



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВСТРАИВАЕМОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ДУХОВОГО ШКАФА С ПАРОМ

МСМО5016STGB

МСМО5016STGW

МСМО5016STxx



Ver.01

www.maunfeld.ru

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее с ним ознакомиться.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые сведения, которые позволят вам извлечь из него максимальную пользу.

Храните данное руководство в надёжном и удобном месте с тем, чтобы воспользоваться им в случае необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

СОДЕРЖАНИЕ

стр. 4	ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 7	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр. 8	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ
стр. 9	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
стр. 10	ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ
стр. 11	ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ
стр. 13	СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ
стр. 16	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ
стр. 17	ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА
стр. 18	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И АКСЕССУАРЫ
стр. 19	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
стр. 20	F – ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)
стр. 21	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА
стр. 22	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
стр. 24	РАБОТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
стр. 34	ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
стр. 35	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

стр. 37 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

стр. 39 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

стр. 41 ЧИСТКА ПРИБОРА

стр. 45 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

стр. 47 ТРАНСПОРТИРОВКА

стр. 47 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

стр. 48 УТИЛИЗАЦИЯ

стр. 49 ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор разработан исключительно для использования в быту (для приготовления еды и напитков) и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.
- В соответствии с установленными нормативами установка этого устройства допускается только в хорошо проветриваемом помещении.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В, 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электрической сети.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся материалы, так как возможно их возгорание при случайном включении устройства.
- В процессе работы внутренние части прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течение длительного времени после завершения работы, поэтому:
 - соблюдайте осторожность, касаясь внутренних элементов камеры духового шкафа;
 - при извлечении решёток и противней всегда пользуйтесь прихватками;
 - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
 - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа, не могли быть зажаты его дверцей или оказаться внутри прибора во время работы устройства, так как это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Всегда вставляйте принадлежности в камеру правильной стороной.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Никогда не готовьте пищу, содержащую большое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Пары спирта могут воспламениться в разогретой рабочей камере.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в противнях. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.
- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как, находясь вне холодильника, они могут испортиться.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Не фиксируйте дверцу в открытом положении при помощи каких-либо предметов, вставленных между дверцей и передней панелью, и не допускайте скопления грязи и остатков чистящего средства на её уплотнителе.
- Эксплуатация прибора с открытой дверцей запрещена!
- Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы. Не касайтесь петель руками!



Внимание! Если дверца или её уплотнитель повреждены, прибор нельзя эксплуатировать до тех пор, пока он не будет отремонтирован специалистом.

- Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри появился дым. Выключите прибор и отсоедините его от сети или отключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.
- В панели управления и в элементах управления присутствуют постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, такие как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Владельцы электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.), так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.
- Не позволяйте детям играть с прибором или вблизи от него.
- Допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром, и им были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.
- Во время работы устройства дети, не достигшие 8 лет, должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и его сетевого шнура.
- Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а перед употреблением проверять температуру во избежание ожогов.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные пренебрежением требованиями безопасности, несоблюдением правил эксплуатации изделия или некорректной настройкой органов управления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ

GB – GLASS **B**LACK – ЧЁРНОЕ СТЕКЛО
GW – GLASS **W**HITE – БЕЛОЕ СТЕКЛО

T – **S**TEAM – ФУНКЦИЯ ПАРА

S – СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

12+4 – ФУНКЦИИ

MCMO5016STGB

50 – ОБЪЕМ КАМЕРЫ 50 ЛИТРОВ

O – **O**VEN – ДУХОВОЙ ШКАФ

M – **M**ACHINE – ПРИБОР

C – **C**OMPACT – КОМПАКТНЫЙ

M – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	МСМО5016STGB МСМО5016STGW МСМО5016STxx
НАПРЯЖЕНИЕ	230 В~ 50 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКС.)	3000 Вт
МАКСИМАЛЬНЫЙ ТОК	16 А
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Электрический
ТИП УСТАНОВКИ	Встраиваемая
УПРАВЛЕНИЕ	Электронное
ОБЪЁМ КАМЕРЫ	50 л
КОЛИЧЕСТВО ФУНКЦИЙ	12 + 4 с паром
ДИСПЛЕЙ	LED Белый
ТАЙМЕР	Цифровой
ВЕНТИЛЯТОР	Есть
ПОДСВЕТКА	Есть
БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ	Есть
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (Ш×В×Г)	595×454×568 мм
ВЕС НЕТТО	32 кг

ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

МОДЕЛЬ	MCMO5016STGB MCMO5016STGW MCMO5016STxx
НАПРЯЖЕНИЕ	230 В~ 50 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКС.)	3000 Вт
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (КОНВЕКЦИЯ)	1700 Вт
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (ГРИЛЬ)	2200 Вт
ОБЪЁМ КАМЕРЫ	50 л
КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	A+

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для переработки упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт).

Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Духовой шкаф является встраиваемым устройством и не может размещаться на столешнице или внутри мебели без соблюдения специальных условий по встраиванию техники.
- Чтобы эксплуатация прибора была безопасной, он должен быть установлен специалистом надлежащей квалификации в соответствии с действующими нормами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не покрываются гарантией.
- При установке используйте защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые края.
- Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений и не подключайте прибор при их обнаружении.
- Перед включением прибора удалите все упаковочные материалы и защитную плёнку с прибора.
- Доступ к электрической вилке или к двухполюсному выключателю должен быть возможен в любой момент и после установки машины.



Внимание! Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

- В нише для встраивания не должно быть стенки за задней панелью прибора.
- Между задней панелью прибора и стеной должен оставаться зазор не менее 45 мм.
- В передней части шкафа для встраивания должно находиться вентиляционное отверстие площадью не менее 250 см².
- Вентиляционные отверстия и воздухозаборники не должны быть перекрыты какими-либо предметами.
- Стенки ниши для встраивания должны выдерживать температуру до 90°C.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

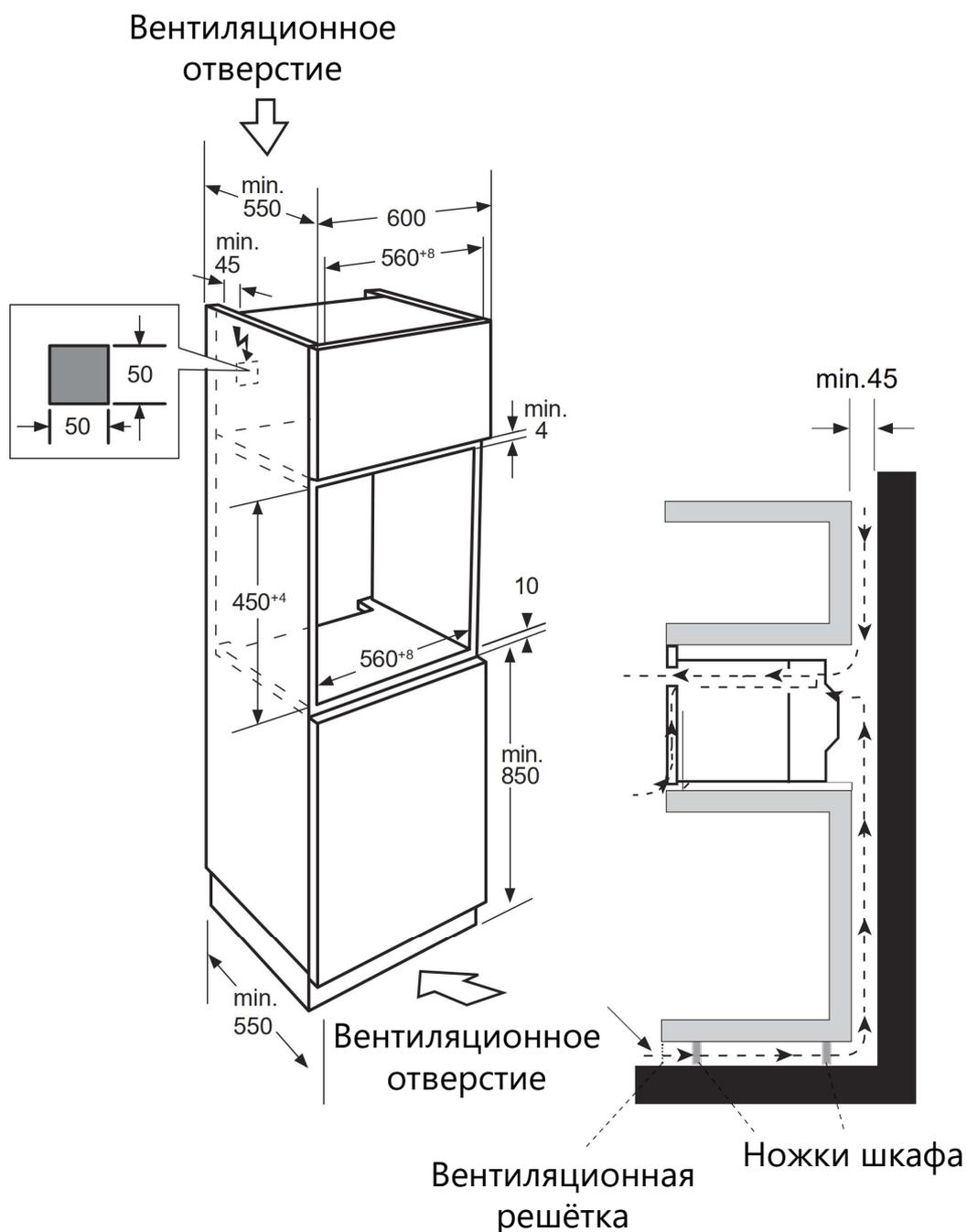
- Необходимо с осторожностью устанавливать устройство в нишу для встраивания, не поднимая его за ручку дверцы, так как она не рассчитана на вес прибора и может отломиться.
- После установки духовой шкаф должен быть отцентрован и надёжно закреплён винтами в нише кухонной мебели. Отверстия для винтов можно увидеть, открыв дверцу прибора. Ниша для встраивания духового шкафа должна соответствовать размерам, приведённым на рисунке с установочными размерами.
- Прибор должен быть полностью вставлен в нишу, а все винты крепления устройства к мебели плотно закручены, чтобы исключить их выпадение.
- Установленный прибор должен быть надлежащим образом заземлён.
- При установке под столешницу сетевая розетка должна находиться в области размером 50×50 мм, находящейся в левом верхнем углу задней стенки установочной ниши.

Безопасная эксплуатация прибора возможна только при соблюдении настоящей инструкции по установке!

УСТАНОВКА ПРИБОРА

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ

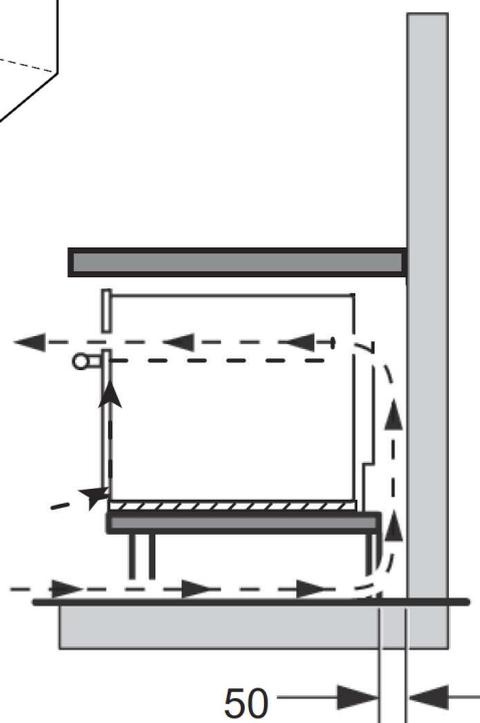
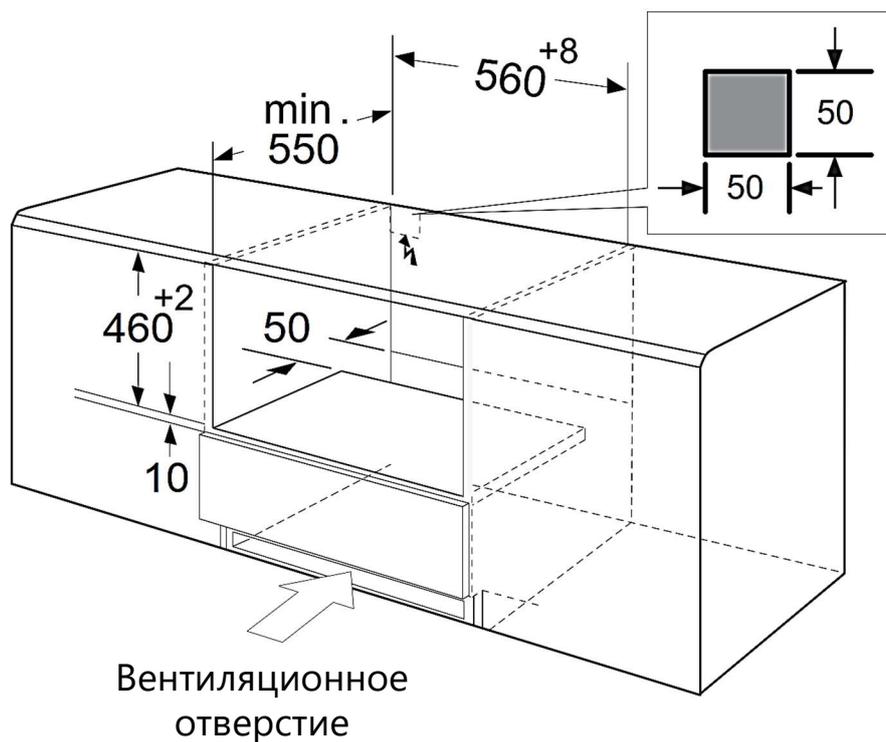
ВСТРАИВАНИЕ В ШКАФ



- Минимальная площадь вентиляционных отверстий 250 см².
- Все размеры на схеме указаны в миллиметрах.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

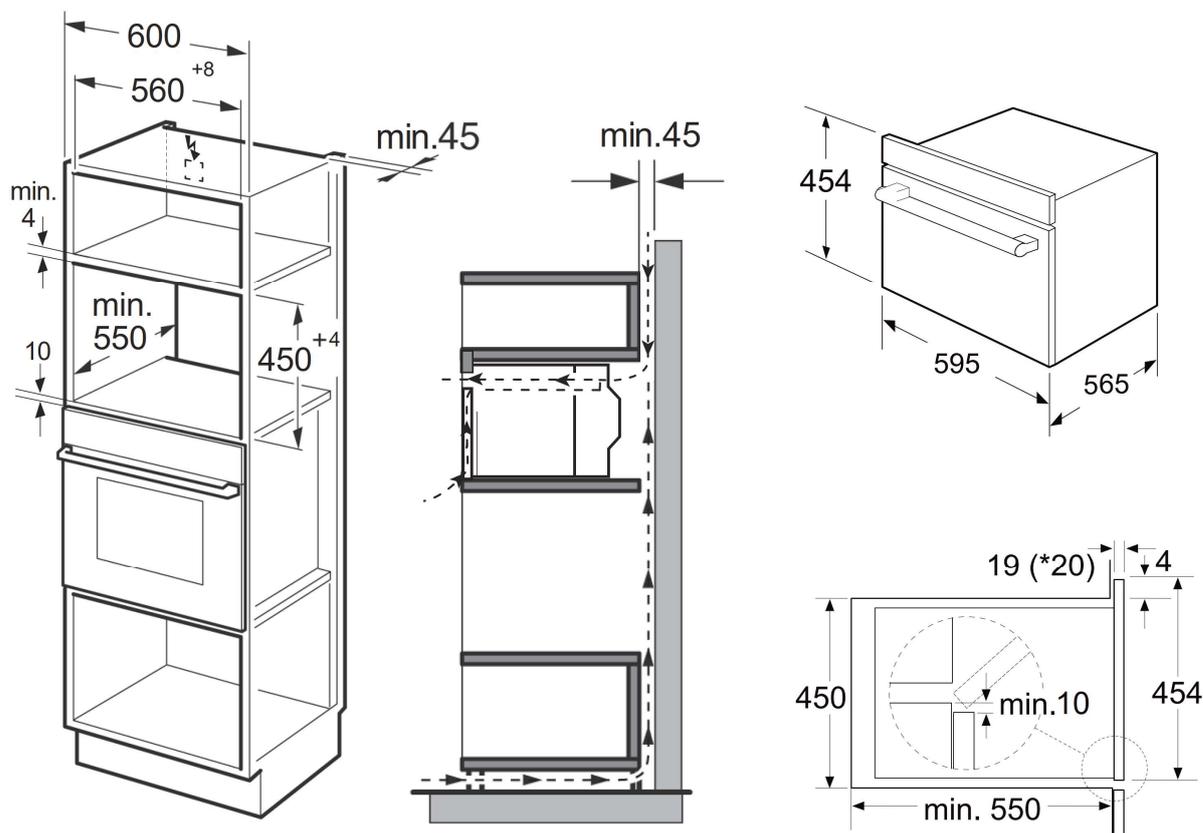
ВСТРАИВАНИЕ ПОД СТОЛЕШНИЦУ



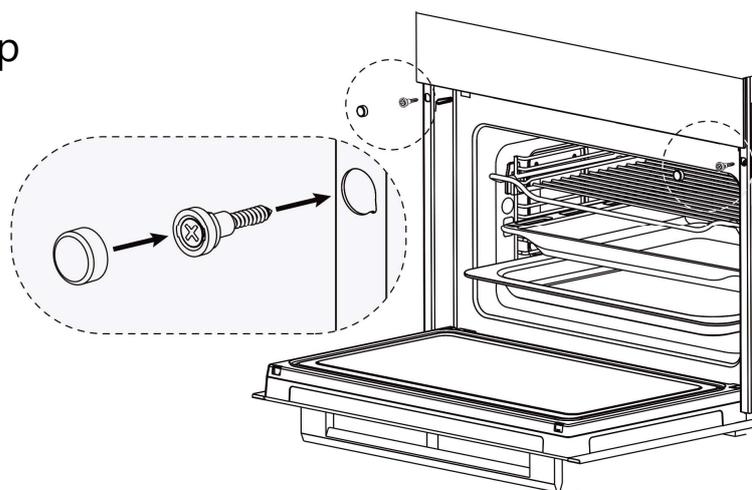
- Минимальная площадь вентиляционных отверстий 250 см^2 .
- Все размеры на схеме указаны в миллиметрах.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

КРЕПЛЕНИЕ ПРИБОРА



- Полностью вставьте прибор и отцентрируйте его.
- Не перегибайте соединительный кабель.
- Зафиксируйте прибор винтами.
- Зазор между столешницей и прибором нельзя закрывать декоративной панелью.
- Минимальная площадь вентиляционных отверстий 250 см².
- Все размеры на схеме указаны в миллиметрах.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

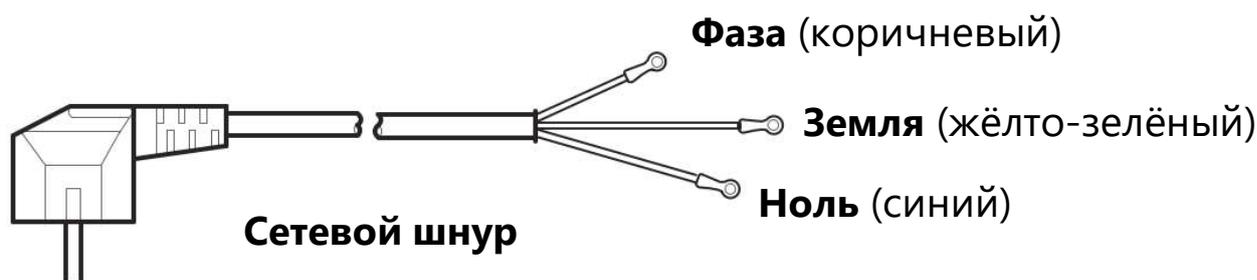
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ



Внимание! Подключение к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом.

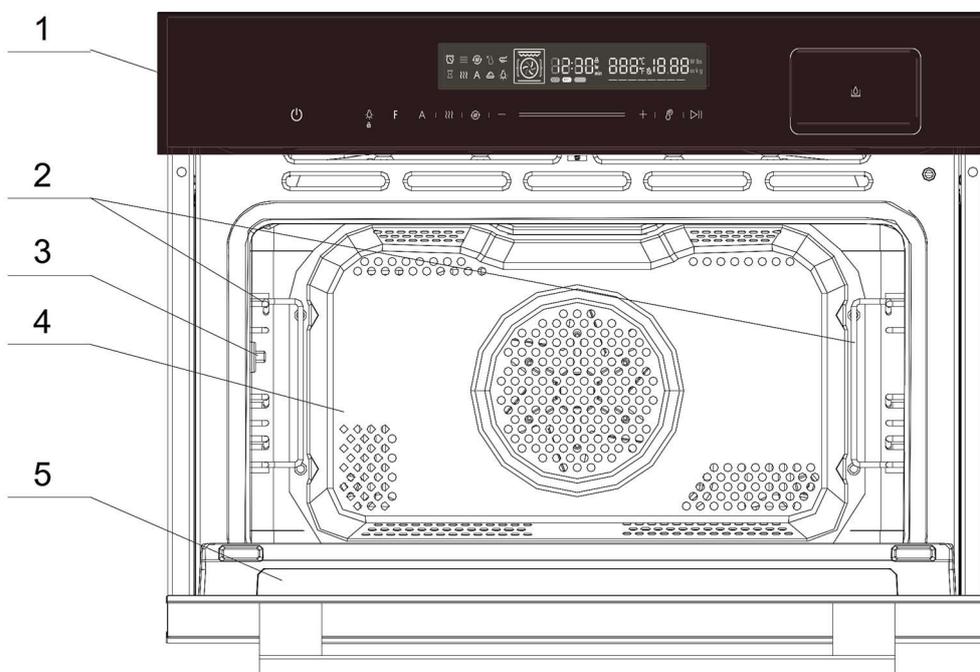
Неправильное подключение может привести к необратимому повреждению частей устройства и аннулированию гарантии!
Напряжение электрической сети пользователя должно быть проверено измерительным прибором!

- При замене штатного сетевого шнура на более длинный его технические характеристики не должны быть хуже характеристик этого прибора.
- При прямом подключении прибора к электрической сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель соответствующей мощности с зазором не менее 3 мм.
- Провод заземления не должен пресекаться выключателем.
- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и многогнездовые розетки.
- Сетевой шнур позади устройства не должен касаться задней стенки устройства, так как она сильно нагревается в процессе работы.
- Сетевой шнур не должен свисать со столешницы и находиться там, где его могут случайно зацепить дети.
- Все виды ремонтных работ должны выполняться квалифицированным электриком.
- В случае неисправности прибора необходимо обратиться в сервисный центр.

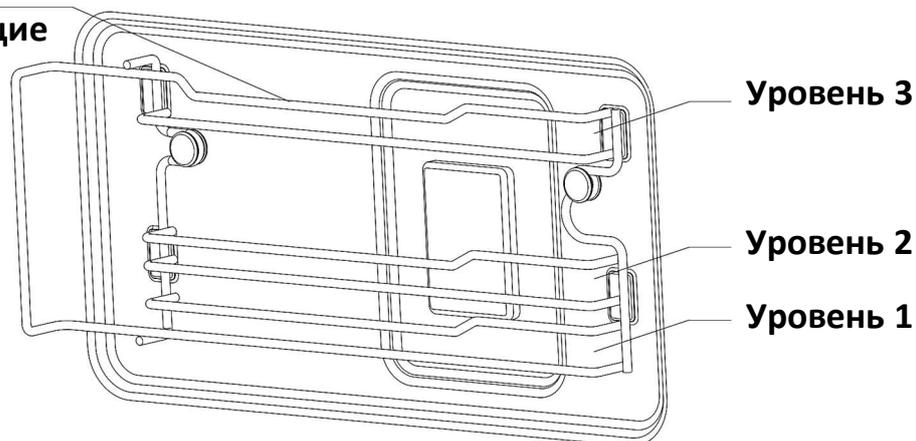


ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



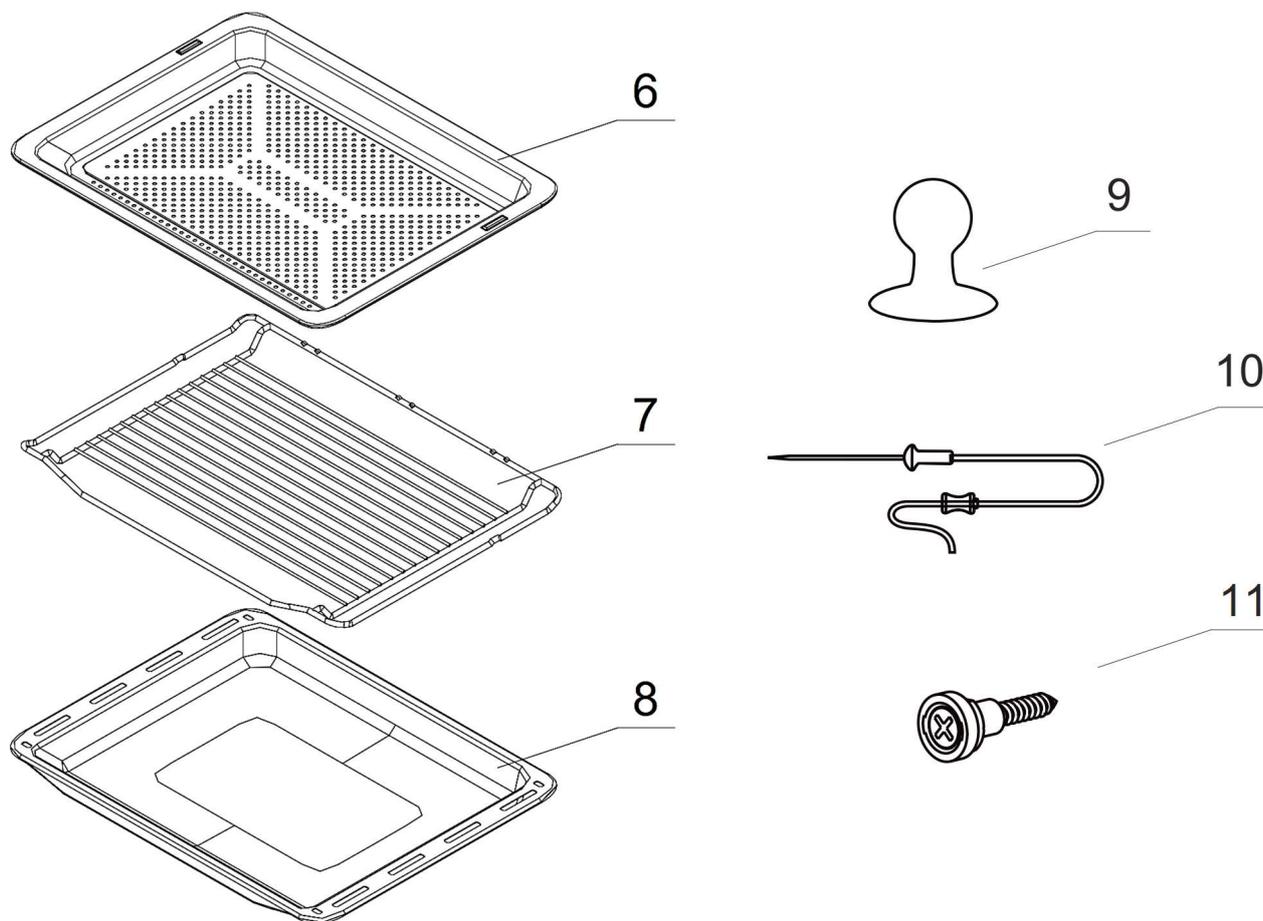
Боковые направляющие



1	Панель управления
2	Боковые направляющие
3	Разъём для термошупа
4	Рабочая камера
5	Дверца духового шкафа

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И АКСЕССУАРЫ



6	Паровой противень
7	Решётка
8	Противень для выпечки
9	Присоска
10	Термощуп
11	Винт крепления

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Вкл/Выкл	Включение и выключение устройства
	ЛАМПА	Включение и выключение подсветки камеры
F	ФУНКЦИЯ	Выбор режима приготовления
A	АВТО	Выбор программы приготовления
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	Включение функции пара вручную
	БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ	Включение быстрого подогрева камеры
	СЛАЙДЕР	Используйте слайдер или символы «+» и «-» для изменения настроек
	ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ЧАСЫ	Для установки времени приготовления, температуры и текущего времени.
	СТАРТ/ПАУЗА	Запуск и приостановка процесса приготовления.
	КОНТЕЙНЕР ПАРОГЕНЕРАТОРА	Запас воды для генерации пара. Нажмите, чтобы контейнер открылся.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

F – ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)

		Вид нагрева (функция)	Температура	Время
1		Традиционный	50°C - 230°C	0 мин – 9 ч
2		Конвекция	50°C - 250°C	0 мин – 9 ч
3		Конвекция ЭКО	150°C - 200°C	0 мин – 9 ч
4		Традиционный + Вентилятор	50°C - 230°C	0 мин – 9 ч
5		Гриль	100°C - 235°C	0 мин – 9 ч
6		Двойной гриль + Вентилятор	100°C - 250°C	0 мин – 9 ч
7		Двойной гриль	100°C - 235°C	0 мин – 9 ч
8		Нижний нагрев + Конвекция	50°C - 250°C	0 мин – 9 ч
9		Нижний нагрев	50°C - 230°C	0 мин – 9 ч
10		Размораживание	–	0 мин – 9 ч
11		Ферментация	30°C - 45°C	0 мин – 12 ч
		Доп. функции	Температура	Время
12		Термощуп	50°C - 100°C	–

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА

Функция/Вид нагрева	Использование
 Традиционный	Для традиционной выпечки и запекания на одном уровне. Наиболее подходит для пирогов с влажными начинками.
 Конвекция	Для выпечки и запекания с обдувом горячим воздухом. Нагреватель вокруг вентилятора обеспечивает равномерное распределение тепла.
 Конвекция ЭКО	Экономичный режим конвекции.
 Традиционный + Вентилятор	Для выпечки и запекания на одном и более уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей камере.
 Гриль	Для приготовления на гриле небольших порций и для подрумянивания блюд при интенсивном нагреве в области под нагревательным элементом.
 Двойной гриль + Вентилятор	Для приготовления на гриле низких блюд и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей камере.
 Двойной гриль	Для приготовления на гриле низких блюд и подрумянивания продуктов.
 Нижний нагрев + Конвекция	Для пиццы и блюд, требующих интенсивного нагрева снизу. Работает нижний и кольцевой нагревательные элементы.
 Нижний нагрев	Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Нагрев происходит от нижнего нагревателя.
 Размораживание	Для бережного размораживания продуктов.
 Ферментация	Для расстойки дрожжевого теста, закваски и для приготовления йогурта.
Доп. функции	Использование
 Термощуп	Позволяет контролировать процесс приготовления мяса: стейков, курицы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить камеру и принадлежности.

1. Удалите все наклейки, защитную плёнку с поверхности и защитные транспортировочные детали.
2. Извлеките из камеры духового шкафа все принадлежности и боковые направляющие.
3. Тщательно вымойте принадлежности и направляющие для полок в мыльной воде с помощью губки для мытья посуды или мягкой щётки.
4. Убедитесь, что в камере нет остатков упаковки, например гранул полистирола или деревянных предметов, которые могут стать причиной возгорания.
5. Протрите гладкие поверхности камеры и дверцы мягкой влажной салфеткой.
6. Чтобы удалить запах нового прибора, нагрейте прибор с пустой камерой и закрытой дверцей. Для этого коснитесь кнопки «F» на панели управления и выберите функцию «Конвекция». С помощью кнопок настройки установите максимальную температуру.
7. Коснитесь кнопки ▷||, чтобы запустить нагрев, длительность которого должна составлять не менее 1 часа.
8. Обеспечьте на кухне хорошую вентиляцию при первом нагреве духовки. Не допускайте на кухню детей и домашних животных. Закройте двери в соседние комнаты.

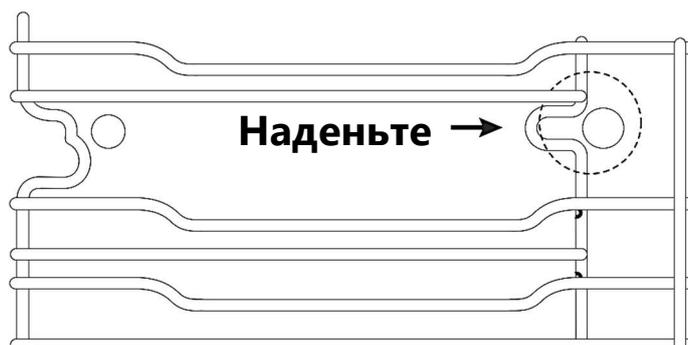
После полного остывания прибора:

1. Очистите гладкие поверхности и дверцу мыльным раствором и тряпкой для мытья посуды.
2. Насухо протрите все поверхности мягкой, сухой салфеткой. Оставьте дверцу устройства открытой до полного высыхания прибора.
3. Установите боковые направляющие для противней и решёток.

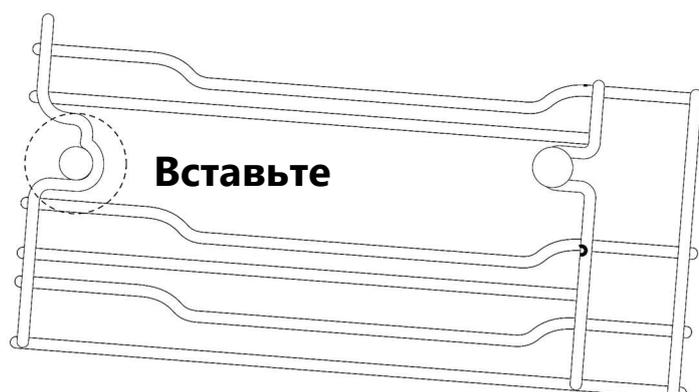
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УСТАНОВКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РАБОТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При включении в электрическую сеть на дисплее устройства отобразятся цифры «00:00» и однократно прозвучит звуковой сигнал.

1. Однократно коснитесь кнопки , начнут мигать цифры часов.
2. С помощью кнопок «+» или «-» или слайдера установите часы текущего времени в диапазоне от 00 до 23.
3. Коснитесь кнопки , чтобы подтвердить установленное значение для часов и перейти к установке минут.
4. С помощью кнопок «+» или «-» или слайдера установите минуты текущего времени в диапазоне от 00 до 59.
5. Коснитесь кнопки , чтобы завершить установку. На часах начнёт мигать символ «:».

По завершении установки прибор перейдёт в режим ожидания.

Примечание:

- При необходимости изменить текущее время повторите шаги 1-5.
- Если текущее время не установлено, при включении питания часы функционировать не будут.
- При нажатии кнопки  «Вкл/Выкл» в процессе установки времени, или, если в течение 5 минут не было произведено ни одного действия, духовой шкаф автоматически вернётся в прежний режим.

ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

1. Однократно коснитесь кнопки «F», чтобы запустить традиционный нагрев (работают верхний и нижний нагреватели).
Чтобы выбрать иной режим нагрева, последовательно касайтесь кнопки «F» пока на дисплее не загорится значок нужного режима. На дисплее отобразится температура по умолчанию.
2. Однократно коснитесь кнопки  для установки времени приготовления. В таблице «F – ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)» выше указаны доступные интервалы времени приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

3. Повторно коснитесь кнопки , чтобы подтвердить заданное значение времени приготовления и перейти к установке температуры.
4. С помощью кнопок «+»/«-» или слайдера установите температуру приготовления. В таблице «F – ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)» приведены доступные интервалы температуры для каждого режима.
5. Коснитесь кнопки  «Старт/Пауза» для запуска приготовления.

Примечание:

- При открывании дверцы в процессе приготовления работа устройства автоматически приостанавливается. После закрытия дверцы для продолжения работы необходимо коснуться кнопки .
- Время приготовления можно изменять прямо во время работы прибора. Коснитесь кнопки , а затем с помощью кнопок «+» или «-» или слайдера задайте новое время приготовления.
- Температуру приготовления также можно скорректировать в процессе работы. Последовательно касайтесь кнопки , пока на дисплее не отобразится рабочая температура. С помощью кнопок «+»/«-» или слайдера задайте новую температуру приготовления.

Пример:

Для работы с режимом «Гриль» выполните следующие действия:

1. Пять раз коснитесь кнопки «F» для активации режима «Гриль». На дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 150°C и начнёт мигать значок «Гриль».
2. Коснитесь кнопки , чтобы войти в режим установки времени, и с помощью кнопок «+»/«-» или слайдера установите нужную длительность приготовления.
3. Коснитесь кнопки , чтобы подтвердить время и войти в режим установки температуры. С помощью кнопок «+»/«-» или слайдера задайте нужную температуру приготовления. В диапазоне от 100 до 235°C.
4. Коснитесь кнопки  для запуска приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СМЕНА РЕЖИМА В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Способ нагрева и температуру приготовления можно изменить даже в процессе работы духового шкафа. Для этого коснитесь кнопки «F» или воспользуйтесь слайдером. По истечении 6 секунд после последнего действия изменения вступят в силу и прибор заработает в соответствии с новыми настройками.
2. При необходимости изменить время приготовления в процессе работы устройства коснитесь кнопки , а затем с помощью кнопок «+»/«-» или слайдера измените время приготовления. По истечении 6 секунд после последнего действия изменения вступят в силу. Если ранее была активирована функция завершения работы по заданному времени окончания, то никакое изменение невозможно.
3. Для полной остановки процесса приготовления коснитесь кнопки  «Вкл/Выкл».

Примечание:

Изменение режима нагрева, температуры или длительности приготовления может негативным образом сказаться на результате работы. Чтобы этого не случилось, не рекомендуется вносить изменения в процессе работы, если у вас нет достаточного опыта работы приготовления в духовом шкафу.

БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ

Используйте быстрый подогрев, чтобы сократить общее время подогрева. При выборе режима приготовления коснитесь символа быстрого подогрева . На экране загорится соответствующий значок. Если выбранный режим не позволяет включить быстрый подогрев, то прозвучит короткий сигнал.

Примечание:

В режимах «Размораживание» и «Ферментация» функция быстрого подогрева не работает.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ФУНКЦИИ С ПАРОМ

1. Когда духовка находится в режиме ожидания, коснитесь кнопки , чтобы задействовать функцию приготовления с паром.
2. Коснитесь кнопки  для установки времени приготовления. Задайте время с помощью кнопок «+»/«-» или слайдера.
3. Коснитесь кнопки  для установки температуры приготовления. Задайте новую температуру в диапазоне от 35°C до 100°C с помощью кнопок «+»/«-» или слайдера.
4. Коснитесь кнопки , чтобы начать приготовление.
5. По завершении приготовления прозвучит серия из 5 предупредительных сигналов, прибор перейдет в режим ожидания, а на дисплее отобразится «**End**» («Конец»).

Примечание:

Уровни для размещения противней в рабочей камере устройства отсчитываются снизу вверх. Для приготовления на пару самым подходящим является уровень «2».

КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПАРОМ

1. Когда духовка находится в режиме ожидания, коснитесь кнопки , чтобы задействовать функцию комбинированного приготовления с паром, когда основным режимом нагрева уже установлен.
2. Функцию пара можно добавить и в процессе работы, коснувшись кнопки .
3. Когда духовка находится в режиме ожидания, коснитесь кнопки , чтобы добавить пар для приготовления пищи. Уровень пара, устанавливаемый по умолчанию равен «1».

Примечание:

Есть 3 уровня интенсивности парообразования. Чтобы установить 1-й уровень, коснитесь кнопки  один раз, чтобы установить 2-й уровень, коснитесь кнопки  дважды, а 3-й уровень включается троекратным касанием этой кнопки. На дисплее отобразится соответствующее обозначение уровня: **L01**, **L02** или **L03**.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

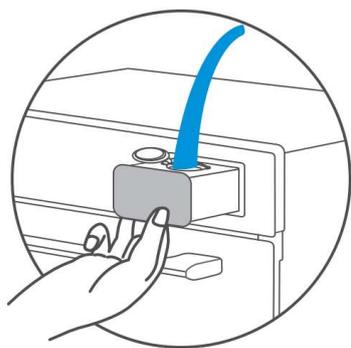
ТАБЛИЦА КОМБОРЕЖИМОВ

Нажать	Режим приготовления	Температура	Время	Пар
-	}}} Пар	35°C – 100°C По умолч. 100°C	0 мин – 9 ч	
F (1 раз)	}}}  Пар + Конвекция	160°C – 250°C По умолч. 160°C	0 мин – 9 ч	L01:200Вт
F (2 раза)	}}}  Пар + Традиционный нагрев	160°C – 230°C По умолч. 170°C	0 мин – 9 ч	L01:200Вт
F (3 раза)	}}}  Пар + Двойной гриль + Вентилятор	160°C – 250°C По умолч. 180°C	0 мин – 9 ч	L01:200Вт

КОНТЕЙНЕР ПАРОГЕНЕРАТОРА

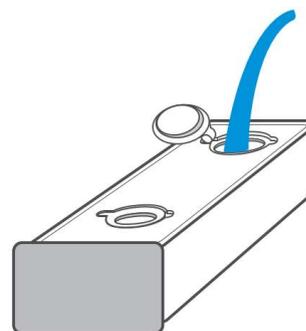
Внимание: Вследствие вибрации при транспортировке, контейнер парогенератора может открыться после вскрытия упаковки. Не забудьте вставить его обратно.

Как залить воду



Способ 1

Нажмите на крышку контейнера и приоткройте его, затем откройте заглушку и налейте воды.



Способ 2

Нажмите на крышку контейнера и извлеките его, затем откройте заглушку и налейте воды.

По завершении работы, вылейте из контейнера остатки воды и просушите.

Использование неподходящих жидкостей может привести к повреждению прибора. Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора (>40 мг/л) или другие жидкости.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Рекомендуется чистая вода со значением индекса РТВ (содержание растворённых твёрдых веществ) больше 3.

Прежде чем приступить к приготовлению на пару, добавьте в контейнер воды. Если вода закончилась во время работы (будет слышен характерный шум). Для возобновления работы прибора коснитесь кнопки ▷||.

1. По завершении приготовления на пару вода из бойлера возвращается в контейнер. В среднем этот процесс занимает примерно 1 минуту.
2. Если при возврате воды контейнер окажется переполнен, прозвучит серия из 10 сигналов, напоминающая о необходимости освободить контейнер. Когда контейнер будет снова пуст, устройство автоматически продолжит работу.

Примечание:

В комборежимах «Пар + Конвекция», «Пар + Традиционный нагрев» и «Пар + Двойной гриль + Ветиллятор», когда запас воды в контейнере парогенератора упадёт ниже минимального уровня, приготовление будет приостановлено и прозвучит предупредительный сигнал.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В режиме ожидания однократно коснитесь кнопки «**A**», чтобы войти в режим автоматического приготовления
2. С помощью кнопок «+»/«-» или слайдера выберите одну из 16 программ приготовления (от A01 до A16).
3. Коснитесь кнопки ▷||, чтобы запустить программу.



Внимание! В режиме автоматического приготовления установка времени приготовления и температуры невозможна.

По завершении автоматических программ с функцией пара:

- Происходит возврат воды из бойлера в контейнер для воды. При этом слышен специфический шум.
- Необходимо удалить остатки воды из рабочей камеры и с дверцы духового шкафа.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Некоторые автоматические программы включают функцию предварительного нагрева, при этом на экране отображается значок  и таймер запускается только при достижении температуры предварительного нагрева. Если в программу заложен предварительный подогрев, помещайте продукты в духовку **только по завершении подогрева**, когда прибор достиг необходимой температуры.

ФУНКЦИЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

Для достижения наилучших результатов очистки рекомендуется использовать средство с лимонной кислотой. Не используйте средства удаления накипи, содержащие сахар, аммиак, сильные кислоты или хлориды. Следуйте инструкциям производителя.

1. Включите духовку, извлеките контейнер для воды, залейте в него 1 л чистой воды, добавив пакет лимонной кислоты (примерно 5-10 г). Вставьте контейнер обратно.
2. В режиме ожидания несколько раз коснитесь кнопки «**A**», пока на экране не появится «A15» (функция удаления накипи). На дисплее отобразится время по умолчанию «40:00».
3. Для запуска программы удаления накипи коснитесь кнопки .
4. Когда на дисплее отобразится оставшееся время равное «10:00», работа программы приостановится и устройство сообщит о нехватке воды в контейнере. Извлеките контейнер для воды и промойте его от остатков средства от накипи.
5. Заполните контейнер чистой водой и коснитесь кнопки , чтобы продолжить работу программы.
6. Когда обратный отсчёт времени дойдёт до «4:00», повторите предыдущий шаг (5).



Внимание! Программу удаления накипи не рекомендуется прерывать до её полного завершения. Если это произошло, необходимо возобновить её исполнение с шага 2.

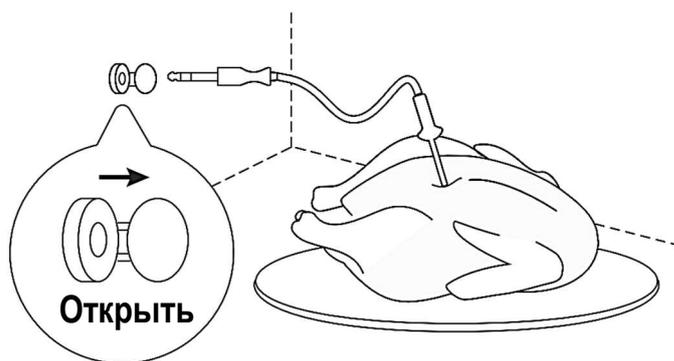
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА

В этом духовом шкафу предусмотрена возможность подключения термощупа для отслеживания температуры внутри мясных продуктов при приготовлении. Для работы с термощупом предусмотрено 5 программ:

Режим приготовления	Традиционный 200°C	Двойной гриль 200°C	Двойной гриль + Вентилятор 200°C	Нижний нагрев + Конвекция 200°C	Гриль 200°C
Температура термощупа	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C
Темп. по умолчанию	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

1. В режиме ожидания вставьте разъем термощупа в гнездо, обозначенное символом .
2. Воткните термощуп остриём в мясо, при этом прозвучит однократный звуковой сигнал. Остриё щупа должно находиться в самом центре куска мяса или птицы, и не должно касаться жира, костей или находиться в полости.
3. Коснитесь кнопки «F» для выбора режима приготовления. Температура по умолчанию отобразится на дисплее.
4. Для установки температуры коснитесь кнопки .
5. С помощью кнопок «+»/«-» или слайдера установите желаемую температуру.
6. Для запуска режима приготовления коснитесь кнопки .
7. При достижении заданной внутренней температуры продукта, приготовление завершится и прозвучит серия из 5 сигналов. Извлеките щуп, при этом прибор перейдёт в режим ожидания.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Замечания:

- При работе с термощупом необходимо всё заранее тщательно подготовить.
- В этом режиме изменение функции и температуры можно производить непосредственно в процессе приготовления.
- В этом режиме невозможно задавать время приготовления.
- Чтобы термощуп служил долго, важно, чтобы его остриё всегда находилось внутри куска мяса, а не где-нибудь ещё. Используйте термощуп подходящий для этого прибора.
- Когда термощуп вставляется или извлекается, звучит однократный звуковой сигнал. Если прибор находится в режиме установки параметров или в процессе работы, помещение или извлечение щупа приведёт к отмене текущего режима приготовления.
- Если термощуп не достиг заданной температуры в течение 9 часов, приготовление автоматически прекратится. Открытие и закрытие дверцы не ведёт к сбросу времени приготовления.
- При обращении с термощупом соблюдайте осторожность, чтобы не уколоться!

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По истечении времени приготовления на дисплее отобразится «**End**», и прозвучит серия из 5 звуковых сигналов. Чтобы остановить предупреждающий сигнал, коснитесь кнопки (⏏) или откройте дверцу камеры, после чего прибор вернётся в режим ожидания.

Если не выполнять никаких действий в течение некоторого времени, сигнал прозвучит один раз и отключится. Прибор вернётся в режим ожидания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

Используется, чтобы избежать неправильной работы устройства при случайном нажатии кнопок детьми.

Блокировка В режиме ожидания удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Долгий звуковой сигнал проинформирует о включении блокировки и на дисплее загорится значок .

Разблокировка В режиме блокировки удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Долгий звуковой сигнал проинформирует об отключении блокировки и на дисплее погаснет значок .

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- Коснитесь кнопки , чтобы вернуться в режим ожидания во время настройки параметров.
- В режиме настройки последняя установка вступит в силу в течение 5 секунд, если после неё не предпринималось никаких действий, за исключением установки текущего времени.
- Включение лампы подсветки происходит при открывании дверцы духовки или когда работа духовки приостановлена.
- Если открыть дверцу духовки в процессе работы, текущая программа приготовления будет приостановлена. Для возобновления работы следует коснуться кнопки .
- Значок  можно нажать в любой момент, чтобы открыть контейнер для воды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюдо	Код	Вес	Время	Вид нагрева	Противень
Рыба на пару	A01	500 г	10:00	Пар 100°C	Паровой: уровень 2
Креветки на пару с чесноком	A02	500 г	12:00	Пар 100°C	Паровой: уровень 2
Брюссельская капуста	A03	500 г	11:30	Пар 100°C	Паровой: уровень 2
Жареные куриные крылышки	A04	–	20:00	Двойной гриль 220°C + Вентилятор	Для выпечки: уров. 2
Креветки на гриле	A05	–	12:00	Двойной гриль 200°C + Вентилятор	Для выпечки: уров. 2
Пицца с морепродуктами	A06	–	10:00	Традиционный + Вентилятор 210°C	Для выпечки: уров. 2
Круассаны	A07	–	9:30	Традиционный + Вентилятор 180°C	Для выпечки: уров. 2
Клюквенное печенье	A08	–	10:00	Традиционный + Вентилятор 180°C	Для выпечки: уров. 2
Ростбиф	A09	–	10:00	Двойной гриль 235°C	Для выпечки: уров. 2
Бисквит	A10	–	28:00	Традиционный 175°C	Решётка: уровень 1
Треска	A11	–	22:00	Традиционный + Вентилятор 200°C	Решётка: уровень 2
Десерт «Миллефолье»	A12	–	30:00	Традиционный 180°C	Решётка: уровень 2
Жареный цыплёнок с картофелем	A13	–	45:00	Традиционный + Вентилятор 200°C	Решётка: уровень 1
Жареная говядина	A14	–	10:00 +50:00	Двойной гриль 230°C Традиционный 120°C	Решётка: уровень 2
Удаление накипи	A15	–	40:00	–	–
Очистка	A16	–	5:00	–	–

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюда по собственному рецепту.	Воспользуйтесь настройками похожих рецептов и скорректируйте их в зависимости от результата.
Готов ли пирог?	Воткните в пирог деревянную палочку примерно за 10 минут до истечения заданного времени выпечки. Если после её извлечения на палочке не осталось сырого теста – пирог готов!
Остывая, пирог теряет значительный объём после выпекания.	Попробуйте снизить температуру на 10°C и проверьте, правильно ли вы замешиваете тесто. Сверьтесь с рецептом.
Высота пирога в середине значительно выше, чем по краям.	Не смазывайте внешнее кольцо съёмной формы для выпечки.
Пирог слишком коричневый сверху.	Переставьте противень на более низкий уровень, или установите более низкую температуру (это может потребовать увеличения времени выпекания).
Пирог очень сухой.	Попробуйте повысить температуру на 10°C (это может потребовать сокращения времени выпекания).
Выпечка выглядит готовой, но не пропеклась внутри.	Попробуйте понизить температуру на 10°C (это может потребовать увеличения времени выпекания). Сверьтесь с рецептом.
Неравномерное подрумянивание.	Установите температуру на 10°C ниже (это может потребовать увеличения времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.
Пирог недостаточно подрумянился снизу.	Переставьте пирог на 1 уровень ниже.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Выпекание на нескольких уровнях одновременно: одна полка темнее другой.	Используйте режим с вентилятором для выпекания на нескольких уровнях и вынимайте каждый противень по мере готовности. Не обязательно, чтобы все противни приготовились одновременно.
Конденсация воды в процессе выпекания.	Образование пара является частью процесса выпекания и приготовления пищи, и обычно он удаляется из духовки вместе с потоком остывающего воздуха. Пар может конденсироваться на различных поверхностях духовки или рядом с ней в виде капель воды. Это естественный процесс, и его нельзя полностью избежать.
Какую посуду для выпечки использовать?	Для выпечки можно использовать любую термостойкую посуду. Не рекомендуется, чтобы пища, особенно если она кислая, напрямую контактировала с посудой из алюминия. Крышка должна плотно прилегать к посуде.
Как пользоваться грилем?	Прогрейте духовку в течение 5 минут и поместите продукты на уровень, указанный в данном руководстве. При использовании любого режима гриля дверца духовки должна оставаться закрытой. Не открывайте дверцу духовкой, кроме случаев, когда необходимо загрузить, извлечь блюдо или проверить его готовность.
Как сохранить духовку в чистоте при пользовании грилем?	Установите на 1-й уровень противень наполненный водой. Почти все жидкости, стекающие с продуктов, размещённых на решётке, окажутся в противне.
Нагревательный элемент во всех режимах гриля периодически включается и выключается.	Это нормальный режим работы нагревательных элементов, задаваемый выбранной температурой.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Как настроить параметры духовки, когда вес продукта не указан в рецепте?

Выберите настройки наиболее соответствующие весу продукта и немного измените время.
Для определения температуры внутри мяса по возможности пользуйтесь термощупом. Осторожно поместите остриё термощупа в мясо в соответствии с рекомендациями производителя. Следите за тем, чтобы остриё щупа оказалась в середине самой объёмной части мяса, а не вблизи кости или полости.

Что произойдёт, если во время выпекания или приготовления пищу в духовке полиют жидкостью?

Жидкость закипит и образуется большое количество горячего пара. Будьте осторожны! Дополнительная информация: см. пункт «Конденсация воды в процессе выпекания» этой таблицы.
Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет более быстрым и может привести к возгоранию в камере. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время таких процессов.
Пожалуйста, тщательно контролируйте процесс выпекания и приготовления пищи. Открывайте дверцу очень осторожно и только при необходимости.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Извлекайте все принадлежности, которые не нужны в процессе приготовления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления.
- Понижайте температуру в режимах без вентилятора до 50°C за 5-10 минут до окончания времени приготовления. Таким образом можно использовать накопленное в камере тепло для завершения процесса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Используйте нагрев с вентилятором, когда это возможно. Вы можете снизить температуру от 20°C до 30°C.
- Вы можете готовить в режиме нагрева с вентилятором одновременно на нескольких уровнях.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, их можно готовить поочередно, используя тепло, накопленное духовкой.
- Не используйте отражающую фольгу, например алюминиевую фольгу, для укрытия дна камеры духового шкафа.
- По возможности пользуйтесь таймером и термощупом.
- Используйте лёгкие контейнеры и формы для выпечки с тёмной матовой поверхностью. Старайтесь не использовать тяжёлые аксессуары с блестящими поверхностями, такие как нержавеющая сталь или алюминий.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Упаковка предназначена для защиты вашего устройства от повреждений во время транспортировки. Используемые материалы тщательно отбираются и подлежат вторичной переработке.

Переработка сокращает использование сырья и отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Акриламид может представлять опасность для организма в больших дозах. Он образуется в основном при нагревании крахмалистых продуктов (например, картофеля, хлеба) до очень высоких температур в течение длительного времени, что вызывает их потемнение.

Рекомендации

- Сократите время приготовления.
- Готовьте пищу до золотисто-жёлтого цвета поверхности, не прожаривайте её до тёмно-коричневого цвета.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- В больших порциях меньше акриламида.
- Если возможно, используйте режим нагрева с вентилятором.
- Картофель фри: готовьте сразу не менее 450 г на противень, равномерно распределите продукт и периодически переворачивайте.
- Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы приготовить его наилучшим образом.

БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Принадлежности, фольга, жиронепроницаемая бумага или посуда на дне камеры: Не кладите принадлежности на дно камеры. Не накрывайте дно камеры фольгой или жиронепроницаемой бумагой. Не ставьте посуду на дно камеры, если установлена температура выше 50 °С, так как это приведёт к концентрации тепла, и эмалевое покрытие получит повреждения.

Алюминиевая фольга: Алюминиевая фольга в камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы. Это может привести к необратимому обесцвечиванию стекла дверцы.

Силиконовая посуда: Не используйте силиконовые кастрюли, коврики, крышки и иные аксессуары, содержащие силикон, так как может быть повреждён датчик духовки.

Вода в нагретой рабочей камере: Не наливайте воду в нагретую камеру, так как это вызовет интенсивное парообразование. Перепад температуры может привести к повреждению эмали.

Влага в камере: Находящаяся в течение продолжительного времени влага в камере может вызвать коррозию. Дайте прибору высохнуть после использования. Не храните влажную пищу в закрытой камере в течение длительного времени. Не храните в камере продукты.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Охлаждение при открытой дверце прибора: После эксплуатации при высоких температурах дайте прибору остыть при плотно закрытой дверце. Если оставить дверцу приоткрытой, со временем передняя часть соприкасающейся с духовкой мебели может быть повреждена. Оставляйте устройство высыхать с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.

Фруктовый сок: При выпечке особенно сочных фруктовых пирогов не переполняйте противень. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые затем невозможно удалить. По возможности используйте более глубокий универсальный противень.

Загрязнённый уплотнитель дверцы: Если уплотнитель очень загрязнён, во время работы дверца прибора не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению передних панелей устройств, установленных рядом. Всегда держите уплотнитель дверцы в чистоте.

Дверца прибора в качестве сиденья, полки или рабочей поверхности: Не садитесь на дверцу прибора, не ставьте и не вешайте на неё какие-либо предметы. Не ставьте на неё посуду или принадлежности.

Установка принадлежностей: Не полностью вставленные в камеру противни и решётки могут поцарапать панель дверцы при её закрывании. Всегда вставляйте аксессуары в камеру до упора.

Переноска прибора: Не переносите и не поднимайте прибор за ручку дверцы, которая может не выдержать вес прибора и сломаться.

Если вы используете остаточное тепло выключенного духового шкафа для поддержания пищи в горячем состоянии, внутри камеры может резко возрасти влажность, что приведёт к образованию конденсата и вызовет коррозию самого устройства, а также нанесёт вред вашей кухне. Чтобы избежать образования конденсата, откройте дверцу прибора.

ЧИСТКА ПРИБОРА

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

При правильном уходе ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полноценно функционировать в течение длительного времени. Здесь вы найдёте рекомендации по чистке духового шкафа.



Внимание! Риск повреждения покрытия!

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате использования неподходящего чистящего средства, внимательно ознакомьтесь с рекомендациями, изложенными ниже в таблице. Некоторые материалы и покрытия могут отсутствовать в вашей модели духового шкафа.

Не допускается использование:

- Абразивных чистящих средств, содержащих твёрдые частицы.
- Чистящих средств с высоким содержанием спирта.
- Мочалок из металлической проволоки или чистящих губок.
- Очистителей высокого давления или пароочистителей.
- Специальных чистящих средств для очистки прибора, который находится в разогретом состоянии.

Тщательно промойте новую чистящую губку перед использованием!

Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные использованием агрессивных химических веществ и абразивных составов.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поверхность	Способ очистки
ВНЕШНИЕ ПАНЕЛИ. ФРОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Сразу удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка), так как такие пятна провоцируют образование коррозии. Чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в специализированных магазинах. Нанесите очень тонкий слой чистящего средства с помощью мягкой ткани.
ПЛАСТИК	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или мочалку из стальной проволоки.
РУЧКА ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Если средство для удаления накипи попало на дверную ручку, немедленно вытрите его, чтобы не осталось пятен.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поверхность	Способ очистки
ЭМАЛИРОВАННЫЕ И САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ	Следуйте инструкциям по очистке поверхностей рабочей камеры, следующим за этой таблицей.
Стекланный плафон для внутреннего освещения	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. При сильном загрязнении рабочей камеры используйте чистящее средство для духовок.
Уплотнитель дверцы. НЕ СНИМАТЬ!	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку. Не тереть.
Покрытие дверцы из нержавеющей стали	Очиститель для нержавеющей стали: Соблюдайте инструкции производителя. Не используйте средства по уходу изделиями из нержавеющей стали. Снимите крышку дверцы для очистки.
Противень	Тёплый мыльный раствор: Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой. При сильном загрязнении используйте мочалку из нержавеющей стали.
Направляющие	Тёплый мыльный раствор: Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой.
Выдвижная система	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку или щётку. Не удаляйте смазку с направляющих, когда они выдвинуты. Их следует очищать в сложенном виде. Не мойте в посудомоечной машине.
Термошуп для мяса	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку или щётку. Не мойте в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Замечания

- Небольшие различия в цвете передней панели прибора объясняются использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, могут быть бликами от внутреннего освещения.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может привести к небольшому изменению цвета, что не является дефектом и никак не влияет на рабочие характеристики покрытия. Края тонких противней невозможно эмалировать полностью, в результате эти края остаются шероховатыми. Однако это не ухудшает антикоррозионную защиту.
- Всегда содержите прибор в чистоте и сразу же удаляйте загрязнения, чтобы не допустить образования стойких отложений.

Рекомендации

- Рекомендуется проводить чистку духового шкафа, когда он уже полностью остыл. Это особенно важно при чистке деталей с эмалевым покрытием.
- Не допускайте длительного воздействия средств на основе щёлочи или кислоты (лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхности духовки.
- Избегайте использования чистящих веществ на основе хлора и кислоты.
- Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это гарантирует, что загрязнения не будут пригорать.
- Всегда сразу же удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка).
- По возможности сразу же удаляйте кусочки пищи с содержанием сахара пока они ещё тёплые.
- Используйте подходящую посуду для запекания, например, жаровню.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При возникновении неисправности, перед обращением в сервисную службу, проверьте, не связана ли она с какими-либо ошибочными действиями. Часто технические неисправности прибора можно легко устранить самостоятельно – для этого обратитесь к таблице типичных неисправностей.

Неисправность	Причина и способ устранения
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель. Проверьте работоспособность предохранителя или защитного устройства. Перебой в подаче электроэнергии. Ожидайте возобновления электроснабжения.
Непостоянная работа вентилятора в режимах нагрева с вентилятором.	Это нормальная работа для наилучшего распределения тепла и максимальной производительности прибора.
Блюдо не полностью готовится за время, указанное в рецепте.	Установленная температура отличается от указанной в рецепте. Проверьте температуру. Количество ингредиентов отличается от указанного в рецепте. Проверьте объём ингредиентов.
Неравномерное подрумянивание.	Температура приготовления слишком высока, или неверно выбран уровень полки. Проверьте заданные настройки. Материал отделки или посуды для выпечки не подходит для выбранной функции духовки. При работе нагревателей в режимах верхнего и нижнего нагрева, используйте для выпекания матовую, тёмную и лёгкую посуду.
Не включается лампа подсветки.	Необходимо заменить лампу подсветки. Для замены обращайтесь в сервисный центр.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание! Риск поражения электрическим током!

Если неисправность не устранена, не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Отключите прибор от сети и обратитесь в специализированный сервисный центр.

КОДЫ ОШИБОК

Ниже перечислены коды ошибок, которые могут произойти при приготовлении на пару.

Код ошибки	Описание
E-06	Контейнер для воды закрыт не до конца.
E-05	Неисправность системы подачи пара: 1. Датчик воды неисправен. 2. Водопроводная трубка повреждена. 3. Водяной насос неисправен. 4. Неисправность контейнера для воды.



Внимание! В процессе и по завершении процесса приготовления на пару, насос будет перекачивать воду для работы парогенератора. При этом будет слышен специфический шум, который не является свидетельством неисправности.

ОГРАНИЧЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО ВРЕМЕНИ РАБОТЫ УСТРОЙСТВА

Максимальное время работы этого прибора составляет **9 часов**, на тот случай, если вы забыли отключить питание.

ТРАНСПОРТИРОВКА

- Сохраняйте оригинальную упаковку, она может потребоваться для повторной транспортировки.
- Перевозите устройство в оригинальной упаковке в вертикальном положении. Придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать устройство механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки. Не кладите на него тяжёлые предметы.
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на неё воды и других жидкостей.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим Вас придерживаться следующих мер:

- При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
- Используйте изделие в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
- Гарантийный срок изделия указан в гарантийном талоне, который вложен вместе с инструкцией по эксплуатации.

Срок службы прибора составляет 10 лет.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза:

ТР ТС 004/2011	«О безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011	«Электромагнитная совместимость технических средств»
ТР ЕАЭС 037/2016	«Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

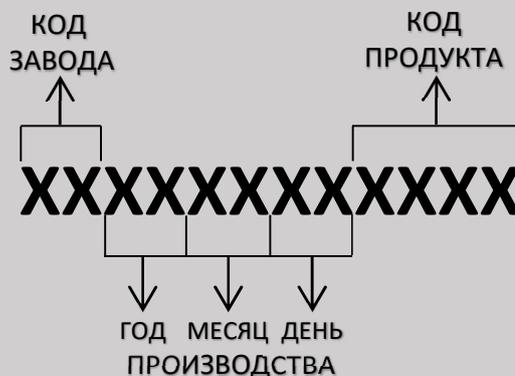
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр.

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Духовой шкаф с паром

Модель

MCMO5016STGB
MCMO5016STGW
MCMO5016STxx

Изготовитель

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD
No. 6, Yong An Road, Beijiao, Shunde,
Foshan, Guangdong, China

Уполномоченное изготовителем
лицо – импортёр на территории
Российской Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2
этаж 1, пом. 170, каб. 1
www.maunfeld.ru / info@maunfeld.ru
Тел. +7 (495) 380-19-82

Импортёр на территории
Республики Беларусь

ООО "МАУНФЕЛД БАЙ"
РБ, Минская обл., Минский р-н,
Щомыслицкий с/с, район
д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4
www.maunfeld.by, info@maunfeld.by
Тел. +375 17 317-35-35



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центров смотрите на сайте:

www.maunfeld.ru

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.