

Встраиваемый электрический духовой шкаф с функцией СВЧ



SmartHome



Загрузите приложение
и активируйте продукт

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MO817100MGB
MO817105MGB

Предупреждения: Перед использованием настоящего изделия внимательно прочтите данное руководство и сохраните его для дальнейшего использования.

В рамках улучшения изделия его конструктивные особенности и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Подробности уточняйте у дилера или производителя.

Эта иллюстрация приведена исключительно в справочных целях. Руководствуйтесь фактическим внешним видом изделия.

БЛАГОДАРНОСТЬ

Спасибо, что выбрали Midea! Перед использованием нового изделия Midea внимательно прочтите настоящее руководство, чтобы убедиться в понимании безопасного использования возможностей и функций вашего нового прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРНОСТЬ	01
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	02
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	09
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО	12
УСТАНОВКА	14
ПОРЯДОК РАБОТЫ	18
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	23
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	25
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	26

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.

Условные обозначения



Опасность

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



Предупреждение об электрическом напряжении

Этот символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за напряжения.



Предупреждение

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



Осторожно

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.

Перед использованием/вводом в эксплуатацию устройства внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в непосредственной близости от места установки или устройства для дальнейшего использования!

Прибор предназначен только для установки на кухне. Соблюдайте специальные инструкции по установке. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке. Прибор должен быть подключен к сети напрямую без использования вилки и только квалифицированным специалистом. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный ненадлежащим подключением прибора. Используйте этот прибор только в помещении. Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи и напитков.

Во время работы прибор должен находиться под наблюдением. Данный прибор не может использоваться детьми в возрасте до 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если только они не прошли инструктаж по безопасному использованию прибора, работают под надзором и понимают связанные с прибором опасности.

Детям запрещается находиться рядом с устройством и играть с ним. Дети не должны чистить прибор или выполнять общее обслуживание, если они не достигли возраста 8 лет и не находятся под наблюдением. Следите за тем, чтобы дети в возрасте до 8 лет находились на безопасном расстоянии от прибора и шнура питания.

Всегда вставляйте принадлежности в печь надлежащим образом.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

(а) Не пытайтесь эксплуатировать печь с открытой дверцей, поскольку это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии.

Не пытайтесь взламывать защелки дверцы с функцией защитной блокировки или вмешиваться в их работу.

(б) Не размещайте никакие предметы между передней панелью печи и дверцей и не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотнителях дверцы.

(с) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При повреждении дверцы или ее уплотнителя печь не должна эксплуатироваться, пока не будет отремонтирована компетентным специалистом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

- Несанкционированный ремонт связан с риском здоровью и жизни пользователя.
- Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности его должен заменить производитель, его агент по обслуживанию или аналогичный квалифицированный специалист.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
- Изоляция шнура питания может расплавиться при прикосновении к горячим поверхностям прибора. Никогда не прокладывайте электрические кабели рядом с горячими поверхностями данного прибора.
- Не используйте очистители высокого давления или пароочистители для чистки прибора, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Использование неисправного прибора может привести к поражению электрическим током. Никогда не включайте неисправный прибор. Отключите прибор от электросети или обесточьте его при помощи внешнего выключателя. Обратитесь в сервисную службу.

Опасность ожогов!

- Во время использования прибор сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или к нагревательным элементам.
- Всегда позволяйте прибору остыть после работы.
- Следите за тем, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от прибора.
- Посуда и принадлежности в печи сильно нагреваются. Всегда используйте перчатки для духовки, чтобы вынуть посуду или принадлежности из печи.
- Пары спирта могут загореться в горячей печи. Никогда не готовьте пищу, содержащую большой объем жидкости с высоким содержанием алкоголя. Используйте напитки с высоким содержанием алкоголя только в небольших объемах. Открывайте дверцу прибора осторожно.

- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью из-за возможности возгорания.
- Во избежание ожогов необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием, а также проверять температуру содержимого перед употреблением.

Риск ошпаривания!

- Поверхности, с которыми возможен контакт, могут нагреваться во время работы. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям. Следите за тем, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от прибора.
- Когда вы откроете дверцу прибора, горячий пар может выйти наружу. Пар может быть не виден. Это зависит от его температуры. При открытии дверцы не стойте слишком близко к прибору.
Открывайте дверцу прибора осторожно. Не подпускайте детей к прибору.
- Вода в горячей печи может превращаться в горячий пар. Не наливайте холодную воду в горячую печь.

Риск получения травм!

- Царапина на стекле дверцы прибора может превратиться в трещину. Не используйте стеклянные скребки, острые и абразивные чистящие приспособления или моющие средства.
- Петли на дверце прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, что может привести к защемлению пальцев. Держите руки подальше от петель.

Опасность возгорания!

- Легковоспламеняемые предметы, хранящиеся в камере, могут загореться. Не храните такие предметы в камере. Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри есть дым.
Выключите прибор и отключите его от сети или обесточьте при помощи внешнего выключателя.

- При открытии дверцы прибора создается тяга. Жиронепроницаемая бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не кладите жиронепроницаемую бумагу на принадлежности во время предварительного нагрева. Всегда прижимайте жиронепроницаемую бумагу блюдом или кастрюлей. Покрывайте жиронепроницаемой бумагой только те поверхности, которые предназначены для этого. Жиронепроницаемая бумага не должна выступать над принадлежностями.

Опасность воздействия магнитного поля!

- В панели управления и в элементах управления используются постоянные магниты. Они могут влиять на электронные имплантаты (например, на кардиостимуляторы или инсулиновые помпы). Владельцы электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

Меры предосторожности при использовании микроволновой печи

- Прочитайте и следуйте указаниям: «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ».
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Любые операции по техническому обслуживанию или ремонту, связанных со снятием панелей корпуса, который обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии, должны производиться только силами компетентного специалиста.
- Используйте только посуду, пригодную для эксплуатации в микроволновых печах.
- Нагрев напитков в микроволновой печи может привести к замедленному вскипанию, поэтому при обращении с контейнерами следует соблюдать осторожность.
- Не следует нагревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и цельные яйца вкрутую, поскольку они могут взорваться даже после окончания микроволнового нагрева.

- В случае встроенной установки микроволновой печи эксплуатация устройства должна проходить при открытой дверце шкафа. (Для печей с декоративной дверцей.)
- Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка продуктов питания или одежды, а также нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и т. п. связаны с риском получения травм, воспламенения или пожара.
- Во время эксплуатации микроволновой печи не допускается использование металлических контейнеров для пищи и напитков.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если прибор работает в режимах гриля или комби, дети должны пользоваться печью только под присмотром взрослых из-за высокой температуры наружных поверхностей.

Причины повреждений

- Фольга, жиронепроницаемая бумага, посуда и принадлежности не должны находиться на дне камеры. Не покрывайте дно камеры фольгой или жиронепроницаемой бумагой. Не ставьте посуду на дно камеры, если установлена температура выше 50 °C. Это приведет к накоплению тепла. Эмаль будет повреждена.
- Алюминиевая фольга: алюминиевая фольга в камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы. Это может привести к необратимому обесцвечиванию стекла дверцы.
- Силиконовые кастрюли: не используйте силиконовые кастрюли, а также коврики, крышки и другие принадлежности, содержащие силикон. Это может привести к повреждению датчика печи.
- Вода в горячей камере: не наливайте воду в горячую камеру. Это вызовет появление пара. Резкий перепад температуры может привести к повреждению эмали.
- Влага в печи: в течение длительного периода времени влага в печи может привести к коррозии. Просушите прибор после использования. Не храните влажную пищу в закрытой печи в течение длительного периода времени. Не храните пищевые продукты в печи.
- Охлаждение при открытой дверце прибора: после работы при высокой температуре охлаждайте прибор только при закрытой дверце. Не блокируйте дверцу прибора

посторонними предметами. Даже если дверца приоткрыта лишь слегка, соседняя мебель со временем может оказаться поврежденной. Оставляйте дверцу прибора открытой только для просушки, когда во время работы образовалось много влаги.

- Фруктовый сок: при выпечке сочных фруктовых пирогов не перегружайте противень. Фруктовый сок, стекающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. Если возможно, используйте глубокую универсальную посуду.
- Сильное загрязнение уплотнения: Если уплотнение сильно загрязнено, дверца прибора не будет закрываться должным образом во время работы. При этом могут быть повреждены поверхности соседних предметов. Следите за тем, чтобы уплотнение было чистым.
- Ненадлежащее использование дверцы прибора: не используйте дверцу прибора в качестве сиденья, полки или столешницы для размещения посторонних предметов. Не кладите посуду или принадлежности на дверцу прибора.
- Установка принадлежностей: принадлежности некоторых моделей могут поцарапать панель дверцы прибора при ее закрытии. Всегда вставляйте принадлежности в печь до упора.
- Перемещение прибора: не перемещайте прибор, удерживая его за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на выдерживание веса прибора и может сломаться.
- Если остаточное тепло выключенной духовки используется для поддержания температуры пищи, то содержание влаги внутри камеры может стать высоким. Это может привести к конденсации и коррозии деталей прибора, а также к повреждению кухонной мебели. Избегайте образования конденсата при открытии дверцы или использовании режима размораживания.
- Эксплуатация микроволновой печи без продуктов: Эксплуатация устройства в режиме микроволн без продуктов в камере может привести к чрезмерной нагрузке. Не включайте устройство, если в камере отсутствуют продукты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Спецификация прибора

Сведения об изделии и информационный лист об изделии, подготовленные в соответствии с правилами экодизайна и энергетической маркировки ЕС и Великобритании

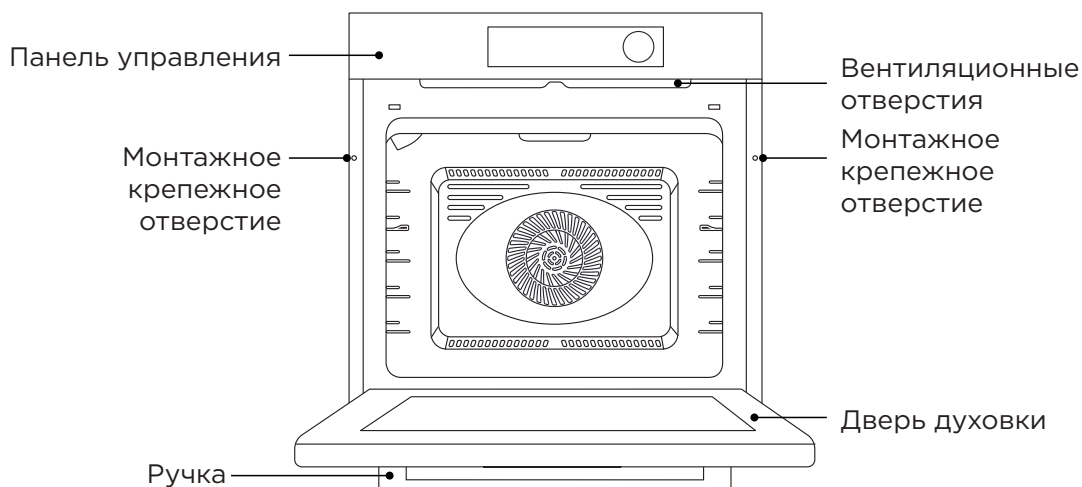
Бренд	Midea
Модель	MO817100MGB MO817105MGB
Тип нагрева	Электрический
Объем камеры	72 л
Разновидность духовки	Встраиваемый электрический духовой шкаф с функцией СВЧ
НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ:	230 В~ 50 Гц
НОМИНАЛЬНАЯ ВХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (МИКРОВОЛНОВАЯ):	1600 Вт
НОМИНАЛЬНАЯ ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (МИКРОВОЛНОВАЯ):	800 Вт
Мощность (конвекция):	1800 Вт
Мощность (гриль):	2200 Вт
Максимальная мощность:	2880 Вт

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

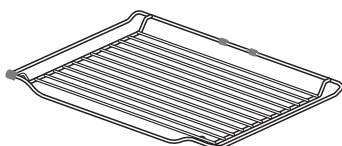
Внешний вид

Перед извлечением пищи надевайте теплоизолирующие перчатки во избежание ожогов!

Открывая дверь, будьте осторожны! Внутри камеры может находиться горячий воздух.

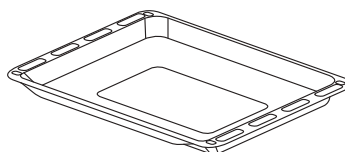


Аксессуары



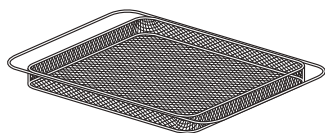
Решетка для гриля

Приготовление продуктов на гриле или размещение жаропрочных емкостей для приготовления пищи



Противень для гриля

Приготовление пищи или сбор стекающего масла и жира



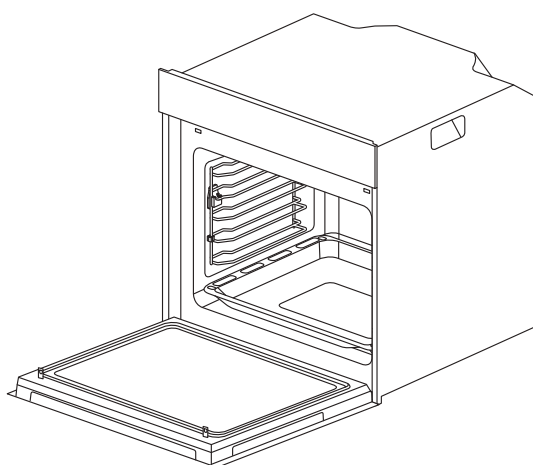
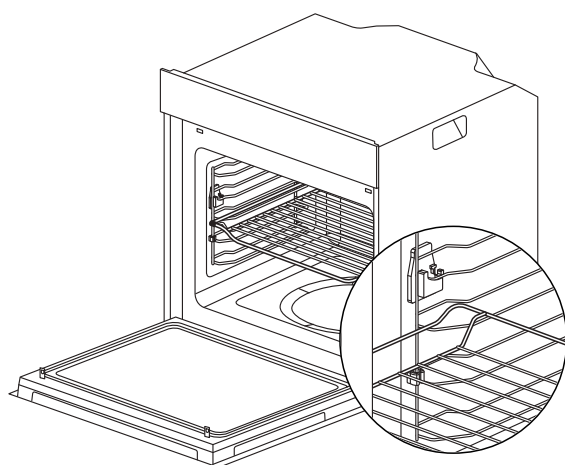
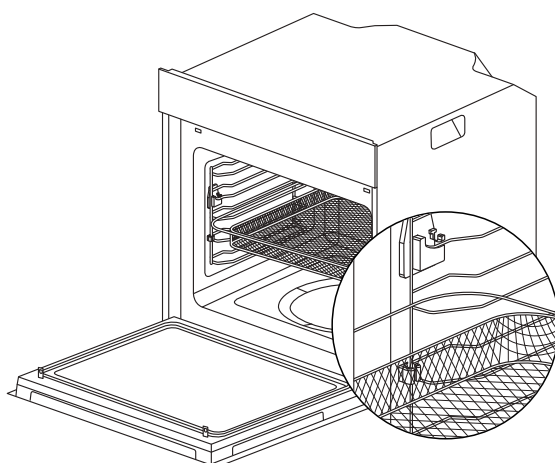
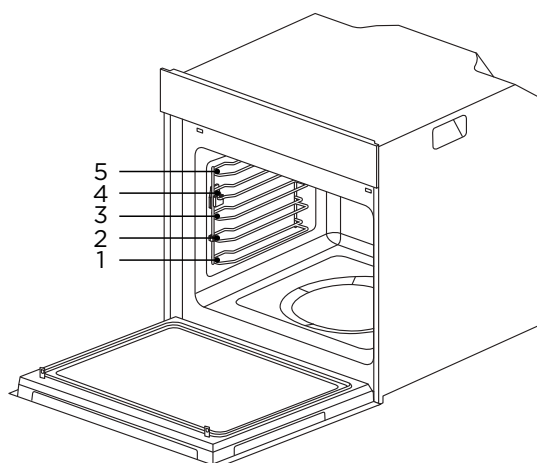
Корзина для аэрогриля

Используется совместно с функцией «Аэрогриль»

Только некоторые модели.

Использование аксессуаров

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

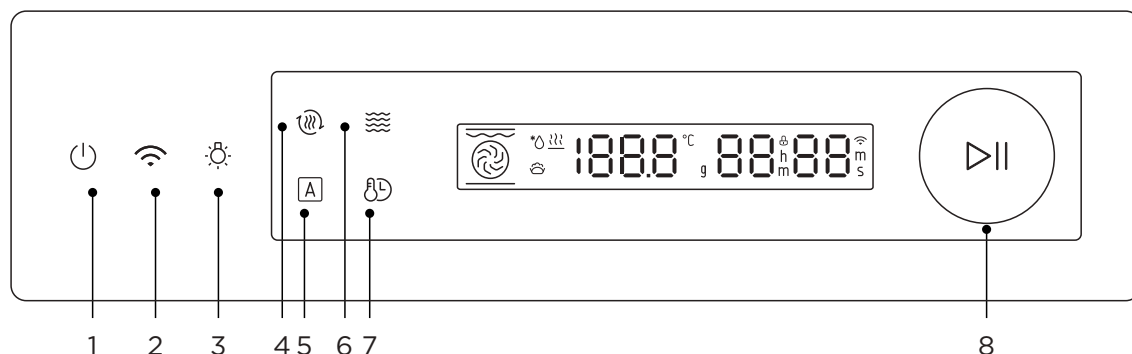


ПРИМЕЧАНИЕ

1. Вставляйте принадлежности в печь правильной стороной.
2. Полностью вставляйте принадлежности в печь, чтобы они не касались дверцы прибора.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО



Панель управления
















Значок			Введение
1		Отмена	Отмена текущей настройки и возврат в состояние ожидания.
2		Беспроводная сеть	Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы перейти к настройкам сетевого подключения. Нажмите и удерживайте в течение 8 секунд, чтобы отсоединить от сети.
3		Освещение	Однократно нажмите эту кнопку, чтобы включить или выключить подсветку камеры. Нажмите кнопку и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы включить или выключить режим блокировки от детей.
4		Предварительный нагрев	Предварительный нагрев камеры, улучшающий вкус готового блюда.
5		Автоменю	Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать программы автоматического меню.
6		Микроволны	Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать режим приготовления микроволн или комби-режим.
7		Температура / Время / Мощность	Для входа в режим регулировки температуры, времени или мощности.
8		Ручка программатора	Вращайте ручку, чтобы отрегулировать параметры; Нажмите на ручку, чтобы начать или приостановить приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

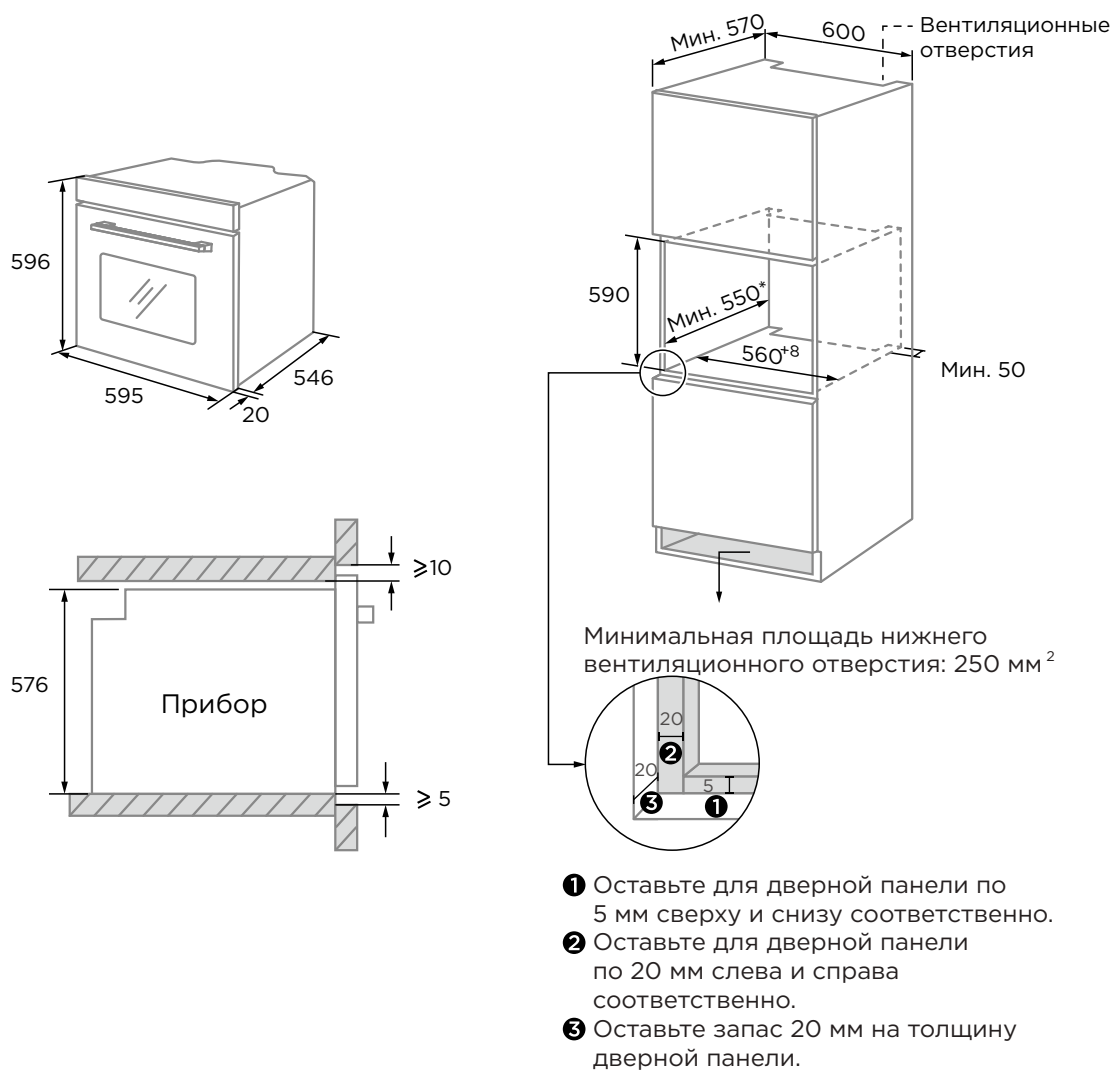
- После подключения печи к источнику питания или повторного подключения к источнику питания беспроводная сеть находится в состоянии «On» (ВКЛ.).
- В режиме ожидания сначала нажмите кнопку «», а затем однократно нажмите кнопку «», чтобы перейти в режим запроса состояния беспроводной сети (на дисплее появится надпись «On» (ВКЛ.) или «OFF» (ВЫКЛ.)).

3. В режиме отображения состояния беспроводной сети снова нажмите кнопку «», а затем однократно нажмите кнопку «», чтобы переключить состояние беспроводной сети.
4. Если беспроводная сеть находится в состоянии «OFF» (ВЫКЛ.), то прибором невозможно управлять удаленно с помощью мобильного приложения.
5. Wi-Fi 2,4 ГГц: 2412–2472 МГц, < 20 дБм
6. Bluetooth с низким энергопотреблением (BLE): 2402–2480 МГц, < 10 дБм

Режим	Введение
 Верхний и нижний нагрев	Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе, обеспечивая конвекционное приготовление.
 Конвекция	В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, обеспечивая равномерный нагрев для однослойной или многослойной выпечки. Этот режим особенно удобен для запекания пищи, требующей равномерного подрумянивания.
 Верхний и нижний нагрев с вентилятором	Сочетание вентилятора и верхних и нижних нагревательных элементов обеспечивает более равномерное проникновение тепла и окрашивание пищи, главным образом, в ходе приготовления мяса.
 Гриль	Внутренний нагревательный элемент гриля периодически включается и выключается для поддержания заданной температуры. Можно использовать для гриля или для приготовления небольшого количества пищи.
 Двойной гриль + вентилятор	Излучающий нагревательный элемент и верхний нагревательный элемент работают совместно с вентилятором.
 Двойной гриль	Лучистый нагревательный элемент и верхний нагревательный элемент работают вместе.
 Пицца	Режим особенно удобен для приготовления пиццы.
 Нижний нагрев	Трубчатые электронагреватели, обеспечивающие нагрев, расположены в нижней части духовки. В основном используется для поддержания тепла и подрумянивания блюд.
 Ферментация	Приготовление дрожжевого теста или йогурта.
 Размораживание	Циркуляция воздуха комнатной температуры обеспечивает быстрое размораживание замороженных продуктов (без использования нагрева).
 Поддержание тепла	Поддержание постоянной температуры пищи.
 Очистка паром	Самоочистка духового шкафа. Пар размягчает остатки пищи внутри камеры.
 Аэрогриль	Аэрогриль — это специальный режим приготовления, обеспечивающий быстрое и равномерное распределение тепла.

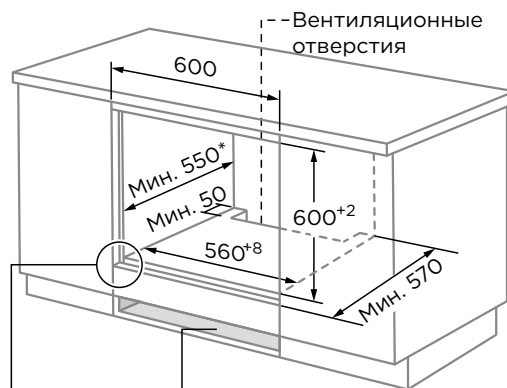
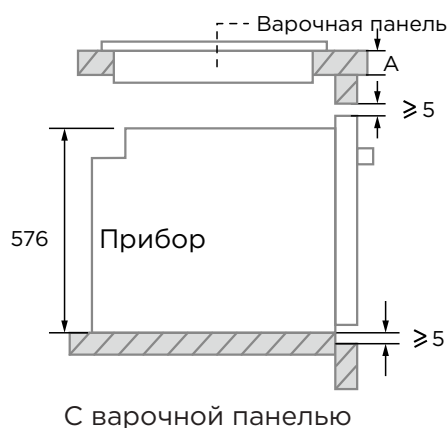
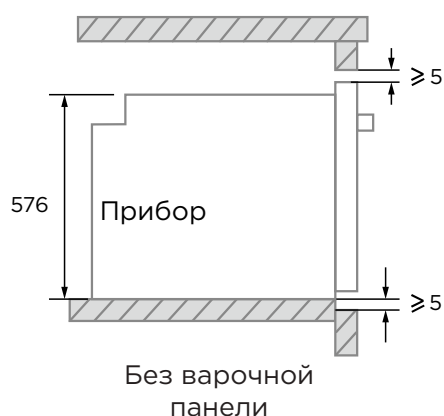
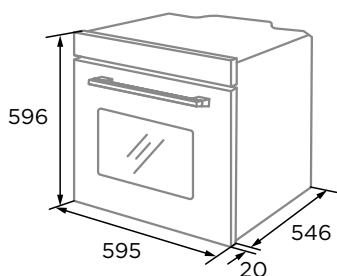
УСТАНОВКА

Схема встройки (шкаф-колонна)

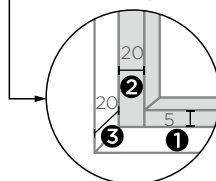


1. Толщина панели шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена за прибором, глубина проема шкафа должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Схема встройки (под столешницей)



Минимальная площадь нижнего вентиляционного отверстия: 250 мм²



- ❶ Оставьте для дверной панели по 5 мм сверху и снизу соответственно.
- ❷ Оставьте для дверной панели по 20 мм слева и справа соответственно.
- ❸ Оставьте запас 20 мм на толщину дверной панели.

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

Тип варочной панели	столешница А
Индукционная варочная панель 2-конфорочная	37 мм
Индукционная варочная панель 4-конфорочная	47 мм
Газовая варочная панель	30 мм
Электрическая варочная панель	27 мм

1. Толщина панели шкафа составляет 20 мм.
2. Если розетка установлена на задней стороне прибора, глубина проема шкафа должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в мм.

Важные инструкции по установке

Обязательные требования

1. Безопасная работа данного прибора может быть гарантирована только в случае соблюдения профессиональных стандартов установки, приведенных в настоящей инструкции по установке. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Весь процесс установки требует участия двух профессиональных монтажников. Перед началом установки наденьте сухие защитные перчатки, чтобы избежать нанесения царапин и поражения электрическим током.
3. Контактирующие с духовым шкафом материалы должны выдерживать температуру до 90°C, а фасады прилегающих элементов гарнитура — до 70°C.

Запрещенные действия

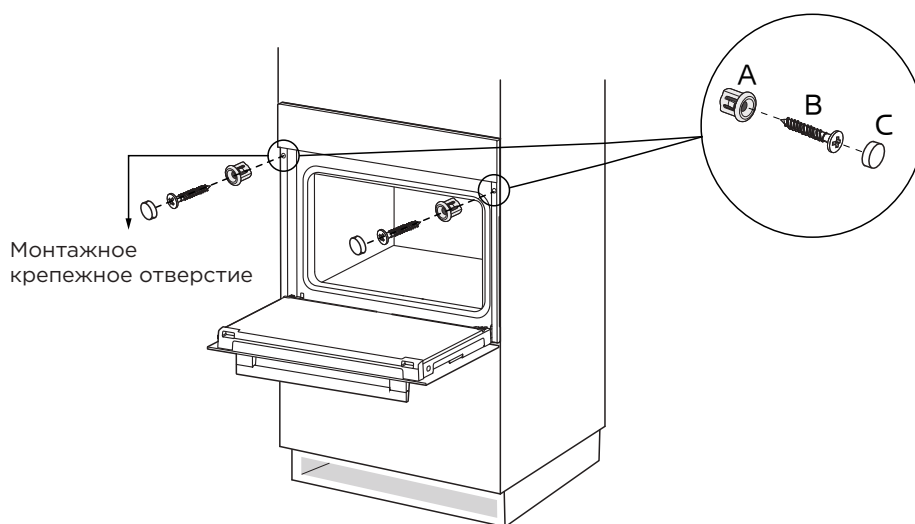
1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, поскольку это может вызвать перегрев прибора.
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора и зазор между шкафом и прибором.
4. Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора. Он очень тяжелый. Не поднимайте прибор за ручку дверцы.
5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора, чтобы избежать пожара, поражения электрическим током или других травм.

Важные замечания

1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить его или кухонный гарнитур.
2. Перед включением прибора извлеките все упаковочные материалы и принадлежности из духового шкафа.
3. Розетка должна располагаться в доступном месте (например, рядом с кухонным шкафом) для удобства отключения питания.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка вставлена в розетку надлежащим образом.
5. Требования к минимальной глубине установочного шкафа см. в разделе «Схема установки». Зазор между дном установочного шкафа и его задней панелью (или стеной) должен быть не менее 50 мм.

Порядок установки

1. Изготовьте установочный шкаф в соответствии с чертежом шкафа.
2. Перед установкой проверьте наличие розеток и соответствующего заземления, а также соответствие размеров шкафа требованиям к установке.
3. Установите прибор на подготовленное место. Например, вставьте его в вертикальный шкаф и подключите электропитание.
4. Чтобы найти крепежные отверстия для монтажа, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковую раму прибора (положение см. выше).
5. Закрепите прибор на шкафу с помощью двух резиновых заглушек А и винтов В, входящих в комплектацию прибора.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием

1. Прежде чем использовать прибор в первый раз, очистите камеру и все аксессуары. Снимите защитные детали упаковки. Уберите из камеры все принадлежности (например, противни для гриля, решетки, пенопласт и т. д.).
2. Тщательно очистите принадлежности мыльной водой и тканью или мягкой щеткой.
3. Протрите камеру и внешние поверхности духового шкафа мягкой влажной тканью.
4. Во избежание возгорания при первом использовании убедитесь, что в камере не осталось упаковочных материалов и принадлежностей.
5. При первом использовании обеспечьте хорошую вентиляцию в кухне (откройте окна и включите вытяжку). В течение этого времени не допускайте детей и домашних животных в кухню и держите двери соседних комнат закрытыми.
6. Чтобы устранить запах нового прибора, выполните следующее:

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







Настройка часов

Перед использованием духового шкафа настройте часы.





Если нужно снова изменить значения на часах, выполните шаги 1 и 2.

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы перейти в режим настройки.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «⌚» в течение 3 секунд.
3. Поверните ручку, чтобы отрегулировать индикацию часов на часах.
4. Нажмите кнопку «⌚» для подтверждения.
5. Поверните ручку, чтобы отрегулировать индикацию минут на часах.
6. Нажмите кнопку «⌚» для завершения настройки часов.









Приготовление в режиме микроволн

1. В режиме ожидания поверните ручку для перехода к настройке выбора функции.
2. Нажмите кнопку «» для перехода к режиму микроволн.
3. Нажмите кнопку «» или «» и поверните ручку, чтобы отрегулировать мощность.
4. Нажмите кнопку «» или «» и поверните ручку, чтобы отрегулировать время.
5. Запустите процесс приготовления кнопкой «».





ПРИМЕЧАНИЕ

1. В ходе приготовления нажмите кнопку «» и поверните ручку, чтобы отрегулировать мощность. Нажмите кнопку «» снова и поверните ручку, чтобы отрегулировать время. Если в течение 6 секунд после завершения регулировки не будет выполнено никаких действий, параметры будут подтверждены автоматически.
2. В ходе приготовления откройте дверцу духового шкафа или нажмите кнопку «», чтобы приостановить приготовление. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу духового шкафа и нажмите кнопку «».

Приготовление в комби-режиме

1. В режиме ожидания поверните ручку для перехода к настройке выбора функции.
2. Нажмите кнопку «» для перехода к режиму микроволн.
3. Поверните ручку для установки комби-режима (микроволны + гриль).
4. Нажмите кнопку «» или кратковременно нажмите кнопку «» для подтверждения функции и поверните ручку, чтобы отрегулировать температуру.
5. Нажмите кнопку «» или «» и поверните ручку, чтобы отрегулировать мощность.
6. Нажмите кнопку «» или «» и поверните ручку, чтобы отрегулировать время.
7. Запустите процесс приготовления кнопкой «».

ПРИМЕЧАНИЕ

1. В ходе приготовления пищи нажимайте кнопку «» для переключения между режимами регулировки температуры, мощности и времени, и вращайте ручку для их установки. Завершив регулировку, подождите 6 секунд, чтобы завершить подтверждение. Завершив регулировку мощности или времени, нажмите кнопку «» или откройте дверцу духового шкафа, чтобы подтвердить параметры напрямую.
2. В ходе приготовления откройте дверцу духового шкафа или нажмите кнопку «», чтобы остановить приготовление. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу духового шкафа и нажмите кнопку «».

Функция выпечки

1. В режиме ожидания поверните ручку для выбора функции.
2. Нажмите кнопку «▶||» или «⏸» и поверните ручку, чтобы отрегулировать температуру.
3. Нажмите кнопку «⏸» и поверните ручку, чтобы отрегулировать время.
4. Нажмите кнопку «⌚» для предварительного нагрева камеры (можно пропустить).
5. Запустите процесс приготовления кнопкой «▶||».

ПРИМЕЧАНИЕ

1. В ходе предварительного нагрева на дисплее отображается «[_]».
2. После предварительного нагрева положите пищу в духовку, закройте дверцу духовки и начните приготовление.
3. В ходе приготовления пищи нажмите кнопку «⏸» и поверните ручку, чтобы отрегулировать температуру и время. Завершив регулировку, подождите 6 секунд для завершения подтверждения. Завершив регулировку температуры или времени, нажмите кнопку «▶||» или откройте дверцу духового шкафа, чтобы подтвердить параметры.
4. В ходе приготовления откройте дверцу духового шкафа или нажмите кнопку «▶||», чтобы остановить приготовление. После закрытия дверцы духовой шкаф продолжит работу.
5. Если время не установлено или установлено равным «0» и прибор запущен напрямую, то он будет работать максимум 9 часов.

Автоматическое меню

1. В режиме ожидания поверните ручку, чтобы перейти в режим настройки.
2. Нажмите кнопку «A» и поверните ручку для выбора меню.
3. Запустите процесс приготовления кнопкой «▶||».

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Если программа требует этапа предварительного нагрева, то поместите пищу в камеру для приготовления после того, как закончится этап нагрева.
2. Сведения о приготовлении блюд см. в таблице программ.

Функция размораживания

1. В режиме ожидания поверните ручку для перехода к настройке выбора функции.
2. Нажмите кнопку «A» дважды, чтобы перейти к функции размораживания.
3. Поверните ручку, чтобы выбрать режим размораживания (dF1-dF3).
4. Нажмите кнопку «▶||» или «⏸» для подтверждения.
5. Поверните ручку для выбора веса (dF1: 100-1500 г, dF2: 100-1500 г dF3: 100-1000 г).
6. Нажмите кнопку «▶||» для запуска.

Программы автоменю

Код	Название блюда	Режим	Мощность	Время
A01	Разогрев (100 г)		P10	50 с
A02	Разогрев (200 г)		P10	1 мин 50 с
A03	Разогрев (300 г)		P10	2 мин 40 с
A04	Попкорн (100 г)		P10	3 мин 05 с
A05	Картофель (240 г)		P10	6 мин
A06	Картофель (480 г)		P10	9 мин
A07	Замороженные овощи (200 г)		P10	3 мин 30 с
A08	Замороженные овощи (400 г)		P10	3 мин 30 с + 3 мин

Код	Название блюда	Режим	Время	Температура	Предварительный нагрев
A09	Жареная баранья нога в мятном соусе (1500 г)		45 + 35 мин	175°C	Да
A10	Террин из утки		2 часа	160°C	Да
A11	Рулет из спаржи		10 мин	230°C	Да
A12	Ростбиф средней прожарки		130 мин	80°C	Да
A13	Жареный лосось с кресс-салатом и икрой		6 мин	220°C	Да
A14	Запеченный картофель с сыром		60 + 18 мин	205°C	Да
A15	Пицца с томатами, моцареллой и базиликом		7 мин	230°C	Да
A16	Ассорти из морепродуктов (1800 г)	 	20 + 15 мин	250°C	Да
A17	Тушеная курица (1500 г)		12 + 35 мин	-	Нет

Программы автоменю


Код	Название блюда	Режим	Время	Температура	Предварительный нагрев
A18	Лосось на гриле (800 г)		11 мин	250°C	Да
A19	Суп (1300 г)		12 + 15 + 20 мин	-	Нет
A20	Шоколадный десерт (726 г)		40 мин	150°C	Да
A21	Пудинг с хлебом и маслом		50 мин	180°C	Да
A22	Фруктовый торт		30 мин	180°C	Да
A23	Черно-белое печенье		12 мин	165°C	Да
F01	Картофель фри (350 г)		19 мин	200°C	Да
F02	Картофель фри (750 г)		14 + 9 мин	230°C	Да
F03	Куриные голени (500 г)		20 + 10 мин	250°C	Нет
F04	Куриные голени (1000 г)		20 + 12 мин	250°C	Нет
F05	Куриные наггетсы (200 г)		11 + 6 мин	250°C	Да
F06	Овощные наггетсы (180 г)		11 мин 30 с	250°C	Да
F07	Картофель фри с моцареллой (120 г)		5,5 + 4,5 мин	250°C	Да
F08	Луковые кольца толстой нарезки (160 г)		11 мин 30 с	220°C	Да
F09	Панированные грибы (125 г)		13 мин	230°C	Да
F10	Панированные грибы (250 г)		13 мин	230°C	Да

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

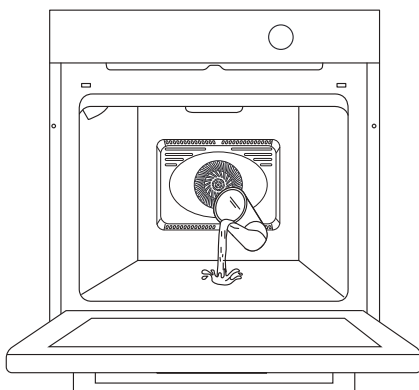
Чистка

Перед чисткой и обслуживанием отключите электропитание. Чтобы продлить срок службы духового шкафа, его следует регулярно и тщательно чистить.

Выполните следующие этапы очистки:

1. После приготовления пищи дождитесь полного остывания духового шкафа.
2. Извлеките принадлежности из духового шкафа, промойте их теплой водой и вытрите насухо.
3. Удалите остатки пищи и масляные пятна из рабочей камеры.
4. Протрите поверхность духовки мягкой тканью, смоченной в моющем средстве, и вытрите насухо.
5. Запустите функцию очистки водой следующим образом:
 - 1). Добавьте в камеру 250 мл очищенной воды и соответствующее количество средства для мытья посуды и тщательно перемешайте.
 - 2). При закрытой двери духовки поверните ручку в положение « АQUA».
 - 3). Нажмите кнопку «▷||» (время работы составляет 30 минут).
6. После завершения функции очистки паром дождитесь полного остывания духовки.

Затем высушите камеру духового шкафа чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.



Примечания

1. Не используйте острые чистящие инструменты, жесткие щетки и едкие чистящие средства, чтобы не повредить духовой шкаф и его принадлежности.
2. Не используйте грубое чистящее средство или острый металлический шпатель для очистки стекла дверцы.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если проблему не удастся решить или возникают другие проблемы, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Устройство не включается	• Питание не подключено	• Подключите источник питания
	• Главный выключатель питания не включен	• Включите питание
	• Дверь духовки не закрыта	• Закройте дверь духовки
Лампа не загорается	• Лампа неисправна	• Обратитесь в сервисную службу
Наблюдается дым или резкий запах	• Происходит при первом использовании	• Это нормальное явление
Пища не доведена до состояния готовности	• Установлена слишком низкая температура	• Используйте более высокую температуру
	• Слишком большой объем продуктов	• Готовьте продукты меньшими порциями или увеличьте время приготовления.
Пища подгорает или прогревается неравномерно	• Установлена слишком высокая температура или слишком длительное время нагрева	• Отрегулируйте температуру или время приготовления
	• Пища находится слишком близко к нагревательному элементу	• Отрегулируйте размещение принадлежностей по высоте
Вентилятор не прекращает работу после выключения нагрева	• Вентилятор специально продолжает работу еще некоторое время для рассеивания тепла	• Это нормальное явление

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции в отношении окружающей среды

Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего изделия: Данное устройство соответствует требованиям Директивы ЕС WEEE (2012/19/EU). Настоящее изделие отмечено классификационным знаком для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данный знак означает, что настоящее изделие запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами по окончании срока службы. Бывшее в эксплуатации изделие необходимо сдать в официальный пункт сбора электрических и электронных устройств для дальнейшей утилизации. Чтобы найти эти пункты сбора, свяжитесь с местными властями или розничным продавцом, у которого было приобретено изделие. Каждая семья играет важную роль в утилизации и переработке отработавших электроприборов. Надлежащая утилизация отработавшего прибора позволяет предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей.



Соответствие Директиве RoHS

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве RoHS 2011/65/EU (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании).

В нем нет вредных или запрещенных материалов, указанных в этой директиве.

Сведения об упаковке

Упаковка данного изделия изготовлена из пригодных для повторного использования материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, учрежденные местными властями.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Срок службы печи 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 печи.
- Условия хранения – по группе 1(Л) по ГОСТ 15150. Печи должны храниться в упакованном виде в помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % при 25 °С.
- Гарантийные обязательства на печь изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!
- Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации. 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"
ТР ТС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"

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

Сделано в Китае

Импортёр 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 Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.



www.midea.com

© Midea 2025 all rights reserved