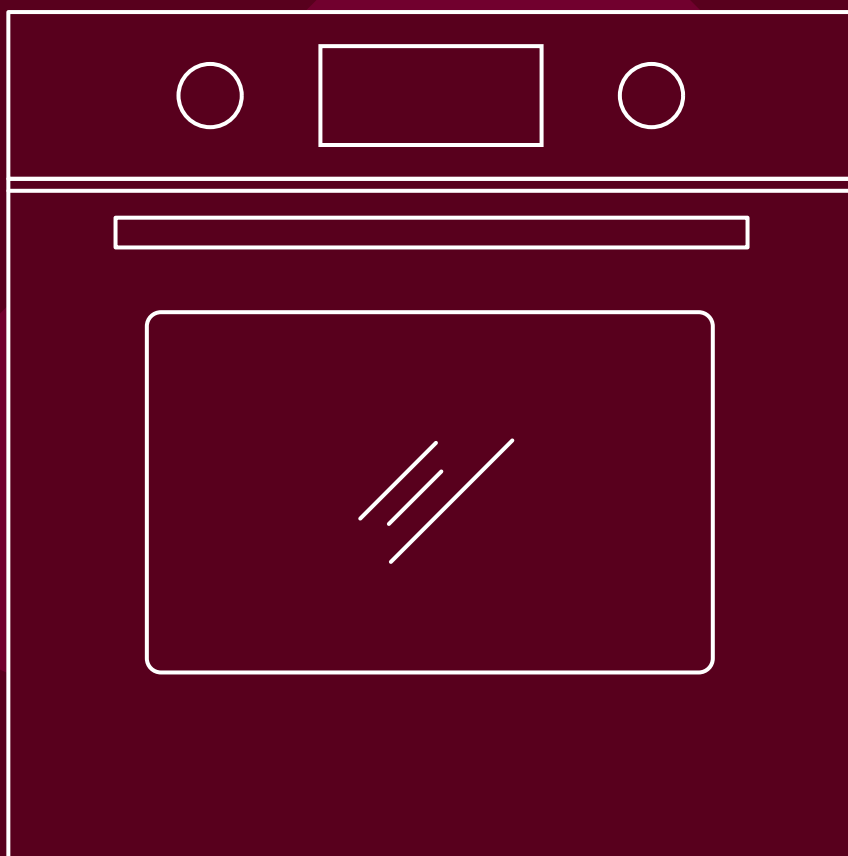




РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Встраиваемый духовой шкаф

U6ES59000

СОДЕРЖАНИЕ

2	ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
2	Предусмотренное применение
3	Предупреждение
6	Причины повреждений

8	УСТАНОВКА
9	ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
9	Панель управления
10	Режимы работы
11	Принадлежности
15	СИСТЕМА AIR SAFEGUARD
16	УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ
16	Первый запуск
16	Выбор режимов
16	Настройка температуры
17	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАСОВ/ПРОГРАММАТОРА МОЩНОСТИ
20	ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
20	ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА
21	ЗДОРОВЬЕ
21	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА
	Чистящие средства
	Дверца прибора

29	УХОД ЗА ПРИБОРОМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)
32	СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ ЗАКАЗЧИКОВ
33	СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ
35	ТИПОВЫЕ РЕЦЕПТЫ
35	Выпечка
36	Хлеб
36	Мясо

36	ТЕСТИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СОГЛАСНО EN 60350-1
37	ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ СОГЛАСНО EN 60350-1
38	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (ЕС 65/2014 И ЕС 66/2014)

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Использование по назначению

Благодарим вас за приобретение встраиваемого духового шкафа Midea. Перед распаковкой прибора настоятельно рекомендуется внимательно прочитать данные инструкции. Только при соблюдении данного условия можно безопасно и надлежащим образом эксплуатировать прибор.

Настоятельно рекомендуется сохранить руководство по эксплуатации и инструкции по установке для последующего использования или для будущих владельцев.

Прибор предназначен только для установки на кухне.

Необходимо соблюдать специальные инструкции по установке.

После распаковки проверить прибор на наличие повреждений.

Не подключать прибор, если он поврежден. Подключать приборы без вилок может только лицензированный специалист.

На повреждения, возникающие в связи с неправильным подключением, гарантия не распространяется. Использовать прибор только в помещении.

Прибор разрешается использовать только для приготовления еды и напитков. Во время работы необходимо внимательно следить за прибором. Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или если их надлежащим образом проинструктировал ответственный за их безопасность по поводу того, как безопасно использовать прибор и осознавать связанные с этим опасности.

Не позволять детям играть с прибором, на нем или рядом с ним.

Запрещается позволять чистить прибор или выполнять общее техническое обслуживание детям младше 8 лет и без присмотра. Дети младше 8 лет должны держаться на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.

Настоятельно рекомендуется правильно устанавливать принадлежности в камеру.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

1. Неправильный ремонт приводит к опасным последствиям. Ремонт и замену поврежденных кабелей питания разрешается производить только обученным специалистам по послепродажному обслуживанию нашей компании. Если прибор неисправен, необходимо отключить его от сети питания или выключить автоматическим выключателем в блоке предохранителей. Затем обратиться в службу послепродажного обслуживания.
2. При контакте с горячими частями духовки изоляция кабелей электроприборов может расплавиться. Ни в коем случае не допускать контакта кабелей электроприборов с горячими частями духового шкафа.
3. Не использовать устройства очистки высокого давления или пароочистители, иначе это может привести к поражению электрическим током.
4. Неисправный прибор может стать причиной поражения электрическим током. Ни в коем случае не включать неисправный прибор. Если прибор неисправен, необходимо отключить его от сети питания или выключить автоматическим выключателем в блоке предохранителей. Затем обратиться в службу послепродажного обслуживания.

Риск ожогов!

1. В процессе работы прибор сильно нагревается. Ни в коем случае не прикасаться к внутренним поверхностям или нагревательным элементам духовки.
2. Обязательно дать прибору остыть.
3. Держать детей на безопасном от духового шкафа расстоянии.
4. Принадлежности и посуда в духовке нагреваются до высоких температур. Для извлечения принадлежностей или посуды из духовки необходимо обязательно пользоваться прихватками.

5. Спиртовые пары могут загореться в горячей рабочей камере. Ни в коем случае не готовить пищу, содержащую большое количество жидкостей с высоким содержанием спиртов. Использовать небольшие количества жидкостей с высоким содержанием алкоголя. При открывании дверцы прибора проявлять осторожность.

Риск ошпаривания!

1. Части прибора, с которыми возможен контакт, во время работы нагреваются до высоких температур. Ни в коем случае не прикасаться к горячим частям. Держать детей на безопасном от духового шкафа расстоянии.
2. При открывании дверцы из духовки может выходить горячий пар. Пар может быть невидимым в зависимости от его температуры. При открывании дверцы не рекомендуется находиться слишком близко к духовке. При открывании дверцы прибора проявлять осторожность. Не подпускать к духовому шкафу детей.
3. Вода в горячей камере может превращаться в горячий пар. Ни в коем случае не наливать воду в горячую камеру.

Риск получения травм!

1. Царапины на стекле дверцы прибора могут превратиться в трещину. Не использовать скребок для стекла, острые или абразивные чистящие или моющие средства.
2. При открывании и закрывании петли на дверце прибора перемещаются и могут зажать руки. Держать руки подальше от петель.

Риск возгорания!

1. Горючие предметы, находящиеся в камере, могут загореться. Ни в коем случае не хранить в камере горючие предметы. Ни в коем случае не открывать дверцу духовки, если внутри

- дым. Отключить прибор от сети питания или выключить автоматическим выключателем в блоке предохранителей.
2. При открывании дверцы духовки создается сквозняк. Пергаментная бумага может прикоснуться к нагревательному элементу и загореться. Не класть пергаментную бумагу на принадлежности во время предварительного нагрева. Обязательно прижимать пергаментную бумагу блюдом или формой для выпечки. Покрывать пергаментной бумагой только необходимую поверхность. Пергаментная бумага не должна выступать за принадлежности.

Опасность магнетизма!

В панели управления и в органах управления применяются постоянные магниты. Они могут оказывать воздействие на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Люди с электронными имплантатами должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

Причины повреждений

1. Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне камеры: не укладывать аксессуары на дно камеры. Не накрывать дно камеры фольгой или пергаментной бумагой. Не ставить на дно камеры посуду, если установлена температура выше 50 °С. Это приведет к накоплению тепла. Эмаль покрытия будет повреждена.
2. Алюминиевая фольга: Алюминиевая фольга в камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы. Это может привести к необратимому изменению цвета стекла дверцы.
3. Силиконовые противни: Не использовать силиконовые противни, а также коврики, крышки и аксессуары, содержащие силикон. Это может привести к повреждению датчика духовки.
4. Вода в горячей рабочей камере: не наливать воду в разогретую рабочую камеру. Это приводит к образованию паров. Изменение температуры может привести к повреждению эмали.
5. Влажность в камере: Влага может в долгосрочном плане вызвать в камере коррозию. После использования необходимо дать прибору просохнуть. Не держать продукты, содержащие влагу, в закрытой камере в течение длительного времени. Не хранить в камере продукты.
6. Охлаждение с открытой дверцей прибора: После эксплуатации при высоких температурах остужать духовку только с закрытой дверцей. Не допускать попадания посторонних предметов в дверцу прибора. Даже если дверцу оставить только приоткрытой, со временем можно повредить переднюю часть находящихся рядом предметов мебели. Оставлять прибор сушиться с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духовки образовалось много влаги.
7. Фруктовый сок: при выпечке пирогов с фруктовой начинкой, содержащей много сока, не заполнять противень слишком сильно. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. По возможности, использовать более глубокий универсальный противень.

8. Очень грязное уплотнение: При сильном загрязнении уплотнения дверца духовки не будет закрываться должным образом во время работы. При этом можно повредить переднюю часть находящихся рядом предметов мебели. Необходимо всегда содержать уплотнение в чистоте.
9. Дверца прибора в качестве сиденья, полки или столешницы: Не садиться на дверцу прибора, ничего не ставить и не подвешивать на нее. Не ставить на дверцу прибора посуду и аксессуары.
10. Установка аксессуаров: в зависимости от модели прибора при закрывании аксессуары могут поцарапать панель дверцы прибора. Всегда устанавливать аксессуары в камеру до упора.
11. Переноска прибора: не переносить прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы может не выдержать вес прибора и сломаться.
12. При использовании остаточного тепла выключенной духовки для поддержания температуры блюд внутри камеры может образоваться повышенное содержание влаги. Это может привести к образованию конденсата и вызвать коррозию прибора, а также нанести вред кухне. Во избежание образования конденсата необходимо открыть дверцу или использовать режим «Разморозка».

УСТАНОВКА

Для обеспечения безопасной эксплуатации духового шкафа необходимо производить установку в соответствии с профессиональными стандартами и с соблюдением инструкций по установке. На повреждения, возникающие вследствие неправильной установки, гарантия не распространяется.

Установку необходимо выполнять в защитных перчатках во избежание порезов об острые края.

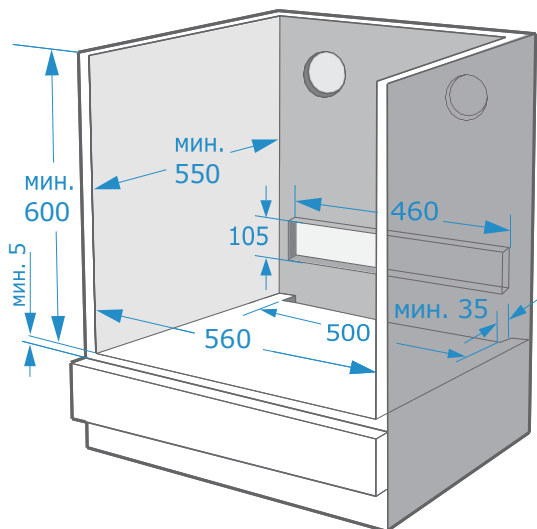
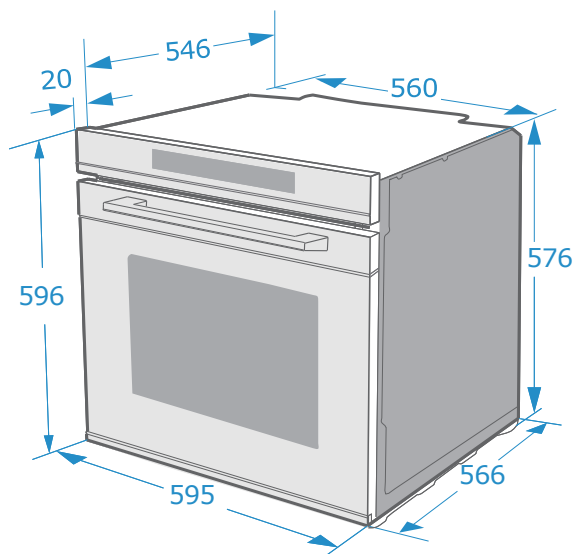
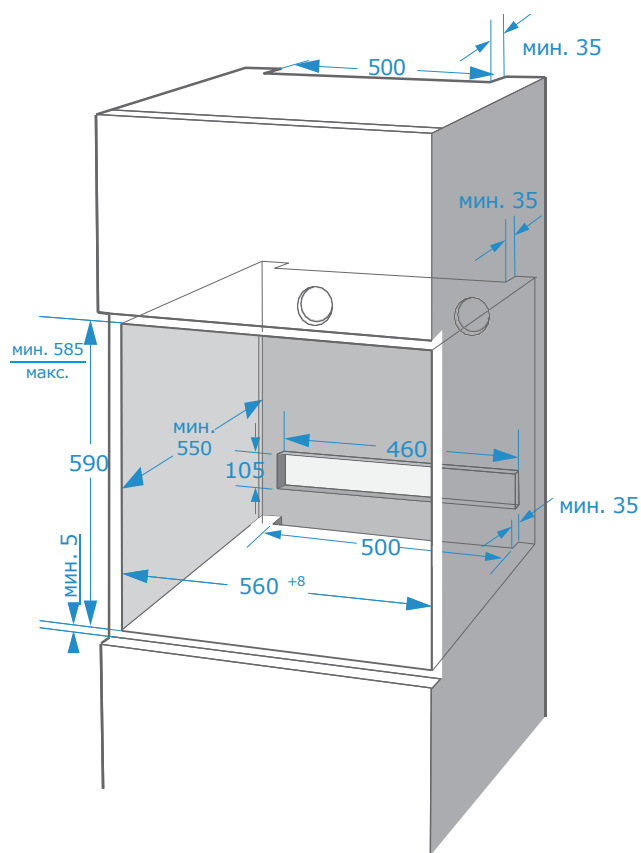
Перед установкой проверить прибор на наличие повреждений и не подключать его, если таковые имеются.

Перед включением прибора удалить все упаковочные материалы и клейкую пленку.

Все размеры указаны в мм.

Необходимо обеспечить доступ к вилке или установить встроенный выключатель в стационарную проводку для того, чтобы при необходимости можно было отключить прибор от источника питания после установки.

Предупреждение: Духовой шкаф нельзя устанавливать за декоративной панелью во избежание перегрева.



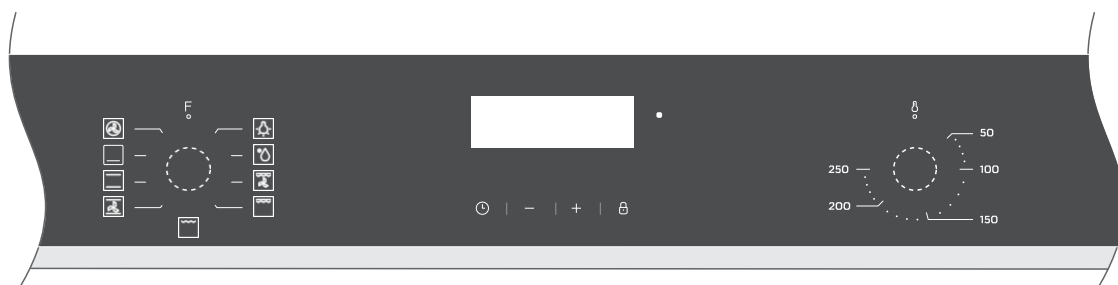
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРИБОРА

В настоящей главе приводится описание панели управления и принадлежностей. Также дается разъяснение различных функций прибора.

Примечание: В зависимости от модели прибора отдельные детали и цвета могут отличаться.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Вращаемые кнопки

С помощью данных кнопок производится установка рабочих режимов. Рядом с каждой кнопкой на стекле панели управления выводятся подсвечиваемые символы, позволяющие легко управлять прибором пальцами.

Световой индикатор

Индикатор — это своего рода лампочка, которая предупреждает о том, работают ли нагреватели внутри прибора. Пока прибор включен, индикатор будет периодически включаться и выключаться.

Органы управления

Отдельные органы управления адаптированы под различные функции прибора. С помощью органов управления обеспечивается простая и быстрая настройка прибора. Ограничения по порядку использования вращающихся кнопок отсутствуют, что позволяет пользоваться прибором по своему усмотрению.










→ «Управление прибором» на странице 16.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Данный прибор имеет различные режимы работы, которые упрощают его использование. Для обеспечения возможности выбора правильного типа нагрева для отдельных блюд, в настоящем разделе приводится разъяснение отличий и сфер применения режимов.

Символы, предусмотренные для каждого режима, обеспечивают их несложное запоминание.

Типы нагрева

Режим нагрева		Температура	Использование
	Лампа	/	Для освещения камеры без включения нагревательных элементов.
	Разморозка	/	Для деликатного размораживания замороженных продуктов.
	Двойной гриль + вентилятор	50°C~250°C	Для жарки птицы, рыбы и крупных кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор попеременно включаются и выключаются. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг продуктов.
	Двойной гриль	50°C~250°C	Для приготовления плоских кусков пиццы на гриле, таких как стейки, сосиски, тосты и т. д. Нагревается вся область под нагревательным элементом.
	Лучистый нагрев	50°C~250°C	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков или сосисок. Нагревается центральная часть под нагревательным элементом.
	Обычный режим + Вентилятор	50°C~250°C	Для запекания и жарения на одном или нескольких уровнях (не более 3). Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по камере.
	Обычный режим	50°C~250°C	Для традиционной выпечки и жарения на одном уровне. Особенно подходит для тортов с жидким топпингом.
	Нижняя часть	50°C~250°C	Для приготовления пиццы и блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нижний нагревательный элемент нагревается, а вентилятор равномерно распределяет тепло по камере.
	Конвекция	50°C~250°C	Элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления пищи в режиме конвекции.

Примечания

1. Для разморозки больших порций продуктов можно снять боковые полки и поставить контейнер на дно камеры.
2. Для подогрева посуды рекомендуется снять боковые решетки и использовать режимы нагрева «Гриль с горячим воздухом» и «Вентиляторный нагрев» с установкой температуры на 50 °С. Режим «Гриль с горячим воздухом» следует использовать, если более половины дна камеры занято посудой.
3. Благодаря оптимальному равномерному распределению тепла внутри камеры в режиме «Вентиляторного нагрева» вентилятор будет работать в определенные моменты процесса нагрева для оптимизации производительности.

Предостережение

1. При открывании дверцы во время работы прибор не отключается. При этом следует проявлять крайнюю осторожность во избежание ожогов.
2. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреваться.

Для ускорения остывания прибора после работы, охлаждающий вентилятор может некоторое время продолжать работать.

Освещение

При включении прибора в любом режиме лампа будет гореть постоянно до завершения работы. Можно использовать основной режим: «Освещение» при различных операциях, т.е. уборка, подготовка к процессу приготовления, приостановка режимов нагрева при открывании дверцы.

Охлаждающий вентилятор

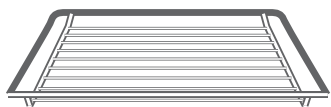
Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверцей.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К прибору прилагается ряд аксессуаров. В данном разделе приводится обзор входящих в комплект принадлежностей и информация об их надлежащем использовании.

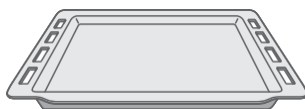
Комплектные принадлежности

В комплект прибора входят следующие принадлежности:



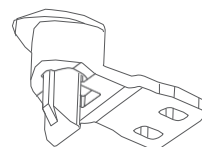
Решетка

Для посуды, форм для выпечки и жаропрочной посуды.
Для жаркого и блюд на гриле



Противень

Для крупной и мелкой выпечки на противне.



Замок дверцы

Во избежание ожогов не позволять детям открывать дверцу духовки.

Противень можно использовать для жидкости или приготовления сочной пищи.

Использовать только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы для данного прибора.

Аксессуары можно приобрести в сервисной службе, специализированных магазинах или по Интернету.

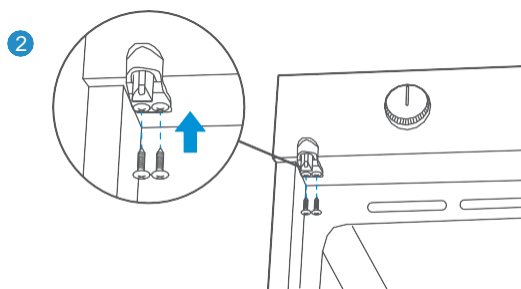
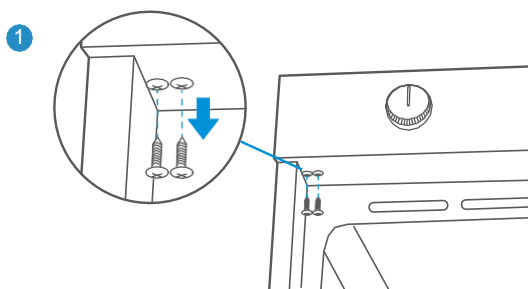
Примечание

При нагревании принадлежности могут деформироваться. Это не ухудшает их функциональных свойств. После остывания принадлежности обретают первоначальную форму.

Установка замка дверцы

Если прибор оснащен замком дверцы (зависит от конкретной модели), необходимо выполнить следующие действия:

1. Ослабить два винта в левом нижнем углу панели управления, как показано на рисунке. ①;
2. Вынуть замок из аксессуара и закрепить его двумя винтами в нижней части панели управления, как показано на рисунке. ②.
3. Если функция блокировки дверцы не требуется, просто оставить два винта в панели.

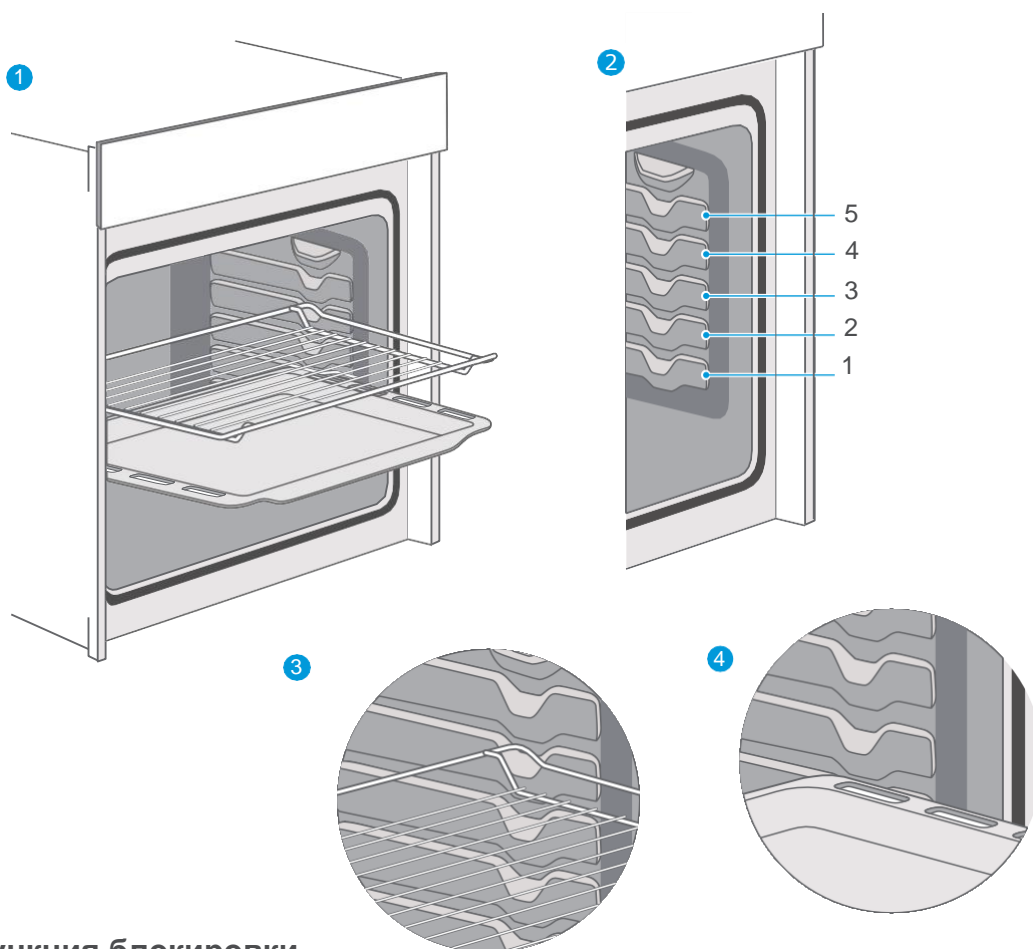


Установка принадлежностей

В камере имеется пять положений для установки полок. Уровни установки полок отсчитываются снизу вверх. Принадлежности без опрокидывания можно извлечь примерно наполовину.

Примечания

1. Настоятельно рекомендуется правильно устанавливать принадлежности в камеру.
2. Обязательно полностью вставлять принадлежности в камеру таким образом, чтобы они не касались дверцы прибора.



Функция блокировки

Принадлежности можно вытянуть примерно наполовину до их фиксации на месте. Функция блокировки предотвращает опрокидывание аксессуаров при выдвигании из камеры. Для обеспечения защиты от опрокидывания принадлежности необходимо правильно вставлять в камеру. Установку решетки необходимо производить в правильном направлении, как показано на рисунке. ① ③.

Установку противня для выпечки необходимо производить в правильном направлении, как показано на рисунке. ① ④.

Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе, специализированных магазинах или через Интернет. Более подробная информация приводится в рекламных брошюрах.

При покупке необходимо обязательно указывать точный номер заказа дополнительного аксессуара.

Примечание

Не все дополнительные аксессуары подходят для каждого прибора. При покупке необходимо обязательно указывать точный идентификационный номер прибора. → «Служба поддержки заказчиков» на странице 32.

Дополнительные принадлежности	Номер модели
Решетка Для посуды, форм для выпечки и жаропрочной посуды. Для жаркого и блюд на гриле	U6ES59000
Противень для выпечки Для крупной и мелкой выпечки на противне.	U6ES59000
Универсальный противень Для тортов с жидкой начинкой, выпечки, замороженных блюд и жарки больших кусков мяса.	U6ES59000

СИСТЕМА AIR SAFEGUARD

Современная технология отвода воздуха.

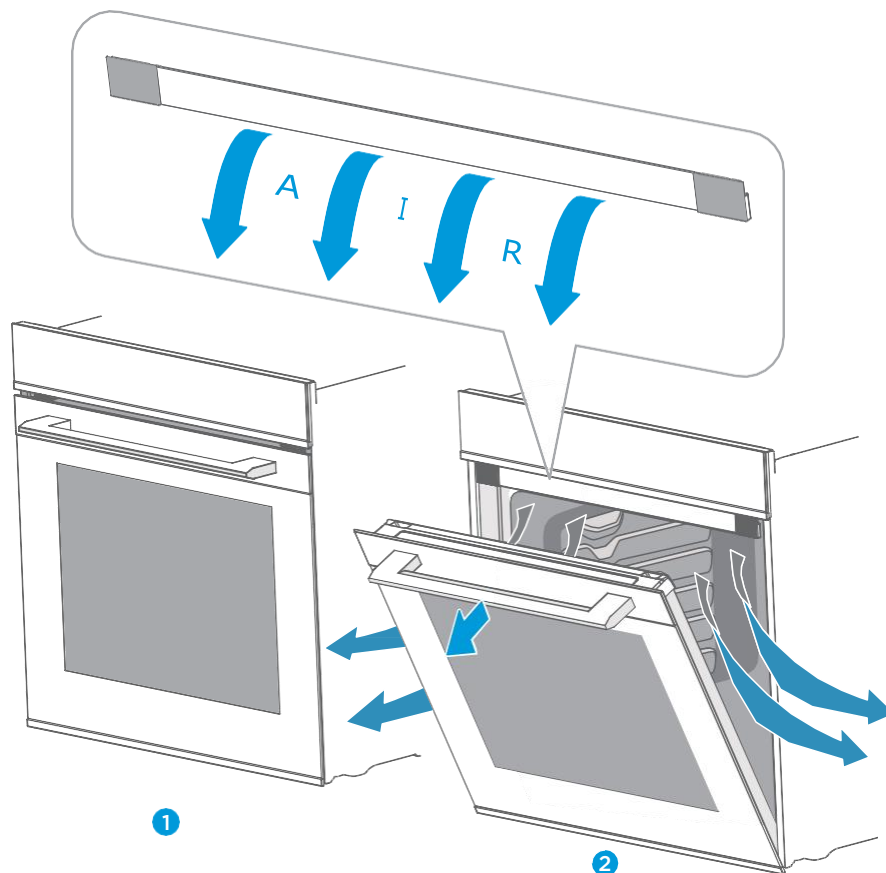
Если прибор оснащен системой воздушной защиты Air Safeguard (зависит от конкретной модели), рекомендуется учитывать следующее:

Система активной защиты от высоких температур: от прохладной дверцы, предотвращающей нечаянные ожоги, до воздушной завесы, которая блокирует поток горячего воздуха внутри камеры, который может обжечь лицо.

Каждый раз при открывании дверцы духовки автоматически активируется воздушная защита, которая перенаправляет прохладный воздух и создает перед камерой невидимую завесу, защищая лицо от потоков обжигающе горячего воздуха, что обеспечивает безопасность и удобство приготовления пищи.

Во время работы духовки с закрытой дверцей воздушная защита находится в режиме ожидания - см. рисунок 1.

По окончании приготовления при открывании дверцы воздушная защита автоматически активируется и изменяет направление потока воздуха в выпускном отверстии таким образом, чтобы горячий воздух направлялся вниз - см. рисунок 2.



УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

Первый запуск

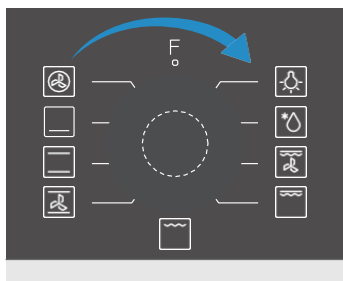
Перед использованием прибора для приготовления пищи в первый раз необходимо очистить камеру и принадлежности.

1. Удалить все наклейки, защитную пленку с поверхностей и детали, обеспечивающие защиту прибора при транспортировке.
2. Извлечь все аксессуары и боковые стойки из камеры.
3. Тщательно очистить аксессуары и боковые стойки мыльным раствором воды тряпкой для мытья посуды или мягкой щеткой.
4. Проверить и убедиться в том, что в камере нет остатков упаковки, таких как полистироловые гранулы или деревянные детали, которые могут загореться.
5. Протереть гладкие поверхности камеры и дверцы мягкой влажной тканью.
6. Для удаления запаха нового прибора нагреть его пустым с закрытой дверцей духовки.
7. Во время первого нагрева прибора необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию кухни. В это время рекомендуется не пускать на кухню детей и домашних животных. Закройте дверь в соседние комнаты.
8. Отрегулировать указанные настройки. Способы настройки нагрева и температуры приводятся в следующем разделе.

Настройки	
Режим нагрева	
Температура	250 °C
Время	1 ч

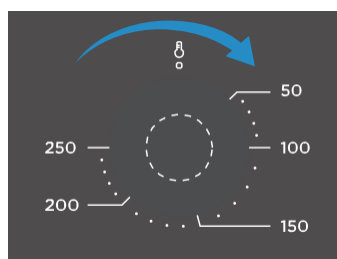
После остывания прибора:

1. Очистите гладкие поверхности и дверцу тряпкой для мытья посуды, смоченной мыльной водой.
2. Просушить все поверхности.
3. Установить боковые стойки.



Выбор режимов

Режим работы по умолчанию – выключено. Выбор режима приготовления производится с помощью левой вращающейся кнопки управления режимами. На кнопке имеется указатель. Необходимо повернуть кнопку таким образом, чтобы указатель указывал на нужный режим.



Настройка температуры

Для выбора температуры для приготовления пищи порядок действий аналогичен способу выбора режима работы. Это можно сделать с помощью правой вращающейся кнопки регулировки температуры. На кнопке имеется указатель. Необходимо повернуть кнопку таким образом, чтобы указатель указывал на нужную температуру.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАСОВ/ПРОГРАММАТОРА МОЩНОСТИ



После включения на экране начинает мигать символ «0:00» и значок часов. Для отмены нажать на любую кнопку.

Кнопка 1: * часы → настройка сигнализации → продолжительность → настройка → настройка часов → *часы (*: по умолчанию)

Кнопка 2: минус (-) Кнопка 3: плюс Кнопка 4: Блокировка

1. Установка сигнализации

1) Нажать на кнопку 1, мигание значка в виде будильника означает, что выбрана функция сигнализации. На дисплее появляется «0:00». Кнопками 2 и 3 установить время подачи сигнала. Диапазон настройки времени: «0:01~23:59». Нажать 1 раз на кнопку плюс или минус и удерживать в течение 3 секунд для быстрой настройки. Подождать 5 секунд для подтверждения настройки. На панель выводится значок будильника, время, и функция сигнализации активируется. После обратного отсчета на дисплее отображается «0:00», звуковой сигнал подается 4 раза каждые 5 секунд. Для отключения сигнала нажать на любую кнопку.

2) Если в течение 2 минут не выполняется никаких действий, подача звукового сигнала прекращается.

2. Настройка продолжительности

1) Нажать на кнопку 1, выбрать функцию «Продолжительность». Начинает мигать значок продолжительности, на дисплей выводится «0:00».

Кнопками 2 и 3 установить продолжительность, диапазон регулировки: «0:01 ~ 23:59».

Нажать 1 раз на кнопку плюс или минус и удерживать в течение 3 секунд для быстрой настройки. Мигание продолжается 5 секунд, поэтому настройки необходимо выполнить в течение этого времени, иначе на экран выводится время суток. По окончании настройки на экран выводится значок продолжительности, и начинается обратный отсчет. По окончании обратного отсчета питание отключается, значок «Продолжительность» начинает мигать, на экран выводится «0:00», и дважды подается звуковой сигнал каждые 5 секунд. Для отключения звукового сигнала необходимо нажать на любую кнопку. При нажатии на кнопку 1 отображается время суток.

2) Во время приготовления для проверки и изменения времени приготовления используется кнопка 1.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАСОВ/ПРОГРАММАТОРА МОЩНОСТИ

3) Если по окончании обратного отсчета в течение 2 минут не производится никаких действий, подача звукового сигнала прекращается.

3. Функция времени

1) Для выбора функции времени нажать на кнопку 1. Значок времени начинает мигать. Нажать на кнопку 2 для установки времени. Диапазон составляет 24 часа. Нажать 1 раз на кнопку плюс или минус и удерживать в течение 3 секунд для быстрой настройки. Если в течение 5 секунд не производится никаких действий, отображается время суток, и значок времени гаснет.

2) При изменении настройки времени после установки будильника, параметры продолжительности и сигнализации не изменяются, а продолжительность сбрасывается.

4. Функция блокировки.

Нажать на кнопку блокировки и удерживать ее в течение 3 секунд в любой момент времени. Активируется функция блокировки, и отображается соответствующий значок. Деактивация функции блокировки производится повторным нажатием на кнопку блокировки с ее удержанием в течение 3 секунд. Значок гаснет.

В режиме блокировки при нажатии на кнопку подается звуковой сигнал. При этом значок блокировки мигает в течение 3 секунд.

5. Прочие уведомления

1) Если установлен будильник, отображаются продолжительность и время срабатывания сигнализации, а также значки длительности сигнализации.

2) После установки будильника, продолжительность можно нажать на кнопку 1 и проверить и изменить время будильника, продолжительность и время суток.

3) Если время продолжительности больше времени будильника, раздастся только звуковой сигнал будильника. Если продолжительность меньше, чем время будильника, подается только звуковой сигнал будильника.

Индикатор

После запуска приготовления пищи или напитков загорается соответствующий уведомительный индикатор. Во время приготовления индикатор периодически включается и выключается.

Это зависит от работы нагревательных элементов.

Изменение

Во время работы прибора кнопки на панели управления можно вращать в соответствии с потребностями или для внесения изменений.

Поворот кнопки переключения режимов из текущего режима в другой во время работы прибора означает изменение режима во время приготовления пищи. К этому времени, если повернуть кнопку в положение «ЛАМПА» или «РАЗМОРАЖИВАНИЕ», нагревательные элементы выключаются. При повороте кнопки обратно в исходное положение прибор выключается, но таймер продолжает отсчет.

Повернуть кнопку регулировки температуры из текущего положения в другое положение во время работы прибора для изменения температуры во время приготовления пищи. В это время, если повернуть кнопку в исходное положение, нагревательные элементы выключаются. Лампа и таймер остаются включенными, работа вентилятора зависит от температуры внутри прибора.

Поворот кнопки управления временем из текущего положения в другое во время работы прибора означает изменение оставшегося времени приготовления пищи. При повороте кнопки обратно в исходное положение прибор выключается.

При этом индикатор также отключается.

Предостережение!

После выключения прибор остается очень горячим, особенно внутри рабочей камеры.

Ни в коем случае не прикасаться к внутренним поверхностям или нагревательным элементам духовки. Для извлечения аксессуаров или посуды из духовки необходимо использовать кухонные рукавицы и дать прибору остыть. При этом во избежание ожогов необходимо держать детей на безопасном расстоянии от прибора.

Примечание

Изменение режимов/температуры/времени приготовления может иметь некоторые негативные последствия на результат приготовления. Настоятельно рекомендуется не делать этого при отсутствии достаточного опыта приготовления пищи.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Убрать все аксессуары, которые не нужны в процессе приготовления и выпечки.
2. Не открывать дверцу во время приготовления и выпечки.
3. При открывании дверцы во время приготовления и выпечки переключить режим работы на режим «Лампа» (без изменения настройки температуры).
4. Уменьшить настройку температуры в режимах без вентиляции до 50°C за 5–10 минут до окончания приготовления и выпечки. Так можно использовать тепло внутри камеры для завершения процесса.
5. По возможности, использовать «Вентиляторный нагрев». Можно уменьшить температуру на 20–30°C.
6. Можно готовить и выпекать в режиме «Вентиляторный нагрев» на нескольких уровнях одновременно.
7. Если одновременно готовить и выпекать разные блюда невозможно, можно нагревать их одно после другого за счет предварительно нагретой духовки.
8. Не разогревать пустую духовку, если в этом нет необходимости.
При необходимости поместить продукты в духовку сразу после достижения температуры, указанной при первом выключении индикатора.
9. Не использовать отражающую, например, алюминиевую фольгу, для покрытия дна камеры.
10. По возможности использовать таймер и/или датчик температуры.
11. Использовать темные матовые и легкие формы и контейнеры для выпечки. Стараться не использовать тяжелые аксессуары с блестящими поверхностями, например, из нержавеющей стали или алюминия.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Упаковка предназначена для защиты нового прибора от повреждений во время транспортировки. Используемые материалы тщательно отбираются и подлежат вторичной переработке. Переработка снижает объемы сырья и отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Настоятельно рекомендуется не выбрасывать прибор в бытовые отходы.



ЗДОРОВЬЕ

Акриламид образуется в основном при нагревании продуктов, содержащих крахмал (например, картофеля, картофеля фри, хлеба), до очень высоких температур в течение длительного времени.

Рекомендации

1. Использовать короткое время приготовления.
2. Готовить пищу до золотисто-желтого цвета, не поджаривать до темно-коричневого цвета.
3. Большие порции содержат меньше акриламида.
4. По возможности, применять режим «Вентиляторный нагрев».
5. Картофель фри: Укладывать на противень более 450 г, раскладывать равномерно и время от времени переворачивать. Использовать информацию о продукте, если она доступна, для обеспечения оптимального результата приготовления.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

Чистящие средства

При правильном уходе и чистке прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать в течение длительного времени. В данном разделе приводятся способы надлежащего ухода и чистки прибора.

Для предотвращения повреждения поверхностей из-за использования неправильных чистящих средств необходимо соблюдать приводимые ниже условия. В зависимости от модели в приборе могут иметься не все перечисленные зоны.

Предостережение!

Риск повреждения поверхности

Не использовать:

1. Жесткие или абразивные чистящие средства.
2. Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
3. Жесткие мочалки или чистящие губки.
4. Устройства очистки высокого давления или пароочистители.
5. Специальные чистящие средства для чистки горячего прибора.

Тщательно промывать новые губки перед использованием.

Рекомендация

Рекомендуемые средства для чистки и ухода можно приобрести в сервисной службе. Соблюдать соответствующие инструкции производителя.

Внешняя поверхность прибора	Чистка
Внешняя поверхность прибора Передняя панель из нержавеющей стали	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды, затем протереть насухо мягкой тканью. Немедленно удалять пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка). Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в сервисной службе нашей компании или в специализированных розничных магазинах. Наносить очень тонкий слой чистящего средства мягкой тканью.</p>
Пластик	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды, затем протереть насухо мягкой тканью. Не использовать очиститель для стекол или скребок для стекла.</p>
Окрашенные поверхности	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды, затем протереть насухо мягкой тканью.</p>
Панель управления	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды, затем протереть насухо мягкой тканью. Не использовать очиститель для стекол или скребок для стекла.</p>
Панели дверцы	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды, затем протереть насухо мягкой тканью. Не использовать скребок для стекла или губку из нержавеющей стали.</p>
Ручка дверцы	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды, затем протереть насухо мягкой тканью. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протереть ее. В противном случае пятна удалить будет невозможно.</p>
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	<p>Соблюдать инструкции для поверхностей рабочей камеры, приводимые в таблице.</p>
Стеклопанель крышки внутреннего освещения.	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды, затем протереть насухо мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, использовать средство для чистки духовки.</p>
Уплотнение дверцы Не снимать	<p>Горячая мыльная вода: Очистить тряпкой для мытья посуды. Не промывать сильной струей воды.</p>
Покрытие дверцы из нержавеющей стали	<p>Средство для чистки изделий из нержавеющей стали: Соблюдать инструкциям производителя. Не применять средства по уходу за нержавеющей сталью. Для чистки крышку дверцы необходимо снять.</p>

Внешняя поверхность прибора	Чистка
Принадлежности	<p>Горячая мыльная вода: Смочить и очистить тканью или щеткой. При наличии сильных отложений грязи использовать чистящую губку из нержавеющей стали.</p>
Направляющие	<p>Горячая мыльная вода: Смочить и очистить тканью или щеткой.</p>
Выдвижная система	<p>Горячая мыльная вода: Чистить тряпкой для мытья посуды или щеткой. Не удалять смазку при выдвинутых выдвижных направляющих. Лучше всего чистить их, когда они вставлены. Не мыть в посудомоечной машине.</p>
Термометр для мяса	<p>Горячая мыльная вода: Чистить тряпкой для мытья посуды или щеткой. Не мыть в посудомоечной машине.</p>

Примечания

1. Небольшие отличия в цвете передней панели прибора вызваны использованием разных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
2. Тени на панелях дверцы, похожие на полосы, вызваны отражениями внутреннего освещения.
3. Эмаль при очень высоких температурах спекается. Это может привести к незначительному изменению цвета. Это нормальное явление и не влияет на работу прибора. Края тонких противней не должны быть полностью покрыты эмалью. В результате они могут стать неровными. Это не ухудшает антикоррозийную защиту.
4. Всегда содержать прибор в чистоте и немедленно удалять загрязнения во избежание накопления стойких отложений.

Рекомендации

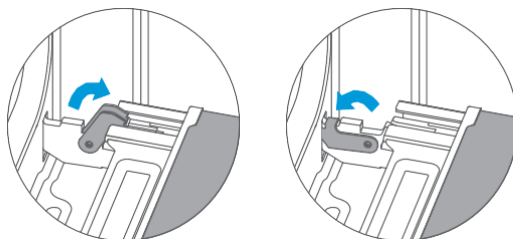
1. Очищать рабочую камеру после каждого использования. Это необходимо для того, чтобы грязь не пригорала.
2. Немедленно удалять пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка).
3. Куски пищи с содержанием сахара удалять, по возможности, незамедлительно, пока крупинки сахара еще теплые.
4. Использовать подходящую посуду для запекания, например, формы для запекания.

ДВЕРЦА ПРИБОРА

При надлежащем уходе и чистке прибор сохранит свой внешний вид и будет полностью работоспособен в течение длительного времени. В данном разделе приводится описание демонтажа и чистки дверцы прибора.

Для чистки и снятия панелей дверцу прибора можно снять. Каждая петля дверцы прибора оснащена блокировочным рычагом.

Когда блокировочные рычаги закрыты, дверца прибора фиксируется на месте. Ее нельзя отсоединить. Когда блокировочные рычаги открыты для отсоединения дверцы прибора, петли блокируются. Дверца не закрывается.

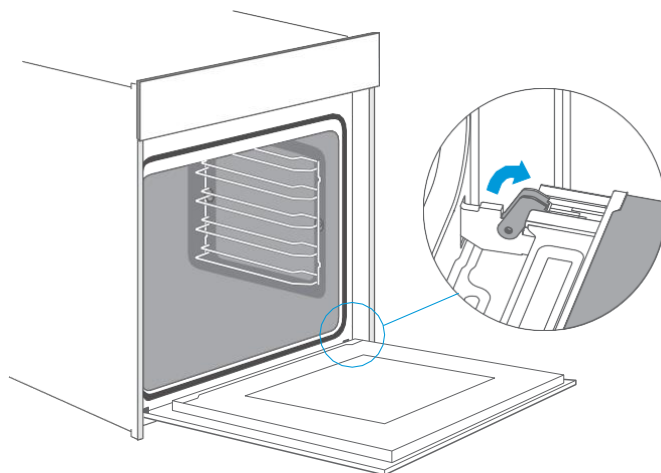


Предупреждение – опасность травмирования!

1. Если петли не заблокированы, дверца может захлопнуться с большой силой. Необходимо следить за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью закрыты, а при снятии дверцы прибора — полностью открыты.
2. При открывании и закрывании петли на дверце прибора перемещаются и могут зажать руки. Держать руки подальше от петель.

Снятие дверцы прибора

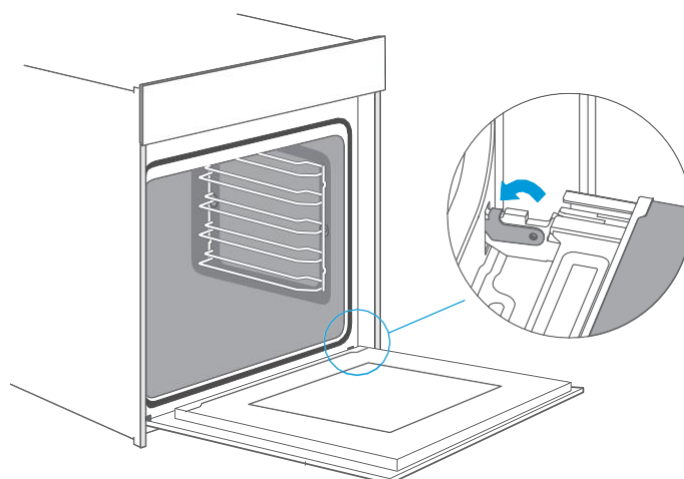
1. Полностью открыть дверцу прибора.
2. Разблокировать два блокировочных рычага слева и справа.
3. Закрыть дверцу прибора до упора.
4. Обеими руками взяться за дверцу с левой и правой стороны и потянуть ее вверх.



Установка дверцы прибора

Устанавливать дверцу прибора в порядке, обратном ее демонтажу.

1. При креплении дверцы прибора убедиться в том, что обе петли находятся точно в установочных отверстиях передней панели рабочей камеры. Проверить и убедиться в том, что петли вставлены в надлежащее положение. Они должны входить легко и без сопротивления. В случае сопротивления необходимо проверить, правильно ли петли вставлены в отверстия.
2. Полностью открыть дверцу прибора. При открывании дверцы прибора можно еще раз проверить, находятся ли петли в нужном положении. В случае неправильной установки полностью открыть дверцу прибора невозможно. Заблокировать оба блокировочных рычага.
3. Закрыть дверцу рабочей камеры. При этом настоятельно рекомендуется еще раз проверить, находится ли дверца в правильном положении и не прикрыты ли вентиляционные отверстия.

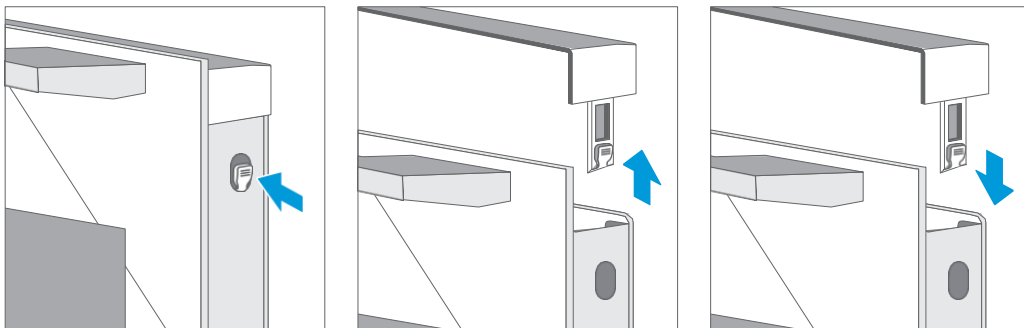


Снятие крышки дверцы

Пластиковая вставка в крышке дверцы может изменять первоначальный цвет. Для проведения тщательной чистки крышку можно снять.

Снять дверцу прибора, как описано выше.

1. Нажать на правую и левую стороны крышки.
2. Снять крышку.
3. После отделения крышки можно легко снять и продолжить чистку остальных частей дверцы духовки. После чистки дверцы установить крышку на место и нажать на нее до характерного щелчка.
4. После установки дверцы прибора и закрыть духовку.

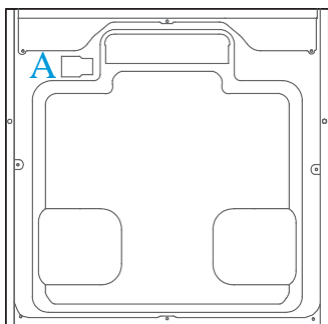


Замена кабеля питания

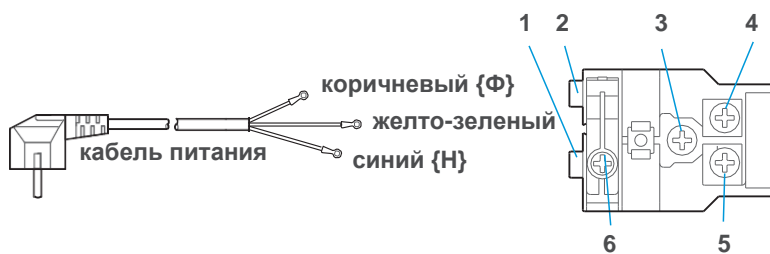
Позиция А показывает положение клеммной коробки на задней стороне внешнего корпуса, когда он закрыт.

Порядок действий:

- a. Отключить питание, небольшой плоской отверткой разблокировать две защелки 1, 2.
- b. с помощью крестовой отвертки вывернуть винты 3, 4, 5 и 6.
- c. установить новый кабель питания, подсоединить желто-зеленый провод к клемме 3, коричневый к клемме 4, синий к клемме 5.
- d. закрутить винт 6 крышки клеммной коробки; замена кабеля выполнена.



задняя часть
внешнего корпуса

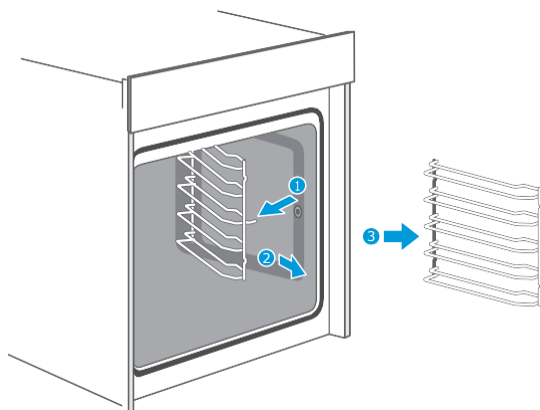


клеммная коробка

Направляющие

Для тщательной чистки направляющих и камеры полки можно снять. Так прибор сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью работоспособным долгое время.

Снятие и установка направляющих
Установка держателей
Крепление направляющих



Предостережение!

При надлежащим образом установленной дверце прибора можно снять и крышку дверцы.

1. Снятие крышки дверцы означает извлечение внутреннего стекла дверцы, которое может легко сдвинуться и стать причиной повреждений или травм.
2. Снятие крышки дверцы и внутреннего стекла означает уменьшение общего веса дверцы прибора. Петли будут легче двигаться при закрытии дверцы, что может стать причиной зажатия рук дверцей. Держать руки подальше от петель.

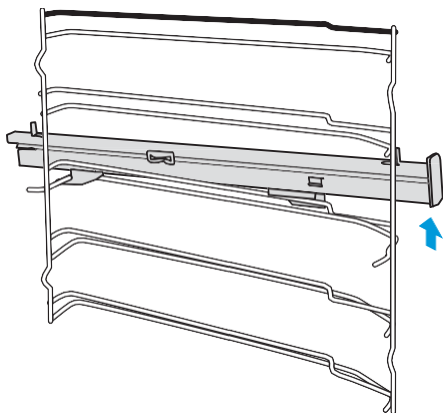
Из-за двух вышеуказанных пунктов настоятельно рекомендуется не снимать крышку дверцы, пока не будет снята сама дверца. На повреждения, возникающие в связи с ненадлежащим выполнением операций, гарантия не распространяется.

Снятие телескопических направляющих.

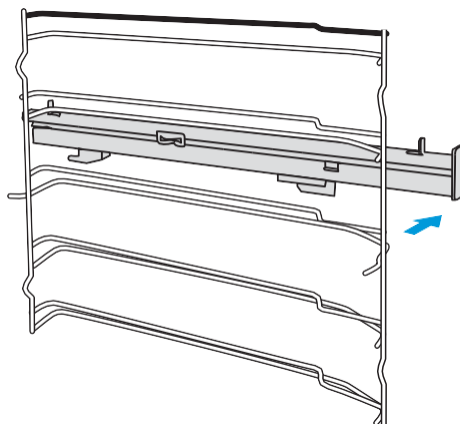
(в качестве примера рассматривается левая сторона, правая идентична левой)

1. Приподнять один конец телескопической направляющей.
2. Поднять всю направляющую и отвести ее назад.

1

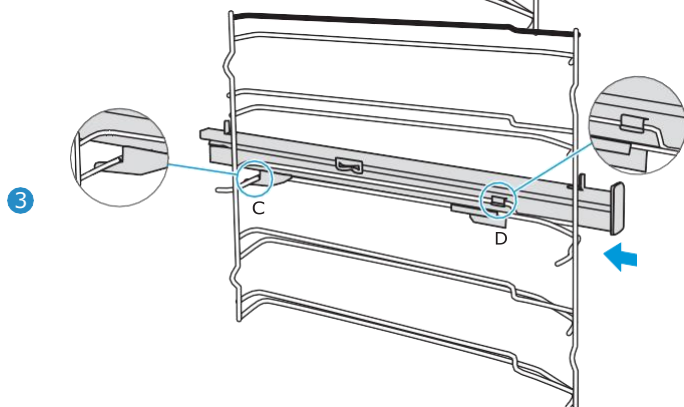
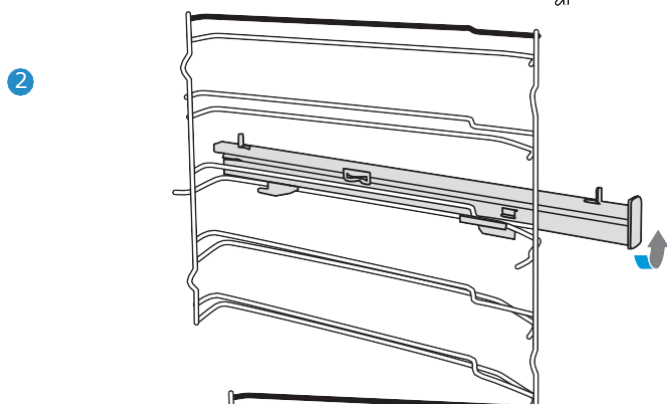
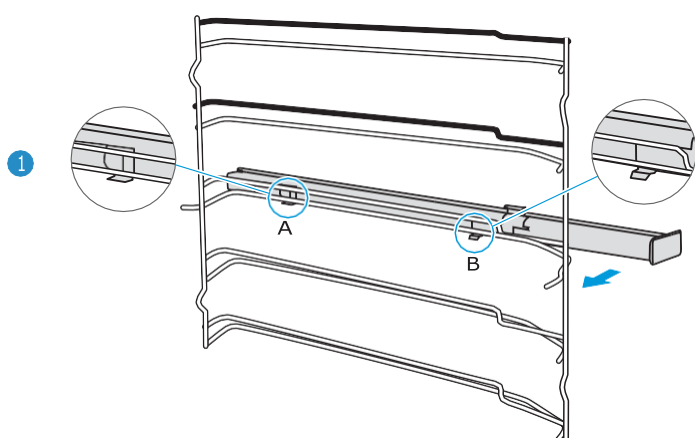


2



Установка телескопических направляющих (в качестве примера рассматривается левая сторона, правая идентична левой)

1. Расположите точки А и В телескопической направляющей горизонтально на внешней решетке.
2. Повернуть телескопическую направляющую против часовой стрелки (по часовой стрелке для правой стороны) на 90 градусов.
3. Продвинуть телескопическую направляющую вперед, пристегнуть в точке С к нижнему стержню, а в точке D — к верхнему.



УХОД ЗА ПРИБОРОМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

При возникновении неисправности, прежде чем обращаться в сервисную службу, необходимо убедиться в том, что она не связана с неправильными операциями. Просмотреть таблицу неисправностей и попытаться устранить неисправность самостоятельно. Зачастую технические неисправности прибора можно легко устранить самостоятельно. Если блюдо получилось не таким, как хотелось, в конце инструкций по эксплуатации приводится множество рекомендаций и инструкций по приготовлению.

Неисправность	Возможная причина	Примечания/способ устранения
Прибор не работает	Неисправный предохранитель	Проверить автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Отключение питания	Проверить, есть ли свет на кухне и работают ли другие кухонные приборы.
Вращающиеся кнопки выпали из опоры в панели управления	Кнопки были случайно отсоединены	Кнопки можно снять. Просто установить кнопки обратно в опоры на панели управления и нажать на них, чтобы они зафиксировались и их можно было поворачивать как обычно.
Кнопки поворачиваются с трудом	Под кнопками скопилась грязь	Кнопки можно снять. Отсоединить кнопки простым извлечением из опоры. В качестве альтернативы, нажать на внешний край кнопки, чтобы она наклонилась и ее можно было легко приподнять. Тщательно очистить кнопки тряпкой, смоченной мыльной водой. Протереть насухо мягкой тканью. Не использовать острые или абразивные материалы. Не замачивать и не мыть в посудомоечной машине. Не снимать кнопки слишком часто, чтобы опора оставалась устойчивой.

Вентилятор не работает постоянно в режиме: «Вентиляторный нагрев»	Это нормальная операция, обусловленная необходимостью оптимизации распределения тепла и обеспечения максимальной производительности духовки.
После приготовления слышен шум и можно наблюдать поток воздуха возле панели управления	Охлаждающий вентилятор продолжает работать для предотвращения скопления избыточной влаги в камере и охлаждения духовки для большего удобства. Вентилятор охлаждения выключается автоматически.
Пища недостаточно приготовлена за время, указанное в рецепте	Используется температура, отличная от рецептурной. Еще раз проверить температуру. Количество ингредиентов отличается от рецепта. Еще раз проверить рецепт.
Неравномерное подрумянивание	Установлена слишком высокая температура или необходимо оптимизировать уровень полки. Еще раз проверить рецепт и настройки. Отделка поверхности и/или цвет и/или материал формы для выпечки не подходят для выбранной функции духовки. При использовании лучистого нагрева, например в режиме «Верхний и нижний нагрев», использовать матовую, темную и легкую посуду.
Лампа не включается	Заменить лампу.

Предупреждение— Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт приводит к опасным последствиям. Ремонт и замену поврежденных кабелей питания разрешается производить только обученным специалистам по послепродажному обслуживанию нашей компании. Если прибор неисправен, необходимо отключить его от сети питания или выключить автоматическим выключателем в блоке предохранителей. Затем обратиться в службу послепродажного обслуживания.

Максимальное время работы

Максимальное время работы данного прибора составляет 9 часов, чтобы не забывать отключать питание.

Замена лампы на углу камеры

Если лампа камеры перегорела, ее необходимо заменить. Термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Вт и напряжением 230 В можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах.

Для протирания галогенной лампы использовать сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

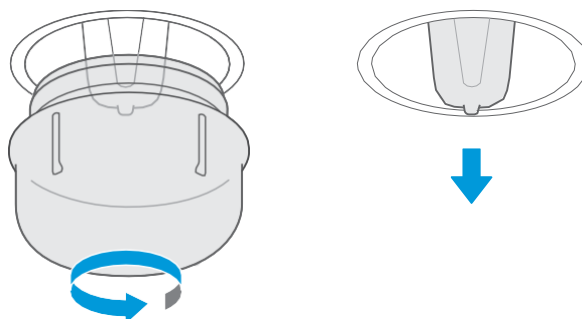
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы отключить прибор от сети или выключить автоматическим выключателем в блоке предохранителей.

Риск ожогов!

В процессе работы прибор сильно нагревается. Ни в коем случае не прикасаться к внутренним поверхностям или нагревательным элементам духовки. Обязательно дать прибору остыть. Держать детей на безопасном от духового шкафа расстоянии.

1. Во избежание повреждений положить в холодную камеру полотенце.
2. Повернуть стеклянную крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее.
3. Извлечь лампу – не поворачивать ее.
4. Закрутить стеклянную крышку на место.
5. Убрать полотенце и включить автоматический выключатель, чтобы проверить, загорится ли лампа.

Установить новую лампу с соблюдением надлежащего положения контактов. Плотно вставить лампу.



Стеклянная крышка

Если стеклянная крышка галогенной лампы повреждена, ее необходимо заменить. Новую стеклянную крышку можно приобрести в сервисной службе. Настоятельно рекомендуется указать номер E и номер FD прибора.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ ЗАКАЗЧИКОВ

Служба послепродажного обслуживания нашей компании всегда готова оказать помощь, если прибору потребуется ремонт. Мы всегда найдем подходящее решение. Рекомендуется связаться с дилером, у которого был приобретен прибор. При обращении в нашу компанию просим сообщать номер модели и серийный номер прибора для того, чтобы мы могли дать правильный совет. Паспортная табличка с этими номерами находится за дверцей духовки.

Модель: U6ES59000
Номинальное напряжение: 220 – 240 В
Номинальная частота: 50 Гц-60 Гц
Потребляемая мощность: 2,3 кВт

Компания: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Адрес: ЙонАн Роуд, 6, Бэйцзяо, Шунде, Фошань, Гуандун, Китай



Чтобы сэкономить время, можно записать в поле ниже модель прибора и номер телефона сервисной службы на тот случай, если это потребуется.

КАРТА ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Номер модели	Дата приобретения
Серийный номер	Продавец

Предупреждение

Данное устройство должно быть установлено в соответствии с действующими нормами и использоваться только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой или использованием данного прибора настоятельно рекомендуется прочитать инструкции.

Примечание

Обращаем внимание на то, что выезд специалиста сервисной службы не является бесплатным, даже в течение гарантийного срока. Необходимо доверять профессионализму производителя. Заказчик может быть уверен в том, что ремонт выполняется обученными специалистами по техническому обслуживанию, имеющими оригинальные запасные части для оборудования. Еще раз благодарим вас за приобретение встраиваемой духовки Midea и надеемся на то, что наш прибор обеспечит вам вкусную еду и счастливую жизнь.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Вы хотите приготовить блюдо по своему собственному рецепту	Попробуйте сначала использовать настройки похожих рецептов и оптимизировать процесс приготовления с учетом полученных результатов.
Готова ли выпечка?	Воткнуть деревянную палочку в пирог примерно за 10 минут до конца заданного времени выпекания. Если на палочке не остается сырого теста, пирог готов.
Выпечка теряет объем при остывании.	Попробуйте понизить температуру на 10 °С и еще раз проверьте инструкции по приготовлению относительно замеса теста.
Высота выпечки в середине намного выше, чем с внешнего края.	Не смазывайте внешний край формы.
Выпечка слишком зарумянилась сверху	Используйте более низкий уровень духовки и/или установите более низкую заданную температуру (это может привести к увеличению времени приготовления).
Выпечка слишком сухая	Установите температуру на 10 °С выше указанной (это может привести к сокращению времени приготовления).
Внешний вид пищи привлекательный, но влажность внутри слишком высокая.	Установите температуру на 10 °С ниже указанной (это может привести к увеличению времени приготовления) и еще раз проверьте рецепт.
Подрумянивание неравномерное	Установите температуру на 10 °С ниже указанной (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.
Выпуска мало подрумянивается снизу.	Выберите более низкий уровень
Выпекание на нескольких уровнях одновременно: Одна полка темнее другой.	Используйте режим с вентилятором для выпечки на нескольких уровнях и вынимайте противни по отдельности по мере готовности. Пицца не обязательно становится готовой на всех противнях одновременно.
Конденсат во время выпечки	Пар участвует в выпечке и приготовлении пищи и обычно выходит из духовки вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на различных поверхностях духовки или рядом с ней и образовывать капли воды. Это физический процесс, и его нельзя полностью избежать.

<p>Какую форму для выпечки можно использовать?</p>	<p>Можно использовать любую жаропрочную форму для выпечки. Не рекомендуется использовать алюминий при непосредственном контакте с пищей, особенно если она кислая. Обеспечьте надлежащее прилегание крышки к контейнеру.</p>
<p>Как использовать функцию гриля?</p>	<p>Разогрейте духовку в течение 5 минут и поместите продукты на уровень, указанный в данном руководстве. Закрывайте дверцу духовки при использовании любого режима гриля. Не используйте духовку с открытой дверцей, за исключением загрузки/извлечения/проверки продуктов.</p>
<p>Как поддерживать чистоту духовки во время приготовления на гриле?</p>	<p>Используйте поддон, наполненный 2 литрами воды, на уровне 1. Почти вся жидкость, стекающая с продуктов, помещенных на решетку, будет стекать в поддон.</p>
<p>Нагревательный элемент во всех режимах гриля периодически включается и выключается.</p>	<p>Это нормальная операция, зависящая от установленной температуры.</p>
<p>Как рассчитать параметры духовки, если в рецепте не указан вес жаркого?</p>	<p>Выберите настройки рядом с весом обжариваемого мяса и слегка измените время. По возможности используйте термометр для определения температуры внутри мяса. Аккуратно воткните головку щупа в мясо согласно инструкциям производителя. Убедитесь в том, что головка щупа находится посередине большей части мяса, а не вблизи кости или отверстия.</p>
<p>Что произойдет, если в процессе выпекания или приготовления на продукт, находящийся в духовке, попадет жидкость?</p>	<p>Жидкость закипит и образуется пар, что является обычным физическим процессом. Рекомендуется проявлять осторожность, поскольку пар горячий. Дополнительную информацию см. также в разделе «Конденсация воды во время выпечки». Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет более быстрым и может привести к возгоранию в камере. Во время таких процессов дверца духовки должна быть закрыта. Настоятельно рекомендуется внимательно следить за процессом выпечки или приготовления. Открывайте дверцу очень осторожно и только в случае необходимости.</p>

ТИПОВЫЕ РЕЦЕПТЫ













ВЫПЕЧКА	Форма	Уро- вень	Режим	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность в минутах
Бисквит (простой) в прямоугольной форме	Прямоугольная	2	Обычный режим + Вентилятор	170	50
Бисквит (простой) в прямоугольной форме	Прямоугольная	1	Обычный режим	140	70
Бисквит с фруктами в круглой форме	Круглая форма	1	Обычный режим + Вентилятор	150	50
Бисквит с фруктами на противне	Противень	1	Обычный режим	140	70
Сдобные булочки с изюмом (из дрожжевого теста)	Форма для булочек	2	Обычный режим	220	в.п.н.:19:00 в.в.: 11:00
Кекс "Баба" (из дрожжевого теста)	Противень	1	Обычный режим	150	в.п.н.:11:00 в.в.:60:00
Сдобные булочки	Форма для булочек	1	Обычный режим	160	в.п.н.: 8:30 в.в.: 30:00
Сдобные булочки	Форма для булочек	1	Обычный режим + Вентилятор	150	в.п.н.: 8:30 в.в.: 30:00
Шарлотка с яблоками из дрожжевого теста на противне	Противень	1	Обычный режим + Вентилятор	160	в.п.н.: 10:00 в.в.: 42:30
Бисквит из пресного теста (6 яиц)	Форма для выпекания со съемным дном	1	Обычный режим	160	в.п.н.: 9:30 в.в.: 41:00
Бисквит из пресного теста (4 яйца)	Форма для выпекания со съемным дном	1	Обычный режим	160	в.п.н.: 9:00 в.в.: 26:00
Бисквит из пресного теста	Форма для выпекания со съемным дном	1	Обычный режим	160	35
Шарлотка с яблоками из дрожжевого теста на противне	Противень	2	Обычный режим + Вентилятор	150	в.п.н.: 8:00 в.в.: 42:00
Плетенка (Калла)	Противень	2	Обычный режим + Вентилятор	150	40

ВЫПЕЧКА	Форма	Уро- вень	Режим	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность в минутах
Лепешки 20	Противень	2	Обычный режим	150	36
Лепешки 40	Противень	2+4	Обычный режим	150	в.п.н.:10:00 в.в.:34:00
Бисквит на масле из дрожжевого теста	Противень	2	Обычный режим	150	в.п.н.: 8:00 в.в.: 30:00
Песочное печенье	Противень	2	Обычный режим	170	в.п.н.: 8:00 в.в.: 13:00
Песочное печенье, 2 противня	Противень	2+4	Обычный режим + Вентилятор	160	в.п.н.:8:20 в.в.: 12:00
Ванильное печенье	Противень	2	Обычный режим	160	в.п.н.: 8:00 в.в.: 10:00
Ванильное печенье	Противень	2+4	Обычный режим + Вентилятор	150	в.п.н.:8:00 в.в.: 14:00
ХЛЕБ	Форма	Уро- вень	Режим	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность в минутах
Хлеб белый (1 кг муки) прямоугольной формы	Прямоугольная	1	Обычный режим	170	в.п.н.: 9:20 в.в.: 50:00
Хлеб белый (1 кг муки) прямоугольной формы	Прямоугольная	1	Обычный режим + Вентилятор	170	в.п.н.: 12:00 в.в.: 45:00
Свежая пицца (тонкая)	Противень	2	Обычный режим	170	в.п.н.: 9:30 в.в.: 21:00
Свежая пицца (толстая)	Противень	2	Обычный режим	170	в.п.н.: 10:00 в.в.: 45:00
Свежая пицца (толстая)	Противень	2	Обычный режим + Вентилятор	170	в.п.н.:8:00 в.в.: 41:00
Хлеб	Противень	1	Обычный режим	190	в.п.н.:9:00 в.в.:30:00

Примечание: в.п.н. - время предварительного нагрева, в.в. - время выпекания.

МЯСО	Форма	Уровень	Режим	Температура, °С	Продолжительность в минутах
Нежная говяжья вырезка 1,6 кг	Противень	2	Двойной гриль с вентилятором	180	55
Мясной рулет на 1 кг мяса	Противень	1	Обычный режим	180	75
Курица 1 кг	Противень	Уровень 2: Полка Уровень 1: Противень	Двойной гриль с вентилятором	180	50
Рыба (2,5 кг)	Противень	2	Обычный режим	170	70
Ребрышки «Томагавк» запеченные	Противень	3	Обычный режим	120	85
Стейк из свиной шеи (1,2кг)	Противень	1	Обычный режим	160	82
Курица 1,7кг	Противень	Уровень 2: Полка Уровень 1: Противень	Обычный режим	180	78

ТЕСТИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СОГЛАСНО EN 60350-1

РЕЦЕПТЫ	Принадлежности	F	°С	Уровень	Время (мин)	Предварительный нагрев
Бисквит	Разъемная форма Ø26см		170	1	30-35	Нет
Бисквит	Разъемная форма Ø26см		160	1	30-35	Нет
Лепешки	1 противень		150	2	30-40	Да
Лепешки	1 противень		150	2	40-50	Да
Лепешки	2 противня		150	Уровень 2 и 4	30-35	Да
Чизкейк	Разъемная форма Ø26см		150	1	70-80	Нет
Яблочный пирог	Разъемная форма Ø20см		170	1	80-85	Нет
Яблочный пирог	Разъемная форма Ø20см		160	1	70-80	Нет
Хлеб	1 противень		210	1	30-35	Да
Хлеб	1 противень		190	1	30-35	Да
Тост	Решетка		Макс.	5	6-8	Да, 5 минут
курица	Решетка и противень		180	Решетка 2 Противень 1	75-80	Да

1. В при приготовлении курицы необходимо начинать готовить, уложив тушку верхом вниз, затем через 30 минут перевернуть курицу
2. Использовать темную матовую форму, устанавливая ее на решетку.
3. Вынимать противни по мере готовности, даже если время приготовления еще не истекло.
4. Выбрать более низкую температуру и проверить ее через минимальное время, указанное в таблице.
5. Если во время любого режима гриля используется поддон для сбора жидкости, капающей с продуктов, размещенных на решетке, поддон должен быть установлен на уровень 1 с небольшим количеством воды.
6. Мясо для бургеров рекомендуется переворачивать после истечения 2/3 времени.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Рекомендуется учитывать следующую информацию:

1. Измерение проводится в режиме «Двойной гриль+конвекция» для определения данных режима принудительной вентиляции и класса маркировки.
2. Измерение проводится в режиме «Верхний и нижний нагрев» для определения данных обычного режима.
3. Во время измерения в камере находится только необходимый аксессуар. Все остальные части необходимо убрать.
4. Духовка устанавливается, как описано в руководстве по установке, и размещается в середине мебельного шкафа.
5. Для измерения необходимо закрыть дверь, даже если кабель во время измерения нарушает герметизирующую функцию уплотнения. Чтобы убедиться в отсутствии негативных последствий нарушения герметичности из-за энергетических данных, необходимо тщательно закрыть дверь во время измерения. Может потребоваться использование инструмента для обеспечения уплотнения, как в домашнем хозяйстве, где никакие кабели не нарушают функцию герметизации.
6. Определение объема камеры выполняется в режиме «Разморозка», как описано на странице 14. Для обеспечения эффективного использования духовки все аксессуары, включая боковые решетки, необходимо убрать.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Midea U6ES59000

Вес духового шкафа	33 кг
Количество камер	1
Нагревательный источник	Электрический
Полезный объем	72 л
Потребление энергии (обычный режим)	0,93 кВтч/цикл
Потребление энергии (с принудительной подачей воздуха)	0,78 кВтч/цикл
Индекс энергоэффективности камеры	91,5
Класс энергоэффективности (от A+++ до D)	A

Примечание

Все режимы духовки, описанные на странице 7, являются ее основными функциями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Guangdong Midea Kitchen Appliances
Manufacturing Co. Ltd. No.6 YongAn Road,
Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China

ИМПОРТЕР В РФ:

ООО «Трейдинг-БТ». 109316, Г. Москва,
вн.тер.г. муниципальный округ Текстильщики,
пр-кт Волгоградский, д. 47, этаж 4,
помещ. А, офис 403А.

ИМПОРТЕР В КАЗАХСТАНЕ:

ТОО «Foreign Trade company»,
БИН 190940025588. Республика Казахстан,
г. Алматы, проспект Назарбаева, дом 65, каб. 519.

Сделано в Китае

