

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ВСТРАИВАЕМЫЕ
ДУХОВЫЕ
ШКАФЫ**



ИНСТРУКЦИЯ

**по установке,
эксплуатации
и уходу**

**Модели
DE-604, DE-605**

Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор электрического духового шкафа швейцарской торговой марки MBS. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

Монтаж и подключение электрического духового шкафа должны быть произведены только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик) не несет ответственность в случае поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения настоящей Инструкции.

Настоящая инструкция была разработана для обеспечения вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим вас внимательно ее прочитать, перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться. Сохраните данную инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что данная инструкция была передана новому владельцу.

Установка

- Установка прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ**. Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от электрической сети.
- Недопустимо пытаться изменить характеристики данной продукции.
- После того как прибор был распакован, убедитесь, что он не имеет повреждений и электрические контакты в идеальном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение техники безопасности.
- Убедитесь, чтобы вблизи прибора обеспечивалась свободная циркуляция воздуха. Плохая вентиляция приведет к недостатку кислорода
- Использование прибора приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию (или установите вытяжку с воздуховодом).
- Если устройство интенсивно используется на протяжении длительного времени, то эффективность вентиляции следует увеличить или повесить мощность вытяжки.
- Прибор должен подключаться к сети с заземлением.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите все ярлыки и защитную пленку снаружи и внутри прибора.

Эксплуатация

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

Безопасность детей

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

Очистка и обслуживание

- Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ ПРОЛITYЕ ПРОДУКТЫ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ САХАРА (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЕ) ЗАСЫХАЛИ ВНУТРИ ДУХОВКИ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЭМАЛЕВОГО ПОКРЫТИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

Сервисное обслуживание и запасные части

- В случае возникновения неисправностей. Никогда не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям и несчастным случаям. В первую очередь обратитесь к содержанию данного руководства. Если вы не смогли найти в нем необходимой информации, обратитесь в ближайший сервисный центр. Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только в авторизованном техническом сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.

Утилизация прибора

- Прибор произведен из материалов, являющихся экологически безопасными. Приняв решение о замене прибора новым, обратитесь в организации, занимающиеся утилизацией данного вида техники.
- Пожалуйста, внесите свой вклад в защиту окружающей среды.

СОДЕРЖАНИЕ

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



Описание

A – Панель управления

B – Ручка выбора функции духовки

C – Ручка термостата (установка температуры)

D – Электронная панель управления (модель DE-604)

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

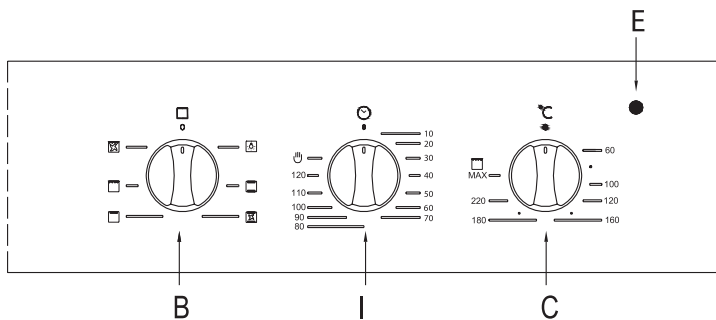
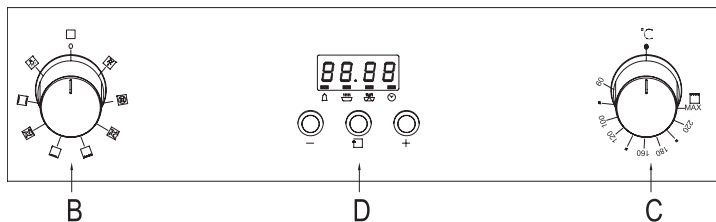
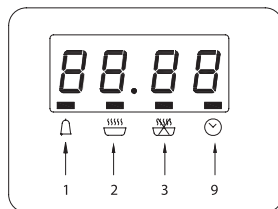
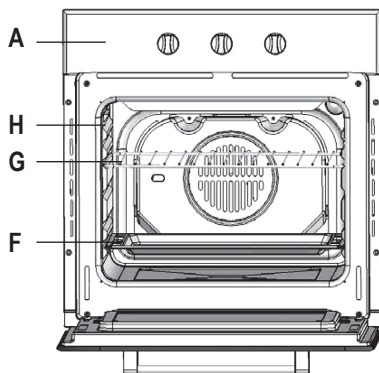
I – Ручка установки времени готовки (модель DE-605)

1 – Индикатор установки таймера

2 – Индикатор установки времени готовки

3 – Индикатор установки времени окончания готовки

9 – Индикатор установки часов



1. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ

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

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

2. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

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

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

2.2. Быстрое приготовление 2125-2560W

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

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

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

2.3. Multi-приготовление 2370-2924W

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

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

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

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

2.4. Пицца 2772-3420W

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

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

2.5. Деликатное приготовление 1220-1460W

Положение ручки термостата “С”: в промежутке от 60° до 250°. Включены нижний нагревательный элемент и принудительная конвекция. Данная комбинация подходит для выпечки, кексов в формах для выпечки. Потрясающие результаты также получаются для приготовления блюд, где требуется тепло снизу.

Рекомендуется ставить противень на нижний уровень.

2.6. Верхний нагрев 940-1110W

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

2.7. Гриль 2090-2520W

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

2.8. Гриль с конвекцией 2100-2550W

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

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

Этот режим также идеально подходит для приготовления жареной рыбы.

2.9. Выпечка 1660-2020W

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

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

2.10. Размораживание 45-55W

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

2.11. Вертел (модель DE-605)

Для запуска вертела, выполните следующее:

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

2.12. Охлаждающая вентиляция

Чтобы охладить наружную часть прибора, данная модель оборудована охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда духовка горячая. При включенном вентиляторе, поток воздуха можно услышать между дверцей духовки и панелью управления.

Примечание

По окончании приготовления, вентилятор остается включенным, пока духовка не будет достаточно охлаждена.

3. УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

3.1. Ручка установки времени готовки (I) (модель DE-605)

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

Программирование режима приготовления (доступно только на некоторых моделях).

3.2. Установка времени готовки на электронной панели управления (модель DE-604)

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

3.3. Автоматическая установка

(установка времени автоматического включения и отключения духовки)

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

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

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

3.4. Возможна полуавтоматическая установка

(установка времени автоматического включения и отключения духовки)

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

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

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

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

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

3.5. Таймер

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

Примечание:

После нажатия соответствующих кнопок, необходимо начать задавать значения в течение 5 секунд. В случае отключения электропитания, установки и текущее время (часы, минуты) исчезнут. После включения питания, на экране будут отображены “12:00” и квадратный символ над значком “часы” “AUTO”, и духовка автоматически будет сброшена.

3.6. Подсветка

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

4. КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ДУХОВКУ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ

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

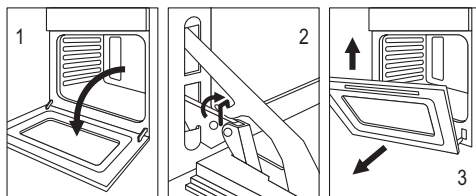
Для увеличения срока службы вашей духовки, ее необходимо регулярно чистить, учитывая следующее:

- Эмалированные или элементы из нержавеющей стали следует мыть теплой водой не используя абразивных порошков или едких веществ, которые могут их повредить. На нержавеющей стали могут образоваться пятна, их трудно удалить. Используйте имеющиеся в продаже специальные средства. После очистки рекомендуется тщательно промыть и высушить.
- Внутреннюю поверхность духовки желательно мыть непосредственно после использования, когда она еще теплая, с помощью горячей воды и мыла. Мыло необходимо смыть, а внутреннюю поверхность тщательно высушить. Избегайте использования абразивным моющих средств (например, чистящие порошки и т.д.), абразивных губок для посуды или кислоты (такие как средство для удаления накипи и т.д.), поскольку данные средства могут повредить эмаль. Если жирные пятна или загрязнения тяжело удалить, используйте специальные средства для мытья духовок, следуя инструкциям на упаковке. Никогда не используйте пароочиститель для очистки внутренней поверхности духовки.
- Если вы пользуетесь духовкой продолжительное время, может образоваться конденсат. Уберите его с помощью сухой ткани.
- По периметру камеры духовки имеется резиновый уплотнитель, который обеспечивает надежную работу. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнителя. При необходимости вымойте его без использования абразивных моющих средств или предметов. В случае его повреждения, пожалуйста, обратитесь в ближайший сервисный центр. Мы рекомендуем не пользоваться духовкой до того момента, пока он не будет заменен.
- Мойте стеклянную дверь с помощью неабразивных средств и губок и вытирайте ее насухо.

4.1. Снятие дверцы

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

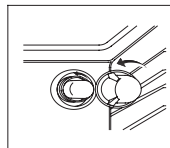
- Полностью откройте дверцу;
- Приподнимите ее и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях;
- Ухватите дверцу за два внешних края и закройте ее медленно, но не до конца;
- Потяните дверцу к себе, выдергивая ее с места установки;
- Соберите дверцу, выполнив вышеописанные процедуры в обратном порядке.



4.2. Замена лампы подсветки

- Замена лампы в духовке
- Отсоедините духовку от электропитания.
- Снимите стеклянную крышку лампы.

- Снимите лампу и замените ее лампой, устойчивой к высоким температурам (300°), со следующими характеристиками:
 - Напряжение: 220-240В
 - Мощность: 25Вт
 - Тип: E 14



- Верните стеклянную крышку на место и заново подсоедините духовку к электрической сети питания.


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 центральных направляющие; нижний и верхний противни получают тепло непосредственно и поэтому нежные продукты можно сжечь, готовя на этих противнях.
 - Как общее правило, старайтесь использовать 2-й и 4-й противни снизу, располагая продукты, которым требуется больше тепла на 2-м противне от дна духовки. Например, при приготовлении жаркого вместе с другими продуктами, располагайте жаркое на 2-м противне снизу, а более нежные продукты на 4-м снизу.


- При приготовлении продуктов, для которых необходимо различное время и различные температуры, установите среднюю между двумя необходимыми температуры, расположите более нежный продукт на 4-м противне снизу и выньте его из духовки первым.
- Используйте поддон на нижних направляющих и решетку на верхних.

5.3. Использование режима “Быстрое приготовление”


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

5.4. Использование гриля

Данное многофункциональное устройство предоставляет 2 различных режима гриля.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5. Выпекание тортов и кексов

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

Если

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






5.6. Приготовление Пиццы





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

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

5.7. Приготовление рыбы и мяса

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

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

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

Примечание

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

6. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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

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

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

7. МОНТАЖ

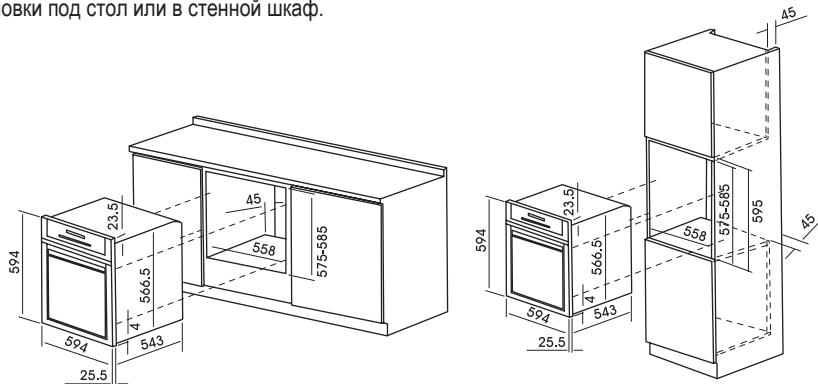
Духовка должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести ущерб людям, животным или имуществу.

ВНИМАНИЕ!!!

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

7.1. Установка встраиваемых духовок

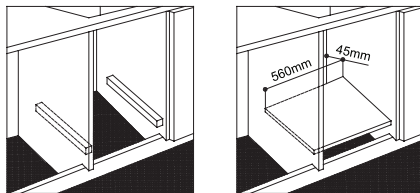
Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемой духовки, мебель в которую она встраивается, должна быть соответствующей. На рисунке ниже представлены размеры ниши для установки под стол или в стенной шкаф.



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.



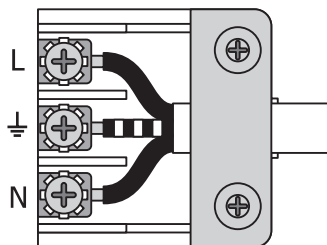
7.2. Электрические подключения

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°С 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 не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления.
 - Перед подключением прибора к электросети, удостоверьтесь, что характеристики, указанные на табличке прибора (или упаковке) соответствуют характеристикам электрической сети в вашей квартире.
 - Убедитесь, что допустимая мощность системы и разъема будет соответствовать максимальному энергопотреблению, указанному на табличке с техническими данными прибора. Если у вас есть сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту.
 - Если вилка прибора и розетка несовместимы, квалифицированный специалист должен заменить розетку на подходящую модель. Он также должен убедиться, что сечение кабеля соответствует потребляемой мощности прибора. Не допускается использование адаптеров, разветвителей и /или удлинителей.
 - При повреждении шнура питания, его должен производить квалифицированный специалист (представитель сервисной службы).
 - **Вилка и розетка должны быть легкодоступны.**

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренние размеры духовки:

Ширина: 43.5 см

Глубина: 40 см











Высота: 32 см

Внутренний объем духовки:

56 литров

Напряжение и частота источника питания:

220-240 В ~50/60 Гц

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

9. ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данные электрические духовые шкафы сроком на один год со дня ее покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуется заполнения Гарантийного талона.

В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

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

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

Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых электрических духовых шкафов: DE-604, DE-605.

Уважаемый покупатель,

Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки "MBS".

