



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя



Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Ориент Хоусхолд Аплиансес»
Адрес: Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1
Изготовитель: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Адрес: No.6 Yongan Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province, P.R. China

ETH901GC-BL
ETH901GC-WH
ETH901GC-IY

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за приобретение нашей продукции. Надеемся, что вы в полной мере оцените все преимущества и возможности, которыми обладает наша техника. Перед использованием внимательно и полностью изучите настоящее руководство по установке. Сохраните руководство в надежном месте для использования в будущем. Убедитесь, что другие лица, использующие изделие, также ознакомились с руководством.

ВНИМАНИЕ

- При первом включении духового шкафа в помещении может ощущаться неприятный запах. Причиной этого является связующее вещество, входящее в состав теплоизоляционных панелей шкафа. Оставьте новый пустой духовой шкаф работать в стандартном режиме (250 °С) в течение 90 мин, пока все неприятные запахи не исчезнут.
- Позади духового шкафа должно быть предусмотрено свободное пространство, достаточное для надлежащей вентиляции.
- Электропитание должно быть должным образом заземлено.
- Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм².
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Замена поврежденного силового кабеля осуществляется производителем, специалистом технической поддержки или другим квалифицированным лицом во избежание опасных ситуаций.
- В сети электропитания должно быть предусмотрено устройство отключения в соответствии с нормами электробезопасности.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.

- Данное изделие и его открытые компоненты нагреваются при использовании. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри шкафа.
- Дети младше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом только под надзором взрослых.
- Если на поверхностях нагревательных элементов появились трещины, обесточьте изделие во избежание поражения электрическим током.
- Перед заменой лампы внутреннего освещения убедитесь, что питание духового шкафа отключено, во избежание поражения электрическим током.
- Используйте щупы для измерения температуры мяса, рекомендованные производителем.
- Для очистки стекол дверцы духового шкафа не допускается использовать абразивные средства или металлические скребки с острыми краями, так как они могут поцарапать поверхность стекла, и оно может треснуть.
- Не допускается использовать пароочистители для очистки изделия.
- Данное изделие не предназначено для работы под контролем внешнего таймера или системы удаленного управления.
- Если изделие оснащается полками, см. указания по установке полок в соответствующем руководстве.

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Надевайте обувь перед началом работы с изделием. Не прикасайтесь к изделию мокрыми/влажными руками или ногами.
- Духовые шкафы: Во время приготовления пищи не открывайте дверцу слишком часто.
- Монтаж и ввод в эксплуатацию изделия выполняется специально уполномоченным персоналом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащей установки и монтажа неуполномоченными лицами.
- Не оставляйте предметы на открытой дверце или выдвинутой полке: это может сместить центр тяжести шкафа или привести к поломке дверцы.
- Некоторые компоненты изделия остаются горячими в течение долгого времени; прежде чем прикасаться к компонентам, подвергающимся воздействию высоких температур, дождитесь, пока они остынут.
- В случае если изделие не используется в течение длительного времени, оно должно быть полностью обесточено.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В СЕКЦИЮ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

Установите духовой шкаф в соответствующую нишу, например под столешницей или в вертикальном буфете. Закрепите духовой шкаф, затянув два винта в отверстиях рамы. Отверстия можно найти, открыв дверцу шкафа и заглянув внутрь. Для обеспечения надлежащей вентиляции позади шкафа должно быть предусмотрено достаточное свободное пространство.

ВАЖНО

Для обеспечения надлежащей работы духового шкафа кухонная мебель, в которую он встраивается, должна отвечать соответствующим требованиям. Панели мебельной секции, примыкающие к духовому шкафу, должны быть изготовлены из жаропрочного материала. Убедитесь, что связующее вещество, входящее в состав панелей из ДСП, выдерживает температуру минимум 120 °С. Пластиковые компоненты или клеи, не рассчитанные на подобные температуры, могут расплавиться, в результате чего мебель может деформироваться. Поскольку духовой шкаф устанавливается внутри мебельной секции, все электрические соединения должны иметь изоляцию согласно требованиям законодательства по электробезопасности. Все защитные приспособления должны быть надежно закреплены на своих местах таким образом, чтобы их нельзя было бы снять без специального инструмента. Снимите заднюю панель мебельной секции для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. От задней панели шкафа до стены должно оставаться минимум 45 мм свободного пространства.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

При снятии упаковки убедитесь, что изделие не имеет никаких повреждений. При возникновении сомнений не используйте изделие: обратитесь к квалифицированному специалисту. Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, например пластиковой пленкой, пенопластовыми прокладками или гвоздями, так как это опасно.



ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ






Символ	Описание функции
	Внутреннее освещение духового шкафа: позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампа горит во всех режимах работы.
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет ускорить размораживание продуктов без необходимости включения нагревательных элементов. Для бережного и быстрого размораживания продуктов быстрого приготовления, полуфабрикатов и т. д.
	Нижний нагрев: Скрытый нагревательный элемент в нижней части рабочей камеры позволяет сконцентрированно нагревать пищу снизу, не обжаривая ее с краев. Для продуктов длительного приготовления с хрустящей корочкой, например жаркого, тушеных блюд, выпечки и пиццы. Диапазон рабочих температур: 60-120 °С. Температура по умолчанию: 60 °С.
	Стандартный режим: В стандартном режиме используются верхний и нижний нагревательные элементы. Диапазон рабочих температур: 50-250 °С. Температура по умолчанию: 220 °С. В данном режиме может также использоваться вертел (опция).
	Стандартный режим + вентилятор: Сочетание вентилятора и обоих нагревательных элементов позволяет добиться более однородного нагрева и сэкономить до 30-40 % электроэнергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Примечание: данный режим подходит для жарки и приготовления на гриле достаточно больших кусков мяса при высокой температуре. Диапазон рабочих температур: 50-250 °С. Температура по умолчанию: 220 °С.
	Гриль: Встроенный гриль периодически включается и выключается, поддерживая заданную температуру. Диапазон рабочих температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию: 210 °С. В данном режиме может также использоваться вертел (опция).
	Двойной гриль: Используются гриль и верхний нагревательный элемент. Диапазон рабочих температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию: 210 °С. В данном режиме может также использоваться вертел (опция).
	Двойной гриль + вентилятор: Используются гриль и верхний нагревательный элемент. Диапазон рабочих температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию: 210 °С.
	Конвекционный нагрев: Нагревательный элемент, размещенный вокруг вентилятора, идеален для приготовления блюд методом конвекции. В данном режиме вентилятор автоматически включается, обеспечивая циркуляцию воздуха и равномерный нагрев блюда. Диапазон рабочих температур: 50-240 °С. Температура по умолчанию: 180 °С.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



1. Настройка часов

После подключения изделия к сети питания на дисплее отобразятся цифры 0:00.

- 1> Нажмите кнопку "", и цифры настройки часов начнут мигать.
- 2> Поворотом рукоятки "K2" установите время в часах (от 0 до 23).
- 3> Нажмите кнопку "", и цифры настройки минут начнут мигать.
- 4> Поворотом рукоятки "K2" установите время в минутах (от 0 до 59).
- 5> Нажмите кнопку " " для завершения настройки. Отобразится мигающий символ ":", и время будет отображаться на дисплее.

Примечание: Формат времени 24 ч. После включения питания на дисплее отобразится "0:00".

2. Выбор режима приготовления


- 1> Поворотом рукоятки "K1" выберите нужный режим. Загорится соответствующий символ.
- 2> Поворотом рукоятки "K2" задайте нужную температуру.
- 3> Нажмите кнопку " " для подтверждения начала приготовления.
- 4> Если шаг 2 пропущен, нажмите кнопку " " для подтверждения начала приготовления, и на дисплее отобразятся время по умолчанию (9 ч) и температура по умолчанию.


ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1> Минимальный шаг при настройке времени:



0–0:30 мин: шаг 1 мин; 0:30–9:00 ч: шаг 5 мин.

- 2> Минимальный шаг при настройке температуры: 5°C, в режиме гриля: 30°C.



- 3> Приступив к работе, поворотом рукоятки "K1" установите время приготовления. Нажмите " " для подтверждения.

Если не нажать кнопку " " в течение 3 с, духовой шкаф вернется к предыдущей настройке времени.

- 4> Приступив к работе, поворотом рукоятки "K2" установите температуру. Загорится соответствующий индикатор.





Нажмите кнопку " ", чтобы начать приготовление. Если не нажать кнопку " " в течение 3 с, духовой шкаф вернется к предыдущей настройке температуры.

3. Настройка внутреннего освещения рабочей камеры




- 1> Поворотом рукоятки "K1" выберите нужный режим приготовления. Загорится соответствующий символ.
- 2> Нажмите кнопку " ", чтобы начать приготовление, загорятся цифры "0:00" и символ внутреннего освещения " ". Символ ":" будет мигать.

4. Просмотр времени

Посмотреть время по таймеру можно в следующих режимах (по прошествии 3 с духовой шкаф вернется в текущий режим):

- 1> Во время приготовления, если часы были установлены, нажатием кнопки " " можно посмотреть текущее время; если была включена функция напоминания, нажмите кнопку " ", чтобы посмотреть время напоминания.
- 2> В режиме напоминания, если часы были установлены, нажатием кнопки " " можно посмотреть текущее время;
- 3> В режиме часов, если была включена функция автоприготовления, нажатием кнопки " " можно посмотреть время, через которое начнется автоприготовление.

5. Функция блокировки от детей

Чтобы заблокировать духовой шкаф: одновременно нажмите и удерживайте кнопки " " и " " в течение 3 с: раздастся долгий звуковой сигнал и отобразится символ " ".

Чтобы разблокировать духовой шкаф: одновременно нажмите и удерживайте кнопки "▶" и "■" в течение 3 с: раздастся долгий звуковой сигнал и символ "■" исчезнет.

Примечание: Если, находясь в режиме приготовления, вы хотите прекратить работу, однократно нажмите кнопку стоп. Не рекомендуется удерживать эту кнопку.

6. Напоминание:

Данная функция позволяет напомнить о наступлении времени приготовления. Время можно установить в диапазоне от 0:01 до 9:59.

Функция напоминания настраивается только в режиме ожидания. Для настройки выполните следующие действия:

- 1> Нажмите кнопку настройки функции напоминания "⌚";
- 2> Поворотом рукоятки "K2" установите время напоминания в часах (от 0 до 9).
- 3> Снова нажмите кнопку настройки функции напоминания "⌚";
- 4> Поворотом рукоятки "K2" установите время напоминания в минутах (от 0 до 59).
- 5> Нажмите кнопку "▶" для подтверждения выполненных настроек. Будет отображаться обратный отсчет времени.

Примечание: По истечении заданного времени 10 раз прозвучит звуковой сигнал.

Чтобы отменить создание напоминания во время настройки, нажмите кнопку "■"; чтобы удалить уже созданное напоминание, нажмите данную кнопку дважды.

7. Пуск/Пауза/Отмена






- 1> После установки времени нажмите кнопку "▶" для начала работы. Если приготовление поставлено на паузу, нажмите "▶", чтобы продолжить.
- 2> Во время приготовления однократно нажмите кнопку "■", чтобы поставить приготовление на паузу. Чтобы прекратить приготовление, дважды нажмите кнопку "■".

8. Энергосберегающий режим

- 1> В режиме ожидания и напоминания нажмите и удерживайте кнопку "▶" в течение 3 с: дисплей погаснет, перейдя в режим экономии электроэнергии.
- 2> Если в режиме ожидания в течение 10 мин не выполнялось никаких действий, дисплей также погаснет, перейдя в режим экономии электроэнергии.
- 3> Чтобы выйти из энергосберегающего режима, нажмите любую кнопку или поверните любую рукоятку.

9. Щуп для измерения температуры мяса: (только для некоторых моделей)

- 1> В режиме ожидания установите щуп для измерения температуры мяса. На дисплее отобразится "PROB" и загорится символ "⌚".
- 2> Поворотом рукоятки "K1" выберите нужный режим работы. Загорится соответствующий символ.

Режимы работы отображаются в следующей последовательности:     . Нажмите кнопку "▶" для подтверждения выполненных настроек.

- 3> Поворотом рукоятки "K2" задайте нужную температуру. Нажмите "▶" для подтверждения установки щупа для мяса.

На малом дисплее отобразится температура, а на большом дисплее - надпись "PROB".

- 4> По завершении приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал. По достижении заданная температура отобразится на дисплее. Если вынуть щуп для мяса, духовой шкаф вернется в режим ожидания.

Примечание: А) рабочий диапазон температур: 50-150 °С. Б) Если щуп для мяса установлен, настройка времени приготовления невозможна. В) Во время приготовления однократно нажмите кнопку стоп, чтобы остановить приготовление; загорится дисплей;

Снова нажмите кнопку стоп, чтобы отменить приготовление. Г) Выньте щуп для мяса, и заданная программа приготовления будет отменена. Д) Если после запуска программы на дисплее

отображается "Ег-3", это означает короткое замыкание щупа. Необходимо обратиться к специалисту для проверки исправности щупа.

10. Функция автоприготовления

1> Чтобы включить функцию автоприготовления, необходимо сначала настроить часы. Чтобы установить время, через которое начнется приготовление, часы необходимо настроить следующим образом: а> Нажмите кнопку настройки автоприготовления " ⌂^{D} "; б> Поворотом рукоятки "К2" установите время автоприготовления в часах (от 0 до 23). в> Снова нажмите кнопку настройки автоприготовления " ⌂^{D} "; г> Поворотом рукоятки "К2" установите время автоприготовления в минутах (от 0 до 59), но на этот раз не нажимайте кнопку автоприготовления. Поверните рукоятку "К1" для подтверждения выполненных настроек.

2> Нажмите кнопку " ▶ " для настройки времени и температуры приготовления. Поверните рукоятку "К1", чтобы установить нужное время, и рукоятку "К2", чтобы установить нужную температуру.

3> Нажмите кнопку " ⊕ " для подтверждения выполненных настроек. На дисплее будет отображаться время и символ " ⌂ ". Другие символы отображаться не будут. Чтобы посмотреть время, остающееся до начала автоприготовления, нажмите кнопку " ⌂^{L} ". Через 3 с на дисплее снова отобразится стандартное время.

4> Если время автоприготовления установлено, приготовление начнется автоматически после звукового сигнала. Символ " ⌂ " погаснет, и другие символы также не будут отображаться.

Примечание:

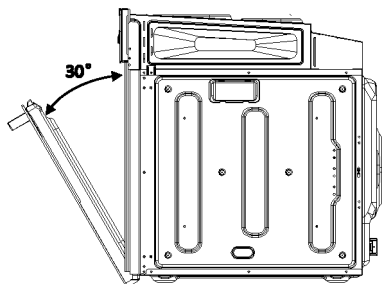
1. Время включения внутреннего освещения и размораживания запрограммировать нельзя.
2. В режиме автоприготовления однократно нажмите кнопку отмены, и на дисплее отобразятся время и температура автоприготовления, при этом значок меню будет гореть. Нажмите эту кнопку еще раз, и на дисплее отобразится стандартное время, или нажмите кнопку пуск, чтобы вернуться в режим автоприготовления.
3. В режиме автоприготовления время напоминания не отображается.

11. Плавное закрытие дверцы (опция)

Если открыть дверцу на угол от 30°, дверца останется в установленном положении.

Если открыть дверцу на угол 30° и меньше, доводчик медленно закроет дверцу.

Не захлопывайте дверцу.

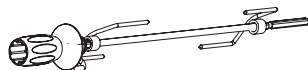


12. Примечание

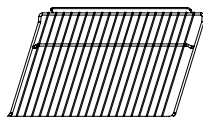
- 1> Лампа внутреннего освещения рабочей камеры горит во всех режимах работы.
- 2> Если после установки программы приготовления не нажать кнопку " ▶ " в течение 5 мин, на дисплее отобразится текущее время или духовой шкаф вернется в режим ожидания. Установленная программа не будет выполнена.
- 3> При успешном нажатии кнопки звуковой сигнал прозвучит однократно; если кнопка нажата неудачно, звуковой сигнал не прозвучит.
- 4> По завершении приготовления звуковой сигнал прозвучит 5 раз.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

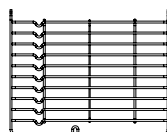
Вертел: равномерное вращение вертела позволяет равномерно нагревать блюдо, при этом сохраняя его питательные свойства



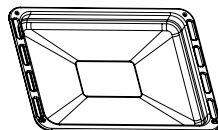
Решетка: Для установки посуды, форм для выпечки и приготовления на гриле.



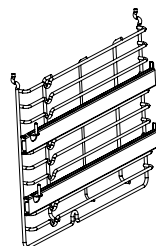
Выдвижная полка: Благодаря направляющим с левой и правой стороны рабочей камеры полку можно вынуть для облегчения очистки духовки (только для определенных моделей).



Универсальный противень: Для приготовления блюд большого объема, например сочных пирогов, выпечки, замороженных полуфабрикатов и т. д., а также для сбора стекающего жира и сока.

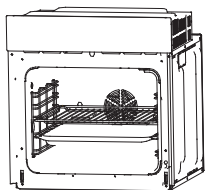


Телескопические направляющие: Некоторые модели духовых шкафов оснащаются телескопическими направляющими, облегчающими работу с полками и противнями. Телескопические направляющие можно снять для облегчения очистки, открутив винты (только для некоторых моделей).

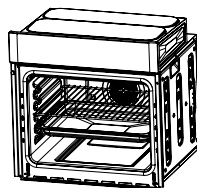


ЗАМЕЧАНИЕ ПО УСТАНОВКЕ ПОЛОК:

Следите за тем, чтобы полки были ровно установлены в направляющих, для обеспечения безопасности. В противном случае при выдвигении полки горячее блюдо может соскользнуть с нее.

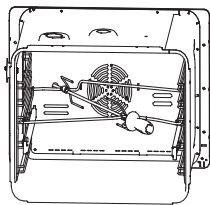


ИЛИ

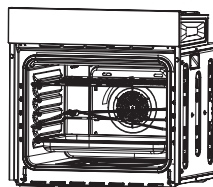


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

В сочетании с грилем вертел позволяет равномерно нагревать блюдо, при этом сохраняя его питательные свойства.



ИЛИ

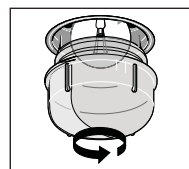


ЗАМЕНА ЛАМПЫ ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ

Для замены лампы внутреннего освещения выполните следующие действия:

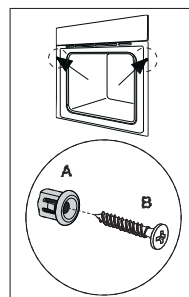
- 1> Отключите духовой шкаф от сети электропитания или установите выключатель, предусмотренный в сети, в положение ВЫКЛ.
- 2> Открутите стеклянный плафон лампы, повернув его против часовой стрелки (внимание: может потребоваться приложить усилие), и замените перегоревшую лампу новой того же типа.
- 3> Установите плафон на место.

ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте только галогеновые лампы со следующими характеристиками: 25-40 Вт / 220-240 В, 300 °С.



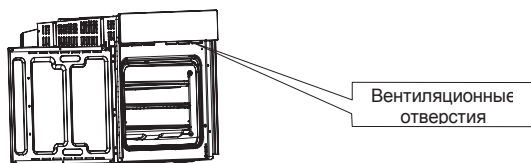
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

1. Установите духовой шкаф в нише мебельной секции.
2. Откройте дверцу шкафа.
3. Закрепите шкаф в нише, установив два дюбеля А в соответствующие отверстия в раме шкафа, и закрутив в них два винта В.

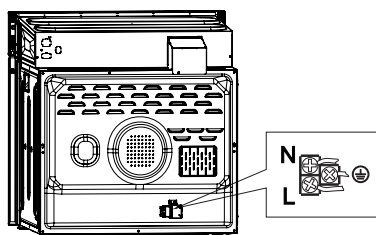


ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

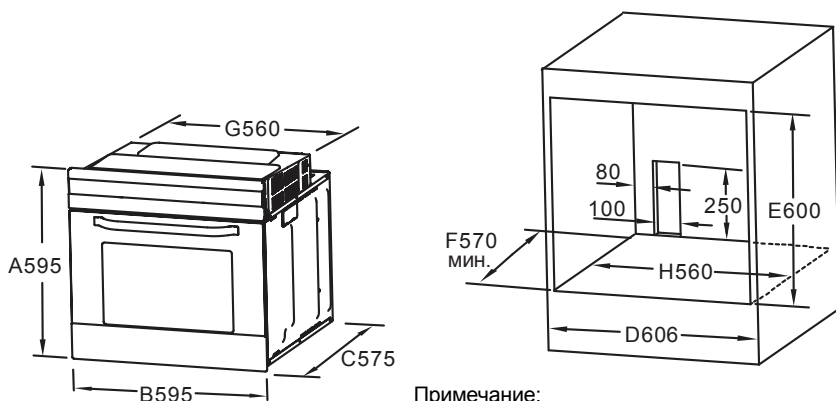
По завершении приготовления, а также в режиме паузы или ожидания, если температура в центре рабочей камеры выше 75 °С, вентилятор охлаждения будет работать в течение еще 15 мин. Если температура в центре рабочей камеры ниже 75 °С, вентилятор охлаждения заранее прекратит работу.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



УСТАНОВКА



Примечание:

1. Отклонения размеров допускаются только в сторону увеличения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Количество принадлежностей в комплекте поставки зависит от модели.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Содержите изделие в чистоте, чтобы сохранить его первоначальный внешний вид и продлить надежность. Современная конструкция оборудования позволяет свести техническое обслуживание к минимуму. Компоненты, вступающие в непосредственный контакт с продуктами питания, необходимо регулярно очищать.

- Перед началом обслуживания и очистки обесточьте изделие.
- Установите все выключатели в положение ВЫКЛ.
- Дождитесь, пока горячая рабочая камера остынет, но еще остается теплой - очистка теплых поверхностей выполняется проще.
- Выполните очистку поверхностей изделия мягкой тканью, щеткой или губкой, а затем протрите насухо. Сильные загрязнения смываются водой с добавлением неабразивного чистящего средства.
- Для очистки стекол дверцы духового шкафа не допускается использовать абразивные средства или металлические скребки с острыми краями, так как они могут поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может треснуть.
- Не допускается использовать едкие вещества (лимонная кислота, уксус) для очистки компонентов из нержавеющей стали.
- Не допускается выполнять очистку под давлением. Очистка противней для выпечки выполняется мягким чистящим средством.

Данное изделие имеет сертификат соответствия европейской директиве 2012/19/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Надлежащая утилизация данного изделия позволяет предотвратить возможное вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Символ перечеркнутого мусорного ящика на изделии означает, что данное изделие запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами. Изделие необходимо передать в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования для последующей переработки. Утилизация изделия производится в соответствии с национальным законодательством об утилизации отходов. Для получения подробной информации об обработке, переработке и восстановлении отходов данного изделия обратитесь в местное представительство компании, службу по утилизации бытовых отходов или магазин, в котором было приобретено изделие.



