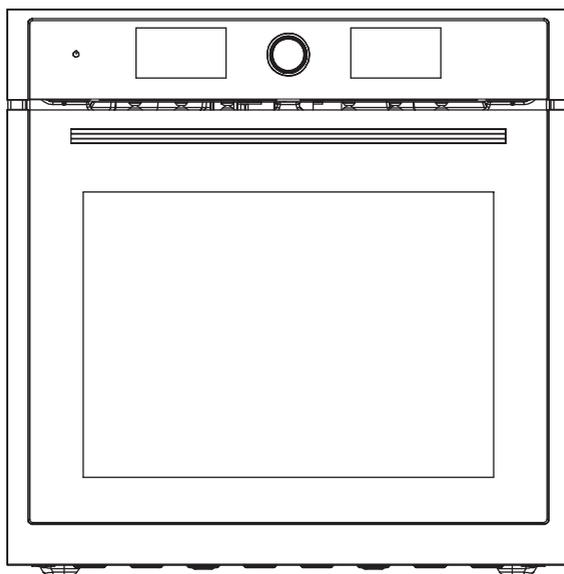


Инструкция по монтажу и эксплуатации
Гарантийный талон

MANYA

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ BO656BXG



Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора бренда MANYA!

Мы надеемся, что качество его работы доставит Вам удовольствие. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед установкой и эксплуатацией устройства.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия. Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите Руководство. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по номеру +7 8452 744 566 для получения помощи уполномоченного специалиста. Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте: mymanya.ru

Содержание

Важная информация	5
Комплектация	8
Установка	9
Описание прибора	12
Панель управления	13
Меню	14
Режимы нагрева	15
Советы по приготовлению	17
Первое использование	19
Установка режимов	20
Описание аксессуаров	23
Очистка и обслуживание	25
Возможные неисправности	29
Информация о производителе	31
Гарантия и ремонт	32
Гарантийный талон	32

ВНИМАНИЕ

Во время использования прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.

Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке, особенно когда включен гриль.

Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы в духовке убедитесь, что прибор выключен.

Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше.

Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.

При первом включении духовка может издавать неприятный запах. Это связано со связующим веществом, используемым для изоляционных панелей внутри печи.

Пожалуйста, запустите новый пустой продукт в

режиме "Верхний + нижний ТЭН", 250 °C, 90 минут, чтобы очистить масляные загрязнения внутри полости. Во время первого использования совершенно нормально, что будет легкий дым и запахи. Если это произойдет, вам просто нужно подождать, пока исчезнет запах, прежде чем ставить еду в духовку.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

Нельзя использовать пароочиститель для очистки внутренней камеры.

Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей во избежание перегрева.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Не прикасайтесь к печи мокрыми или влажными руками или ногами.

Во время приготовления не следует часто открывать дверцу духовки.

Прибор должен быть установлен уполномоченным специалистом и введен в эксплуатацию. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван неправильным размещением и установкой не уполномоченным персоналом.

Когда дверца или ящик духового шкафа открыты, ничего не оставляйте на них, так как вы можете вывести прибор из равновесия или сломать дверцу.

Некоторые части прибора могут долго сохранять тепло; необходимо подождать, пока он остынет, прежде чем прикасаться к точкам, которые подвергаются непосредственному воздействию тепла.

Если вы не будете использовать прибор в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от сети.

УСТАНОВКА ПЕЧИ В КУХОННЫЙ ГАРНИТУР

Вставьте духовку в место, предусмотренное в кухонном гарнитуре; он может быть установлен под столешницей или в вертикальный шкаф. См. раздел "Установка и схема встраивания"

Закрепите печь на месте, закрутив ее, используя два крепежных отверстия в раме. Чтобы найти крепежные отверстия, откройте дверцу духовки и загляните внутрь. Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, размеры и расстояния должны соблюдаться при установке печи.

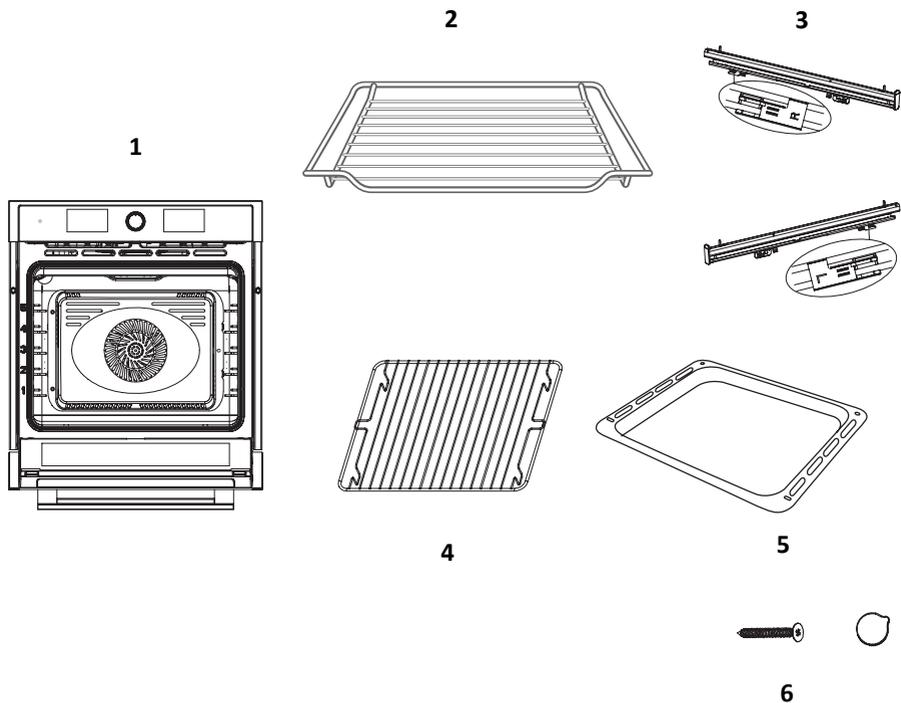
ВАЖНО

Чтобы печь работала должным образом, кухонный корпус должен быть подходящим. Панели кухонного гарнитура, находящиеся рядом с духовкой, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей элементов, изготовленных из прессованной древесины, может выдерживать температуру не менее 120 °С. Пластмассы или клей, не выдерживающие таких температур, расплавятся и деформируют устройство. Как только печь будет помещена внутрь кухонного гарнитура, электрические части должны быть полностью изолированы. Это законное требование безопасности. Все ограждения должны быть прочно закреплены, чтобы их невозможно было снять без использования специальных инструментов. Снимите заднюю часть кухонного гарнитура, чтобы вокруг духовки циркулировал достаточный поток воздуха. Варочная панель должна иметь задний зазор не менее 45 мм.

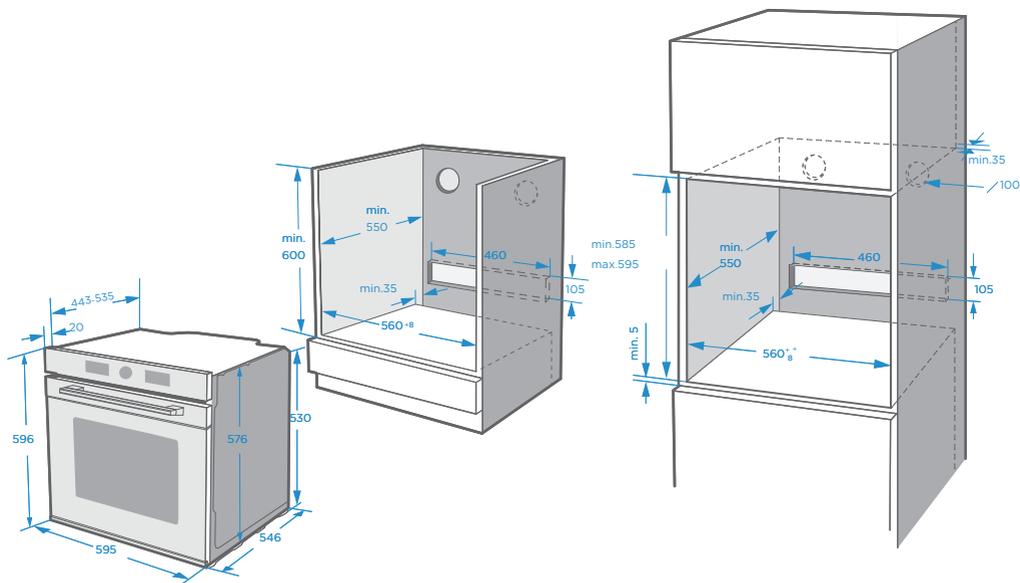
Когда вы распаковали печь, убедитесь, что она не повреждена. Если у вас есть какие-либо сомнения, не используйте его: обратитесь к квалифицированному специалисту. Держите упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые пакеты, полистирол или гвозди, в недоступном для детей месте, поскольку они опасны для детей.

Комплектация

1. Духовой шкаф
2. Решетка для гриля
3. Комплект телескопических направляющих
4. Малая решетка для противня
5. Противень
6. Комплект винтов (2шт) и заглушки (2шт)
7. Инструкция по эксплуатации



Установка



Установка

Для безопасной эксплуатации данного прибора, пожалуйста, убедитесь, что он установлен в соответствии с профессиональными стандартами и инструкциями по установке. Повреждения, вызванные неправильной установкой, не подпадают под действие гарантии.

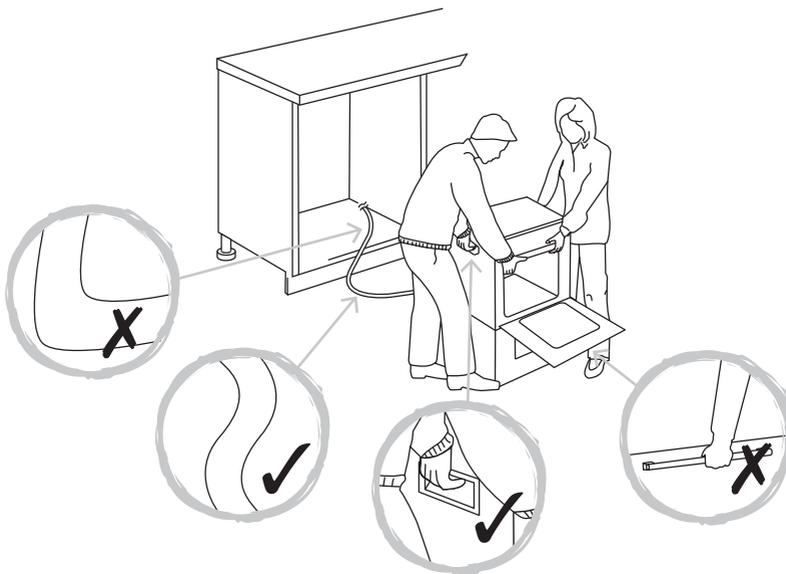
Во время установки, пожалуйста, надевайте защитные перчатки, чтобы не порезаться острыми краями.

Перед установкой проверьте прибор на наличие каких-либо повреждений и не подключайте его, если таковые имеются.

Перед включением прибора, пожалуйста, удалите с прибора все упаковочные материалы и прилипшую пленку.

Прилагаемые размеры указаны в мм.

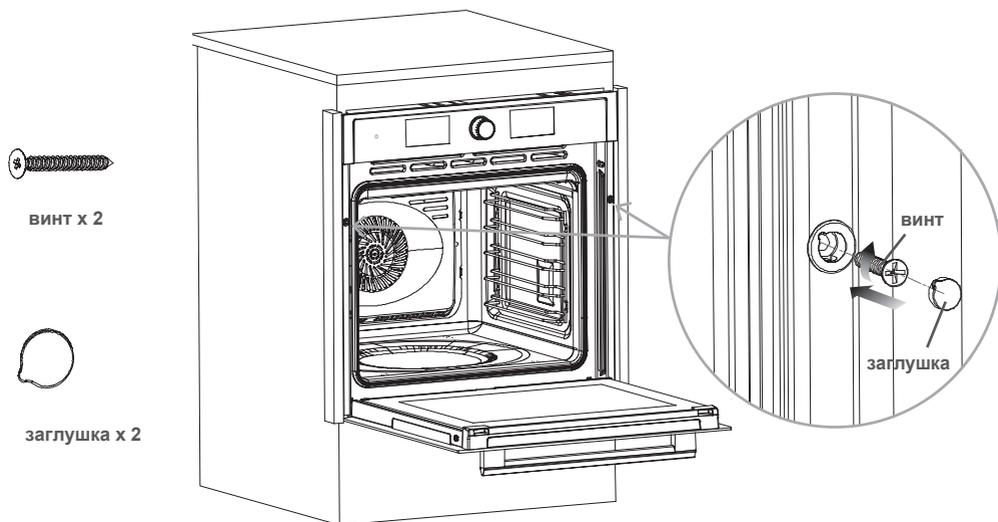
Необходимо обеспечить доступ к штепсельной вилке или встроить выключатель в закрепленную проводку, чтобы при необходимости отключить прибор от электросети после установки. Предупреждение: Во избежание перегрева прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей.



Поднимите прибор и поместите его внутрь корпуса.

Примечание: Не поднимайте прибор за дверную ручку во избежание возможного повреждения стекла и петель.

Осторожно! Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами, имеющими аналогичную квалификацию, во избежание опасности



Закрепите прибор на корпусе с помощью 2 винтов. Закройте оба винта декоративными заглушками.

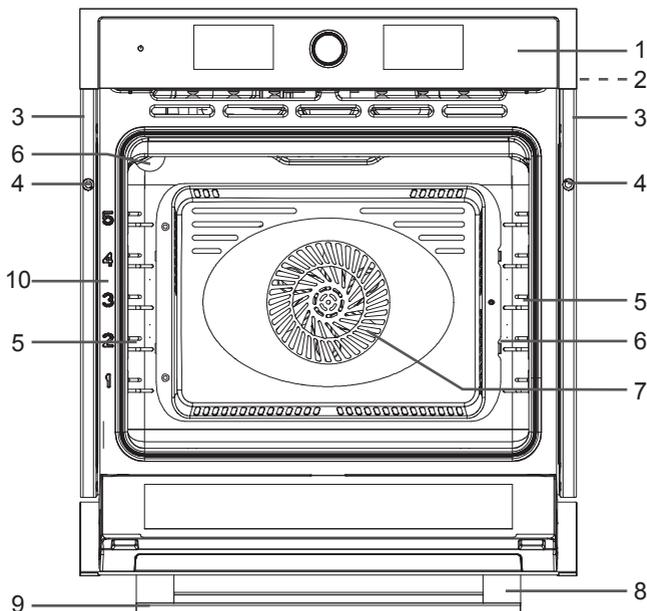
Примечание: Затягивайте только вручную. Не используйте электродрель во избежание повреждения винта!

Подключите вилку сетевого шнура к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае аварийной ситуации прибор можно было немедленно отключить от сети. Выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки, чтобы полностью выключить прибор.

Примечание: Как только прибор подключен к электрической розетке, он издает звуковой сигнал и переходит в режим ожидания.

Описание прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед использованием прибора прочтите инструкцию.

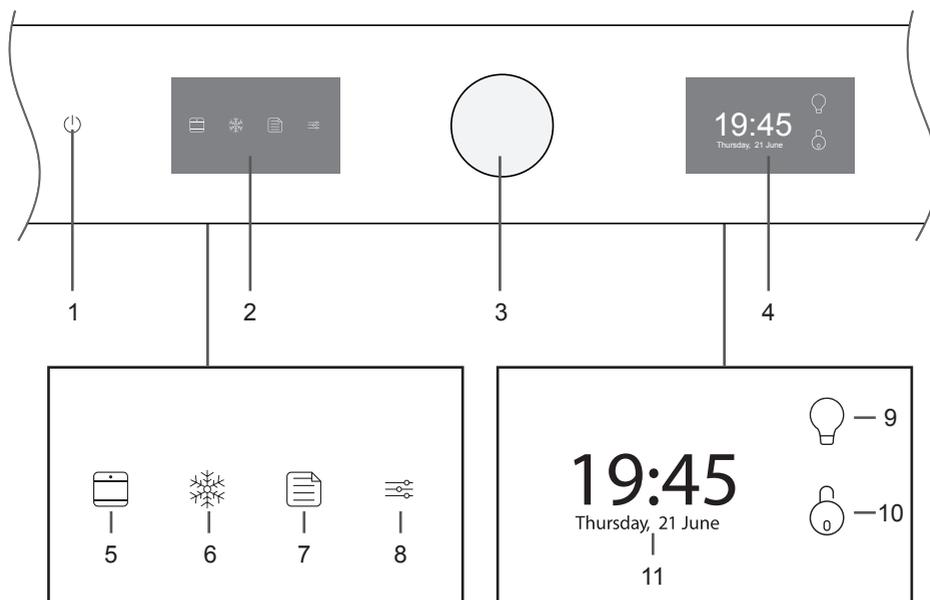


1	Панель управления	6	Лампа подсветки (x2)
2	Сетевой кабель (задняя панель)	7	Вентилятор
3	Ручки для переноски (x2)	8	Дверца духового шкафа
4	Крепежные отверстия (x2)	9	Ручка дверцы
5	Боковые направляющие (x2)	10	Маркировка уровня приготовления

Примечание: Данная схема может немного отличаться от схемы устройства.

Уровни полок пронумерованы снизу вверх. Уровни 4 и 5 используются в основном для функции гриля. Обратитесь к руководствам по приготовлению, приведенным в данном руководстве, чтобы определить подходящие уровни полок для ваших блюд.

Список элементов управления



1	Кнопка включения/выключения прибора	7	Клавиша пользовательских программ
2	Левый сенсорный дисплей	8	Клавиша настроек
3	Ручка управления*	9	Клавиша подсветки
4	Правый сенсорный дисплей	10	Клавиша блокировки панели
5	Клавиша режима нагрева	11	Клавиша даты и времени
6	Клавиша режима разморозки		

*Нажмите на ручку управления (3), чтобы извлечь ее. Нажмите еще раз, чтобы вернуть ее обратно.

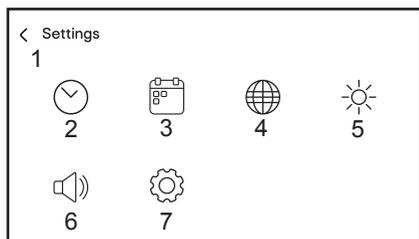
Включение выключение

- Нажмите клавишу включения/выключения (1), чтобы включить прибор. Нажмите ее еще раз, чтобы выключить.
- После 10 минут бездействия прибор автоматически переходит в режим ожидания.

Использование меню

Меню настроек

Находясь в главном меню, нажмите  чтобы войти в меню настроек.



1	Возврат в главное меню
2	Настройка времени
3	Настройка даты
4	Настройка языка меню
5	Настройка яркости дисплея
6	Настройка громкости сигналов
7	Возврат к заводским настройкам

Установка времени

1. Нажмите кнопку "", чтобы перейти в режим настройки часов. Цифры часов и минут отображаются на правом сенсорном дисплее (4).
2. Поверните ручку управления (3), чтобы выбрать час (0-23).
3. Теперь коснитесь цифры минуты, а также поверните ручку управления (3), чтобы выбрать минуту (0-59).
4. Дважды коснитесь кнопки "" для подтверждения

Установка даты

1. Нажмите кнопку "", чтобы перейти в режим настройки даты.
2. Прокрутите выпадающие меню "День", "месяц" и "год" и установите правильную дату.
3. Дважды коснитесь кнопки "" для подтверждения

Выбор языка

1. Коснитесь значка "", чтобы перейти в режим настройки языка.
2. Прокрутите выпадающее меню и установите нужный язык.
3. Дважды коснитесь кнопки "" для подтверждения

Установка яркости дисплея

1. Коснитесь значка "", чтобы перейти в режим настройки яркости.
2. Поверните ручку управления (3), чтобы установить желаемый уровень яркости от 0 до 9.
3. Дважды коснитесь кнопки "" для подтверждения

Установка громкости сигналов

1. Нажмите  чтобы перейти в режим настройки уровня звука.
2. Поверните ручку управления (3), чтобы установить желаемый уровень звука от 0 до 3
3. Дважды нажмите "" для подтверждения

Возврат к заводским настройкам

1. Коснитесь , чтобы перейти в режим сброса настроек.
2. Коснитесь  для подтверждения. Устройство вернется к заводским настройкам.



Режимы нагрева

Символ	Режим	Диапазон температур	Описание режима приготовления
	Классический нагрев верх+низ	30-250 °C (180 °C)	Традиционное статическое нагревание от верхнего и нижнего нагревательных элементов гарантирует, что продукты дольше остаются влажными при приготовлении. Идеально подходит для выпечки тортов при длительном медленном нагреве
	Конвекция + кольцевой ТЭН	50-250 °C (160 °C)	Кольцевой нагреватель вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления пищи в режиме конвекции. В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, улучшая циркуляцию воздуха внутри духовки и создавая равномерный нагрев для приготовления пищи. Этот режим подходит для приготовления тортов, сдобных изделий и запеканок, когда вы хотите, чтобы они хорошо прожарились снаружи и были нежными внутри. При использовании этого режима предварительный разогрев не требуется.
	Режим ЭКО	140-240 °C (140 °C)	Для экономии энергии при приготовлении. Диапазон температур выше. Духовка нагревается до более высокой температуры, затем останавливается и снова включается при более низких температурах. Средняя температура остается прежней.
	Верх+Низ с конвекцией	50-250 °C (160 °C)	Комбинация вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает более равномерное распределение тепла, экономя до 30-40% энергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются влажными внутри. Идеально подходит для приготовления на гриле или запекания больших кусков мяса при более высокой температуре.
	Гриль	150-250 °C (180 °C)	Работает только верхний нагревательный элемент. Наилучшие результаты достигаются при использовании верхней полки для мелких продуктов и нижней полки для крупных. Идеально подходит для быстрого приготовления и подрумянивания.
	Гриль с конвекцией	50-250 °C (180 °C)	Внутренний нагревательный элемент и верхний нагревательный элемент работают совместно с вентилятором. Наилучшие результаты достигаются при использовании верхней полки для небольших продуктов и нижней полки для крупных продуктов. Вентилятор уменьшает сильное нагревание от верхнего нагревательного элемента, обеспечивая более равномерное подрумянивание и распределение тепла, не высушивая продукты. Идеально подходит для быстрого приготовления и подрумянивания.

	Двойной гриль	150-250 °C (180 °C)	Работают как внутренний нагревательный элемент, так и верхний нагревательный элемент. Идеально подходит для приготовления плоских блюд на гриле и подрумянивания продуктов.
	Нижний нагрев	30-220 °C (170 °C)	Работает только нижний нагревательный элемент. Идеально подходит для пиццы, пирогов и выпечки, где требуется хрустящая основа. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.
	Томление	80-120 °C (100 °C)	Верхний и нижний нагревательные элементы работают на низком уровне нагрева. Идеально подходит для медленного приготовления нежного и сочного мяса.
	Поддержание тепла	60-100 °C (75 °C)	Для поддержания продуктов горячими и сохранения их температуры в течение более короткого периода времени.
	Подогрев посуды и поддержание тепла	30-70 °C (50 °C)	Для сохранения продуктов теплыми в течение длительного времени. Подходит для подогрева посуды
	Сушка	50-150 °C (110 °C)	Идеально подходит для сушки небольших ломтиков фруктов, овощей и тонкой зелени.
	Пицца	50-250 °C (180 °C)	Идеально подходит для пиццы и блюд, которым требуется много тепла снизу. Нижний нагрев и кольцевой нагреватель работают.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Вы хотите приготовить по своему собственному рецепту	Попробуйте сначала воспользоваться настройками похожих рецептов и оптимизировать процесс приготовления в зависимости от результата.
Готов ли испеченный пирог?	Примерно за 10 минут до истечения указанного времени выпекания положите внутрь коржа деревянную палочку. Если после вынимания на палочке не осталось сырого теста, значит, корж готов.
Пирог теряет значительный объем при остывании после выпечки	Попробуйте снизить установленную температуру на 10°C и дважды проверьте инструкции по приготовлению пищи, касающиеся механической обработки теста.
Высота торта в середине намного выше, чем на внешнем кольце	Не смазывайте маслом наружное кольцо спрингформы (разъемной формы для выпечки)
Пирог слишком подрумянился сверху	Используйте более низкий уровень полки и/или более низкую заданную температуру (это может привести к увеличению времени приготовления).
Пирог слишком сухой	Используйте заданную температуру на 10°C выше (это может привести к сокращению времени приготовления).
Выпечка хороша на вид, но сырая внутри	Используйте температуру на 10°C ниже заданной (это может привести к увеличению времени приготовления) и дважды проверьте рецепт
Подрумянивание неравномерное	Используйте температуру на 10°C ниже установленной (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим "Верхний и нижний нагрев" на одном уровне.
Корж меньше подрумянивается снизу	Выберите уровень для приготовления ниже
При приготовлении на нескольких уровнях, один более запеченный	Используйте режим с вентилятором для выпечки на нескольких уровнях и вынимайте противни по отдельности, когда они будут готовы. Не обязательно, чтобы все противни были готовы одновременно.
Образование водяного конденсата во время выпечки	Пар является частью процесса выпечки и приготовления пищи и обычно выходит из духовки вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на различных поверхностях духовки или вблизи нее и образовывать капли воды. Это физический процесс, которого невозможно полностью избежать.

<p>Какую посуду для выпечки можно использовать?</p>	<p>Можно использовать любую жаропрочную посуду для выпечки. Не рекомендуется использовать алюминий при непосредственном контакте с пищевыми продуктами, особенно если они окисляются. Пожалуйста, обеспечьте хорошее прилегание между контейнером и крышкой.</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 приготовления на гриле. Не используйте духовку с открытой дверцей, за исключением случаев 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, размещенных на решетке, будет улавливаться поддоном.</p>
<p>Нагревательный элемент во всех режимах приготовления на гриле включается и выключается с течением времени.</p>	<p>Это нормальная работа, которая зависит от заданной температуры.</p>
<p>Как рассчитать параметры духовки, если вес жаркого не указан в рецепте?</p>	<p>Выберите настройки времени подходящие для запекания данного веса мяса, указанные в рецепте и слегка измените время. По возможности используйте мясной зонд для определения температуры внутри мяса. Осторожно поместите головку мясного зонда в мясо в соответствии с инструкциями производителя. Убедитесь, что головка щупа находится в середине самой большой части мяса, но не рядом с костью или отверстием.</p>
<p>Что произойдет, если в процессе выпечки или приготовления на блюде в духовке попадет жидкость?</p>	<p>Жидкость закипит, и в результате обычного физического процесса образуется пар. Пожалуйста, будьте осторожны, так как пар горячий. Дополнительную информацию смотрите также в разделе “Конденсация воды во время выпечки”. Если жидкость содержит спирт, процесс кипячения ускорится и может привести к возгоранию в полости. Во время таких процессов убедитесь, что дверца духовки закрыта. Пожалуйста, внимательно контролируйте процесс выпечки или приготовления. Открывайте дверцу очень осторожно и только при необходимости.</p>

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить полость и принадлежности.

После подключения прибора к электросети или после отключения питания на дисплее отображаются настройки для первоначального использования.

Настройка языка

1. Нажмите символ включения/ выключения, проведите пальцем вправо и нажмите настройки.
2. Коснитесь язык, выберите необходимый язык.
3. Нажмите ОК, готово и вернитесь к настройкам.

Установка времени и даты

1. Нажмите "Время", проведите пальцем вверх и вниз, чтобы установить текущее время..
2. Нажмите "ОК", "Готово" и вернитесь к настройке.

Примечание: Часы отображают 24 часа.

Очистка зоны приготовления пищи

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить полость и принадлежности.

1. Удалите все наклейки, пленку для защиты поверхности и детали для защиты при транспортировке.
2. Извлеките все принадлежности и боковые стойки из полости.
Тщательно очистите принадлежности и боковые стойки, используя мыльную воду и тряпку для мытья посуды или мягкую щетку.
3. Убедитесь, что в полости нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола или деревянные детали, которые могут вызвать опасность возгорания.
4. Убедитесь, что в полости нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола или деревянные детали, которые могут вызвать опасность возгорания.
5. Протрите гладкие поверхности в полости и дверцу мягкой влажной тканью.
6. Чтобы устранить запах нового прибора, разогревайте прибор пустым и с закрытой дверцей духовки.
7. При первом включении прибора обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. В течение этого времени не допускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте дверь в соседние комнаты.
8. Отрегулируйте указанные настройки. Вы можете узнать, как установить тип обогрева и температуру в следующем разделе.
→ "Использование вашего прибора" на стр. 10.

Установка для очистки	
Режим нагрева	
Температура	250°C
Время	1 час

Выбор режима нагрева

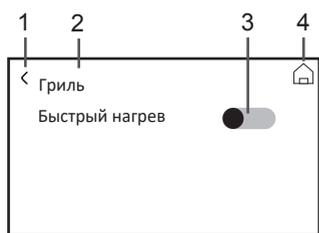
- Находясь в главном меню, коснитесь , чтобы перейти в меню обогрева. На сенсорном дисплее слева (2) отображаются различные режимы обогрева.
- Проведите пальцем по сенсорному дисплею слева (2) влево или вправо, чтобы переключаться между двумя различными меню.



- Нажмите на значок нужного режима. Для некоторых режимов дополнительные опции доступны в подменю.

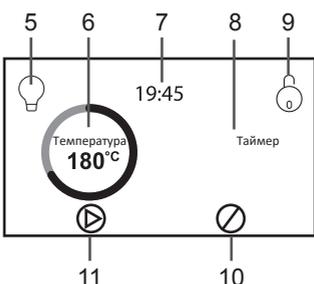
Левый сенсорный дисплей

Правый сенсорный дисплей



Режим установки температуры

Режим установки таймера



1	Кнопка возврата к выбору	6	Кнопка выбора температуры
2	Выбранный режим нагрева	7	Текущее время
3	Включение/выключение функции быстрого нагрева	8	Кнопка установки таймера
4	Кнопка возврата в главное меню	9	Блокировка панели управления
5	Кнопка подсветки	10	Кнопка отмены
		11	Кнопка начала приготовления

Установите температуру

Нажмите на ручку управления (3), чтобы извлечь ее. Теперь поверните ее, чтобы установить желаемую температуру приготовления. Время приготовления отображается на правом сенсорном дисплее (4).

Установите таймер (опционально)

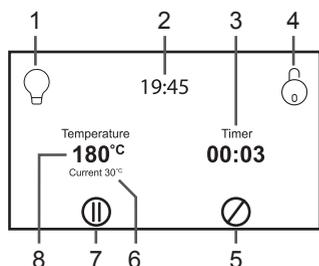
Нажмите на значок таймера и поверните ручку управления (3), чтобы установить таймер. Истекшее время отображается на правом сенсорном дисплее (4). По истечении установленного времени прибор перестает работать.

Функция быстрого нагрева

Коснитесь ползунок функции дополнительного нагрева, чтобы активировать /деактивировать функцию. Прибор нагревается намного быстрее, чтобы достичь заданной температуры. Эта функция доступна не для каждого режима нагрева.

Начать приготовление

Коснитесь  , чтобы начать приготовление. Правый сенсорный дисплей (4) изменяется следующим образом:



1	Кнопка подсветки
2	Текущее время
3	Если установлен таймер: Оставшееся время приготовления, если таймер не установлен: Время приготовления
4	Блокировка панели управления
5	Отмена приготовления
6	Текущая температура в духовке
7	Пауза (когда активирована пауза: нажмите II еще раз, чтобы возобновить приготовление)
8	Установленная температура

Разморозка

Для размораживания без таймера

1. Находясь в главном меню, коснитесь  , чтобы перейти в меню размораживания.
2. Коснитесь  , чтобы немедленно начать размораживание. Процесс размораживания начнется и будет продолжаться до тех пор, пока он не будет остановлен вручную.
3. Чтобы приостановить процесс размораживания, нажмите  . Нажмите II еще раз, чтобы возобновить.
4. Чтобы остановить процесс размораживания, нажмите  .

Для размораживания с помощью таймера:

1. Находясь в главном меню, коснитесь  , чтобы перейти в меню размораживания.
2. Коснитесь значка “Таймер” на правом сенсорном дисплее (4) и поверните ручку управления (3), чтобы установить желаемое время размораживания.
3. Коснитесь  , чтобы начать размораживание. Оставшееся время размораживания отображается на дисплее.
4. Чтобы приостановить процесс размораживания, нажмите  . Нажмите II еще раз, чтобы возобновить.
5. Чтобы остановить процесс размораживания, нажмите  .

Пользовательские программы

Для ваших любимых блюд вы можете настроить до 12 пользовательских программ с заданным режимом разогрева, температурой и временем приготовления.

Установите пользовательскую программу

1. Находясь в главном меню , нажмите, чтобы перейти в меню пользовательской программы.
2. Нажмите  и выберите режим нагрева или размораживания:
 - Нажмите , чтобы установить пользовательскую программу нагрева.
 - Нажмите , чтобы установить пользовательскую программу размораживания.
3. Установите режим приготовления, температуру и время приготовления, как описано в предыдущем разделе.
4. Нажмите  чтобы сохранить предустановленную пользовательскую программу. Нажмите  для подтверждения. Последней сохраненной программой является отображаемая в верхней части списка предустановленных программ.

Запуск пользовательской программы

1. Проведите пальцем по списку влево или вправо, чтобы переключаться между предустановленными программами.
2. Нажмите на нужную программу.
3. Нажмите , чтобы запустить программу.

Удаление пользовательской программы

1. Проведите пальцем по списку влево или вправо, чтобы переключаться между предустановленными программами.
2. Коснитесь , чтобы удалить выбранную программу. Подтвердите нажатием .

Дополнительные функции

Быстрый старт программы

1. Находясь в главном меню, поверните ручку управления (3), чтобы быстро запустить прибор в стандартном режиме приготовления. Установите время приготовления, температуру и нажмите , чтобы начать приготовление.
2. Чтобы приостановить процесс приготовления, нажмите . Нажмите II еще раз, чтобы возобновить.
3. Для остановки приготовления и сброса режима нажмите .

Блокировка от детей

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, чтобы заблокировать/разблокировать все элементы управления. При включенной блокировке от детей оба сенсорных дисплея (2, 4) и ручка управления (3) отключены.

Аксессуары

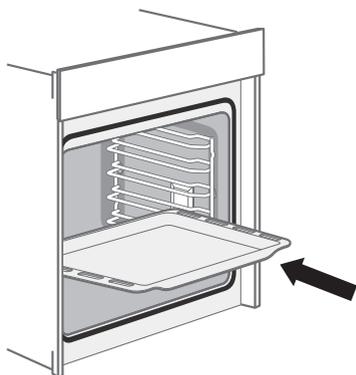
Для обеспечения безопасной работы прибора необходимо правильно разместить принадлежности. Правильно разместите принадлежности (противни, подставки, направляющие и т.д.) между боковыми направляющими.

Противень для выпечки

01

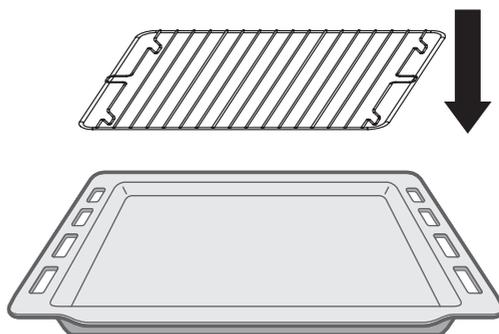
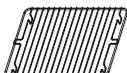


Противень



Решетка для противня

02

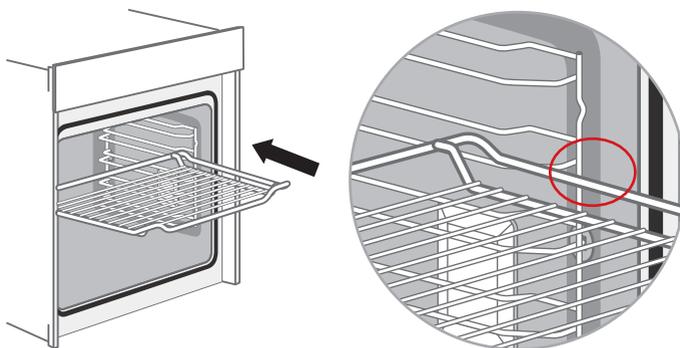


Решетка для гриля

03



02 x 1



Телескопические направляющие

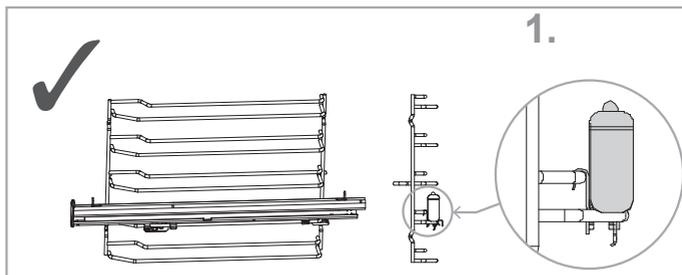
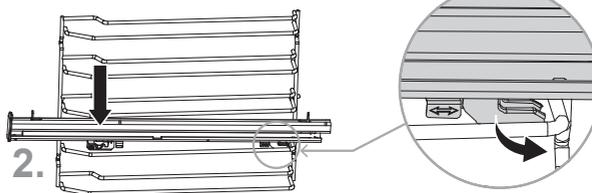
04



03 x 1



04 x 1



Для более удобной работы установите выкатные направляющие на боковые направляющие. На них можно установить противень или решетку для запекания. Каждая направляющая помечена буквами L (слева) и R (справа), которые указывают сторону установки.

Очистка и обслуживание

Предупреждение! Перед чисткой и техническим обслуживанием всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки.

- Регулярно чистите прибор, чтобы обеспечить его безопасное использование и надежность.
- Рекомендуется чистить прибор, когда он еще слегка теплый. Не проводите чистку в горячем состоянии.
- Не чистите стекло дверцы абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками, они могут поцарапать поверхность или привести к повреждению стекла.
- Никогда не оставляйте кислые вещества (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали.
- Не используйте для чистки чистящие средства высокого давления.
- Не используйте для чистки металлические мочалки.

Чистка принадлежностей

Очистите принадлежности в теплой воде, используя влажную ткань, мягкую щетку или тонкую губку с мягким моющим средством. Затем высушите.

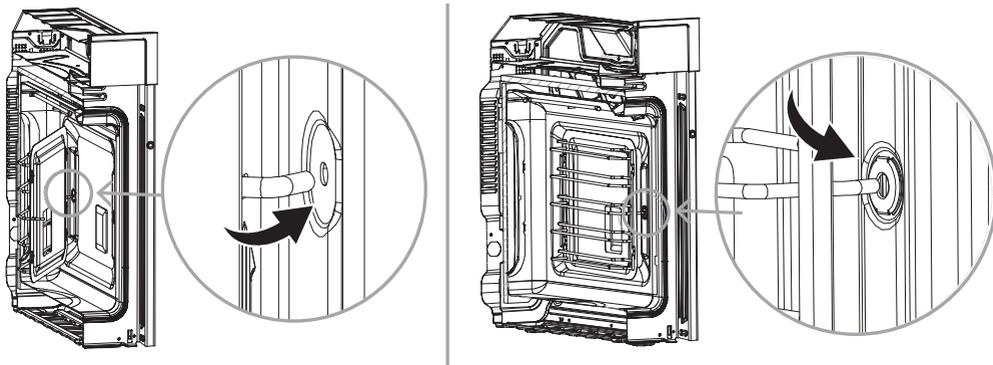
Чистка полости духовки

1. Откройте дверцу и извлеките все принадлежности.
2. Очистите полость влажной тканью, мягкой щеткой или тонкой губкой, а затем протрите.
3. В случае сильного загрязнения используйте горячую воду с моющим средством и губку для чистки.

Примечание: Для более удобной очистки разберите дверцу (смотрите следующую главу).

Очистка боковых направляющих и боковых крышек

1. Извлеките все принадлежности изнутри прибора.
2. Потяните за каждую боковую рейку и снимите ее вместе с боковой крышкой.
3. Отделите боковые рейки от боковых крышек.
4. Очистите все детали мягким моющим средством и дайте высохнуть.
5. Установите все детали на место в обратном порядке.



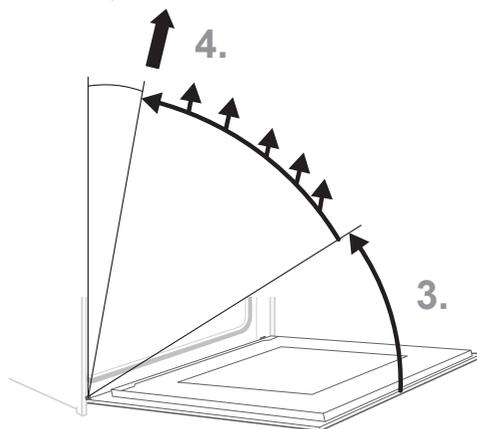
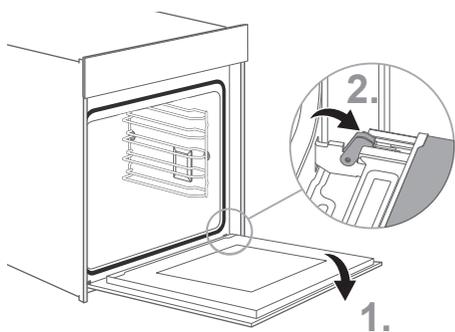
Чистка дверцы духовки

Предупреждение - Опасность получения травм!

1. Если петли не заблокированы, они могут защелкнуться с большой силой. Следите за тем, чтобы запирающие рычаги всегда были полностью закрыты или, при снятии дверцы прибора, полностью открыты.
2. Петли на дверце прибора перемещаются при открывании и закрывании дверцы, и вы можете оказаться в ловушке. Держите руки подальше от петель.

Разберите дверцу духовки для чистки

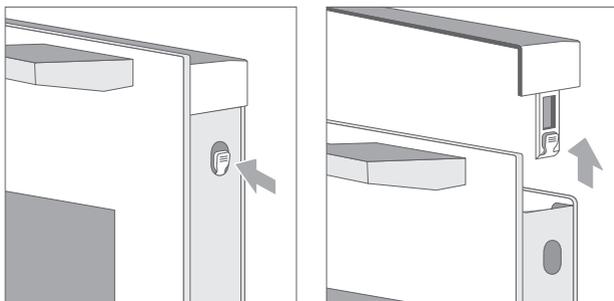
1. Полностью откройте дверь.
2. Потяните оба замка на петлях полностью вперед.
3. Закройте дверь примерно на треть.
4. Продолжайте закрывать дверь почти до упора, затем одновременно поднимите их.



5. После очистки установите дверцу на место в обратном порядке.

Снятие внутреннего стекла для очистки

1. Нажмите на выемки с обеих сторон верхней крышки и снимите ее.
2. Снимите стекло с дверцы.
3. Протрите внутреннее стекло влажной тканью, мягкой щеткой или тонкой губкой, а затем протрите сухой тряпкой. В случае сильного загрязнения погрузите его в горячую воду и дайте ему пропитаться.
4. После очистки замените внутреннее стекло в обратном порядке.



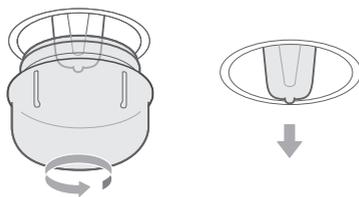
Замена ламп накаливания

Предупреждение! Перед заменой ламп дайте крышкам остыть.

Обратите внимание! Заменяйте только лампы, устойчивые к высоким температурам, со следующими характеристиками: 25-40 Вт/220 В-240 В, Т300°С галогенная лампа G9.

Замена верхней лампы накаливания:

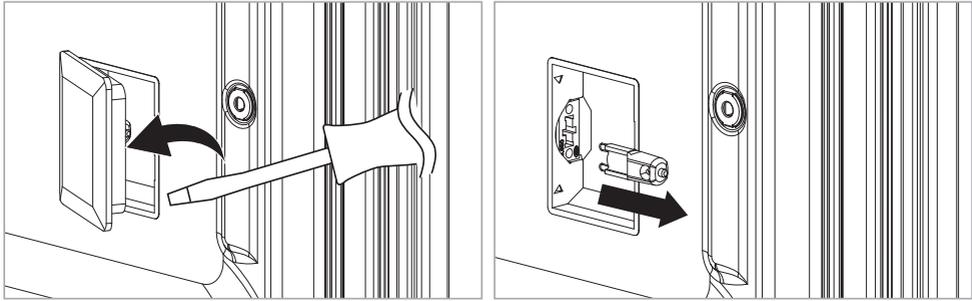
1. Отвинтите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.
2. Замените лампу накаливания на новую такого же типа. Протрите новую лампу тканью, чтобы избежать риска преждевременного выхода из строя.



3. Закрутите стеклянную крышку на место.

Замена боковой лампы накаливания:

1. Снимите правую боковую направляющую и боковую крышку.
2. Осторожно снимите крышку (например, с помощью плоской отвертки)
3. Замените лампу накаливания на новую такого же типа. Протрите новую лампу тканью, чтобы избежать риска преждевременного выхода из строя.



4. Установите крышку на место.

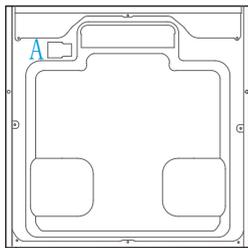
Работа охлаждающего вентилятора

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время, пока газ в духовке не остынет ниже 75°C.

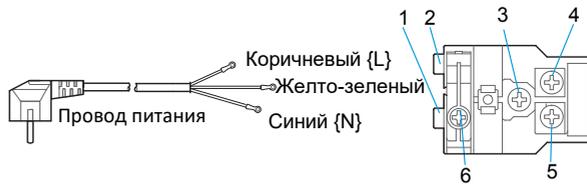
Замена шнура питания

Положение А показывает положение клеммной коробки на задней панели внешнего корпуса, и она закрыта. Шаги: а. отключите питание, используйте маленькую плоскую отвертку, чтобы открыть две защелки 1 и 2.

1. с помощью крестообразной отвертки открутите винты 3, 4, 5 и 6.
2. замените новый шнур питания, закрепите желтый/зеленый провод на 3, провод коричневый на 4, синий провод на 5.
3. закрутите винт 6, закройте крышку клеммной коробки и завершите замену.



Задняя стенка



Клеммная коробка

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

В случае возникновения неисправности, прежде чем звонить в сервисную службу, убедитесь, что она не связана с неправильными действиями, и обратитесь к таблице неисправностей, попытайтесь устранить неисправность самостоятельно. Часто технические неисправности прибора можно легко устранить самостоятельно.

Неисправность	Возможная причина	Примечания/устранение
Прибор не работает	Неисправный предохранитель.	Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Отключение питания	Проверьте, работает ли свет на кухне или другие кухонные приборы.
Ручки выпали из опоры на панели управления.	Ручки были случайно отключены	Ручки можно снять. Просто поместите ручки обратно в их опоры на панели управления и нажмите на них, чтобы они зафиксировались и их можно было повернуть, как обычно.
Ручки больше не могут легко поворачиваться.	Грязь под ручками	Ручки можно снять. Чтобы расцепить ручки, просто снимите их с опоры. В качестве альтернативы нажмите на внешний край ручек, чтобы они наклонились и их можно было легко взять. Тщательно очистите ручки, используя ткань и мыльную воду. Высушите мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы опора оставалась стабильной
Вентилятор не работает все время в режиме: «Вентиляторный обогрев»		Это нормальная работа из-за наилучшего возможного распределения тепла и наилучшей производительности печи.
После процесса приготовления слышен шум и можно наблюдать поток воздуха возле панели управления.		Охлаждающий вентилятор все еще работает, чтобы предотвратить повышенную влажность в камере и охладить печь для вашего удобства. Охлаждающий вентилятор выключится автоматически.
Пища недостаточно приготовлена за время, указанное в рецепте.		Используется температура, отличная от рецепта. Дважды проверьте температуры. Количество ингредиентов отличается от рецепта. Дважды проверьте рецепт.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Неравномерное подрумянивание	Установлена слишком высокая температура, или можно оптимизировать уровень полки. Дважды проверьте рецепт и настройки. Отделка поверхности и/или цвет и/или материал посуды для выпечки не были лучшим выбором для выбранной функции духовки. При использовании лучистого тепла, такого как В режиме «Верхний и нижний нагрев» используйте матовую, темную и легкую посуду для духовки.
Лампа не включается	Лампу нужно заменить.

Производитель: ООО «Компания по производству кухонных приборов Гуандун Мидеа»Адрес:

№.6 Дорога Ен Ан, Бэйцзяо, Шунде, Фошань, провинция Гуандун, Китай

Импортер: ООО "Реванш"

410506, Россия, Саратовская область, г. Саратов, тер. Вольский тракт, стр. 14

Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»

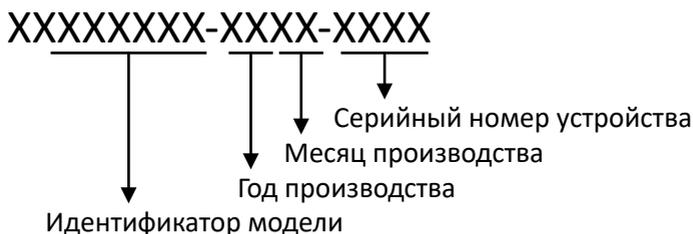
410506, Саратовская область, г. Саратов, тер. Вольский тракт, стр. 14/1

ул.им. Чапаева В.И., 32/36, Саратов, Россия

тел: +7 8452 744 566 или +7 8452 744 366

screvansh.ru

Все устройства Мануа снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

№ сертификата: ЕАЭС RU С-СН.НА46.В.05520/23

Срок действия: с 21.09.2023 по 20.09.2028

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ

Товар (прибор, изделие) соответствует требованиям:

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 113.

Декларация о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-СН.РА07.В.88741_23

Срок действия: 27.09.2023 по 26.09.2028

Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Расчетный срок службы изделия - 5 лет

Дата продажи: _____

Гарантийный срок - 1 год с даты продажи

Серийный номер: _____

Фирма продавец: _____

Штамп магазина: _____