



## Встраиваемый электрический духовой шкаф





# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MO82107PBG-I

Предупреждение: перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства Вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию Вашего прибора. Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора. Изображения в данном Руководстве носят схематический вид и могут отличаться от фактического вида изделия.

#### БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ОБРАЩЕНИЕ

Благодарим вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию вашего прибора. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить много вашего времени и средств в ходе эксплуатации бытовой техники.

# СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ОБРАЩЕНИЕ	01
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	02
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	06
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	07
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО	09
УСТАНОВКА	13
ПОРЯДОК РАБОТЫ	18
УДАЛЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	21
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	23
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА	
И ПРАВОВЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	26
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	27
УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ	28
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	29

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

#### Область применения

Следующие правила безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или ущерба в связи с небезопасной или неправильной эксплуатацией прибора. После покупки проверьте упаковку и внешний вид прибора, чтобы убедиться в отсутствии повреждений. Если вы обнаружите повреждения, свяжитесь с магазином или представителем производителя. Обратите внимание, что для вашей безопасности запрещается самостоятельно вносить в прибор изменения или модификации. Использование прибора не по назначению представляет собой угрозу безопасности пользователя и аннулирует гарантийные обязательства производителя.

#### Предупреждающие знаки



#### Опасность

Данный символ указывает на опасность для жизни и здоровья из-за легковоспламеняющегося газа.



#### Осторожно - электричество

Данный символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за поражения электрическим током.



#### Осторожно

Данный символ указывает на опасность со средним уровнем риска, который может привести к смерти или серьезной травме.



#### Внимание

Данный символ указывает на опасность с низкой степенью риска, который может привести к травме легкой или средней степени тяжести.



#### Обратите внимание

Данный символ указывает на важную информацию (например, материальный ущерб), не несущую рисков для здоровья.



#### Соблюдайте инструкции

Данный символ указывает на то, что действие должно быть совершено только квалифицированным специалистом в соответствии с техническими инструкциями.

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации, прежде чем использовать / эксплуатировать прибор и храните его непосредственно рядом с местом установки или прибором для дальнейшего обращения!

## Важные меры безопасности

- 1. Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- 2. Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
- 3. Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором.
- 4. Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
  - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
  - фермерские хозяйства;
  - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
  - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- 5. Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также изза несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.
- 6. Отключайте питание прибора перед техническим обслуживанием или чисткой.
- 7. Правильная работа прибора обусловлена своевременностью и регулярностью ухода и технического обслуживания.
- 8. Данный прибор не предназначен для управления внешним таймером или системой дистанционного управления.
- 9. ВНИМАНИЕ! Во время работы открытые части прибора могут нагреваться.
- 10. Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам прибора во время работы. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- 11. При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

- 12. Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- 13. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.
- 14. При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в духовой шкаф на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- 15. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.
- 16. Для гигиены и из соображений безопасности устройство необходимо содержать в чистоте. Жировой налет и остатки пищи в камере прибора могут привести к пожару.
- 17. Если внутри прибора образовался дым, не открывайте дверцу. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- 18. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарки будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- 19. Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°С. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- 20. Рекомендуется снять заднюю панель установочного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха округ духового шкафа. Зазор с задней стороны прибора должен быть не менее 45 мм.

## Меры электробезопасности

- 21. Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
- 22. Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.

- 23. Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
- 24. Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.
- 25. Не используйте удлинители или незаземленные адаптеры.
- 26. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
- 27. Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
- 28. При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- 29. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.

#### Прочие указания по безопасности

- 31. Прежде чем начинать чистить прибор, убедитесь, что он выключен и отключен от сети, дайте ему остыть.
- 32. Не используйте агрессивные моющие средства для чистки. Очищайте прибор исключительно при помощи неагрессивных моющих средств.
- 33. Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу. Не используйте парогенератор для чистки прибора.
- 34. Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- 35. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- 36. Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели от горячего воздуха.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы. При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- 38. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться. Используйте встроенные в корпус ручки.

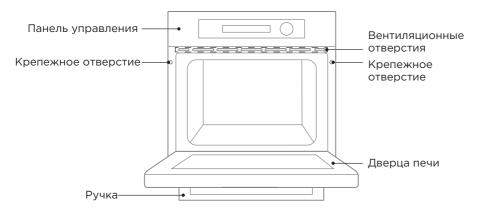
# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MO82107PBG-I
НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 B~
НОМИНАЛЬНАЯ ЧАСТОТА	50 Гц-60 Гц
РАБОЧАЯ МОЩНОСТЬ	3,2 кВт

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## Внешний вид

Вынимая продукты, надевайте кухонные перчатки, чтобы не обжечься! При открытии дверцы печи обратите внимание на горячий воздух.



## Аксессуары



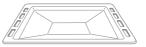
#### Решетка для гриля

Готовьте на гриле или используйте жаропрочные контейнеры для продуктов.



#### Термощуп для мяса

Определить температуру в центре продукта



#### Поддон для гриля

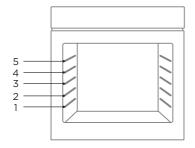
Приготовление еды или сбор жира и крошек



Телескопические направляющие (Опционально)

## Использование аксессуаров

Для правильной работы печи решетку для гриля и противень для гриля следует размещать только между первым и пятым уровнями. При совместном использовании поместите поддон для гриля под решетку для гриля.











# КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

#### Панель управления



	И	ндикатор	Описание
1	()	Отмена	Отменить текущую настройку и вернуться в режим ожидания
2	÷	Беспровод- ная сеть	Нажать и удерживать в течение 3 секунд для входа в настройки подключения к сети. Нажать и удерживать 8 секунд, чтобы отключить сеть.
3	-;\$:	Подсветка	Кратковременно нажать, чтобы включить или выключить лампу. Нажать и удерживать в течение 3 секунд, чтобы включить или отключить блокировку от детей.
4	1(11)	Подогрев	Подогрев камеры печи, чтобы обеспечить вкус еды.
5	А	Меню А	Выбор программ автоматического меню.
6		Меню Н	Выбор программ высокотемпературного приготовления.
7	8D	Регулировка	Регулировка температуры или времени.
8	DII	Регулировка	Поворотный регулятор для выбора параметров; Кнопка запуска или остановки работы печи.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- 1. После подключения или повторного подключения печи к электросети беспроводная сеть находится в состоянии «Включено».
- В режиме ожидания сначала нажмите кнопку " ¬ ", а затем однократно нажмите кнопку " (¹) ", чтобы войти в запрос состояния беспроводной сети (отображается On («Вкл.») или Off («Выкл.»)).
- 3. В интерфейсе запроса состояния беспроводной сети еще раз нажмите кнопку " ? ", а затем однократно нажмите кнопку " ", чтобы переключить статус беспроводной сети.
- 4. Если беспроводная сеть находится в состоянии «ВЫКЛ», печью невозможно управлять удаленно с помощью приложения.

Режим	Описание
Верхний и нижний нагрев	Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе.
Конвекция	В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, чтобы обеспечить равномерный нагрев при запекании однослойных или многослойных продуктов. Это особенно подходит для запекания продуктов, требующих равномерного подрумянивания.
Верхний и нижний нагрев + Вентилятор	Комбинация вентилятора, верхнего и нижнего нагревательных элементов обеспечивает более равномерное проникновение тепла и подрумянивание, в первую очередь при приготовлении мяса.
Гриль	Внутренний элемент гриля включается и выключается для поддержания температуры. Можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества продуктов.
Двойной гриль + вентилятор	Верхний и излучающий нагревательные элементы работают с вентилятором.
Двойной гриль	Работают излучающий и верхний нагревательные элементы.
<u>@</u> Пицца	Особенно хорошо подходит для приготовления пиццы.
Нижний нагрев	Тепло передается нагревательным элементом в нижней части камеры. В основном используется для сохранения тепла и подрумянивания продуктов.
eco <b>ECO</b>	Приготовлнение выбранных ингредиентов экономичным способом.
	Приготовление дрожжевого теста или йогурта.
*\(\rightarrow\) Размораживание	Циркуляция воздуха при комнатной температуре обеспечивает более быстрое размораживание замороженных продуктов (без использования нагрева).
<u>≀}≀</u> Поддержание тепла	Поддерживание постоянной температуры продуктов.
☐ ЯЧЦЯ Чистка камеры паром	Пар размягчает остатки пищи или жира в камере прибора.

## Программы высокотемпературного приготовления 🚇



Код	Название меню	Режим	Время	Температура	Прогрев
H01	Свиная рулька в медовой глазури	0	25 мин	210°C	Да
H02	Свиные отбивные в панировке		15 мин	260°C	Да
H03	Утиные ножки в горшочке	0	20 мин	250°C	Да
H04	Свинина "Марсала" с обжаренным шпинатом и грибами	<b>®</b>	10 мин	280°C	Да
H05	Жареная курица		20+25 мин	250-180°C	Да
H06	Ребрышки барбекю "Сент-Луис"	0	90+15 мин	110-280°C	Да
H07	Запеченный лобстер		8 мин	280°C	Да
Н08	Яблочный пирог		20+25 мин	205-180°C	Да
Н09	Лепешка "Чиабатта"	0	30 мин	230°C	Да
H10	Смесь морепродуктов	<b>®</b>	35 мин	200°C	Да

## Программы авто меню 🔝

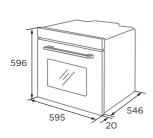
Код	Название меню	Режим	Время	Температура	Прогрев
A01	Запеченная баранья нога с мятным соусом	*	45+35 мин	175°C	Да
A02	Жареная утка с апельсиновым соусом	<b>®</b>	40+15 мин	220-230°C	Да
A03	Нога ягненка жареная с фасолью		15+75 мин	205°C	Да
A04	Свиные ребрышки барбекю с соусом из гуавы	<u>*</u>	20+10 мин	180-235°C	Да
A05	Террин из утки		120 мин	160°C	Да
A06	Ролл из спаржи		10 мин	230°C	Да
A07	Ростбиф средней прожарки		130 мин	80°C	Да

## Программы авто меню 🗚

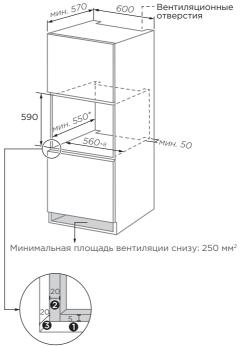
Код	Название меню	Режим	Время	Температура	Прогрев
A08	Жареный лосось с кресс- салатом и икрой	*	6 мин	220°C	Да
A09	Морской окунь с соленой корочкой	@	13 мин	250°C	Да
A10	Суфле		13 мин	200°C	Да
A11	Шоколадное наслаждение		40 мин	150°C	Да
A12	Пицца с помидорами, моцареллой и базиликом	*	7 мин	250°C	Да
A13	Хлебный пудинг с маслом		50 мин	180°C	Да
A14	Печенье с арахисовым маслом	0	13 мин	175°C	Да
A15	Фруктовый торт		30 мин	180°C	Да
A16	Пирожное "Шоколадная лава"	@	13 мин	200°C	Да
A17	Черно-белое печенье		12 мин	165°C	Да
A18	Запеченный картофель с сыром	*	60+18 мин	205°C	Да
A19	Тарты с томатами		35 мин	200°C	Да
A20	Французская фасоль с пармезаном		20 мин	200°C	Да

# **УСТАНОВКА**

## Схема установки (вертикальный шкаф)

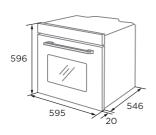


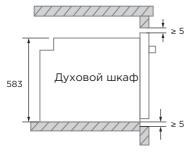




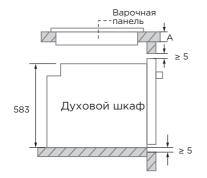
- Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
- Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
- Оставьте 20 мм на толщину дверной панели.
- 1. Толщина стенок шкафа составляет 20 мм.
- 2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубину проема шкафа следует увеличить минимум с 590 мм до 620 мм.
- 3. Размеры на рисунках указаны в мм.

## Схема установки (шкаф под столешницей)

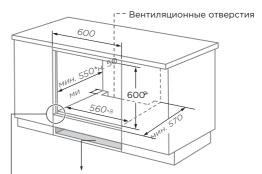




Без варочной панели



С варочной панелью



Минимальная площадь вентиляции снизу: 250 мм²



- Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу соответственно.
- Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа соответственно.
- **3** Оставьте 20 мм на толщину дверной панели.

Если прибор устанавливается под варочной панелью, минимальная толщина столешницы А указана ниже:

Тип варочной панели	столешница А
Индукционная панель	37 мм
Индукционная панель полноразмерная	47 мм
Газовая панель	30 см
Электрическая панель	27 мм

- 1. Толщина стенок шкафа составляет 20 мм.
- 2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубину проема шкафа следует увеличить минимум с 590 мм до 620 мм.
- 3. Размеры на рисунках указаны в мм.

## Важные указания по установке

## Обязательные требования

- 1. Безопасная работа прибора может быть гарантирована только в случае его профессиональной установки в соответствии с настоящими инструкциями. Специалист по монтажу несет ответственность за любой ущерб, возникающий в результате неправильной установки.
- 2. Для установки требуется работа двух профессиональных монтажников. Во время установки следует надевать сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин и поражения электрическим током.
- 3. Установленные модули должны выдерживать температуру до 90°C, а фасады соседних модулей до 70°C.
- 4. Используйте розетку на 16 А.

## ○ Запрещенные действия

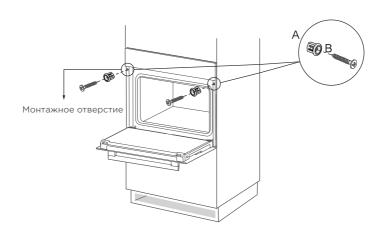
- 1. Запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, так как это может привести к его перегреву.
- 2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
- 3. Не закрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между шкафом и прибором.
- 4. Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора. Прибор очень тяжелый, и его не следует поднимать за ручку дверцы.
- 5. Если шнур питания или вилка повреждены, следует немедленно прекратить использование прибора, чтобы избежать возгорания, поражения электрическим током или других травм.

## Важные примечания

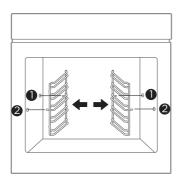
- 1. При перемещении или установке прибора следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить прибор или элементы кухни.
- 2. Перед запуском прибора следует удалить из камеры все упаковочные материалы и принадлежности.
- Розетка электропитания должна быть доступна для пользователей (например, рядом со шкафом), чтобы ее можно было легко отключить.
- 4. После завершения установки следует убедиться, что штекер шнура питания надежно вставлен в розетку.
- 5. Требования к полной глубине установочного шкафа см. в разделе "Схема установки". Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стеной) должен быть не менее 50 мм.

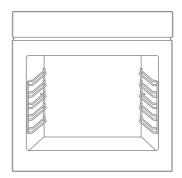
## Порядок установки

- 1. Изготовьте установочный шкаф в соответствии со схемой установки.
- 2. Перед установкой следует проверить исправность розетки и заземления, а также соответствие размеров шкафа требованиям установки.
- 3. Разместите прибор в установочном шкафу и подключите электропитание.
- 4. Чтобы найти крепежные отверстия, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковую раму (положение показано выше).
- 5. Закрепите прибор на шкафу с помощью двух резиновых заглушек A и винтов B, входящих в комплект поставки прибора.

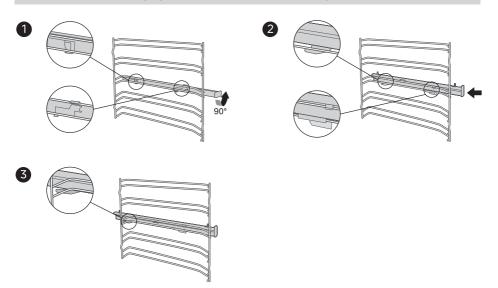


## Установка аксессуаров





## Установка аксессуаров (только для некоторых моделей)



# ПОРЯДОК РАБОТЫ

## Перед первым использованием

- 1. Перед первым использованием тщательно очистите печь и аксессуары. Снимите защитные детали упаковки печи для транспортирования. Удалите из камеры все принадлежности (например: противни, решетки, пенопласт и т. д.).
- 2. Тщательно очистите насадку мыльной водой и тряпкой или мягкой щеткой.
- 3. Протрите камеру и поверхности печи мягкой влажной тканью.
- 4. Во избежание возгорания при первом использовании убедитесь, что в камере нет остатков упаковочных материалов и аксессуаров.
- 5. При первом использовании обеспечьте хорошую вентиляцию кухни (откройте вытяжку и окна). В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню и держите двери соседних комнат закрытыми.
- 6. Чтобы убрать запах нового прибора, выполните следующее:

Режим печи	Температура	Время
Верхний и нижний нагрев	250°C	0,5 ч

## Настройка текущего времени

Прежде чем использовать духовой шкаф, установите текущее время. Если вы хотите снова изменить время, выполните шаги 1 и 2.

- В режиме ожидания поверните ручку, чтобы войти в состояние настройки.
- 2. Нажмите кнопку « 凡 » и удерживайте ее 3 секунды.
- 3. Поверните ручку, чтобы настроить часы.
- 4. Нажмите кнопку « 🕰 » для подтверждения.
- 5. Поверните ручку, чтобы настроить минуты на часах.
- 6. Нажмите кнопку « 🔑 », чтобы завершить настройку часов.

## Функция выпечки

- 1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы выбрать режим.
- 2. Нажмите кнопку "▷||" или "⟨□]" и поверните ручку, чтобы отрегулировать температуру.
- 3. Нажмите кнопку " 🔊 и поверните ручку, чтобы настроить время.
- 4. Нажмите кнопку "100 чтобы прогреть камеру (можно пропустить).
- 5. Нажмите кнопку "Ы", чтобы начать приготовление.

#### ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- 1. Подогрев предназначен для обеспечения вкуса и питательности пищи.
- 2. После предварительного нагрева поместите продукты в камеру, закройте дверцу и процесс приготовления начнется.
- 3. В процессе приготовления нажмите кнопку " (С) " и поверните ручку, чтобы отрегулировать температуру. Нажмите кнопку " (С) " еще раз и поверните ручку, чтобы настроить время. В течение 6 секунд после завершения настройки не происходит никаких действий, и параметры настройки подтверждаются автоматически.
- Во время приготовления откройте дверцу или нажмите кнопку "▷||", чтобы остановить приготовление. После закрытия дверцы духовой шкаф возобновит работу.

## Функция термощупа

- 1. В режиме ожидания вставьте короткий конец щупа в отверстие в правом верхнем углу камеры печи, и на экране отобразится индикатор «Термощуп».
- 2. Вставьте длинный конец щупа в центр мясного продукта.
- 3. Поверните ручку, чтобы выбрать режим ( 🔲 🐻 🕲 ).
- 4. Нажмите кнопку " $\triangleright \|$ " или " $\bigcirc$ " и поверните ручку, чтобы отрегулировать температуру.
- 5. Нажмите кнопку "▷||", чтобы начать приготовление.

## ● ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

1. Когда температура в центре блюда достигнет заданной величины, прибор издаст 5 звуковых сигналов — приготовление завершено.

## Выбор программ меню

- 1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы войти в состояние настройки.
- 2. Нажмите кнопку "Д" или " " и поверните ручку, чтобы выбрать программу меню.
- 3. Нажмите кнопку "▷II", чтобы начать приготовление.

## ● ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- 1. Если программа требует предварительного прогрева, поместите блюдо в камеру, после после завершения прогрева, чтобы оно начало готовиться.
- 2. Обратитесь к таблице меню для получения информации о программах.

## Демонстрационный режим

- 1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку « () » в течение 10 секунд, чтобы перейти к настройке демонстрационного режима. В это время на экране дисплея отображается «ОFF». Поверните ручку, чтобы выбрать состояние «Оп» или «ОFF». Чтобы автоматически подтвердить настройку, не используйте элементы управления в течение 3 секунд. Чтобы выйти из настроек, один раз нажмите кнопку « () ».
- 2. Демонстрационный режим предусматривает функцию памяти на случай выключения питания. Если выключить и затем включить питание, то духовой шкаф останется в демонстрационном режиме. Чтобы выйти из демонстрационного режима, обратитесь к шагу 1 и установите ручку в положение «OFF».
- 3. Если запустить приготовление пищи в демонстрационном режиме, то основные нагревательные элементы не используются, а задействуется только вспомогательное оборудование.

# ΥΔΑΛΕΗΗΟΕ ΥΠΡΑΒΛΕΗИΕ

## Использование устройства с приложением SmartHome

Перед началом работы убедитесь, что:

- 1. Ваш смартфон подключен к домашней беспроводной сети, и вы знаете сетевой пароль.
- 2. Убедитесь, что вы находитесь рядом с бытовым прибором.
- 3. На вашем беспроводном маршрутизаторе включен беспроводной сигнал диапазона 2,4 ГГц.

## Чтобы войти в режим удаленного управления, сделайте следующее:

## Скачайте приложение SmartHome

В магазине приложений (Google Play Store, Apple App Store) выполните поиск **SmartHome**\* и найдите приложение SmartHome. Загрузите и установите его на свой телефон. Вы также можете скачать приложение, отсканировав QR-код ниже.





## Зарегистрируйтесь и войдите

Откройте приложение SmartHome и создайте новую учетную запись (вы также можете зарегистрироваться через стороннюю учетную запись). Если у вас уже есть учетная запись, используйте ее для входа.

## Подключите свое устройство к SmartHome

- 1. Убедитесь, что ваш мобильный телефон подключен к беспроводной сети. Если нет, зайдите в раздел меню "Настройки" и включите беспроводное соединение, выберите сеть и подключитесь к ней. Также, включите Bluetooth на вашем телефоне. Если нет, перейдите в раздел меню "Настройки" и включите его.
- 2. Включите устройство.
- 3. Откройте приложение SmartHome на своем телефоне.
- 4. Если появится сообщение «Рядом обнаружены смартустройства», нажмите, чтобы добавить.
- 5. Если сообщение не появляется, нажмите "+" на странице и выберите свое устройство из списка доступных устройств. Если вашего устройства нет в списке, добавьте его вручную, указав категорию и модель устройства.
- 6. Подключите ваше устройство к беспроводной сети в соответствии с инструкциями в приложении. Если соединение не получается установить, следуйте подсказкам приложения, чтобы продолжить операцию.









## **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ**

- 1. Убедитесь, что ваши устройства включены.
- 2. Держите мобильный телефон достаточно близко к устройству, когда вы подключаетесь к сети на своем устройстве.
- 3. Подключите свой мобильный телефон к домашней беспроводной сети и убедитесь, что вы знаете ее пароль.
- 4. Проверьте, поддерживает ли ваш маршрутизатор диапазон сети 2,4 ГГц, и включите его. Если вы не уверены, поддерживает ли маршрутизатор диапазон 2,4 ГГц, обратитесь к производителю маршрутизатора.
- 5. Устройство не может подключиться к беспроводной сети, для которой требуется проверка подлинности. Обычно это сети для общественных мест, таких как отели, рестораны и т. д.
- 6. Подключитесь к беспроводной сети, для которой не требуется проверка подлинности.
- 7. Рекомендуется использовать имя сети, содержащее только буквы и цифры. Если ваше имя сети содержит специальные символы, измените его в маршрутизаторе.
- 8. Отключите функцию WLAN+ (Android) или WLAN Assistant (iOS) на своем мобильном телефоне при подключении сети к вашим устройствам.
- 9. Если ваше устройство ранее подключалось к беспроводной сети, но его необходимо повторно подключить, нажмите «+» на главной странице приложения и снова добавьте свое устройство по категории устройства и модели в соответствии с инструкциями в приложении.

	WiFi
Стандарт	IEEE 802.11a/ b/g/n
Полоса радиочастот, МГц 2,4G WiFi	2412 - 2472
Максимальная выходная мощность передатчика, мВт	<20 мВт
Встроенный приемо-передающий модуль малого радиуса действия	Bluetooth
Стандарт	IEEE 802.15
Полоса радиочастот, МГц	2402 - 2480
Максимальная выходная мощность передатчика, мВт	<10 мВт

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

#### Чистка

Перед чисткой и обслуживанием следует отключить электропитание. Чтобы продлить срок службы прибора, его следует часто тщательно чистить. Выполните следующие действия для очистки:

- Перед выполнением технического обслуживания и очистки питание следует отключить.
- Установите все элементы управления в положение OFF (ВЫКЛ).
- Подождите, пока внутренняя поверхность камеры не остынет до теплого состояния в теплом состоянии очистку производить проще.
- Используйте для очистки поверхности прибора влажную ткань, мягкую щетку или губку с мелкими ячейками, а затем протрите насухо. В случае сильного загрязнения используйте горячую воду с чистящим средством без абразивных свойств.
- Не используйте чистящие средства с абразивными свойствами или металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность или повредить стекло.
- Никогда не оставляйте вещества с кислотными свойствами (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали.
- Не используйте устройства мойки под давлением для чистки прибора.
   Противень и решетку для запекания можно мыть с помощью мягкого моющего средства.

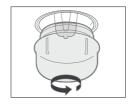
#### Замена лампочки

Процесс замены выглядит следующим образом:

- 1. Выньте вилку из розетки или выключите автомат.
- 2. Отвинтите стеклянный плафон лампочки, поворачивая его против часовой стрелки (он может сидеть туго) и замените лампочку другой лампочкой того же типа.
- 3. Завинтите стеклянный плафон лампочки на место.

## ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Используйте только галогеновые лампы мощностью 25 Bt / 230 B, T300°C.

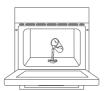


## Чистка камеры паром

Включение функции очистки камеры при помощи пара:

- Добавьте в камеру духового шкафа около 250 мл очищенной воды и соответствующее количество средства для мытья посуды, затем как следует перемешайте.
- 2) Закройте дверцу, установите регулятор в положение " 🔲 ҚЧША" (время работы: 30 минут).
- 3) Нажмите кнопку Ы для начала работы.

После завершения функции очистки паром дождитесь полного остывания прибора. Затем протрите камеру духового шкафа чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.



## ● ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- 1. Не используйте острые чистящие инструменты, жесткую щетку и едкие чистящие средства, чтобы не повредить микроволновую печь и аксессуары.
- 2. Не используйте грубые чистящие средства или острые металлические лопаточки для очистки стекла дверцы.

# УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Проблема	Возможная причина	Решение
	• Прибор не включен в сеть	• Включите прибор в сеть
Устройство не включается	• Нет напряжения в сети	<ul> <li>Убедитесь в наличии напряжения или включите выключатель сети</li> </ul>
	• Дверца не закрыта	• Закройте дверцу прибора
Нет освещения	• Лампа неисправна	• Замените лампу или обратитесь в сервисную службу
Наблюдается дым или резкий запах	• Начало использования	• Это нормальное явление
Пища не	• Слишком низкая температура	• Используйте более высокую температуру
приготовлена надлежащим образом	• Слишком большой объем продуктов	• Готовьте продукты меньшими порциями или увеличьте время приготовления.
Пища подгорает или прогревается неравномерно	<ul> <li>Установлена слишком высокая температура или слишком длительное время нагрева</li> </ul>	• Отрегулируйте температуру или время приготовления
	• Пища находится слишком близко к нагревательным элементам	• Измените уровни размещения аксессуаров
Вентилятор не прекращает работу после выключения нагрева	• Вентилятор специально продолжает работу еще некоторое время для рассеивания тепла	• Это нормальное явление

# ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Это руководство создано компанией Midea, и Midea сохраняет за собой все авторские права. Никакое юридическое или физическое лицо не может использовать, дублировать, изменять, распространять полностью или частично это руководство, объединять или продавать его с другими продуктами без предварительного письменного согласия Midea.

Все описанные в данном руководстве параметры и функции прибора были актуальны на момент печати данного руководства. Тем не менее, в связи с постоянными улучшениями функционала и дизайна, фактический продукт может иметь отличия от описанных в руководстве.

# УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

#### Важные инструкции по защите окружающей среды

Соблюдение директивы WEEE и утилизация отходов:

Данный продукт соответствует директиве EC WEEE (2012/19/EU). На данный прибор нанесен классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Данный символ указывает на то, что данный прибор не должен утилизироваться вместе с другими

бытовыми отходами по истечении срока его службы. Использованное устройство должно быть возвращено в официальный пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы сбора, пожалуйста, свяжитесь с местными властями или розничным продавцом, где был приобретен продукт. Каждое домашнее хозяйство играет важную роль в восстановлении и вторичной переработке старых электроприборов. Надлежащая утилизация использованного прибора помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



#### Соответствие директиве RoHS

Приобретенный вами продукт соответствует директиве EC RoHS (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

#### Информация об упаковке

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с нашими национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочного материала, назначенные местными властями.



# УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для предоставления согласованных с клиентом услуг мы соглашаемся без ограничений соблюдать все положения применимого законодательства о защите данных, в соответствии с согласованными странами, в пределах которых будут предоставляться услуги клиенту, а также, где применимо, в соответствии с Общим регламентом ЕС по защите данных (GDPR).

Как правило, наша обработка данных предназначена для выполнения наших обязательств по контракту с вами и по соображениям безопасности продукта, для защиты ваших прав в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта. В некоторых случаях, но только при условии обеспечения надлежащей защиты данных, персональные данные могут передаваться получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Вы можете связаться с нашим специалистом по защите данных по адресу MideaDPO@midea.com. Чтобы воспользоваться своими правами, такими как право возражать против обработки ваших персональных данных в целях прямого маркетинга, пожалуйста, свяжитесь с нами по адресу MideaDPO@midea.com. Чтобы найти дополнительную информацию, пожалуйста, следуйте информации по QR-коду.

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть.
  - В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.
- Условия хранения по группе 1(Л) по ГОСТ 15150. Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 °C).
- Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!
- Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте **midea.com.** Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сведения о соответствии стандартам:

Данный продукт сертифицирован на соответствие техническим регламентам:

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования" ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

TP TC 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"

Изготовитель:

Гуандун Мидеа Китчен Апплиансес Мэнуфекчуринг Ко., Лтд. Адрес: №6, Йонгань Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай

Сделано в Китае

Импортер в РФ: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»

127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1 Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-00-88

midea.com/ru



Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXX-ГМДД-XXXXXXX, где  $\Gamma$  - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, A, B, C), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0B17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.



