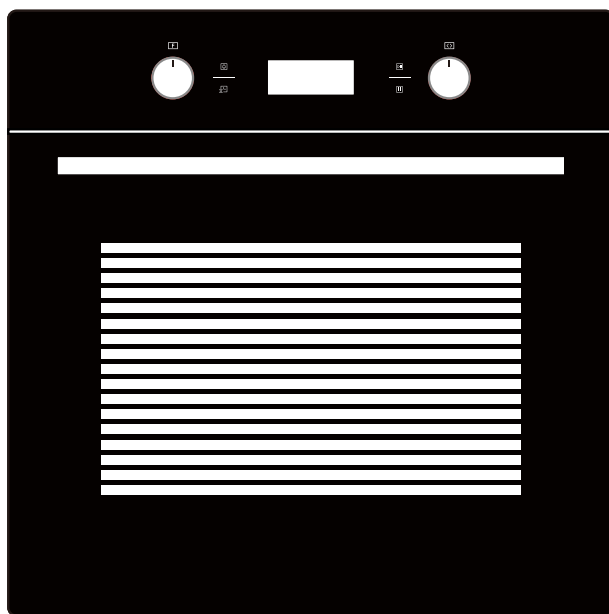


# MONSHER

## МВО 11МАЕ

Встраиваемый электрический духовой шкаф

### Руководство по эксплуатации



# БЛАГОДАРНОСТЬ

Спасибо за покупку нашего продукта. Мы надеемся, что вы останетесь довольны его функциями и преимуществами. Перед использованием, пожалуйста, внимательно изучите все руководство. Храните это руководство в надежном месте для дальнейшего использования. Убедитесь, что другие люди, использующие этот прибор, также ознакомлены с данным руководством.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Когда духовка включается впервые, она может издавать неприятный запах из-за клея для изоляции панелей внутри духовки. В первое использование включите духовку пустой с верхним и нижним нагревом на 250 °C, на 90 минут, чтобы удалить все заводские масла внутри духового шкафа.
- Наличие небольшого задымления и запаха вполне нормально для первого использования. Просто подождите пока выветрится запах прежде чем класть еду в духовку.
- За духовкой должно быть свободное пространство.
- Прибор и его доступные части нагреваются при использовании. Не касайтесь нагреваемых элементов. Дети до 8 лет должны быть под присмотром, если они рядом с прибором.
- Если поверхность треснута, выключите прибор, чтобы избежать удара электрическим током.
- Прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, с недостатком опыта и знаний, если им доступно

объяснили как использовать прибор, и они понимают возможные риски. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны чистить и использовать прибор без присмотра.

- При использовании прибор сильно нагревается. Не касайтесь нагреваемых элементов внутри духовки.
- Не позволяйте детям ходить рядом с работающей духовкой, особенно, когда включен гриль.
- Убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампочки духовки, чтобы избежать возможного удара электрическим током.
- В сети электропитания должно быть предусмотрено устройство отключения в соответствии с нормами электробезопасности.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Не используйте абразивные чистящие средства, металлические губки при чистке стекла духовки. Они могут поцарапать поверхность, это может привести к трещине на стекле.

- Используйте термощуп, рекомендованный для этого духового шкафа.
- Не используйте пароочиститель для чистки шкафа.
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Инструкции для духовок с противнями и решетками должны включать информацию о том, как правильно устанавливать противни/решетки.

## СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Одевайте обувь перед использованием духовки. Не касайтесь духовки сырыми или влажными руками или ногами.
- Дверца духовки не должна часто открываться во время приготовления пищи.
- Прибор должен быть установлен и запущен в работу квалифицированным специалистом. Производитель не отвечает за любые повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой неквалифицированным, неавторизованным лицом.
- Когда дверца или ящик духовки открыты, не оставляйте ничего на них, вы можете разбалансировать прибор или сломать дверцу.
- Некоторые части прибора могут долго оставаться горячими; прежде чем их трогать, необходимо подождать, пока они остынут.
- Если вы не будете использовать прибор длительное время, рекомендуется вытащить шнур из розетки.

## УСТАНОВКА ДУХОВКИ В КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

Установите духовку в месте, предназначенном для нее в кухонной мебели; она может быть установлена под рабочей поверхностью или в навесном шкафу. Закрепите духовку при помощи винтов, используя 2 отверстия для фиксации в приборе. Чтобы найти отверстия для фиксации, откройте дверцу духовки и посмотрите внутрь. Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию, соблюдайте необходимые размеры и расстояния при установке духовки.

## ВАЖНО

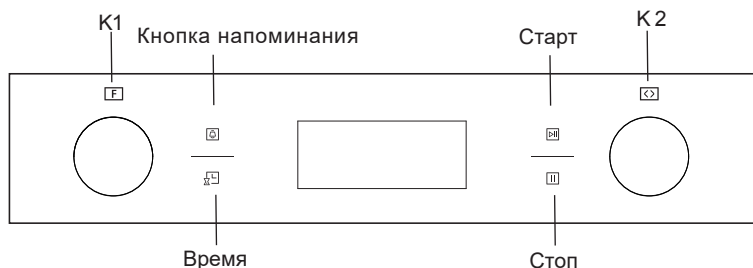
Чтобы духовка нормально работала, кухонная мебель должна быть подходящей. Поверхности кухонного гарнитура рядом с духовкой должны быть изготовлены из термостойких материалов. Убедитесь, что клей, входящий в состав панелей из ДСП, может выдерживать температуру как минимум 120 °С. Пластиковые компоненты и клеи, которые не выдерживают таких температур, расплавятся и деформируют мебель. При размещении духовки внутри мебели, электрические части должны быть полностью изолированы. Это требование по безопасности. Защитные материалы должны быть плотно зафиксированы, так, чтобы их нельзя было удалить без специальных инструментов. Уберите заднюю часть кухонного гарнитура, чтобы обеспечить нормальную вентиляцию вокруг духовки. Расстояние за духовкой должно быть минимум 45 мм.

## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Когда Вы распакуете духовку, убедитесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть сомнения, не используйте ее, свяжитесь с квалифицированным специалистом. Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди) вне досягаемости детьми, так как они могут быть опасны для детей.



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА




Символ	Описание функции
	<b>Лампочка духовки:</b> дает возможность наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампочка будет гореть при использовании любых функций духовки.
	<b>Разморозка:</b> циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженную еду (без ее нагревания). Это деликатный, но быстрый способ ускорить время разморозки или оттаивания готовых блюд, полуфабрикатов.
	<b>Нижний нагрев:</b> элемент, скрытый в дне духовки, позволяет тщательно приготовить еду без подгорания. Это идеально подходит для медленного приготовления таких блюд, как: запеканки, рагу, выпечка и пицца, где нужна хрустящая корочка. Температура может варьироваться от 60 до 120С. Температура по умолчанию 60С.
	<b>Верхний и нижний нагрев:</b> Верхний и нижний нагрев работают вместе. Температура может быть установлена от 50 до 250С. Температура по умолчанию 220С. В данном режиме может дополнительно использоваться вертел и термощуп.
	<b>Верхний, нижний нагрев и вентилятор:</b> Комбинация вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивают более однородный нагрев, экономя от 30 до 40% энергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Функция подходит для жарки/приготовления на гриле больших кусков мяса при высокой температуре. Диапазон температур 50-250С, по умолчанию 220С.
	<b>Гриль:</b> Встроенный гриль включается и выключается, чтобы поддерживать заданную температуру. Температура может быть установлена от 180 до 240С. Температура по умолчанию 210С. В данном режиме может дополнительно использоваться вертел и термощуп.
	<b>Двойной гриль:</b> Гриль и верхний нагрев работают вместе. Температура может быть установлена от 180 до 240С. Температура по умолчанию 210С. В данном режиме может дополнительно использоваться вертел и термощуп.
	<b>Двойной гриль с вентилятором:</b> Гриль, верхний нагрев и вентилятор работают вместе. Температура может варьироваться от 180 до 240С. Температура по умолчанию 210С. В данном режиме может дополнительно использоваться термощуп.
	<b>Конвекция:</b> Элемент вокруг вентилятора обеспечивает дополнительный нагрев. Вентилятор автоматически увеличивает циркуляцию воздуха внутри духовки, создает равномерный нагрев. Температура варьируется от 50 до 240С. Температура по умолчанию 180С. В данном режиме может дополнительно использоваться термощуп.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


## 1. Установка часов


После подключения прибора к сети, на дисплее появится "0:00".

1> Жмем " " и цифры настройки часов начнут мигать.

2> Поверните рукоятку " K2", чтобы установить время в \_\_\_\_\_ ах (от 0 до 23).

3> "", \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

4> \_\_\_\_\_ "K2" \_\_\_\_\_ время в \_\_\_\_\_ ах (   ).

5> Жмем " " для завершения настройки. Появится мигающий символ ":" и время отобразится на дисплее.


Помните: Если время не установлено, после включения часы будут показывать "0:00".

## 2. Выбор режима приготовления

1> Поверните " K1 " и выберите нужный режим приготовления. Загорится соответствующий символ.

2> Поверните " K2 " чтобы установить нужную температуру.

3> Нажмите " " чтобы подтвердить начало приготовления.



4> Если шаг 2 пропущен, жмем " " чтобы подтвердить начало приготовления, время по умолчанию - 9 часов, температура по умолчанию высветится на дисплее.

Помните:



1> Минимальный порог при настройке времени:

0--0:30 минут: мин. порог -1 минута; 0:30--9:00 часов: мин. порог - 5 минут.

2> Минимальный порог при настройке температуры = 5 С, в режиме гриля = 30 С.



3> Поверните " K1 " и установите время приготовления. Затем нажмите " " для подтверждения. Если " " не нажата в течении 3 секунд, духовка вернется к предыдущей настройке времени.

4> Поверните " K2 " и установите температуру, загорится соответствующий индикатор.

Нажимаем " " чтобы начать. Если  не нажата в течение 3 секунд, духовка вернется к предыдущей настройке температуры.



## 3. Установка внутреннего освещения


1> Поверните " K1 " чтобы выбрать нужный режим приготовления, загорится соответствующая иконка.


2> Жмем " ", чтобы начать приготовление, " " - мигает и загорятся цифры "0:00".

## 4. Просмотр времени




В следующих случаях вы можете посмотреть время, и через 3 секунды вернуться в текущий режим.



1. Во время работы, если были установлены часы, жмем " " для просмотра текущего времени; если установлено напоминание, нажмите " " для просмотра времени напоминания.

2. В режиме напоминания, если часы установлены, " " - нажатием этой кнопки можно посмотреть время.

3. Если была установлена функция отложенного старта, то нажмите " ", чтобы посмотреть время отложенного старта.

## 5. Блокировка от детей




Заблокировать: жмем " " и " " одновременно в течение 3 секунд, раздастся звуковой сигнал, затем отобразится " ".

Разблокировать: нажать " " и " " (кнопка "стоп") одновременно в течение 3 секунд, раздастся долгий звуковой сигнал, оповещающий о снятии блокировки.

Помните: если во время приготовления, вы хотите остановить процесс, однократно нажмите кнопку "стоп". Не нужно нажимать на кнопку с удержанием.





## 6. Функция напоминания

Это функция напомнит вам начать готовить в определенное время, время устанавливается в диапазоне от 0:01 до 9:59. Функцию напоминания можно установить только в режиме ожидания. Чтобы установить напоминание, выполните следующие шаги:


- 1>Нажмите кнопку напоминания ;
- 2> Поверните "K2" чтобы установить напоминание в часах. (установка часов от 0--9).
- 3>Нажмите кнопку напоминания  " снова;
- 4>Поверните "K2" чтобы установить напоминание в минутах (установка минут от 0--59).
- 5>Жмем " " чтобы подтвердить настройку. Время начнет обратный отсчет.

Помните: по истечении заданного времени звуковой сигнал прозвучит 10 раз. Вы можете отменить напоминание во время установки, нажав кнопку "стоп"; после того как напоминание установлено, его можно отменить, нажав кнопку "стоп" 2 раза.









## 7. Пуск/Пауза/Отмена

- 1.Если время готовки установлено, жмем " " чтобы начать готовить. Нажимаем на кнопку " " чтобы продолжить готовить, если процесс приготовления был приостановлен.
- 2.Во время приготовления жмем " " 1 раз, чтобы приостановить. Жмем " " дважды, чтобы отменить процесс приготовления.

## 8. Энергосберегающий режим

- 1>В режиме ожидания/напоминания, жмем " " 3 секунды, ЖК-дисплей отключится и перейдет в энергосберегающий режим.
- 2> Если в режиме ожидания в течение 10 минут не происходит никаких манипуляций, ЖК-дисплей отключится и перейдет в энергосберегающий режим.
- 3> Вывести духовку из энергосберегающего режима можно нажатием любой кнопки или поворотом любой рукоятки.



## 9. Термощуп для мяса

- 1>В режиме ожидания установите термощуп, на дисплее отобразится "PROB" и  загорится.
- 2>Поверните "K1" чтобы выбрать необходимую функцию, загорится соответствующий индикатор. Доступные режимы работы:     . Жмем " " чтобы подтвердить настройку.
- 3> Поверните "K2", установите температуру. " " -нажатием этой кнопки, подтвердите температуру. На маленьком дисплее отобразится температура, а на большом слово - "PROB".
- 4>По завершении приготовления звуковой сигнал прозвучит 5 раз. По достижении заданной температуры она отобразится на дисплее. Если вынуть термощуп, духовой шкаф вернется в режим ожидания.

Помните: А) Диапазон температуры 50-150С. В) Во время работы термощупа, время приготовления не установить. С) Во время приготовления, чтобы приостановить его, нажмите "стоп" 1 раз, дисплей загорится; нажмите "стоп" еще раз, чтобы отменить приготовление. D) Вытащив щуп из мяса, вы отмените настройки. E) Если на дисплее отображается ошибка "Ег-3", значит у датчика температуры щупа короткое замыкание. Следует вызвать квалифицированного специалиста.




## 10. Функция отложенного старта

- 1> Для использования функции, сначала надо установить часы. Затем нужно установить время начала приготовления следующим образом: а) Жмем кнопку отложенного старта ""; б) Повернув "K2" установите часы начала приготовления. Диапазон часов 0--23; в) Нажмите "" снова; д) Повернув "K2" установите минуты. Диапазон минут 0--59.), не нажимайте кнопку отложенного старта в этот раз. Поверните "K1" чтобы подтвердить функцию.
- 2> Жмем "" чтобы установить время и температуру приготовления. Поверните "K1", чтобы установить нужное время и " K2 ", чтобы установить нужную температуру.
- 3> Нажмите "" для подтверждения, после этого на дисплее будет отображаться время и знак . Другие символы отображаться не будут. Время отложенного старта можно проверить, нажав "", через 3 секунды на дисплее снова появятся часы.
- 4> Когда подойдет время, после звукового сигнала начнется приготовление. Погаснет символ "" и другие значки будут работать в обычном режиме.

Помните:

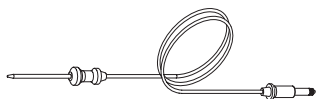
1. Функция отложенный старт не распространяется на внутреннее освещение, разморозку, термощуп.
2. Во время работы функции отложенного старта, нажмите 1 раз кнопку отмены, появится температура и время отложенного старта, и иконка меню будет гореть. Снова нажмите на эту кнопку и на экране появится время, или нажмите кнопку "старт", чтобы вернуться в режим работы отложенного старта.
3. В режиме отложенного старта функция напоминания недоступна.

## 11. Примечание

- 1>Лампа внутреннего освещения горит во всех режимах работы.
- 2>Если после установки программы не нажать кнопку "" в течении 5 минут, на дисплее появится текущее время или духовой шкаф вернется в режим ожидания. Установленная программа не будет выполнена.
- 3>При правильном нажатии звуковой сигнал звучит однократно, при неправильном нажатии звукового сигнала не будет.
- 4>Звуковой сигнал прозвучит 5 раз, чтобы напомнить о том, что приготовление завершено.

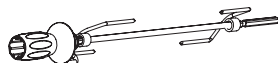
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

**Термощуп для мяса:** Перед использованием, вставьте щуп в центр самого толстого куска мяса, внутреннюю часть бедра или грудку птицы, подальше от жира и костей. Положите блюдо в духовку и подсоедините термощуп. Держите щуп как можно дальше от источника нагрева. Закройте дверцу духового шкафа.

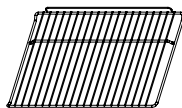


### **Вертел:**

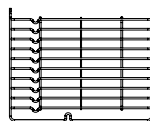
Равномерное вращение вертела позволяет равномерно нагревать блюдо, при этом сохраняя его питательные свойства.



**Решетка:** для установки форм для выпечки, для жарки и приготовления на гриле.

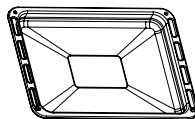


**Направляющие:** направляющие для установки решетки и противня, находящиеся с левой и с правой стороны духовки, можно убрать, чтобы помыть стенки духовки (только для некоторых моделей).



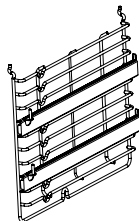
### **Универсальный противень:**

для приготовления блюд большого объема (коржи, выпечка, замороженные полуфабрикаты); также для сбора стекающего жира/сока.



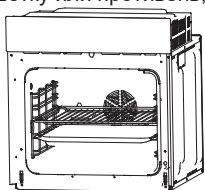
### **Телескопические направляющие:**

некоторые модели оснащены телескопическими направляющими, чтобы облегчить работу с духовым шкафом. Телескопические направляющие можно убрать для чистки, открутив фиксирующие их винты (только для некоторых моделей).

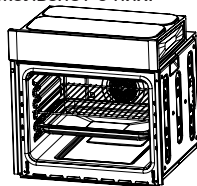


## РАСПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТОК/ПРОТИВНЕЙ:

Чтобы убедиться, что решетки и противни функционируют безопасно, обязательно установите их ровно между боковыми направляющими. Это гарантирует, что когда вы будете выдвигать решетку или противень, горячая пища не соскользнет с них.

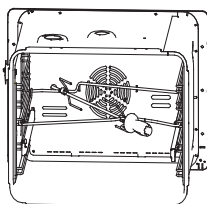


ИЛИ

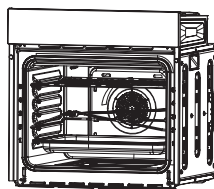


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

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



ИЛИ

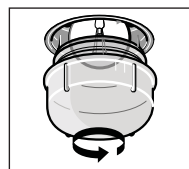


## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Для замены лампы внутреннего освещения выполните следующие действия:

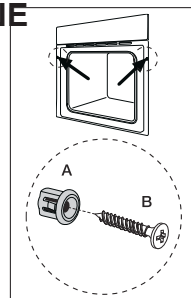
- 1> Отключите духовой шкаф от электросети.
- 2> Выкрутите плафон против часовой стрелки (помните, он может быть туго закручен) и замените лампочку на новую того же типа.
- 3> Установите плафон на место.

помните: используйте только галогенные лампочки на 25-40W/220V-240V, с температурным сопротивлением T300°C и выше.



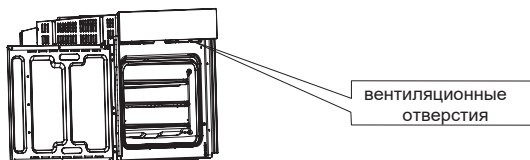
## ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

1. Поместите духовой шкаф в нишу кухонной мебели.
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Закрепите духовку в нише при помощи дюбелей "А" и винтов "В", подходящих к отверстиям в рамке духового шкафа.

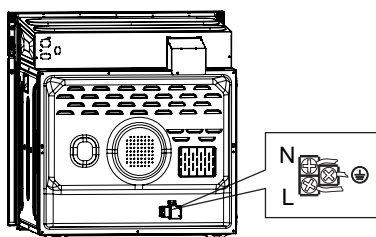


## ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

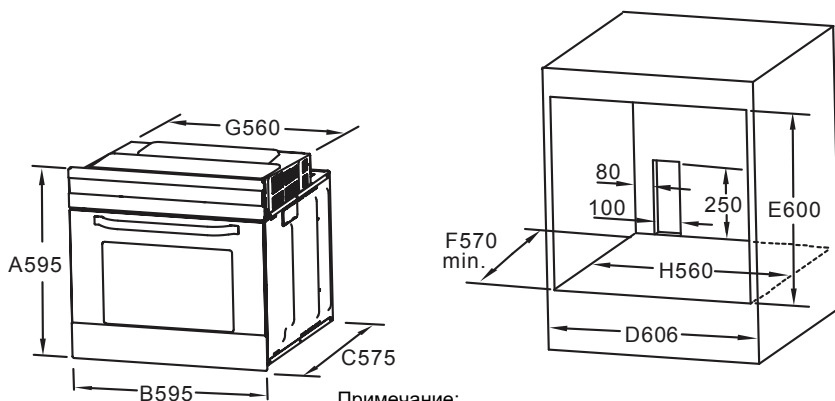
Когда приготовление пищи закончено, приостановлено или духовой шкаф находится в режиме ожидания, если температура в духовке превышает 75 градусов, охлаждающий вентилятор будет работать еще 15 минут. Если температура духовки ниже 75 градусов, охлаждающий вентилятор перестанет работать заранее.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



## УСТАНОВКА



Примечание:

1. Отклонения от размеров допустимы только в БОЛЬШУЮ сторону.
2. Выключатель питания или розетка не должны быть установлены в кухонном шкафу.

Помните: комплектация духового шкафа зависит от модели.

## ЧИСТКА И УХОД

Для того чтобы духовой шкаф сохранил свой первоначальный вид и служил долго, содержите его в чистоте. Современный дизайн прибора сводит уход к минимуму. Элементы прибора, контактирующие с едой, нужно регулярно очищать.

- Перед очисткой или уходом отсоедините прибор от электросети.
- Установите все выключатели в положение ВЫКЛ.
- Подождите пока рабочая камера духовки остынет и не будет горячей - чистить легче, когда духовка теплая.
- Очистите прибор влажной тряпкой, мягкой щеткой или губкой, затем протрите насухо.
- В случае сильного загрязнения используйте горячую воду и не абразивные чистящие средства.
- Для чистки стекла дверцы духовки никогда не используйте абразивные чистящие средства, жесткие металлические губки, они могут поцарапать стекло или повредить его.
- Никогда не оставляйте едкие вещества (лимонный сок, уксус) на элементах из нержавеющей стали.
- Не используйте чистящие средства под высоким давлением для очистки прибора. Формы для выпекания можно помыть деликатным чистящим средством.

Этот прибор промаркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Убедившись, что прибор утилизирован правильно, вы поможете избежать негативного воздействия на окружающую среду, здоровье человека. Указанный ниже символ, используемый на продукции, означает, что данный продукт нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого данный продукт следует доставить в соответствующий пункт приема для переработки электрического и электронного оборудования. Утилизация должна проводиться в соответствии с местными нормами и требованиями об утилизации. Для более детальной информации свяжитесь с местными властями, с вашим сервисом по утилизации или с магазином, где вы приобрели товар.

