



КЫСТАРЫЛМА ЭЛЕКТР КӨМӨЧ МЕШИН

орнотуу, иштетүү жана кам көрүү

KG

Үлгүлөр

НУСКАМАСЫ

**DE-601, DE-611,
DE-611BL, DE-611WH,
DE-620**

ЭЛЕКТР КІРІСТІРІЛЕТІН ДУХОВКА ШКАФТАРЫ

орнату, пайдалану және күту

KZ

Үлгілер

НҮСҚАУЛЫҒЫ

**DE-601, DE-611,
DE-611BL, DE-611WH,
DE-620**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

по установке, эксплуатации и уходу

RU

Модели

ИНСТРУКЦИЯ

**DE-601, DE-611,
DE-611BL, DE-611WH,
DE-620**

KG	1
KZ	23
RU	45

Урматтуу сатып алуучу!

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.

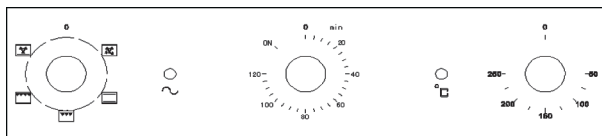
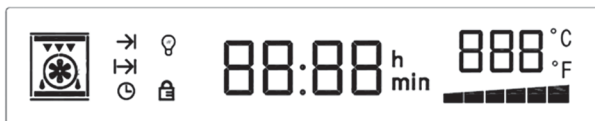
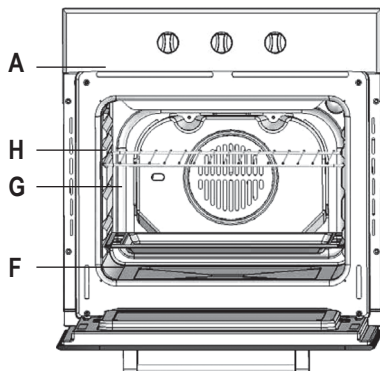
МАЗМУНУ

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

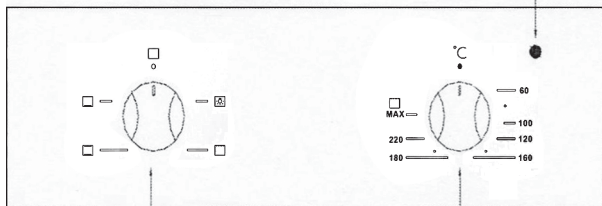
- A – Башкаруу тактасы
- B – Көмөч мештин функцияларын тандоо туткасы
- C – Термостаттын туткасы (температураны коюу)
- E – Жарык индикатору (көмөч меш керектүү температурага чейин ысып чыкканда күйүп калат)
- F – Түпкүч же көмөч табак
- G – Тор
- H – Торду же көмөч табакты багыттагычтар
- I – Тамак быша турган убакытты коюу туткасы (DE-611, DE-611BL, DE-611WH үлгүлөрү үчүн)
- K – Таймердин коюлгандыгын көрсөтүүчү индикатор
- L – Тамак быша турган убакытты көрсөтүүчү индикатор



K

L

E



B

C

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 торпоктуң 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 ачылган 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 “С” 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 “С” 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. Жогору жагын ысытуу 940-1110 Вт

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

2.7. Гриль 2090-2520 Вт

Термостаттын туткасын “С” 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.

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 желдеткичин 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. Муздатып желдетүү

Шаймандын сыртын муздатуу үчүн, бул үлгүнүн көмөч меш ысык болгондо автоматтык түрдө иштеп 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).

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.

4. КӨМӨЧ МЕШКЕ КАНТИП КАМ КӨРҮҮ КЕРЕК

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

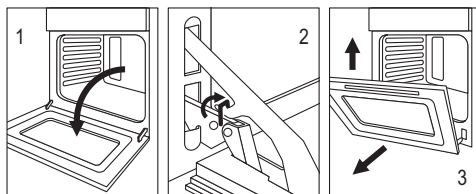
Көмө мешти узак мезгилге чейин пайдалануу үчүн, аны такай тазалап туруу керек, ошондой эле төмөнкү шарттарды эске алыңыз:

- 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.

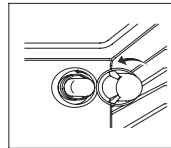
4.1. Мештин эшигин чечүү

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; жылууулук 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 жылуулуку 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	
	Айландыргычта (эгер болсо)						
	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 	Гриде бышкан тоок	1.5	3	5	200	55-60	
	Айландыргычта (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 	Бардык тоңдурулган азыктар						
	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	
	Жарым фабрикаттар						
	Тооктун канаттары	0.4	2	-	200	20-25	
	Жаңы жасалган азыктар						
	Кургак печенье (үбөлөнмө)	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 колуңуз 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

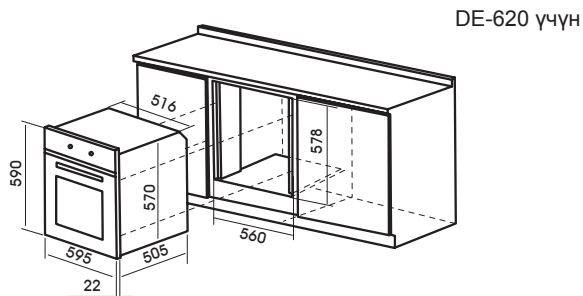
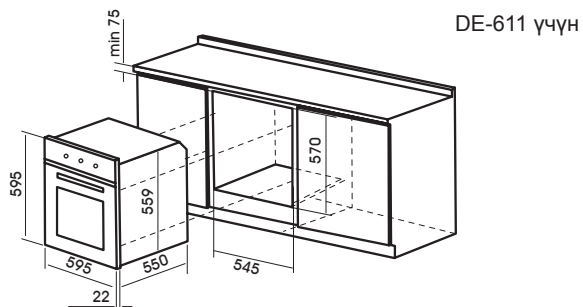
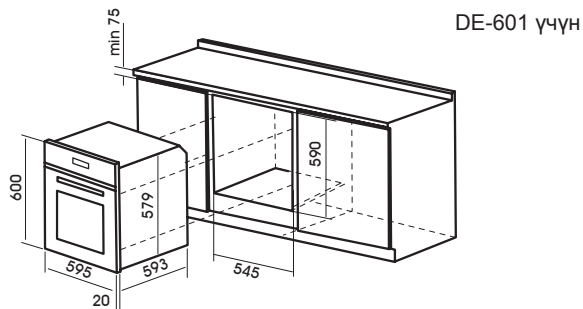
Көмөч мешти атайын квалификациясы бар адис гана орнотушу керек. Өндүрүүчү шайман туура эмес орнотулгандыктан улам адамдарга, жаныбарларга же мүлккө келтирилген зыянга жооп бербейт.

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!!!

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

7.1. Кыстарылма көмөч мештерди орнотуу

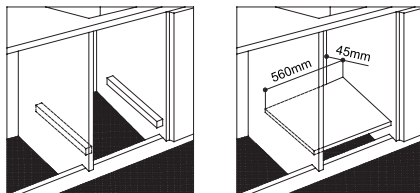
Кыстарылма көмөч меш талаптагыдай иштеши үчүн, ал тийиштүү эмерекке кыстарылышы керек. Төмөнкү сүрөттө столдун астына же дубалдагы шкапка орнотуу үчүн талап кылынган оюктун өлчөмдөрү келтирилген.



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.



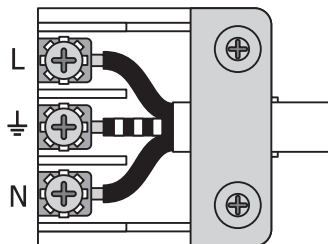
7.2. Электр туташуулары

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 орнотуңуз.



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 алыңыз. 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-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

9. КЕПИЛДИК

Электр көмөч мешине кепилдик, ал сатылып алынган күндөн баштап үч 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.

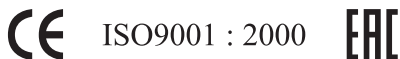
Болбосо, кепилдик милдеттенмелер юридикалык күчкө ээ болбой калат.

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.



Продукт өмүр – 7 жыл.

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

DE-601, DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-620.

Урматтуу сатып алуучу,

“MBS” соода маркасынын шайманын тандагандыгыңыз үчүн чоң рахмат!

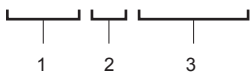
Өндүрүүчү

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 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.

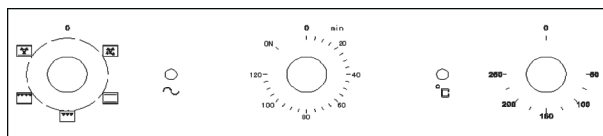
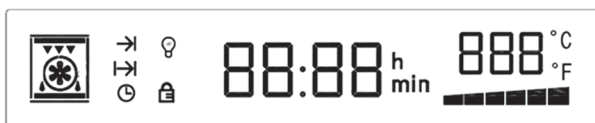
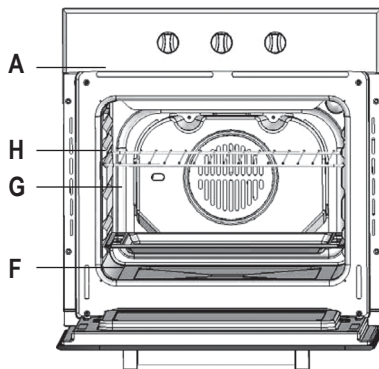
МАЗМҰНЫ

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



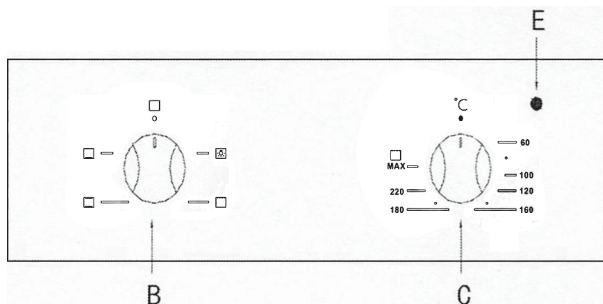
Сипаттама

- A – Басқару тақтасы
- B – Духовка функциясын таңдау тұтқасы
- C – Термостат тұтқасы (температураны орнату)
- 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-611, DE-611BL, DE-611WH үлгілері)
- K – Таймерді орнату индикаторы
- L – Өзірлеу уақытын орнату индикаторы



K

L



B

C

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-эзірлеу 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 эзірленеді және қызартылады. Бұл режимде сіз әр түрлі тамақтарды бір уақытта эзірлей аласыз, өйткені сәйкес эзірлеу температурасы бірдей болады. Бір уақытта ең көбі 2 қаңылтыр табаны «Бірнеше қаңылтыр табада эзірлеу» тарауындағы нұсқауларды орындап қолдануға болады.

Бұл режим әсіресе қабықша пайда болатын тамақтарды немесе ұзақ эзірлеу уақыты қажет тамақтарды эзірлеу үшін қолайлы: лазанья, макароннан жасалған көмеш, картоп және т.б. қосылған қуырылған тауық. Бұған қоса, жылуды тамаша бөлу қуырдақты эзірлегенде төменірек температураларды қолдануды мүмкін етеді. Бұл кезде азырақ сөл жоғалады, ет жұмсарады және эзірлеу кезінде салмағын азырақ жоғалтады. Multi-эзірлеу режимі әсіресе балықты эзірлеуге қолайлы. Балықты дәмдеуіштердің азғантай мөлшерін қосып эзірлеуге болады, осылайша, хош иісті және сыртқы түрді сақтауға болады. Цукини, баклажан, бұрыш және т.б. сияқты көкөністік тамақтарды эзірлеу 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 эзірлеу үшін тамаша, мысалы, пиццаны немесе үлкен қуырдақты. Тек бір қаңылтыр табаны немесе торды қолданыңыз. Алайда, бірнеше қаңылтыр таба қолданылса, эзірлеу процесінің ортасында олардың орындарын ауыстыру керек.

2.5. Нәзік эзірлеу 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 эзірлегенде 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 эзірлеуді аяқтау үшін қолдануға болады.

2.7. Гриль 2090-2520W

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

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 қосылуы, бұл духовкада қатты емес жылуды біркелкі бөледі қамтамасыз етеді.

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

2.10. Еріту 45-55W

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

2.11. Салқындататын желдету

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

Ескерту

Әзірлеу аяқталғаннан кейін вентилятор духовка жеткілікті салқындағанша қосылу қалады.

3. ДУХОВКАНЫ БАСҚАРУ

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

Бұл үлгі өзірлеу 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.

Өзірлеу режимін бағдарламалау (тек кейбір үлгілерде қол жетімді).

3.2. Автоматты түрде орнату

(духовканы автоматты түрде қосу және өшіру уақытын орнату)

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

3.3. Жартылай автоматты түрде орнату

(духовканы автоматты түрде қосу және өшіру уақытын орнату)

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

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

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

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

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

3.4. 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.

3.5. Артқы жарық

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

4. ДУХОВКАНЫ ТИІСТІ КҮЙДЕ САҚТАУ ӘДІСІ

Тазалау немесе қызмет көрсету алдында духовканы қуат көзінен өшіріңіз.

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

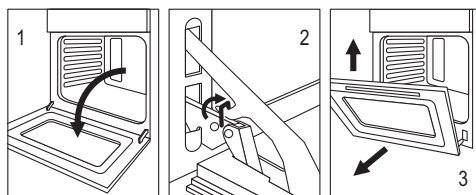
- Эмальдалған немесе тот баспайтын болаттан жасалған элементтерді зақымдауы мүмкін абразивтік ұнтақтарды немесе күйдіргіш заттарды қолданбай, жылы сумен жуу керек. Тот баспайтын болатта кетіру қиын дақтар пайда болуы мүмкін. Сатылымда бар арнайы заттарды қолданыңыз. Тазалаудан кейін мұқият жуу және кептіру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

- Шыны ыдысты абразивтік емес заттармен және губкалармен жуыңыз, сөйтіп оны кепкенше сүртіңіз.

4.1. Есікті шешу

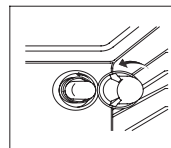
Тазарақ жинау үшін духовка есігін шешуге болады. Бұл келесідей орындалады:

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



4.2. Артқы жарық шамын ауыстыру

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





5. ТАМАҚТАРДЫ ӨЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ ТӘЖІРИБЕЛІК КЕҢЕСТЕР

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

5.1. Алдын ала қыздыру

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

5.2. Бірнеше қаңылтыр табада 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	Температураны 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 селді 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	Өзірленетін тамақ	Салмағы (кг түрінде)	Духовка түбінен қаңылтыр табаның күйі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Термостат көрсеткіштері	Өзірлеу уақыты (минут)	
1. Конвекция 	Үйрек	1	3	15	200	65-75	
	Қуырылған сиыр ету немесе бұзау еті	1	3	15	200	70-75	
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80	
	Құрғақ печенье (үгілмелі)	-	3	15	180	15-20	
	Ватрушкалар	1	3	15	180	30-35	
2. Multi-өзірлеу 	Пицца (2 қаңылтыр табада)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Қозы	1	2	10	180	50-60	
	Қуырылған тауық+картоп	1	2-4	10	180	60-75	
	Макрель	1	2	10	180	30-35	
	Мейіз қосылған 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	
	Істікте (бар болса)						
	Істіктегі бұзау еті	1.0	-	5	Max	80-90	
Істіктегі тауық	1.5	-	5	Max	70-80		

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

Ескерту

Өзірлеу уақыты шамамен берілген және әр түрлі таңдауларға байланысты өзгеріп отыруы мүмкін. Грильді немесе конвекциясы бар грильді қолданып 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

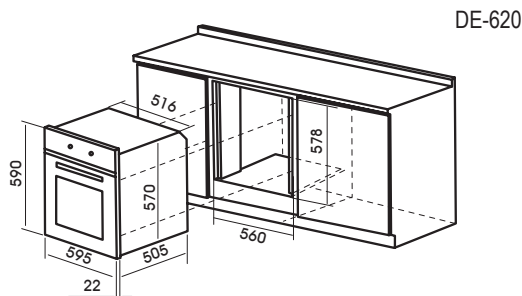
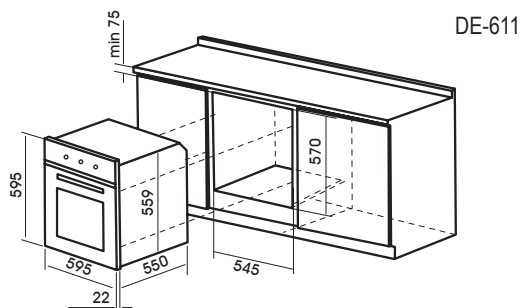
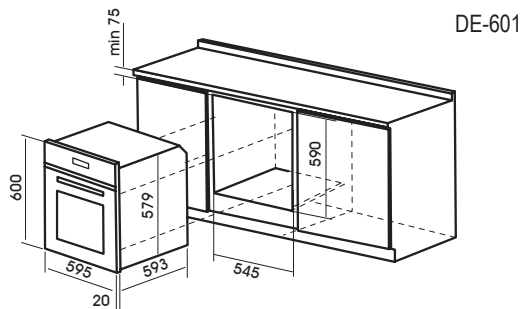
Духовканы тек білікті маман орнатуы керек. Өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке зиян келтіруі мүмкін дұрыс емес орнатуға жауапкершілік алмайды.

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

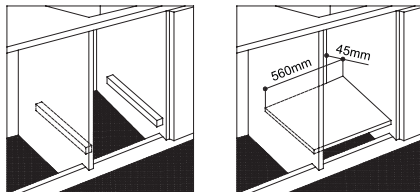
Кірістірілетін духовканың дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін ол кірістірілетін жиһаз сәйкес болуы керек. Төмендегі суретте үстел астына немесе қабырға шкафына орнатуға арналған қуыстың өлшемдері көрсетілген.



Ескерту

Тапсырыс берушінің талаптарына сай орнату.

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



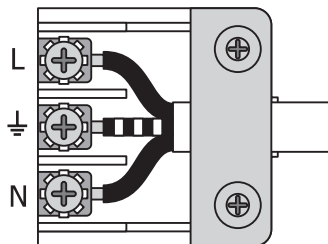
7.2. Электр қосылымдар

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

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

7.2.1. Қуат кабелін орнату

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



7.2.2. Қуат кабелін электр желісіне жалғау

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

8. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ






DE-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

9. КЕПІЛДІК

Біз осы электр духовка шкафтарына сатып алу күнінен бастап үш 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.

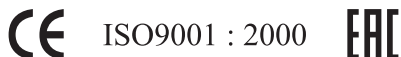
Әйтпесе, кепілдік бойынша міндеттемелер жарамсыз болады.

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.



Бұйымды пайдалану мерзімі – 7 жыл.

Бұл нұсқаулық тұрмыстық кірістірілетін духовка шкафтарының келесі үлгілеріне арналған:

DE-601, DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-620.

Құрметті сатып алушы,

«MBS» сауда белгісінің өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет.

Өндіруші

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЬЮ, 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 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 повисить 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.

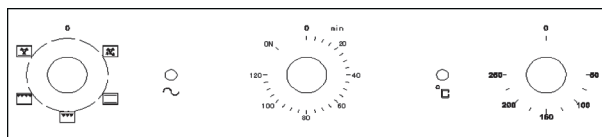
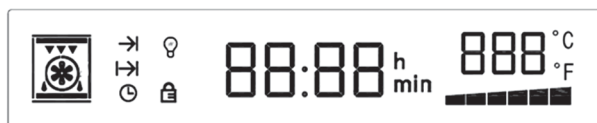
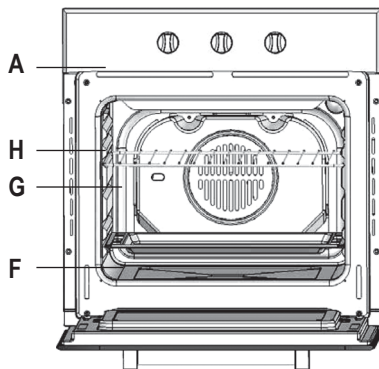
СОДЕРЖАНИЕ

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



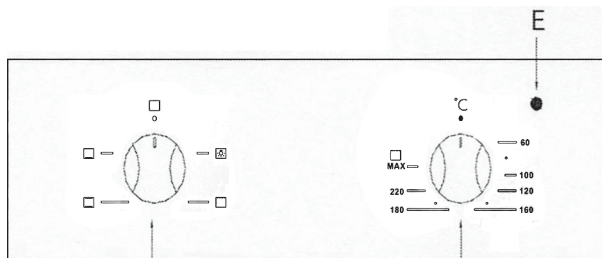
Описание

- A – Панель управления
- B – Ручка выбора функции духовки
- C – Ручка термостата (установка температуры)
- 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 (модель DE-611, DE-611BL, DE-611WH)
- K – индикатор подключения к сети электропитания
- L – индикатор разогрева духовки



K

L



B

C

E

1. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ

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

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

2. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

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

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический вариант, традиционный тип духовки, который был усовершенствован оптимальным распределением тепла и сниженным потреблением энергии. Конвекционная духовка по-прежнему не имеет равных при приготовлении блюд с множеством ингредиентов, например, ребрышки на капусте, треска по-испански, рыба по-анконски, нежные кусочки телятины с рисом и т.д. Потрясающие результаты также достигаются при приготовлении блюд из говядины или телятины (тушеное мясо, гуляш, дичь, ветчина и т.д.), которые требуют длительного приготовления со сбрызгиванием водой или жиром. Это лучший вариант для кексов, тортов и запекания в горшочках. При приготовлении в режиме конвекции, используйте только один противень или решетку, в противном случае распределение тепла будет неравномерным. Используя разные положения противня, вы можете изменять соотношение тепла для верхней и нижней части. При выборе положения противня, ориентируйтесь на то, где блюда требуется больше тепла – сверху или снизу.

2.2. Быстрое приготовление 2125-2560W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а также принудительная конвекция, что обеспечивает постоянное равномерное распределение тепла в духовке.

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

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

2.3. Multi-приготовление 2370-2924W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до максимума. Попеременно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также принудительная конвекция. Поскольку тепло остается постоянным и равномерно распределено, блюда готовятся и подрумяниваются равномерно по всей поверхности. В этом режиме вы можете готовить одновременно разные блюда, поскольку соответствующая температура приготовления будет одна и та же. Максимально одновременно можно использовать 2 противня, следуя инструкциям раздела “Приготовление на более чем одном противне”.

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

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

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

2.4. Пицца 2772-3420W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до 250°. Включены нижний и круговой нагревательные элементы, а также принудительная конвекция. Данная комбинация быстро нагревает духовку, т.к. прибор использует большую мощность, что дает большое количество тепла, исходящего в основном снизу.

Режим пицца идеален для приготовления блюд, для которых требуется высокая температура, как пицца или большое жаркое. Используйте только один противень или решетку. Однако, если использовать более одно противня, их следует 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.

2.7. Гриль 2090-2520W

Положение ручки термостата “С”: максимум. Включены центральные верхние нагревательные элементы. Очень высокая и прямая температура гриля дает возможность поджарить мясо до образования корочки, сохраняя все соки внутри. Гриль также рекомендуется для приготовления блюд, для которых требуется высокая температура на поверхности: стейк, телятина, мясо на ребрышках, филе, гамбургеры и т.д. Некоторые примеры приготовления на гриле включены в раздел “Практические советы по приготовлению блюд”.

2.8. Гриль с конвекцией 2100-2550W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до 200°. Включены центральный верхний нагревательный элемент и принудительная конвекция. Такая комбинация увеличивает эффективность непрямого теплового излучения нагревательных элементов посредством усиленной циркуляции воздуха в духовке. Это предотвращает подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникнуть внутрь. Идеальные результаты достигаются при приготовлении кебаба из мяса и овощей, сосисок, ребрышек, курицы в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и т.д.

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

Этот режим также идеально подходит для приготовления жареной рыбы.

2.9. Выпечка 1660-2020W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° - до 250°. Включены задний нагревательный элемент и принудительная конвекция, обеспечивая равномерное распределение несильного тепла в духовке.

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

2.10. Размораживание 45-55W

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

2.11. 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) (модель DE-611)

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 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. 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.

3.3. 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.

3.4. 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.

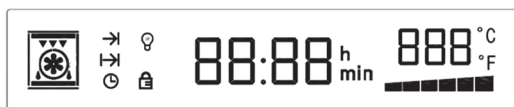
3.5. Подсветка

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

3.6. Управление духовкой DE-601

Здесь представлен общий вид панели управления. В зависимости от модели бытового прибора, отдельные элементы могут отличаться.

Пояснение пиктограмм кнопок



K1



K2



K3



K4



K5



K6



K7



K8

Рис. 1: Схема расположения кнопок

Пиктограммы	Функция	Пиктограммы	Функция
K1	Питание, для закрытия печи (нажмите и удерживайте в течение 2 секунд)	K5	Для уменьшения времени или температуры
K2	Функция управления: для выбора функции запекания	K6	Для увеличения времени или температуры
K3	Кнопка осветителя	K7	Переключатель параметров (температура и время)
K4	Отсрочка, функция задания времени	K8	Запуск или пауза
Комбинация K5+K6	Для регулировки времени		

Секции дисплея








Рис. 2: Пиктограмма на экране дисплея

Пояснение к пиктограмме на экране дисплея

Пиктограммы	Функция	Пиктограммы	Функция
1	Пиктограмма «Функция»	8	Пиктограмма «Градусы Цельсия °C»
2	Пиктограмма «Установка времени конца работы»	9	Пиктограмма «Функция отсрочки»
3	Пиктограмма «Состояние нагрева»	10	Пиктограмма «Функция блокировки экрана»
4	Пиктограмма «Индикатор осветителя печи»	11	Пиктограмма «Минуты»
5	Пиктограмма «Отображение текущего времени»	12	Пиктограмма «Отображение температурной шкалы»
6	Пиктограмма «Часы»	13	Пиктограмма «Градусы Фаренгейта °F»
7	Пиктограмма «Отображение значения температуры»		

Описание пиктограммы «Функции»

Значок	Функция	Значок	Функция
	Верхний внешний нагревательный элемент		Верхний внутренний нагревательный элемент
	Вентилятор нагрева (разморозка)		Нижний нагревательный элемент
	Задний нагревательный элемент		

3.6.1. Описание программ и работы модели DE-601

Включение питания

При подключении печи к электросети панель дисплея начинает процесс самопроверки, слева направо, каждая кнопка будет загораться на 0,5 секунды (всего 8 кнопок), проверка занимает всего 4 секунды, при завершении самопроверки прозвучит звуковой сигнал. Дисплей загорится на 4 секунды. По умолчанию будет отображаться время «12:00», час «12» будет мигать, подробнее см. требования по настройке часов.

Все элементы подсветки загорятся через 20 с без начала работы, и печь переключится в режим выбора функции.

Нажмите любую кнопку в состоянии отключенного питания, печь перейдет в режим выбора функции; если после этого вы ничего не сделаете, питание отключится через 60 с.

Режим выбора функции: На экране дисплея будет отображаться текущее время, подсветка всех кнопок будет включена.

Режим ожидания: На экране дисплея будет отображаться текущее время, подсветка всех кнопок будет выключена.

Режим отключенного питания: Экран дисплея будет отключен, как и подсветка всех кнопок.

Настройка часов

- После подключения печи к электросети и завершения самопроверки панели дисплея, на дисплее по умолчанию будет отображаться «12:00», час «12» будет мигать (1 раз в секунду). Часы можно настроить, касаясь кнопок «+» и «-», чтобы установить час. (00~23~00 по циклу).



Рис. 3: Установка часа



Рис. 4: Установка минут


После установки значения часа, используйте комбинацию кнопок (коснитесь кнопки «+» и «-» одновременно) для перехода к установке минут. В это время индикатор минут «00» начнет мигать, касаясь кнопку «+» или «-», задайте значение в минутах (0–59–0 по циклу).

После установки значения минут снова нажмите указанную выше комбинацию кнопок для подтверждения, на этом настройка времени завершена.

Во время настройки значения часов будет отображаться как «h». Во время настройки значения минут будет отображаться как «min». После подтверждения «h» и «min» отображаться не будут. Для быстрой настройки нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-». После настройки времени, в случае отсутствия подтверждения в течение 10 с, система подтвердит время автоматически и перейдет в режим выбора функции. Если в течение 20 с после включения питания время не будет настроено, система автоматически перейдет в режим выбора функции с временем «12:00». В случае отключения электропитания часы необходимо переустановить.

- Настройка часов в режиме выбора функции. Если часы не настроены после подключения печи к электросети, можно нажать комбинацию кнопок (кнопки «+» и «-»), чтобы настроить часы. См. процедуру, описанную выше.

Выбор функции

В режиме выбора функции выберите необходимую функцию, касаясь кнопки «», на рисунке ниже показан порядок меню (прибор запомнит последний выбранный режим работы). Всего предусмотрено 14 меню, с 1 по 10 – меню нормальной работы, с 11 по 14 – режим автоматических функций. Функции 11-13 отображаются как «P-1~P-3», функция 14 – пиктограммой «HC». В режимах автоматической работы время и температуры предустановлены, и они используются, когда пользователь не очень знаком с работой прибора.

Функции, температура и время работы для автоматического режима указаны в прилагаемой таблице.

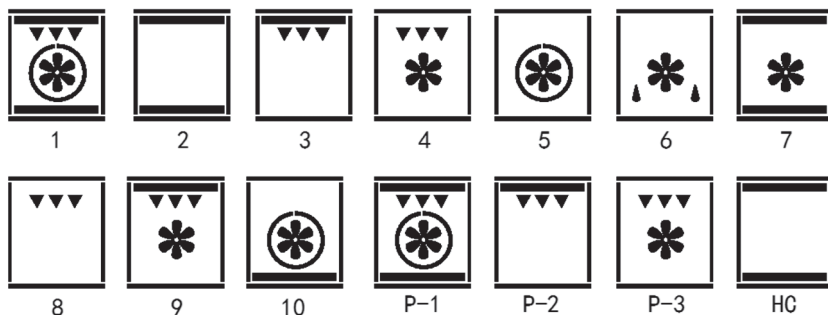


Рис. 5: Режим работы печи

При выборе функции на месте часов отображается время приготовления пищи по умолчанию для соответствующей выбранной функции. На индикаторе температуры отображается заданная температура для соответствующей функции, пиктограмма температуры «°C» мигает. (Время

приготовления пищи и температура по умолчанию для каждой из функций отображаются в меню режима работы). Температуру приготовления пищи можно отрегулировать, касаясь кнопок «+» или «-». Температура регулируется с шагом в 5 градусов. (См. меню режима работы, где указан диапазон регулировки температуры для каждой функции).

После настройки температуры приготовления пищи переключитесь на настройку времени, коснувшись кнопки переключателя времени и температуры «⌚». При этом на месте часов будет отображаться время приготовления пищи по умолчанию для соответствующей выбранной функции, а индикатор будет мигать (на индикаторе отображается значение в минутах: 30:00). Коснитесь кнопки «+» или «-» для настройки времени запекания (Диапазон настройки времени приготовления пищи: 00 минут – 10 часов). Для изменения значения на одну единицу (минуту) коснитесь кнопки один раз, для изменения значения с шагом в 5 минут – нажмите и удерживайте кнопку, пока значение не изменится.

Примечание: Минимальная единица настройки времени работы – минуты, возможность переключения на секунды не предусмотрена. Краткое нажатие вызовет отображение значений 01:00, 02:00, 03:00 и т. д. При нажатии и удерживании кнопки будут отображаться значения 05:00, 10:00, 30:00 и т. д. Независимо от того, какую кнопку вы нажимаете («+» или «-») для настройки времени, при нажатии и удерживании кнопки «+» или «-» на дисплее будут отображаться значения только с шагом 5 минут, т. е. 05:00, 10:00 и т. д.)

После настройки времени приготовления путем краткого или длительного нажатия кнопок «+» и «-», пиктограмма минут «min» будет отображаться, когда заданное значение времени меньше или равно 60 минутам, а пиктограмма часов «h» отображается, когда заданное время приготовления больше 60 минут. Если время приготовления пищи задано на 0 минут, и если в это же время будет нажата кнопка «⌚», печь не будет работать, а система автоматически перейдет в состояние ожидания.

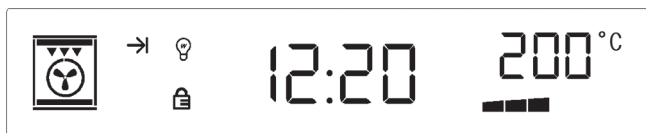


Рис. 6: Индикация настройки температуры во время работы печи

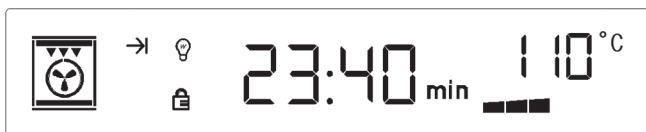










Рис. 7: Индикация фактических параметров во время работы печи


Если значение не подтверждается дольше 10 секунд в процессе настройки, система вернется в состояние ожидания. Для сброса счетчика времени во время процесса настройки нажмите кнопку осветителя на 10 секунд и продолжайте настройку температуры или времени приготовления пищи.







Во время выбора функций и регулировки времени или температуры приготовления пищи подсветка всех кнопок будет гореть. После подтверждения настроек, подсветка всех кнопок, кроме кнопки питания, пуска и осветителя, погаснет.

При переключении на время или температуру приготовления пищи индикатор времени или температуры запекания мигает (1 раз в секунду). Индикатор перестанет мигать после того, как время или температура будут подтверждены. Отсчет времени работы печи начнется после пуска (отсчет в секундах).

После подтверждения настроек будут отображаться пиктограммы «» и «». Включится блокировка экрана, а на дисплее будет отображаться значок блокировки «». В этом случае можно нажать кнопку паузы «» для приостановки работы или нажать и удерживать кнопку питания «» для отключения, другие кнопки не активны. После подтверждения пуска в позиции часов отсчет времени отображается 10 секунд и время системы 2 секунды, эти индикаторы переключаются между собой. В позиции температуры заданная температура отображается 2 секунды, а текущая температура внутри печи – 10 секунд, и они переключаются между собой.


При выборе функции конвекции на дисплее будет отображаться  и вращение по часовой стрелке. Если Вам нужно приостановить или сбросить время или режим работы, коснитесь кнопки «» под статусом работы, блокировка и все элементы отключатся (за исключением осветителя печи и вентилятора), подсветка кнопки паузы «» будет мигать (1 раз в секунду). На индикаторе часов будет отображаться оставшееся время работы, а на индикаторе температуры – фактическая температура в печи.

Работа печи приостановлена, режим работы, температуру и время можно сбросить. Коснитесь снова «», система начнет работу в соответствии с заданным режимом. Печь продолжит работу согласно новым заданным часовым параметрам, на индикаторе времени будет отображаться отсчет времени.



При запуске функции приготовления пищи осветитель печи и подсветку кнопки осветителя «» можно по отдельности включать и выключать с помощью кнопки осветителя. Если осветитель печи отключится по время работы печи, в дополнение к прямому управлению освещением с помощью кнопки «», можно также приостановить работу печи нажатием на кнопку паузы «», а затем коснуться кнопки «» снова, чтобы снова включить освещение печи. При отключении освещения печи пиктограмма «» гаснет, а пиктограмма «» загорается, когда освещение печи включается.

Если необходимо отключить работу гриля, нажмите и удерживайте кнопку питания, при этом дисплей перейдет в состояние ожидания, вытяжной вентилятор выключится после того, как температура внутри печи опустится ниже 100 °С.

Как только температура в печи достигнет заданного значения, система выдаст звуковой сигнал длительностью 2 секунды. Когда закончится отсчет времени приготовления пищи, звуковой сигнал будет выдаваться непрерывно, а система автоматически вернется в режим выбора функции. Звуковой сигнал можно отключить любой из кнопок, а вытяжной вентилятор отключится после того, как температура в печи опустится ниже 100 °С.

После запуска любой программы, можно нажать и удерживать кнопку питания «» для отключения печи, тогда система вернется в состояние ожидания.

Автоматический режим «Гриль»

В режиме выбора функции коснитесь кнопки «», чтобы выбрать автоматический режим, на индикаторе температуры отображается пиктограмма соответствующей функции (см. P-1). На индикаторе часов будет отображаться время приготовления пищи по умолчанию для соответствующей выбранной функции, и индикатор будет мигать. В это время можно настроить время приготовления пищи. (Методика регулировки такая же, как и в режиме ручной настройки, время функции «НС» не регулируется). Регулировка времени имеет функцию автоматического запоминания, а значение по умолчанию будет восстановлено после отключения электропитания. После настройки времени приготовления пищи коснитесь кнопки «», с ее помощью можно запустить, приостановить работу или изменить функцию. Отмена выполнения этой функции производится так же, как и функции нормальной работы.

После запуска автоматического режима, индикатор времени показывает отсчет времени 10 секунд и время системы 2 секунды, эти индикаторы переключаются между собой. Индикатор температуры показывает заданную температуру 2 секунды (см. P-1), а индикатор текущей температуры в печи – 10 секунд, они переключаются между собой.

(См. рисунок ниже, на котором представлена индикация автоматического режима работы)

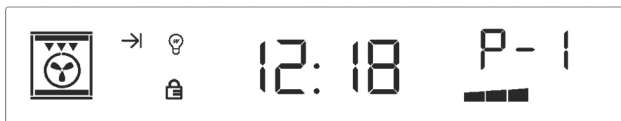


Рис. 8: Индикация работы в автоматическом режиме

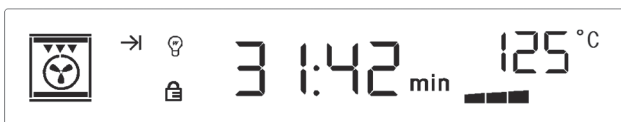








Рис. 9: Индикация фактических параметров во время работы печи в автоматическом режиме

Работа осветителя печи

Осветитель печи «» имеет отдельную схему управления, которая не связана и не зависит от работы других кнопок. Во время работы осветителя печи на дисплее отображается символ «». Осветитель отключается по умолчанию при включении питания. После включения питания печи кнопка осветителя не активна, за исключением процесса настройки времени системы. В других режимах осветитель печи можно включать и выключать с помощью кнопки осветителя.

Функция отсрочки

После настройки функций, времени и температуры (перед запуском), коснитесь кнопки «», время переключится на время конца приготовления пищи (конечное время по умолчанию = время системы + заданное время работы гриля + время отсрочки (5 минут) по умолчанию), пиктограмма окончания времени приготовления пищи начнет мигать, индикатор часов будет отображать минуты и мигать (см. рис. 10). Коснитесь кнопки «+» или «-» для настройки конечного времени, единица регулировки может быть только «1». Коснитесь кнопки «» для начала работы, печь перейдет в состояние отсрочки автоматически.

1. В состоянии отсрочки активна только кнопка осветителя для управления осветителем печи, остальные не активны.
2. В состоянии отсрочки отображается следующее: время системы на индикаторе часов, меню (в случае автоматического режима) или заданная температура – на индикаторе температуры. Включается блокировка экрана. Время отсрочки по умолчанию задано на 5 минут, этот параметр можно изменить на 24 часа максимум минус заданное или предустановленное время приготовления пищи.
3. Если время приготовления пищи задано на 0 минут, и в это время выполняется настройка функции отсрочки, можно коснуться кнопки запуска «» после завершения настройки времени отсрочки, печь не будет выполнять функцию отсрочки, а система автоматически вернется в состояние ожидания.
4. Если значение не подтверждается дольше 10 секунд в процессе настроек, система вернется в состояние ожидания.
5. После завершения времени отсрочки пиктограмма отсрочки исчезнет, а программа перейдет в режим работы.
6. В состоянии отсрочки изменить или приостановить режим отсрочки невозможно. Если в состоянии отсрочки отсрочку необходимо отменить, то для этого нужно нажать и удерживать кнопку питания «», и система перейдет в состояние ожидания.
7. Функцию отсрочки можно задать для ручного и автоматического режима работы.

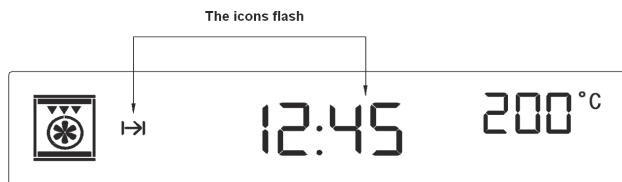



Рис. 10: Индикация настройки функции отсрочки

Диапазон отображения температуры и переключатель режимов индикации

Диапазон отображения температуры: не ниже 30°C, в ином случае на дисплее будет отображаться Lo° .

Предусмотрено два режима индикации температуры: один в градусах по Цельсию, второй в градусах по Фаренгейту, по умолчанию при включении питания значения отображаются в градусах по Цельсию.

Когда печь находится не в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку переключателя  (K7) в течение 3 с для переключения режима индикации с градусов по Цельсию на градусы по Фаренгейту и обратно, используемый метод преобразования представлен ниже:

$$^{\circ}\text{C}=5\times(^{\circ}\text{F}-32)/9 \quad ^{\circ}\text{F}=9\times^{\circ}\text{C}/5+32$$

Прочие указания

- Звук при нажатии клавиш
- Звук при прикосновении к клавишам
- Звук при нажатии неактивной кнопки: например, во время настройки времени отсрочки нажмите кнопку «→» для уменьшения времени отсрочки до минимального значения, а затем коснитесь неактивной кнопки (будет выдан звуковой сигнал ошибки).
- Звук аварийного сигнала или подсказки: звуковой сигнал отказа или перехода к процедуре настройки. Температура достигла заданного значения, процедура завершена, сигнализация отказа.

Функция защиты

- В случае срабатывания датчика короткого замыкания или обрыва цепи в состоянии работы на дисплее будет отображаться E-1. См. рисунок 11.

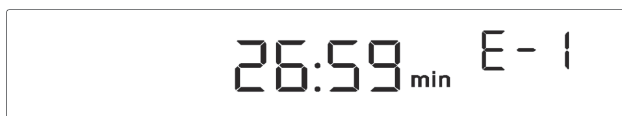


Рис. 11: Индикация кода неисправности E-1

- Если печь находится не в режиме разморозки, и температура в печи менее 35°C после нагрева в течение 5 минут, значит, возникла неисправность нагревательного элемента, на дисплее будет отображаться E-2; См. рисунок 12.

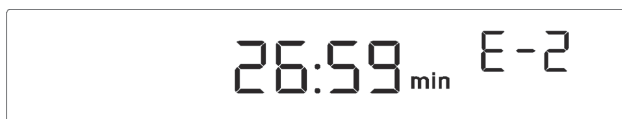

















Рис. 12: Индикация кода неисправности E-2

При возникновении одной из двух описанных выше неисправностей кнопка питания  будет мигать, блокировка экрана будет снята, а пиктограмма блокировки  исчезнет, прибор будет выдавать звуковой сигнал в течение 10 с. На дисплее будет отображаться код неисправности, все кнопки будут не активны, кроме кнопки питания. Нажмите и удерживайте кнопку питания для сброса индикации. Система перейдет в состояние ожидания.

Это устройство имеет выбор из 13 функций запекания.

	Пиктограммы	Описание функции
Функция 1		Режим быстрого разогрева: В этом режиме внутренняя и внешняя часть верхнего нагревательного элемента, нижний и задний нагревательный элементы включаются попеременно для обеспечения надлежащей циркуляции тепла. Вентилятор также включается, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла и сократить время жарки продукта. Этот режим подходит для быстрого разогрева печи.
Функция 2		Обычный режим запекания (нагрев сверху и снизу): В этом режиме нагрев обеспечивается обычным путем – работой верхнего и нижнего нагревательного элемента. Подходит для жарки мяса или запекания продуктов на одном противне.
Функция 3		Полный гриль: В этом режиме, работают внутренний и внешний верхние нагревательные элементы, все тепло направляется вниз на продукты. Этот режим подходит для запекания сосисок, бекона, бифштексов, рыбы и т. д. средних и больших размеров.
Функция 4		Полугриль и конвекция: В этом режиме работает внутренний верхний нагревательный элемент и вентилятор, который равномерно распределяет тепло на продукты, что обеспечивает более их равномерный нагрев. Подходит для запекания небольшого количества бекона, тостов и мяса.
Функция 5		Режим конвекции: В этом режиме циркуляции воздуха при запекании продуктов используется вентилятор. Время запекания будет коротким, поэтому этот режим довольно экономичный. Вентилятор обеспечит распределение тепла на каждый противень и исключит смешивание вкусов между разными блюдами.
Функция 6		Режим разморозки: Работает вентилятор и печь без нагрева продуктов. Время разморозки соответствует количеству и типу продуктов с учетом комнатной температуры. Время разморозки указывается на упаковке продукта.
Функция 7		Обычное запекание и конвекция: В этом режиме нагрев обеспечивается обычным путем – работой верхнего и нижнего нагревательного элемента. Вентилятор обеспечивает надлежащую циркуляцию тепла, что обеспечивает равномерное запекание продуктов. Подходит для запекания мяса и продуктов на одном противне.
Функция 8		Режим полугриля: В этом режиме работает внутренняя часть верхнего нагревательного элемента, который направляет тепло вниз на продукты. Этот режим подходит для запекания маленьких порций бекона, тостов, мяса и т. д.
Функция 9		Режим конвекции и гриля: В этом режиме используются обе части верхнего нагревательного элемента и вентилятор, что обеспечивает быстрое распределение тепла внутри печи. Он подходит, когда необходимо запечь продукты быстро с сохранением внутренней влаги продукта, например, бифштексов, котлет для гамбургеров и некоторых овощей.
Функция 10		Режим «Пицца»: В этом режиме используется задний нагревательный элемент, вентилятор и нижний нагревательный элемент одновременно. Он подходит, когда нужно нагревать продукт снизу, и для быстрого разогрева пиццы.

Функция 11 P-1	 P-1	Автоматический режим «Конвекция, малый гриль, верхний и нижний жар»: В этом режиме внутренняя и внешняя часть верхнего нагревательного элемента, нижний и задний нагревательные элементы включаются попеременно для обеспечения надлежащей циркуляции тепла. Вентилятор также включается, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла и сократить время приготовления продуктов. Подходит для быстрого предварительного разогрева печи.
Функция 12 P-2	 P-2	Автоматический режим «Гриль и верхний жар»: В этом режиме, работают внутренний и внешний верхние нагревательные элементы, все тепло направляется вниз на продукты. Этот режим подходит для запекания сосисок, бекона, бифштексов, рыбы и т. д. в средних и больших количествах.
Функция 13 P-3	 P-3	Автоматический режим «Малый гриль и конвекция»: В этом режиме работает внутренний верхний нагревательный элемент и вентилятор, который равномерно распределяет тепло на продукты, что обеспечивает более их равномерный нагрев. Подходит для запекания небольшого количества бекона, тостов и мяса.
Пароочистка	 HC	Режим легкой пароочистки: В этом режиме работают внешний верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для облегчения очистки печи, при этом нагревается вода в универсальном противне так, чтобы она выпарилась и осела на внутренних стенках печи после охлаждения.

Примечание:

Вытяжной вентилятор отключится, когда температура в духовке опустится ниже 100°C после отключения питания.

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

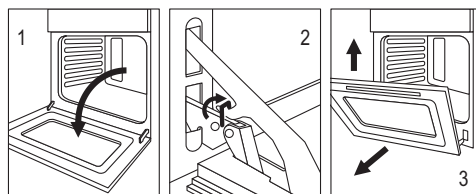
средство для удаления накипи и т.д.), поскольку данные средства могут повредить эмаль. Если жирные пятна или загрязнения тяжело удалить, используйте специальные средства для мытья духовок, следуя инструкциям на упаковке. Никогда не используйте пароочиститель для очистки внутренней поверхности духовки.

- 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.



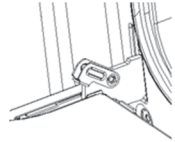
Снятие и крепление дверцы для модели DE-601

Для целей очистки и демонтажа панелей дверцы, дверцу печи можно снять. На каждой петле дверцы предусмотрен зажимной стержень, как только он защелкивается, дверца фиксируется на месте. Чтобы снять нижнюю дверцу, разожмите зажимной стержень, петля освободится, и дверцу можно будет снять.

Внимание! Если петля не заблокирована, то дверца может внезапно закрыться большой силой. Убедитесь, что зажимной стержень зафиксирован в нормальном состоянии, и разжат в случае демонтажа дверцы.

Демонтаж дверцы для модели DE-601

- Откройте дверцу полностью.
- Сложите правую и левую стороны зажимного стержня. (рисунок А)
- Закройте дверцу до упора, придерживайте обе створки дверцы (правую и левую), затем снова откройте дверцу вверх и вниз, и вытяните ее.

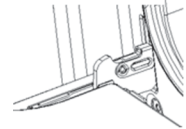


А

Монтаж дверцы печи

Монтаж осуществляется в обратном порядке.

- При установке дверцы, убедитесь, что обе петли вошли в соответствующие отверстия.
- Обе части петли должны войти в зацепление.
- При открытии дверцы, расправьте крылья зажимного стержня (рисунок В)



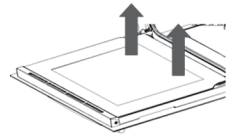
В

Внимание! Если дверца внезапно упадет или петли заблокируются, не трогайте петли. Обратитесь в сервисную службу.

Демонтаж и монтаж панели дверцы

Демонтаж

- Снимите дверцу печи, положите на кусок ткани.
- Одной рукой упритесь во внешнее стекло, а второй потяните внутреннее стекло. Держите стекло крепко при его извлечении.



С

Внимание! Опасно!

Наличие царапин на стекле может привести к трещинам.

Для очистки стекла запрещено использовать скребки, агрессивные и едкие чистящие средства.

Монтаж

- Вставьте внутреннее стекло в канавку в уплотнения дверцы.
- Обе стороны (правая и левая) нужно выровнять по вырезу и затем запрессовать стекло на место.
- Установите дверцу печи.

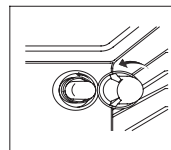
Демонтаж и монтаж боковых полок

Для очистки боковых стенок печи необходимо снять боковые полки печи.

Одной рукой надавите на боковую стенку печи, другой рукой возьмитесь за переднюю часть полки и вытяните ее.

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.



Снятие и замена лампы для модели DE-601

Внимание! В случае неисправности лампы осветителя печи лампу необходимо заменить. Опасность поражения Электрическим током!

Отключите автоматический выключатель в коробке предохранителей.

- В холодную печь положите кухонное полотенце.
- Выверните стеклянную крышку, поворачивая ее против часовой стрелки.
- Замените лампу на новую такого же типа.
- Завинтите стеклянную крышку на место.
- Уберите полотенце и включите автоматический выключатель



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






5.6. Приготовление Пиццы





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

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

5.7. Приготовление рыбы и мяса

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

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

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

Примечание

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

6. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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

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

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

Поиск и устранение неисправностей для модели DE-601

Во время работы печи могут возникнуть некоторые неисправности, прежде чем звонить в сервисную службу, сверьтесь с перечнем отказов, возможно Вам удастся устранить неисправность самостоятельно.

Работа в нормальном режиме:

При первом использовании печи может появиться специфический запах и дым на протяжении нескольких часов. Снимите решетки нагревательных элементов и прогрейте пустую печь в течение 1 часа при использовании печи в первый раз, затем установите решетки на место, подождите некоторое время, пока печь не остынет, откройте дверцу и очистите печь.

Во время работы печи могут быть щелкающие звуки, вызванные металлом стенок.

При наличии влаги в запекаемых продуктах, в печи может накопиться большое количество пара в результате нагрева.

Вентилятор запустится через 15 минут после начала работы печи. Даже если печь закрыта, вентилятор продолжит работать в течение 35 минут.

Разогрейте печь, прежде чем класть туда продукты для запекания.

В случае длительного запекания печь можно выключить до завершения программы и для завершения процесса запекания использовать остаточное тепло.

Таблица неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Печь не работает	Нет электропитания	Проверьте, включается ли свет или другие приборы на кухне
	Автоматический выключатель неисправен	Убедитесь, что автоматический выключатель не сработал
	Забыли нажать кнопку таймера	Сбросьте функцию таймера
Осветитель не загорается	Лампа неисправна	Замените лампу на новую
	Нет электропитания	Убедитесь, что на печь подается электропитание
Печь внезапно отключилась во время работы	Отключение питания	Проверьте, включается ли свет или другие приборы на кухне
	Сработала защита от перегрева	Убедитесь, что вентилятор охлаждения работает, если да, замените термостат
Печь не греется	Регулятор температуры не настроен	Задайте температуру
	Если в Вашей модели есть таймер, возможно, не задано время	Задайте время
	Отсутствует электропитание	Проверьте источник питания
	Нагревательный элемент поврежден	Замените на новый нагревательный элемент

Из-под стекла дверцы выступает вода во время работы	Уплотнение дверцы неплотно прилегает	Замените на новое уплотнение
	Петля дверцы ослаблена	Замените на новую петлю
Печь отключена, но вентилятор охлаждения продолжает работать	Печь работала в течение длительного времени, поэтому на ее охлаждение требуется больше времени.	Поднесите руку к выпускному отверстию, если оттуда выходит горячий воздух, то это нормально.
	Нормально разомкнутый термостат неисправен	Если из выпускного отверстия выходит воздух комнатной температуры, необходимо заменить нормально разомкнутый термостат.

Если проблема не решена: 1. Отсоедините прибор от сети электропитания (отключите или выверните предохранитель) 2. Позвоните в сервисную службу Вашего продавца. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Внутри прибора нет устройств, которые клиент может отремонтировать сам.

7. МОНТАЖ

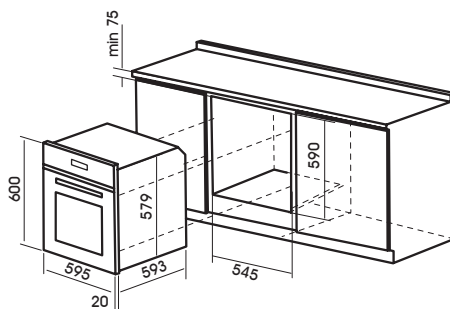
Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.

ВНИМАНИЕ!!!

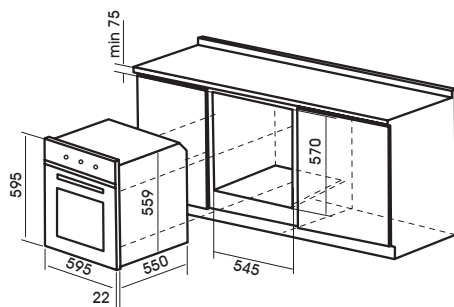
- Перед выполнением каких-либо регулировок или работ по обслуживанию, питание прибора должно быть отключено.
- Предполагается наличие канала для вентиляции.

7.1. Установка встраиваемых духовок

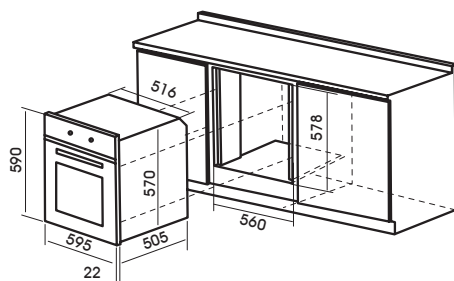
Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под стол или в стенной шкаф.



Для DE-601



Для DE-611

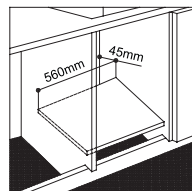
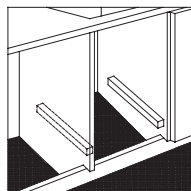


Для DE-620

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.

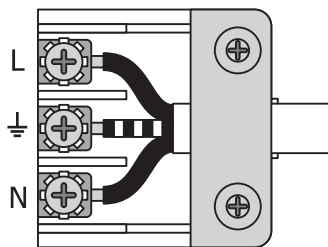
7.2. Электрические подключения

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 многополюсный автоматический выключатель. Он должен соответствовать нагрузке и действующим нормам (провод заземления не должен отключаться).
- Перед выполнением подключений, убедитесь, что выполнены нижеперечисленные пункты:
 - Электробезопасность прибора может быть обеспечена, только если он правильно и надежно заземлен в соответствии с нормами электробезопасности. Всегда проверяйте работоспособность заземления; если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель 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, указаному 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-601:

Напряжение/частота	220-240 В ~50 Гц
Суммарное потребление мощности	3350 кВт
Тип кабеля / сечение	H05VV-F 3*1,5 мм2
Длина кабеля	1,2 м
Габаритные размеры (высота/ширина/глубина)	595/595/593 (мм)
Монтажные размеры (высота/ширина/глубина)	600/600 не менее 595 (мм)
Основная печь	Многофункциональная печь
Класс по КПД использования энергии	A
Осветитель печи	25 Вт/300 °C
Потребляемая мощность в режиме гриля	3050 кВт






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

9. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы сроком на три года со дня 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.

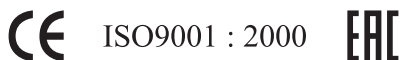
В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

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.



Срок эксплуатации изделия – 7 лет.

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

DE-601, DE-611, DE-611BL, DE-611WH, DE-620.

Уважаемый покупатель,

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

Производитель

ГУАНДОНГ АТЛАН ЭЛЕКТРОНИК АППЛАЙНС МАНУФЭКЧЕРЕР КО., ЛТД.

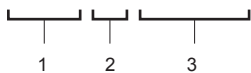
12 3 ИСТ РОАД, ДЖАНКУИ АВЕНЮ, ЛЕЛЬЮ, ШУНДЕ, ФОШАНЬ, ГУАНДОНГ, 528323, КИТАЙ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.

Серийный идентификационный номер

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

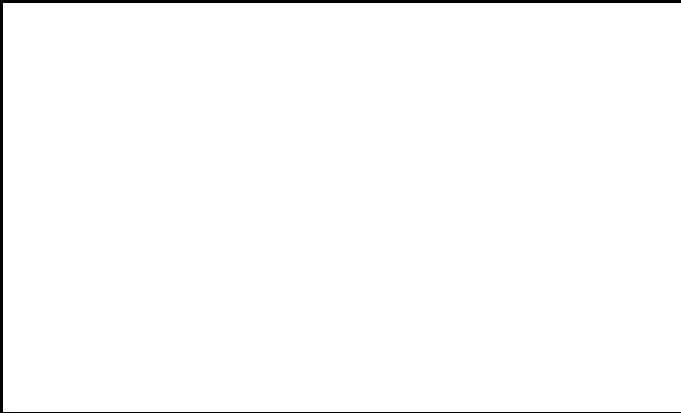
2011 01 01 170



1 – год

2 – месяц

3 – серийный номер изделия



CE ISO9001 : 2000 EAC