

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**MO69103X
MO69103GB
MO69103GW**

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

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Спасибо, что выбрали Midea! Прежде чем использовать новый продукт Midea, внимательно прочитайте это руководство, чтобы научиться безопасно использовать функции и возможности вашего нового устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО	01
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	02
СПЕЦИФИКАЦИЯ	06
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	07
УСТАНОВКА	10
ПОРЯДОК РАБОТЫ	14
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	18
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ	23
УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ	24
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	25
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	26

Духовой шкаф предназначен для приготовления пищевых продуктов.

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на соответствие разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящего Руководства по эксплуатации.

Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Примечание: изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной вами, может иметь отличия от изображений в руководстве.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Область применения

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

Предупреждающие знаки



Опасность

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



Осторожно - электричество

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



Осторожно

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



Внимание

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



Обратите внимание

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



Соблюдайте инструкции

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

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

Важные меры безопасности

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

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

Меры электробезопасности

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

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

Прочие указания по безопасности

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

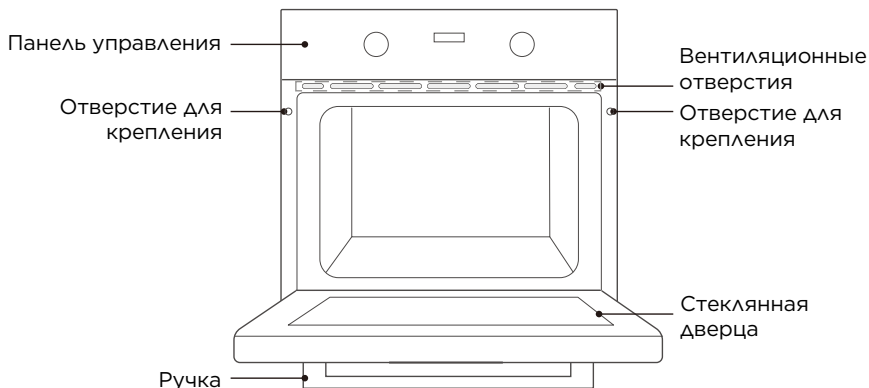
СПЕЦИФИКАЦИЯ

МОДЕЛЬ	MO69103X/ MO69103GB/ MO69103GW
Электропитание	220-240 В- 50-60 Гц
Объем камеры	70л
Номинальная потребляемая мощность	3160 Вт
Габаритные размеры	595*575*595 мм
Размеры ниши для встраивания	560*570*590 мм

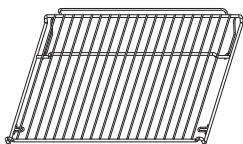
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Внешний вид

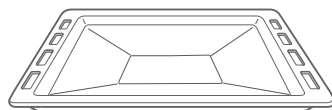
При извлечении продуктов надевайте кухонные перчатки, чтобы не обжечься!
В момент открытия дверцы духового шкафа наружу может вырваться горячий пар. Открывайте дверцу под небольшим углом, чтобы избежать попадания пара на лицо.



Аксессуары



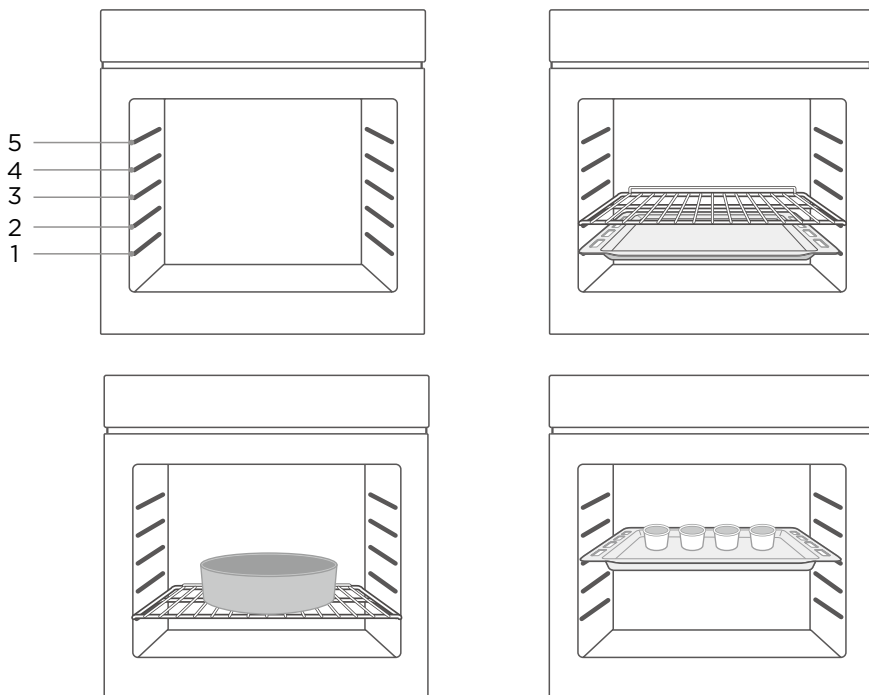
Для жарки на гриле или установки жаропрочной посуды



Для больших блюд или сбора стекающего жира

Использование аксессуаров (Только для некоторых моделей)

Для правильной работы духового шкафа, решётку для гриля и противень для гриля следует размещать только между первым и пятым уровнями. При их совместном использовании поместите противень для гриля под решётку для гриля.














Панель управления



K1: Переключатель режимов

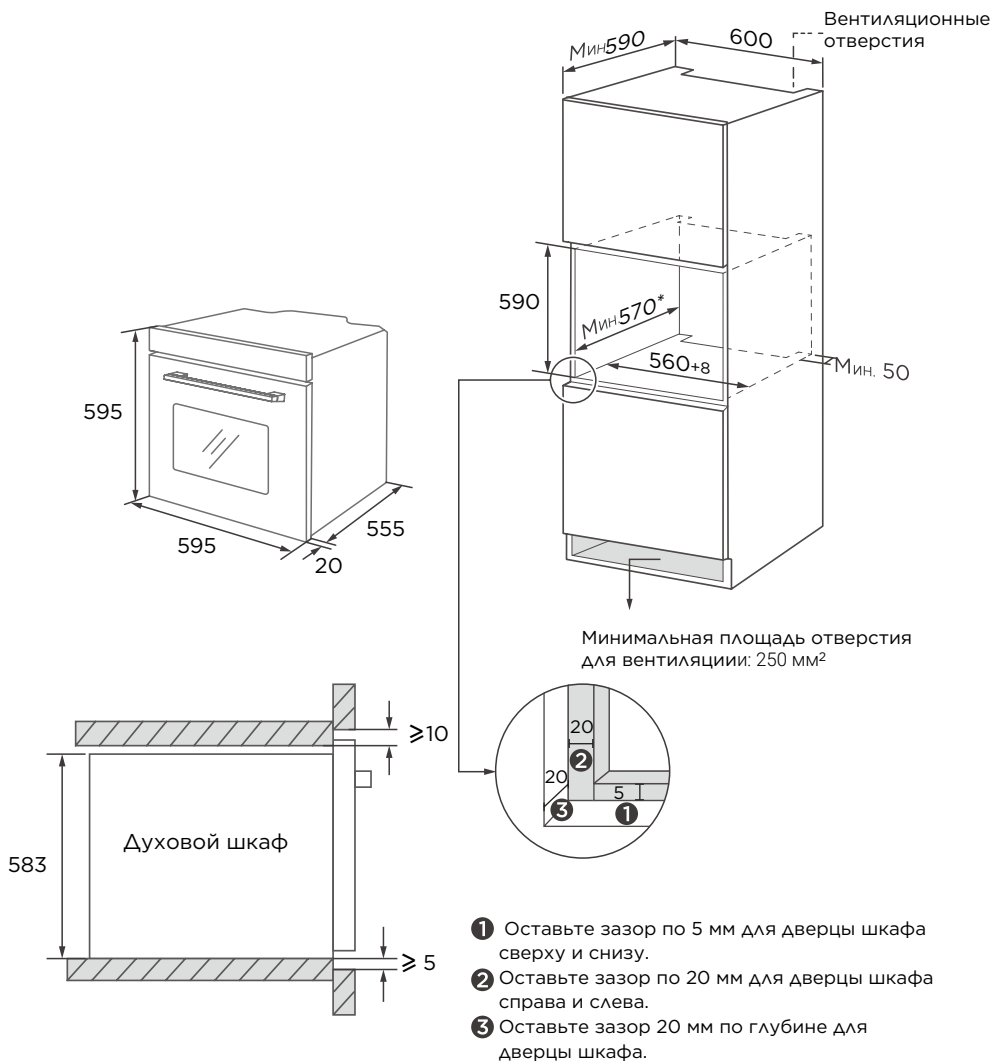
K2: Регулятор температуры

Настройка таймера: установка времени приготовления

Функция	Описание функции
 Освещение	Позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампа также горит во всех режимах работы.
 Размораживание	Для размораживания замороженных продуктов при циркуляции воздуха комнатной температуры, без нагрева.
 Двойной гриль с вентилятором	Для жарки птицы, рыбы, больших кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются попеременно. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать вокруг продукта.
 Двойной гриль	Для тепловой обработки плоских изделий: стейки, сосиски, тосты и т.д. Нагревается все пространство под нагревательным элементом.
 Гриль	Для небольшого количества стейков или сосисок. Основной нагрев идет на центральную область под нагревательным элементом.
 Двойной нагрев с вентилятором	Для запекания и жарки на нескольких уровнях (не более 3). Вентилятор распределяет горячий воздух равномерно по камере. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри.
 Верхний и нижний нагрев	Для традиционного запекания и жарки на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с влажным верхом. Рабочая камера должна быть разогрета перед этим режимом.
 Нижний нагрев	Для приготовления пиццы и блюд, требующих жара снизу. Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд, без краев.
 Конвекция	Для запекания или жарения на одном или нескольких уровнях. Нагрев идет от нагревательного элемента вентилятора, равномерно распределяющего его по камере.
 Пицца	Для пиццы и других блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нагрев идет как от вентилятора, так и от нижнего нагревательного элемента.
 Автоочистка	Автоочистка камеры при помощи пара, который размягчает остатки пищи на ее стенках.

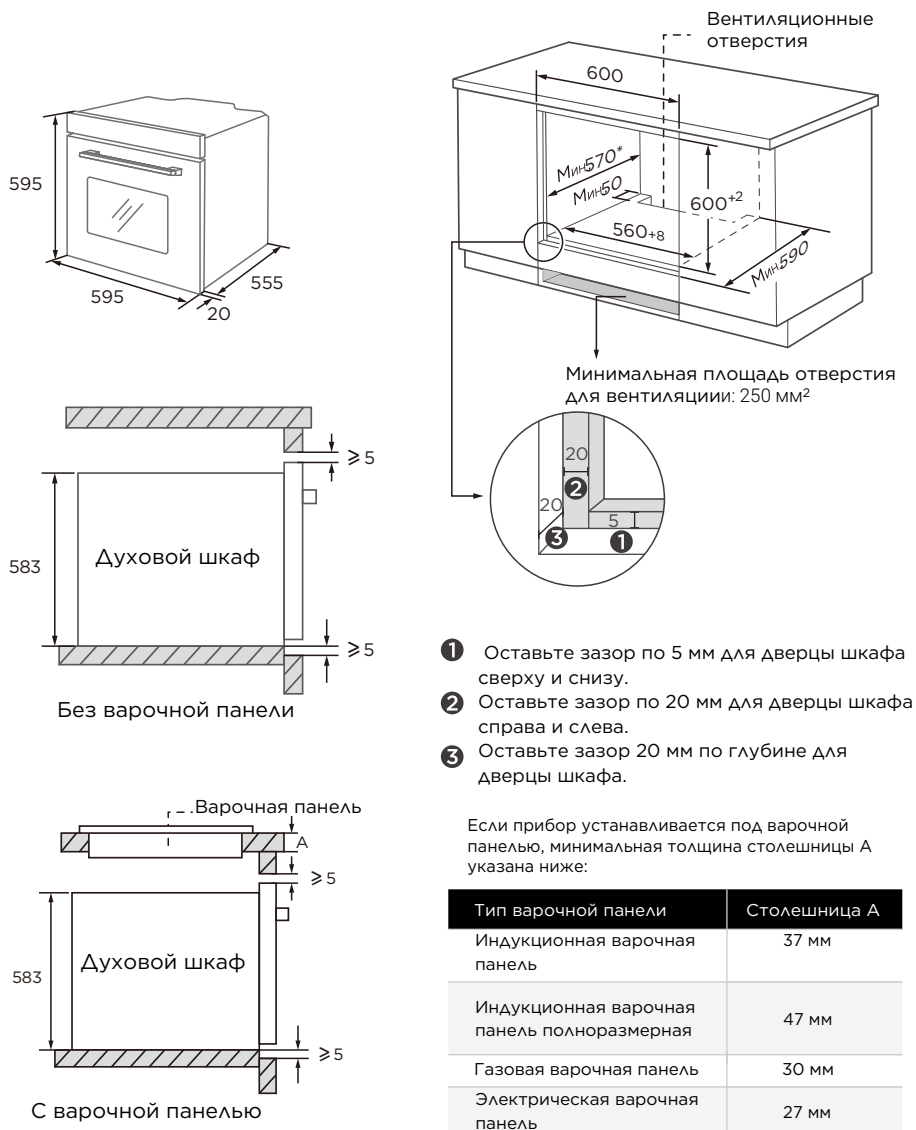
УСТАНОВКА

Схема установки ("шкаф-колонна")



1. Минимальная толщина столешницы - 20 мм.
2. Если розетка установлена сзади прибора, глубина шкафа должна быть увеличена минимум с 590 мм до 620 мм.
3. Все размеры указаны в мм.

Схема установки ("Напольный шкаф")



1. Минимальная толщина столешницы - 20 мм.
2. Если розетка установлена сзади прибора, глубина шкафа должна быть увеличена минимум с 590 мм до 620 мм.
3. Все размеры указаны в мм.

Важные инструкции по установке

При установке духового шкафа необходимо:

1. Безопасная работа данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен на профессиональном уровне в соответствии с данной инструкцией по установке. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Весь процесс установки требует участия двух профессиональных монтажников. Во время установки надевайте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
3. Панели установочного шкафа должны выдерживать температуру до 90°C, а фасады смежных элементов кухни - до 70°C.
4. Электрическая розетка должна быть рассчитана на силу тока до 16А.

При установке духового шкафа не допускается:

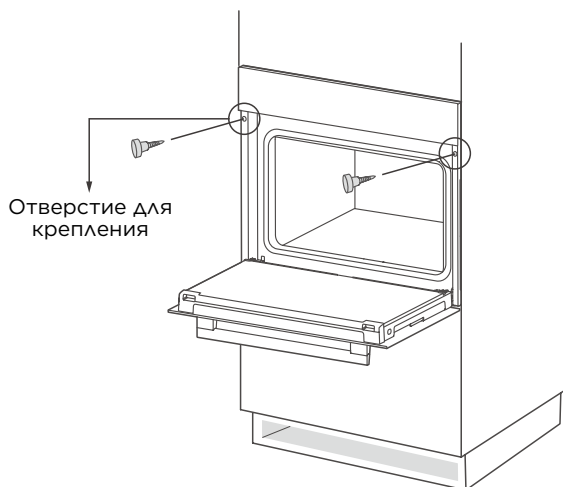
1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву прибора.
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не закрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между шкафом и прибором.
4. Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора. Он очень тяжёлый, не поднимайте прибор за ручку дверцы.
5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора во избежание возгорания, поражения электрическим током или других травм.

Важные замечания:

1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить сам прибор или элементы кухни.
2. Перед эксплуатацией прибора удалите все упаковочные материалы и аксессуары из камеры.
3. Розетка должна быть доступна для пользователей (например, рядом со шкафом) для легкого отключения питания.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка питания плотно вставлена в розетку.
5. Требования к глубине шкафа см. на "Схеме шкафа". Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стеной) должен быть не менее 50 мм для обеспечения безопасной вентиляции.

Последовательность установки

1. Убедитесь, что размеры шкафа соответствуют указанным на схеме установки.
2. Перед установкой проверьте параметры розетки и наличие надлежащего заземления.
3. Установите духовой шкаф в нишу и подключите к сети.
4. Чтобы найти крепежные отверстия, откройте дверцу духового шкафа.
5. Отверстия находятся по сторонам прибора под панелью управления.
6. Прикрепите прибор к установочному шкафу с помощью двух саморезов и резиновых заглушек, идущих в комплекте.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием

1. Не включайте духовой шкаф, пока он не будет правильно установлен.
2. Во избежание возгорания удалите все транспортировочные и защитные материалы и убедитесь, что в камере нет остатков упаковки и принадлежностей (например, пенопласта, картона, противня для гриля, решетки для гриля и т. д.).
3. Очистите камеру духового шкафа и аксессуары мыльной водой и мягкой тканью.
4. Откройте кухонные окна и включите вытяжку, чтобы обеспечить хорошую вентиляцию.
5. Не пускайте на кухню детей и домашних животных и закройте двери смежных комнат.
6. После подключения питания включите духовой шкаф на режим, время и температуру согласно таблице ниже, чтобы удалить запахи в камере.
7. После первого использования откройте дверцу на небольшой угол и дождитесь завершения охлаждения.

Режим работы	Температура	Время
 Верхний и нижний нагрев	250 °C	0.5-1 час

Установка текущего времени

При первом подключении духового шкафа к электросети необходимо настроить часы.

Примечание: Формат часов - 24-часовой.

1. Нажмите кнопку " - " или " + " для настройки часов.
2. Нажмите кнопку " A " для подтверждения установки часов.
3. Нажмите кнопку " - " или " + " для настройки минут.
4. Нажмите кнопку " A ", чтобы завершить настройку часов.

Порядок работы

1. Вращайте переключатель **K1** для выбора режима работы.
2. Вращайте регулятор **K2** для регулировки температуры.
3. Установите таймер или ручной режим.
4. По окончании приготовления поверните все регуляторы в положение " O ".

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

1. Во время приготовления подсветка кнопок горит постоянно. (Только для некоторых моделей)
2. Во время приготовления освещение камеры работает всегда.
3. После приготовления поверните переключатель **K1** в положение " O ", освещение и подсветка кнопок погаснут. (Только для некоторых моделей)

Установка таймера

В режиме ожидания нажмите кнопку "A" на 3 секунды для установки таймера, загорится индикатор "⏰".

В режиме установки таймера продолжайте нажимать кнопку "A" для циклического выбора режима: работа без таймера → кухонный таймер → "dur" (таймер длительности) → "End" (таймер окончания) → работа без таймера.

Вы можете настроить 2 вида таймера: таймер длительности или таймер окончания. Если на дисплее не появился символ "⏰", духовой шкаф не начнет работу. Убедитесь, что на дисплее появился индикатор "⏰".

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

1. Работа без таймера - время приготовления контролируется пользователем.
2. Кухонный таймер: для отсчета времени, не связанного с работой прибора.
3. Dur - таймер длительности - установка длительности работы
4. End - таймер окончания - установка времени окончания приготовления.

Ручной режим (работа без таймера)

В ручном режиме на дисплее отображается текущее время и символ "⌚". В этом режиме время контролируется пользователем.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

В ручном режиме после 5 часов работы текущее время начинает мигать. Через 10 часов постоянной работы прибор автоматически вернется в режим ожидания.

Когда время начнет мигать, если вы хотите дальше использовать ручной режим, нажмите кнопку "+" или "-".



Кухонный таймер

Во время работы данного режима программы духового шкафа установить нельзя.

1. Нажмите кнопку "A" для выбора функции кухонного таймера. Начнут мигать символы "⏰" и "⌚".
2. При помощи кнопок "+" или "-", установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени)
3. После настройки нажмите кнопку "A", чтобы подтвердить настройку таймера, и индикатор "⏰" начнет гореть постоянно.
4. Когда время таймера истечет, раздастся звуковой сигнал-напоминание и символ "⏰" на дисплее начнет мигать. В этот момент нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал.



Таймер длительности

Процесс приготовления начинается сразу и заканчивается через установленное время.

1. Нажимайте кнопку **"А"** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **"dur"**.
2. При помощи кнопок **"-"** или **"+"**, установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени). Максимальное время таймера - 10 часов.
3. После подтверждения настройки времени нажмите кнопку **"А"**, чтобы начать процесс приготовления. Индикаторы **""** и **"А"** будут гореть постоянно.
4. Когда время таймера истечет, прозвучит звуковой сигнал, указывающий на окончание приготовления. Индикатор **""** погаснет, а индикатор **"А"** начнет мигать.
5. В этот момент нажмите любую кнопку, чтобы вернуться в режим ожидания, звуковой сигнал прекратится, и индикатор **"А"** погаснет.


Таймер окончания

Процесс приготовления начинается сразу и заканчивается в установленное время.



1. Нажимайте кнопку **"А"** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **"End"**.
2. При помощи кнопок **"-"** или **"+"**, установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени)
3. После подтверждения настройки времени нажмите кнопку **"А"**, чтобы начать процесс приготовления. Индикаторы **""** и **"А"** будут гореть постоянно.
4. Когда время таймера совпадет со временем системных часов, прозвучит звуковой сигнал, указывающий на окончание приготовления. Индикатор **""** погаснет, а индикатор **"А"** начнет мигать.
5. В этот момент нажмите любую кнопку, чтобы вернуться в режим ожидания, звуковой сигнал прекратится, и индикатор **"А"** погаснет.

Отложенный старт

Процесс приготовления и начинается и заканчивается в установленное время.

1. Нажимайте кнопку "**A**" до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "**dur**".
2. При помощи кнопок "**-**" или "**+**", установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени)
3. Нажмите кнопку "**A**" для подтверждения.
4. Нажимайте кнопку "**A**" до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "**End**".
5. При помощи кнопок "**-**" или "**+**", установите время таймера (аналогично алгоритму установки текущего времени)
6. После подтверждения настройки времени нажмите кнопку "**A**", чтобы начать процесс приготовления. Индикаторы " " и "**A**" будут гореть постоянно.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

1. Пример: если текущее время 12:30, таймер продолжительности установлен на 1 час, а время окончания установлено на 16:00, то прибор начнет работу в 15:00 и завершит ее в 16:00.
2. Когда текущее время сравнивается с установленным временем начала работы, прибор начнет приготовление, на дисплее будут гореть индикаторы "**A**" и "".
3. Когда время таймера окончания совпадет со временем системных часов, прозвучит звуковой сигнал, указывающий на окончание приготовления. Индикатор " " погаснет, а индикатор "**A**" начнет мигать.
4. В этот момент нажмите любую кнопку, чтобы вернуться в режим ожидания, звуковой сигнал прекратится, и индикатор "**A**" погаснет.

Советы по использованию таймера

1. При установке времени нажмите и удерживайте кнопку "**-**" или "**+**" в течение 3 секунд, чтобы непрерывно увеличивать или уменьшать время.
2. В любом из режимов таймера нажмите и удерживайте кнопки "**+**" и "**A**", пока не прозвучит звуковой сигнал, чтобы отменить все настройки режима и перейти в режим ожидания.
3. При установке режима таймера, если ничего не делать в течение 5 минут, прибор автоматически вернется в ручной режим.
4. При настройке каждой функции нажмите и удерживайте кнопку "**A**" на 3 секунды, чтобы отменить текущую настройку и войти в ручной режим.
5. Одновременно может работать только 1 установка таймера или кухонный таймер.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Фаршированный карп по-русски

3,5 кг

45-60 минут

Гриль при 180°C, верхний и нижний нагрев

Список ингредиентов:

Состав: карп (зеркальный) - 2,5 кг, лук нарезанный - 600 г, измельченная морковь - 300 г, хлеб - 3 ломтика (размоченного в воде или молоке), яйца - 3 шт, газированная вода - 50 г, панировочные сухари - 50 г (с запасом), соль - 30 г, черный перец - 20 г.

Ингредиенты: 1 лимон (нарезанный), майонез, растительное масло, вода

Инструменты: мясорубка, иголка и нитки

Способ приготовления:

1. Разрежьте брюхо карпа, очистите от чешуи, выпотрошите и вымойте.
2. Вдоль брюшка рыбы с помощью небольшого ножа сделайте небольшой надрез между мякотью и кожей, медленно углубляясь в брюхо рыбы, и отделите мякоть от кожи. (Постарайтесь не повредить кожу рыбы во время этого процесса, чтобы не испортить эстетический вид блюда)
3. Голову, спину и хвост рыбы можно отрезать ножницами.
4. Из полученного мяса нарежьте два филе и нарежьте их крупными кусками, и в процессе выньте как можно больше мелких костей из филе.
5. Поджарьте лук и морковь на сковороде, и с рыбой и ломтиками хлеба измельчите в мясорубке и хорошо перемешайте.
6. Добавьте яйца, и 2-3 ложки газированной воды (около 50 г) в мясной фарш, и приправьте солью и перцем. (Здесь вы можете вынуть небольшую часть рыбного фарша, попробуйте, его обжарить и продолжить приправлять по своему вкусу).
7. В зависимости от состояния рыбного фарша, решите, добавлять ли в него хлебные сухари или нет. (Если он достаточно густой, их можно не добавлять).

8. Положите бумагу для выпечки на противень и налейте слой растительного масла.
9. Положите голову + кожу рыбы на разделочную доску, приправьте кожу внутри и снаружи небольшим количеством соли, и медленно заполните брюшко рыбы фаршем. (При заполнении до половины можно медленно начинать сшивать брюшко рыбы, пока она вся не будет заполнена фаршем.)
10. Выложите нафаршированного карпа, аккуратно расправьте и положите на противень, налейте слой растительного масла.
11. Установите режим верхнего и нижнего нагрева, разогрейте до 180°C, положите карпа в середину камеры и поставьте большую миску воды рядом с карпом.
12. Готовьте 45-60 минут, конкретное время зависит от внутренней температуры рыбы, вынимайте, когда она достигнет 73°C.
13. Выньте карпа, украсьте поверхность ломтиками лимона, майонезом и подавайте к столу.

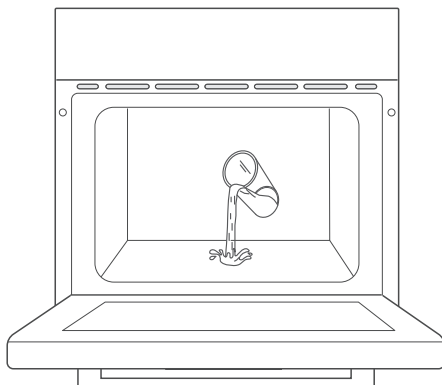
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора

Перед очисткой и техническим обслуживанием прибора отключите его от электросети. Для того, чтобы обеспечить длительную работу духового шкафа, своевременно очищайте его после приготовления пищи.

Последовательность чистки:

1. После приготовления дождитесь полного остывания духового шкафа.
2. Уберите аксессуары из камеры, промойте теплой водой и высушите.
3. Удалите остатки пищи и масляные пятна из камеры прибора.
4. Очистите поверхность духового шкафа мягкой тканью, смоченной моющим средством, и высушите.
5. Мытье камеры осуществляется следующим образом:
 1. Добавьте около 250 мл очищенной воды и соответствующее количество средства для мытья посуды в камеру и хорошо перемешайте.
 2. Закройте дверцу духового шкафа, поверните ручку **K1** в положение "☰".
 3. Поверните ручку **K2** в положение "100°C".
 4. Выберите режим "dur" и установите время на 30 минут.
 5. Нажмите кнопку "**A**", чтобы начать процесс очистки.
6. После завершения функции очистки водой подождите, пока духовой шкаф полностью остынет. Затем вытрите полость духового шкафа чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.



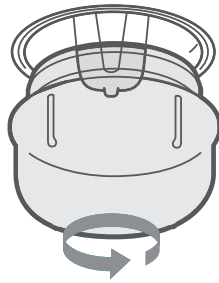
● ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Не используйте острые предметы, жесткие щетки и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить духовой шкаф и его аксессуары.

Не используйте грубые чистящие средства или острые металлические лопатки для очистки стекла дверцы.

Замена лампы

1. Выключите духовой шкаф и отключите его от электросети. Прежде чем прикасаться к внутренним частям, убедитесь, что они остыли.
2. Снимите плафон лампы, повернув его против часовой стрелки (обратите внимание, он может быть закручен туго), замените лампочку на новую того же типа.
3. Вставьте новую лампочку, которая должна быть устойчива к температуре 300°C. Для замены ламп обратитесь в местный сервисный центр.
4. Если есть сомнения, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.



ВНИМАНИЕ

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. перед снятием плафона лампы.


УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	• Прибор не подключен к электросети	• Подключите к электросети
	• Не включен выключатель цепи	• Включите выключатель
	• Дверца не закрыта	• Закройте дверцу
Освещение не работает	• Лампа перегорела	• Замените лампу
Резкий запах или дым	• Это нормальное явление при первом использовании	• Произведите чистку согласно данному руководству
Блюдо не доготовилось	• Слишком низкая температура	• Готовьте при более высокой температуре
	• Слишком большое количество продуктов	• Готовьте меньшими порциями или увеличьте время
Блюдо пригорело или неровно пропеклось	• Температура слишком высокая / время слишком большое	• Отрегулируйте температуру или время
	• Продукты слишком близко к нагревательным элементам	• Кладите продукты на нужный уровень в камере
Вентилятор не выключается после окончания работы	• Вентилятор работает для сброса излишней температуры в камере.	• Он выключится автоматически

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Логотип  , текстовые знаки, торговое наименование, торговое оформление и все их версии являются ценными активами Midea Group и (или) ее аффилированных лиц (далее Midea), в отношении которых Midea является владельцем товарных знаков, авторских прав и иных прав интеллектуальной собственности, а также всех нематериальных активов, полученных в результате использования любых частей товарных знаков Midea. Использование товарного знака Midea для коммерческих целей без предварительного письменного согласия Midea может представлять собой нарушение прав на товарные знаки или недобросовестную конкуренцию в нарушение применимого законодательства.

Данное руководство составлено Midea, и Midea сохраняет все авторские права на него. Никакое физическое или юридическое лицо не может полностью или частично использовать, копировать, изменять и распространять настоящее руководство, включать его в комплект или продавать вместе с другими изделиями без предварительного письменного согласия Midea.

Все описанные функции и инструкции являлись актуальными на момент печати настоящего руководства. Однако фактический вид прибора может отличаться в связи с усовершенствованием функций и дизайна.

УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

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

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции по защите окружающей среды

Соблюдение директивы WEEE и утилизация отходов:

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

бытовыми отходами по истечении срока его службы.

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

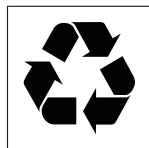


Соответствие директиве RoHS

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

Информация об упаковке

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



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

Сведения о соответствии стандартам:

Данный продукт сертифицирован на соответствие техническим регламентам:
ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"
ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"
ТР ТС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"

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

Сделано в Китае

Импортер в РФ: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»
127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1
Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-00-88
midea.com/ru



Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXXX-ГМДД-XXXXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2024 all rights reserved