “кухонний таймер”

Подача звукового сигналу без вимкнення духовки.

Рукоятки “РЕЖИМИ” і “ТЕРМОСТАТ” знаходяться в положенні вимкнено “●” (вимкнено). Обертаючи рукоятку “АТ” проти годинникової стрілки (вліво) встановіть у віконці циферблату час у хвилинах (від 180 до 5), через який духовка подасть звуковий сигнал. Для його відключення необхідно повертаючи рукоятку “АТ” проти годинникової стрілки (вліво) встановити у віконці циферблату символ “☒”.

## Функція “автоматичний таймер”

Вимикає працюючу духовку через зазначений час.

Обертаючи рукоятку “АТ” проти годинникової стрілки (вліво) встановіть у віконці циферблату символ “☑” (ручний режим). Обертаючи рукоятки “РЕЖИМИ” і “ТЕРМОСТАТ” встановіть необхідну температуру, тим самим увімкнувши духовку. Після цього Ви можете встановити час, через який духовка автоматично вимкнеться. Для цього, обертаючи рукоятку “АТ” проти годинникової стрілки, встановіть час від 180 до 5 хвилин, через який працююча духовка автоматично вимкнеться.

При вимкненні духовка подає звуковий сигнал, а у віконці циферблату відображається “0” (нуль).

Щоб вимкнути сигнал, повертаючи рукоятку "АТ" проти годинникової стрілки (вліво) встановіть у віконці циферблату символ "⌘". Поверніть рукоятки "РЕЖИМИ" і "ТЕРМОСТАТ" в положення "●" (вимкнено).

Для подальшої експлуатації духовки в ручному режимі, встановіть у віконці циферблату "АТ" символ "⌘".

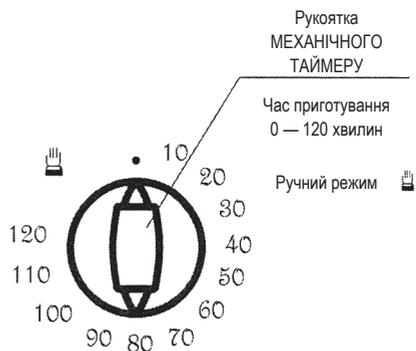
Пам'ятайте, що духовка працює тільки тоді, коли у віконці циферблату "АТ" відображені або символ "⌘" або час вимикання таймером.

При положенні на символі "⌘" — духовка не працює. Навіть якщо рукоятки "РЕЖИМИ" і "ТЕРМОСТАТ" знаходяться у включеному положенні.

### 3.8. Управління духовкою DE-607

Для того щоб увімкнути духовку необхідно встановити один з режимів приготування за допомогою відповідної РУЧКИ "РЕЖИМИ". Потім встановити відповідну температуру за допомогою РУЧКИ "ТЕРМОСТАТ".

Для духовок з механічним таймером необхідно перевести ручку управління таймером в положення ручний режим "⌘". Тільки після цього відбудеться ввімкнення духовки, в ній загориться підсвічування і вона почне працювати.



#### Механічний таймер

Механічний таймер духової шафи має час налаштування звукового сигналу від 1 до 120 хвилин.

#### Налаштування механічного таймеру

1. Повертаючи рукоятки "РЕЖИМИ" і "ТЕРМОСТАТ", виберіть необхідні режим і температуру приготування.
2. Поверніть рукоятку "МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР" за годинниковою стрілкою, встановлюючи необхідний час вимикання роботи духової шафи і подачі звукового сигналу.
3. Після завершення відліку часу рукоятка "МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР" повернеться у вихідне положення "●" (вимкнено). Духова шафа вимкнеться. Пролунає звуковий сигнал, що означає завершення роботи духової шафи, який сам вимкнеться.

Пам'ятайте про те, що якщо ручка таймера встановлена в положення "●" (вимкнено), то духовка не працюватиме навіть, якщо Ви встановили один з режимів і відповідну йому температуру. Щоб почати приготування необхідно перевести рукоятку "МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР" в положення ручний режим "⌘", повернувши її проти годинникової стрілки. Тільки після цього відбудеться ввімкнення духовки, в ній загориться підсвічування і вона почне працювати.

Якщо ви хочете встановити таймер менш ніж на 10 хвилин, необхідно повернути рукоятку "МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР" за годинниковою стрілкою на половину можливого часу встановлення таймеру. Потім, проти годинникової стрілки повернути її у зворотному напрямку, виставивши необхідний час. Дані дії необхідні, щоб завести пружину механічного таймеру.

## 4. ЯК ПІДТРИМУВАТИ ДУХОВКУ В НАЛЕЖНОМУ СТАНІ

Перед очищенням або обслуговуванням духовки, вимкніть її від джерела живлення.

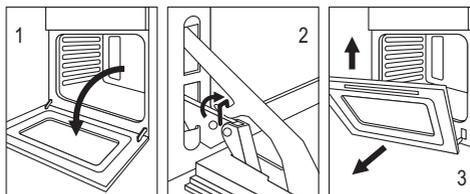
**Для збільшення терміну служби вашої духовки, її необхідно регулярно чистити, враховуючи наступне:**

- Емальовані або елементи з нержавіючої сталі слід мити теплою водою без використання абразивних порошоків або їдких речовин, які можуть їх пошкодити. На нержавіючій сталі можуть утворитися плями, їх важко усунути. Використовуйте спеціальні засоби, що є в продажі. Після очищення рекомендується ретельно промити і висушити.
- Внутрішню поверхню духовки бажано мити безпосередньо після використання, коли вона ще тепла, за допомогою гарячої води і мила. Мило необхідно змити, а внутрішню поверхню ретельно висушити. Уникайте використання абразивних миючих засобів (наприклад, чистячі порошки і т.д.), абразивних губок для посуду або кислоти (такі як засіб для усунення накипу тощо), оскільки дані засоби можуть пошкодити емаль. Якщо жирні плями або забруднення важко усунути, використовуйте спеціальні засоби для миття духовок відповідно до інструкцій на упаковці. Ніколи не використовуйте пароочищувач для очищення внутрішньої поверхні духовки.
- Якщо ви користуєтеся духовкою тривалий час, може утворитися конденсат. Приберіть його за допомогою сухої тканини.
- По периметру камери духовки є гумовий ущільнювач, який забезпечує надійну роботу. Регулярно перевіряйте стан цього ущільнювача. При необхідності вимийте його без використання абразивних миючих засобів чи предметів. У разі його пошкодження, будь ласка, зверніться до найближчого сервісного центру. Ми рекомендуємо не користуватися духовкою до того моменту, поки він не буде замінений.
- Мийте скляні дверцята за допомогою неабразивних засобів і губок, витирайте її насухо.

### 4.1. Зняття дверцят

Для більш ретельного прибирання дверцят духовки можна зняти. Це робиться таким чином:

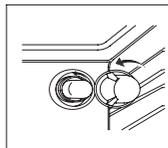
- Повністю відкрийте дверцята;
- Підніміть їх і поверніть маленькі важелі, розташовані на двох петлях;
- Візьміть дверцята за два зовнішні краї і закрийте їх повільно, але не до кінця;



- Потягніть дверцята до себе, висмикуючи їх з місця монтажу;
- Зберіть дверцята, виконавши вищеповисані процедури в зворотному порядку.

## 4.2. Заміна лампи підсвічування

- Від'єднайте духовку від електроживлення.
- Зніміть скляну кришку лампи.
- Зніміть лампу і замініть її лампою, стійкою до високих температур (300°), з наступними характеристиками:
  - Напруга: 220-240 В
  - Потужність: 25 Вт
  - Тип: E 14
- Поверніть скляну кришку на місце і заново підключіть духовку до електричної мережі живлення.



## 5. ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Духовка пропонує широкий вибір варіантів приготування будь-якого виду їжі. Згодом ви навчитесь, як використовувати даний універсальний пристрій найкращим чином, і наступні інструкції дані лише в якості керівництва і можуть бути змінені згідно з Вашим досвідом.

### 5.1. Попереднє нагрівання

- Якщо духовка повинна бути попередньо нагріта (це в основному необхідно при приготуванні продуктів, що містять закваску), режими **“Мульти-приготування”** і **“Швидкий розігрів”** можуть використовуватися для досягнення необхідної температури якнайшвидше в цілях заощадження енергії.
- Після того як їжа була поміщена в духовку, можна вибрати найбільш відповідний режим приготування.

### 5.2. Приготування на більш ніж одній деці

- Якщо Ви готуєте, використовуючи декілька дек, скористайтеся або режимом **“Випічка”** , або режимом **“Мульти-приготування”** , оскільки це єдині режими, які дають хороші результати.
- При приготуванні легкої або вишуканої їжі на більш ніж одній деці, використовуйте режим **“Випічка”**, який дозволить Вам готувати на 3 деках одночасно (положення 1, 3 і 5 від дна духовки). Деякі приклади включені в таблицю **“Практичні поради з приготування страв”**.
- При приготуванні інших продуктів на декількох деках використовуйте режим **“Мульти-приготування”**, пам'ятаючи про наступне:
  - Духовка має 5 місць для дек. Під час приготування з примусовою конвекцією використовуйте три центральні направляючі; нижнє і верхнє деко отримують тепло безпосередньо, тому ніжні продукти можна спалити, готуючи на цих деках.

- Як загальне правило, намагайтеся використовувати 2-у і 4-у деку знизу, розташовуючи продукти, яким потрібно більше тепла на 2-ій деці від дна духовці. Наприклад, при приготуванні жаркого разом з іншими продуктами, розташуйте печеню на 2-ій деці знизу, а більш ніжні продукти на 4-ій знизу.
- При приготуванні продуктів, для яких необхідні різний час і різні температури, встановіть середню між двома необхідними температури, розташуйте більш ніжний продукт на 4-ій деці знизу і вийміть його з духовки першим.
- Використовуйте піддон на нижніх направляючих і решітку на верхніх.

### 5.3. Використання режиму “Швидке приготування”

Є функціональним, швидким і зручним для тих, хто використовує фасовані продукти (як, наприклад: заморожені продукти або напівфабрикати) разом з іншими продуктами. Ви знайдете дуже корисні пропозиції в таблиці “Практичні поради з приготування страв”.

### 5.4. Використання грилю

Даний багатофункціональний пристрій має 2 різних режими грилю.

- Використовуйте режим “гриль” , з **привідкритими дверцятами духовки**, розташовуючи продукт під центральною частиною гриля (у 3-му або 4-му положенні знизу), оскільки включена тільки центральна частина верхнього нагрівального елемента.

Використовуйте нижні направляючі (1-е положення знизу) для розміщення піддону, що входить в комплект, щоб збирати соус та/або жир і запобігти їх потрапляння на дно духовки. При використанні даного режиму, ми рекомендуємо встановити термостат на найвище значення. Однак, це не означає, що Ви не можете використовувати більш низьку температуру, відрегулювавши для цього термостат.

- Режим “гриль з конвекцією” , який використовується тільки при закритих дверцятах духовки, дуже корисний для швидкого приготування на грилі, оскільки розподіл тепла робить можливим не тільки підрум'янювання поверхні, але і прожарювання нижньої сторони.

Крім того, він може використовуватися для підрум'янювання їжі після завершення процесу приготування, наприклад, надати золотистий відтінок стравам з макаронів. При використанні даного режиму, розташуйте решітку на 2-х або 3-х направляючих знизу (див. Таблицю приготування), щоб уникнути попадання жиру на дно духовки і утворення диму, встановіть піддон на 1-ї направляючі знизу.

**Важливо!!!** Завжди використовуйте режим “гриль з конвекцією” тільки при закритих дверцятах духовки. Це дозволить отримати відмінні результати і зберегти енергію (приблизно 10%). При використанні даного режиму, ми рекомендуємо встановлювати термостат на значення 200°C, оскільки це найбільш ефективний спосіб використання гриля, заснованого на застосуванні інфрачервоних променів. Однак, це не означає, що ви не можете використовувати більш низькі температури, встановивши термостат на необхідне значення.

Таким чином, **найкращі результати при використанні даних режимів “гриль” досягаються, коли решітка розташовується на нижніх направляючих** (див. таблицю приготування). Щоб уникнути потрапляння жиру на дно духовки і утворення диму, встановіть піддон на 1-ї направляючі знизу.

## 5.5. Випікання тортів і кексівт

При випіканні кексів, завжди розміщуйте їх в заздалегідь нагріту духовку. Обов'язково дочекайтеся, щоб духовка прогрілася повністю. Не відкривайте духовку під час випікання, щоб кекс не осів.

Якщо

Випічка дуже суха,	Збільшіть температуру на 10°C і зменшіть час приготування
Випічка осіла	Використовуйте менше рідини або зменшіть температуру на 10°C
Випічка занадто темна зверху	Розташуйте її на більш низьких напрямних, зменшіть температуру та збільшіть час випікання
Добре пропеклась всередині, але липка зовні	Використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час випікання
Випічка прилипає до деки	Змастіть деку маслом, посипте борошном або скористайтесь пергаментним папером
При використанні більше одного рівня і температури приготування продуктів різні	Використовуйте менше значення температури. Не обов'язково виймати продукти з усіх дек одночасно.

## 5.6. Приготування Піци

Для отримання кращих результатів при приготуванні піци, використовуйте Режим “Піцца”  :

- Попередньо нагрівайте духовку не менш 10 хвилин.
- Використовуйте легку алюмінієву пательню для піци, розмістивши її решітці, що входить в комплект. Якщо використовувати деко (піддон), збільшиться час приготування і буде складніше отримати хрустку скоринку.
- При приготуванні піци не відчиняйте дверцята духовки занадто часто.
- Якщо у піци багато (три або чотири) топінгів (начинки), ми рекомендуємо додати зверху сир моцареллу в середині процесу приготування.
- При приготуванні піци на двох деках, використовуйте 2-е і 4-е положення при температурі 220°C, і розміщуйте піцу в духовці тільки після попереднього нагрівання не менше 10 хвилин.

## 5.7. Приготування риби і м'яса

- При приготуванні білого м'яса, птиці та риби використовуйте значення температури від 180°C до 200°C.
- У разі червоного м'яса, яке має бути добре прожареним зверху і ніжним та соковитим всередині, краще починати зі значення температури (200°C - 220°C) на короткий час, а потім знизити її.
- В основному, чим менша порція, тим нижча температура. Розмістіть м'ясо в центрі решітки та встановіть під нього піддон для збору жиру.
- Переконайтеся, що решітка розташовується в центрі духовки. Якщо Ви хочете збільшити кількість тепла знизу, використовуйте нижні напрямні. Для пряного жаркого (особливо качки і дичини) обкласти м'ясо зверху салом або беконом.

Позначення режиму	Страва, що готується	Вага (в кг)	Положення деки від дна духовки	Час попереднього розігрівання (хвилин)	Показник термостату	Час приготування (хвилин)	
1. Конвекція 	Качка	1	3	15	200	65-75	
	Смажена яловичина або телятина	1	3	15	200	70-75	
	Смажена свинина	1	3	15	200	70-80	
	Сухе печиво (пісочне)	-	3	15	180	15-20	
	Ватрушки	1	3	15	180	30-35	
2. Мульти-приготування 	Піца (на 2 деках)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Ягня	1	2	10	180	50-60	
	Смажена курка + картопля	1	2-4	10	180	60-75	
	Макрель	1	2	10	180	30-35	
	Кекс з родзинками	1	2	10	170	40-50	
	Тістечка зі збитими вершками (на 2 деках)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Сухе печиво (на 2 деках)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Бісквіт (на 1 деці)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бісквіт (на 2 деках)	1	2-4	10	170	20-25	
Пиріг	1.5	3	15	200	25-30		
3. Верхня духовка 	Підрум'янення	-	3/4	15	220	-	
	Приготування						
4. Розморожування 	Будь-які заморожені продукти						
5. Гриль 	Конвертики з креветками та кальмаром	1	4	5	Max	6-8	
	Філе тріски	1	4	5	Max	10	
	Овочі на грилі	1	3/4	5	Max	10-15	
	Телятина	1	4	5	Max	15-20	
	Відбивна	1	4	5	Max	15-20	
	Гамбургери	1	4	5	Max	7-10	
	Макрель	1	4	5	Max	15-20	
	Гарячі бутерброди	-	4	5	Max	2-3	
	<b>На рожні (якщо є)</b>						
		Телятина на рожні	1.0	-	5	Max	80-90
	Криця на рожні	1.5	-	5	Max	70-80	

Позначення режиму	Страва, що готується	Вага (в кг)	Положення деки від дна духовки	Час попереднього розігрівання (хвилин)	Показник термостату	Час приготування (хвилин)
6. Гриль з конвекцією 	Курка на грилі	1.5	3	5	200	55-60
	<b>На рожні (якщо є)</b>					
	Телятина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Курка на рожні	2.0	-	5	200	70-80
	Курка (на рожні) + картопля (смажена)	1.5	-	5	200	70-75
7. Випічка 	Ватрушки	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові кекси	1	2/3	15	180	40-45
	Кекс с цукатами	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіт	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці з начинкою (на 2 деках)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Оладки (на 2 деках)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Слойні пироги (на 2 деках)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Тістечка зі збитими вершками (на 3 деках)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Сухе печиво (на 3 деках)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
Меренги (на 3 деках)	0.5	1-3-5	15	90	180	
8. Швидке приготування 	<b>Будь-які заморожені продукти</b>					
	Піца	0.3	2	-	250	12
	Пиріг з цукіні і креветками	0.4	2	-	200	20
	Пироги з начинкою	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Плюшки	0.4	2	-	180	25-30
	Закуска з курки	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Напівфабрикати</b>					
	Курячі крильця	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Свіжі продукти</b>					
	Сухе печиво (пісочне)	0.3	2	-	200	15-18
	Кекс с цукатами	0.6	2	-	180	45
	Слойка	0.2	2	-	210	10-12
	9. Піца 	Піца	0.5	3	15	220
Смажена яловичина або телятина		1	2	10	220	25-30
Курка		1	2/3	10	180	60-70

## Примітка

Час приготування приблизний і може змінюватися залежно від особистих переваг. При приготуванні з використанням гриля або гриля з конвекцією, піддон завжди повинен розміщуватися на 1-ій направляючій знизу.

## 6. БЕЗПЕКА ПРИ РОБОТІ З ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Для забезпечення ефективної і безпечної роботи даного приладу, ми рекомендуємо:
  - Звертатися тільки до авторизованих виробником сервісних центрів.
  - Завжди використовувати оригінальні запасні частини.
  - У разі пошкодження кабелю живлення, для заміни повинен використовуватися тільки спеціальний кабель або кабель, придбаний у виробника або в службі технічного обслуговування і ремонту.
- При виконанні робіт з приладом, ми рекомендуємо користуватися спеціально розробленими ручками, розташованими у поглибленні на бічних сторонах духовки, щоб уникнути травм і пошкодження приладу.
- Даний прилад розроблений тільки для непрофесійного, побутового використання.
- Електрична система даного приладу забезпечує безпечну роботу, тільки при правильному підключенні з ефективною системою заземлення, відповідною діючим нормам і стандартам.
- При використанні приладу, нагрівальні елементи і деякі частини дверцят духовки стають дуже гарячими. Намагайтеся не торкатися їх і тримати дітей на достатній відстані.
- При роботі приладу виробляється тепло. Слід бути уважним, щоб не торкнутися нагрівального елемента.
- Наступні предмети є потенційно небезпечними і, тому, необхідно вжити відповідних заходів, щоб не допускати до них дітей або недієздатних осіб:
  - Управління приладом і сам прилад в цілому;
  - Упаковка (мішки, полістирол, цвяхи тощо);
  - Сам прилад безпосередньо після використання духовки або гриля через вироблюване тепло;
  - Сам прилад, після закінчення терміну експлуатації (слід убезпечити потенційно небезпечні частини приладу).
- Уникайте:
  - Дотиків до приладу вологими частинами тіла;
  - Використання приладу босоніж;
  - Відключення вилки з розетки, витягуванням за кабель;
  - Неналежних або небезпечних дій;
  - Загородження отворів для вентиляції і розсіювання тепла;

- Контакту кабелів живлення дрібних побутових приладів з гарячими частинами приладу;
  - Впливу на прилад атмосферних явищ, таких як дощ або сонячне світло;
  - Використання духовки для зберігання будь-чого;
  - Використання займистих рідин поблизу приладу;
  - Використання адаптерів, розгалужувачів і подовжувачів;
  - Спроб встановити або провести ремонт без допомоги кваліфікованого фахівця.
- **У наступних випадках слід зв'язатися з кваліфікованим фахівцем:**
    - Установка (відповідно до інструкції виробника);
    - При наявності сумнівів у роботі приладу;
    - При заміні електричної розетки, якщо вона несумісна з вилкою приладу.
    - При пошкодженні датчика температури, який є частиною термостату; весь блок повинен бути замінений представником авторизованого сервісного центру.
- **У наступних випадках слід зв'язатися з фахівцем сервісного центру, авторизованого виробником:**
    - При сумнівах у відсутності дефектів приладу після зняття упаковки;
    - Якщо кабель живлення був пошкоджений, і його необхідно замінити;
    - Якщо прилад зламаний або працює неправильно; вимагайте використання оригінальних запчастин.
- **Також корисно дотримуватись наступного:**
    - Не можна використовувати для очищення духовки пару (пароочишувач);
    - Використовуйте прилад тільки для приготування їжі і ні для чого іншого;
    - Перевірте прилад на наявність дефектів і пошкоджень після розпакування;
    - Відключіть прилад від електромережі, якщо він працює неправильно, а також перед очищенням та обслуговуванням;
    - Якщо Ви довго не використовуєте прилад, відключіть його від електромережі;
    - Використовуйте спеціальні рукавиці, коли ставите страви в духовку або виймаєте їх;
    - Завжди беріться за ручку дверей по центру, оскільки її краї можуть виявитися гарячими через витік гарячого повітря;
    - Відключіть кабель живлення від електромережі, якщо Ви вирішили більше не використовувати прилад.

**Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, викликані неправильною установкою, неналежним, неправильним або нерозумним використанням.**

## 7. МОНТАЖ

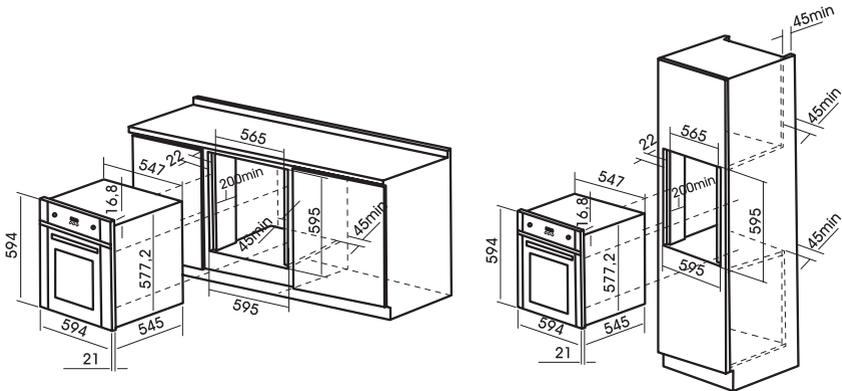
**Духовка повинна встановлюватися тільки кваліфікованим фахівцем.** Виробник не несе відповідальності за неправильну установку, яка може завдати шкоди людям, тваринам або майну.

**УВАГА!!!**

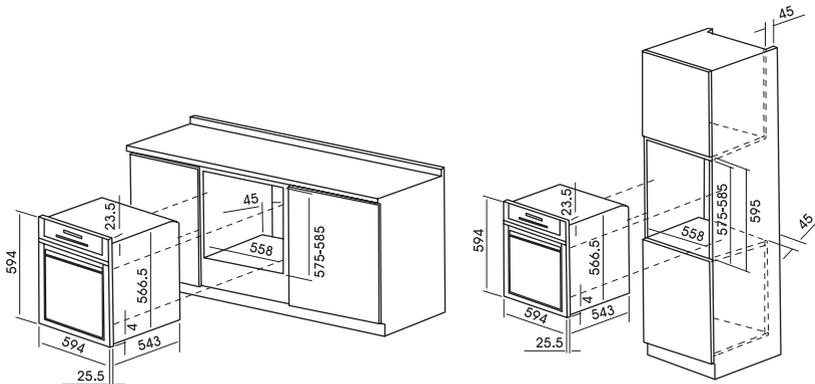
- Перед виконанням будь-яких регулювань або робіт з обслуговування, живлення приладу має бути відключено.
- Передбачається наявність каналу для вентиляції.

**7.1. Установка вбудованих духовок**

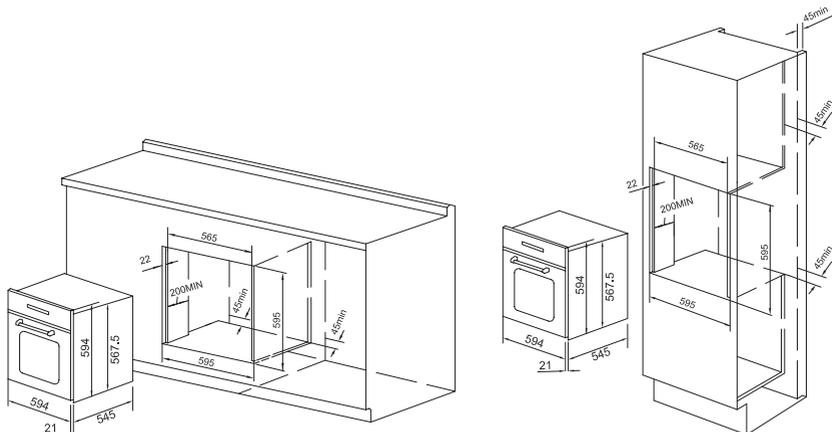
Для забезпечення належного функціонування вбудованої духовки, меблі в яку вона вбудовується, повинні бути відповідними. На малюнку нижче представлені розміри ніші для установки під стіл або в шафу.



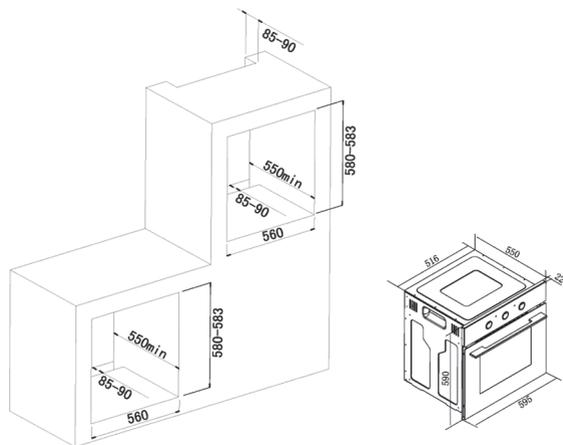
Для DE-604



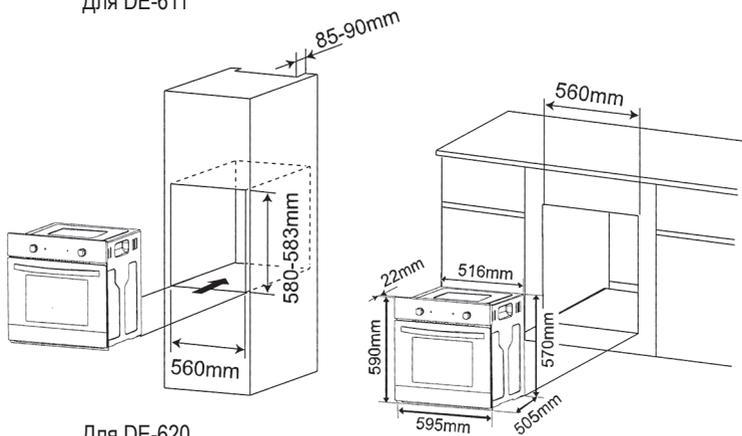
Для DE-605, DE-610, DE-615



Для DE-606, DE-607



Для DE-611

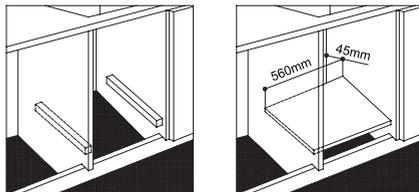


Для DE-620

## Примітка

Установка відповідно до побажань замовника.

- Для забезпечення достатньої вентиляції, задню стінку шафи необхідно прибрати, розташувавши духовку на двох дерев'яних планках. Якщо духовка розміщується на цілій плоскій поверхні, повинен бути проріз розмірами не менше 45 x 560 мм.
- Панелі сусідніх шаф повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу. Зокрема, шафи, що мають облицьований фасад, повинні збиратися з використанням клею, що витримує температуру не менш 100°C.
- Згідно з діючими нормами і стандартами безпеки, контакт з електричними частинами духовки після її установки повинен бути неможливим.
- Усі частини, що забезпечують безпечну роботу приладу, повинні зніматися тільки за допомогою інструменту.
- Для закріплення духовки в шафі, відкрийте дверцята духовки і приєднайте їх, вставляючи 4 саморізи по дереву в 4 отвори по периметру рами.



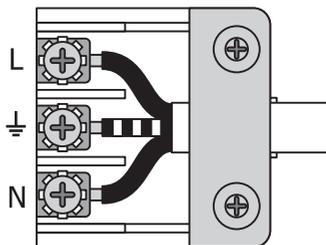
## 7.2. Електричні підключення

Духовки, оснащені триполюсним живильним кабелем, сконструйовані для роботи на змінному струмі напругою і частотою, зазначеними на приладі і в керівництві по обслуговуванню.

- Підключення вбудовуваної духовки до електричної мережі повинно виконуватись тільки до мережі змінного струму через правильно змонтовану розетку із захисним заземлюваним контактом.
- Необхідно переконатися, що вилка і розетка легко поєднуються один з одним.
- Перетин провідки повинен відповідати споживаній потужності і мати достатню ізоляцію.
- З'єднувальний шнур не повинен торкатися нагріваючих поверхонь духовки і нагріватися до температури на 50°C вище кімнатної.

### 7.2.1. Установка кабелю живлення

- Відкрутіть гвинти і зніміть кришку вхідного щитка.
- Приєднайте дроти в наступному порядку:
  - блакитний - до клеми N (нейтральний провід),
  - коричневий - до клеми L (фазовий провід),
  - жовто-зелений - до клеми "земля"  $\perp$ .
- Встановіть на місце кришку вхідного щитка.



## 7.2.2. Підключення кабелю живлення до електромережі

- Встановіть стандартну вилку, відповідну стандартам, зазначеним на таблиці з технічними даними приладу. При підключенні кабелю живлення до електромережі, встановіть багатополосний автоматичний вимикач. Він повинен відповідати навантаженню і діючим нормам (дріт заземлення не повинен від'єднуватись).
- Перед виконанням підключень, переконайтеся, що виконані нижче перелічені пункти:
  - Електробезпека приладу може бути забезпечена, тільки якщо він правильно і надійно заземлений відповідно до норм електробезпеки. Завжди перевіряйте працездатність заземлення; якщо у вас є сумніви, запросіть кваліфікованого фахівця для перевірки системи. Виробник не несе відповідальності за збиток, викликаний відсутністю заземлення.
  - Перед підключенням приладу до електромережі, переконайтеся, що характеристики, зазначені на таблиці приладу (або упаковці) відповідають характеристикам електричної мережі у Вашій квартирі.
  - Переконайтеся, що допустима потужність системи і роз'єму буде відповідати максимальному енергоспоживанню, зазначеному на таблиці з технічними даними приладу. Якщо у Вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого фахівця.
  - Якщо вилка приладу і розетка несумісні, кваліфікований фахівець повинен замінити розетку на відповідну модель. Він також повинен переконатися, що перетин кабелю відповідає споживаній потужності приладу. Не допускається використання адаптерів, розгалужувачів та/або подовжувачів.
  - При пошкодженні шнура живлення, його повинен замінити кваліфікований фахівець (представник сервісної служби).
  - **Вилка і розетка повинні бути вільно доступними.**

## 8. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Для DE-604:

**Внутрішні розміри духовки:**

Ширина: 42,3 см

Глибина: 40,7 см

Висота: 39,2 см

**Внутрішній об'єм духовки:** 67 літрів

**Напруга та частота джерела живлення:**

220-240 В ~50/60 Гц

**Клас енергоспоживання:** A

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

**Для DE-605, DE-610, DE-615:**

**Внутрішні розміри духовки:**

Ширина: 43.5 см

Глибина: 40 см

Висота: 32 см

**Внутрішній об'єм духовки:** 56 літрів

**Напруга та частота джерела живлення:**

220-240 В ~50/60 Гц

**Клас енергоспоживання:** A

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

**Для DE-611:**

**Внутрішній об'єм духовки:** 57 літрів

**Напруга та частота джерела живлення:**

220-240 В ~50 Гц

**Клас енергоспоживання:** A

				
2100	2100	2772	2370	45
2520	2550	3420	2924	55
Вт	Вт	Вт	Вт	Вт

**Для DE-620:**

**Внутрішній об'єм духовки:** 57 літрів

**Напруга та частота джерела живлення:**

220-240 В ~50 Гц

**Клас енергоспоживання:** A

## 9. ГАРАНТІЯ

Ми надаємо гарантію на дані електричні духові шафи строком на один рік з дня її покупки. Якщо Ви користувалися приладом відповідно до даної Інструкції, але поломка все ж таки сталася, зверніться в найближчий сервісний центр.

Для здійснення гарантійного обслуговування Вам необхідно пред'явити чек на покупку побутового пристрою разом з гарантійним талоном, який повинен бути заповнений Продавцем під час продажу. Вимагайте заповнення Гарантійного талона.

В іншому випадку гарантійні зобов'язання не дійсні.

### Гарантія не поширюється, якщо:

- Порушено вимоги, зазначені в даній Інструкції або Гарантійному талоні.
- Духова шафа використовувалася в промислових цілях.
- Закінчився термін гарантії.
- Мали місце неякісна установка, неправильне використання.
- Електрична напруга мережі не відповідає вимогам Інструкції на духовку.
- Духова шафа проходила ремонт на не авторизованій сервісній станції, або при ремонті були використані запасні частини іншого виробника.

Після закінченні терміну гарантії всі регламентні роботи, ремонт і заміни запасних частин є платними. Виріб виготовлений у відповідності до європейських стандартів і пройшов сертифікацію.



Дана інструкція призначена для наступних моделей побутових вбудованих електричних духових шаф:

DE-604, DE-605, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV,  
DE-610BL, DE-610WH, DE-611, DE-611BL, DE-611WH,  
DE-615BL, DE-615WH, DE-620BL, DE-620WH.

**Шановний покупець,**

**Спасибі, що Ви обрали продукцію торгової марки “MBS”.**

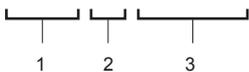
**Виробник**

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

**Серійний ідентифікаційний номер**

(Вказаний в гарантійному талоні, в наклейці на моторі, в наклейці на коробці).

2011 01 01 170



1 – рік  
2 – місяць  
3 – серійний номер виробу











CE ISO9001 : 2000 EAC