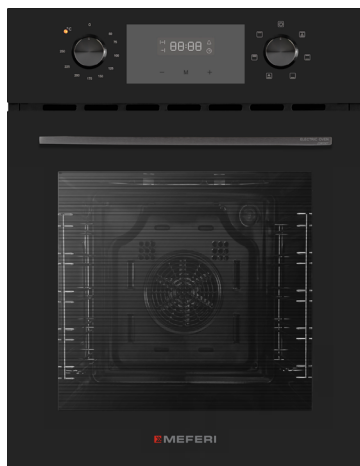




MEO458BK COMFORT
MEO458WH COMFORT



MEO456BK POWER
MEO456WH POWER
MEO456GR POWER

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

www.meferi-home.ru

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение бытовой техники MEFERI. Мы уверены, что данный духовой шкаф займет достойное место на Вашей кухне и станет не просто прибором для приготовления пищи, а сердцем вашей кухни и будет радовать Вас долгие годы. Духовой шкаф MEFERI соответствует самым высоким требованиям и отвечает мировым стандартам качества.

Для правильного и безопасного использования устройства, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции по эксплуатации. Просим Вас сохранять его на весь срок службы данного духового шкафа. В инструкции даны полезные советы по уходу и чистке духового шкафа, по его использованию.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции. Бытовая техника MEFERI постоянно совершенствуется, обновляется дизайн и функционал, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

В случае, если в процессе эксплуатации возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

Перед использованием духового шкафа внимательно прочтите руководство и сохраните его. При продаже или передаче духового шкафа другому лицу приложите руководство к устройству. Изготовитель не несет ответственности за поломки, возникшие из-за неправильного использования духового шкафа.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА.....	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
УСТАНОВКА.....	7
Крепление духового шкафа.....	8
Установка аксессуаров.....	8
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	9
СХЕМА УСТРОЙСТВА	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ	10
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	11
Таблица режимов приготовления.....	15
АКСЕССУАРЫ	16
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	16
Снятие дверцы	17
Снятие боковых решеток.....	17
Замена лампы	18
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	19
КОМПЛЕКТАЦИЯ	19
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	20

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Духовой шкаф предназначен для приготовления, а также разогрева готовых продуктов питания и блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не погружайте устройство или провод электропитания в воду или другие жидкости.
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками и не используйте устройство в комнатах с высокой влажностью.
- Не прикасайтесь к прибору, не надев сухую обувь.
- Храните устройство в сухом помещении.
- Не используйте устройство, если поврежден электрический кабель, вилка или сам духовой шкаф. Незамедлительно отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не тяните и не носите устройство за электрический кабель. Обращайтесь с кабелем бережно. Убедитесь, что кабель не зажимается дверьми или не задевает острых краев или углов. Держите кабель подальше от горячих поверхностей.
- До подключения устройства к электрической розетке убедитесь, что напряжение в ней совпадает с тем, что указано в спецификациях устройства.
- Устройство должно быть выключено при подключении или отсоединении от электрической сети.
- При отсоединении устройства от электрической розетки всегда тяните за вилку, а не за кабель. Прикасайтесь к вилке только сухими руками.
- Устройство не предназначено для использования вне помещений.
- Не размещайте вблизи от устройства легковоспламеняющиеся материалы или жидкости.
- Установку устройства производите только в соответствии с порядком, описанным в настоящем руководстве.
- Установка и заземление устройства должны производиться квалифицированными специалистами. Неправильная установка или заземление может вызвать угрозу жизни и здоровья пользователя.

- Это устройство отвечает всем стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другими электрическими имплантатами (инсулиновой помпой и др.), дополнительно проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом.
- Во время работы некоторые части поверхности устройства могут быть очень горячими. Пожалуйста, убедитесь, что при работе с устройством Ваша одежда, волосы или открытые части тела не касаются горячей поверхности. Открывайте дверцу прибора с осторожностью, так как горячий пар, выходящий из рабочей камеры устройства, может вызвать ожоги.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Чрезмерный нагрев приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению. В случае воспламенения никогда не используйте воду для тушения. Отключите электричество и накройте огонь плотной тканью.
- Не кладите намагниченные предметы (банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (ноутбуки, смартфоны, планшеты, и так далее) рядом с устройством, так как они могут подвергнуться чрезмерному электромагнитному воздействию.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- После окончания готовки всегда выключайте устройство.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Отнесите устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Не используйте никакие электрические приборы (пароочистители и т. д.) для очистки устройства.
- Не используйте металлические щетки и/или абразивные чистящие средства для чистки устройства.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Не рекомендуется 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.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте ее в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.
- Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
- Не ставьте сторонние предметы на дно рабочей камеры. 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 приведет к излишней аккумуляции тепла, что приведет к повреждению покрытия рабочей камеры.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время работы устройства.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

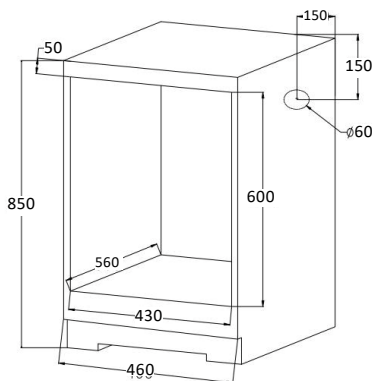
УСТАНОВКА

Поместите прибор в предназначенное для него пространство кухни. Его можно расположить под столешницей или встроить в шкаф-пенал. Зафиксируйте духовой шкаф винтами в нужном положении, используя для этого два отверстия для фиксации. Расположение отверстий можно определить, открыв дверцу духовки и заглянув внутрь. Для обеспечения достаточной вентиляции при установке духового шкафа следует придерживаться рабочих замеров.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы духовой шкаф функционировал надлежащим образом, необходим подходящий корпус кухонного гарнитура. Панели кухонного гарнитура, сопряженные с духовым шкафом, должны быть выполнены из жаропрочного материала. Убедитесь в том, что клей деталей кухонного гарнитура из шпона способен выдерживать температуру не менее 120 °C. Пластиковые детали и клей, не способные выдержать такую температуру, расплавятся и повредят гарнитур. При встраивании устройства в кухонный гарнитур все электрические части должны быть полностью изолированы. Это нормативные требования безопасности. Защита должна быть прочно закреплена таким образом, чтобы можно было ее удалить, не прибегая к помощи специальных инструментов. Снимите заднюю панель на кухонном гарнитуре для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Расстояние между поверхностью плиты и задней стенкой должно быть не менее 45 мм.

Размеры установочного отверстия

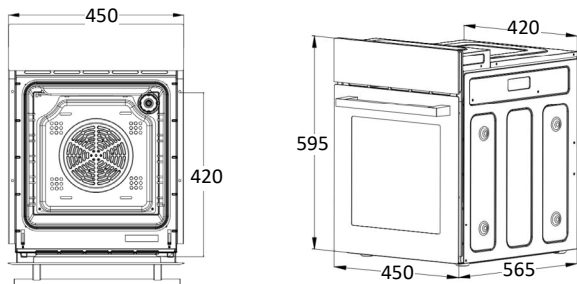


ПРИМЕЧАНИЕ

Здесь и далее все размеры на схемах указаны в мм.

Крепление духового шкафа

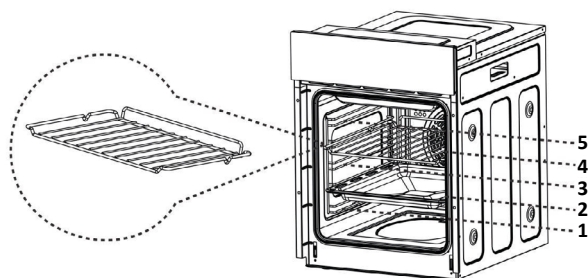
1. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие кухонной секции.
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Зафиксируйте духовой шкаф внутри кухонной секции с помощью двух винтов



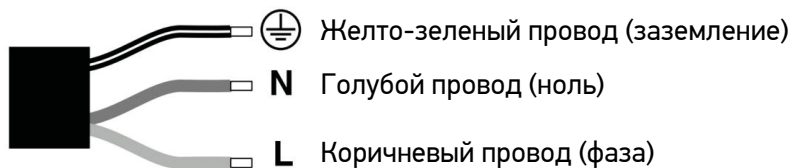
Установка аксессуаров

Для безопасного использования аксессуаров в комплекте духового шкафа убедитесь в их надлежащем расположении между боковыми выступами. Для достижения лучших результатов рекомендуется устанавливать решетки и противень между первым и пятым выступами. Устанавливайте аксессуары так, как показано на рисунке: таким образом горячие блюда не будут передвигаться по поверхности при извлечении их из духового шкафа.

Прежде чем закрыть дверцу духовки, убедитесь, что решетка (противень) не касается стекла с внутренней стороны дверцы.

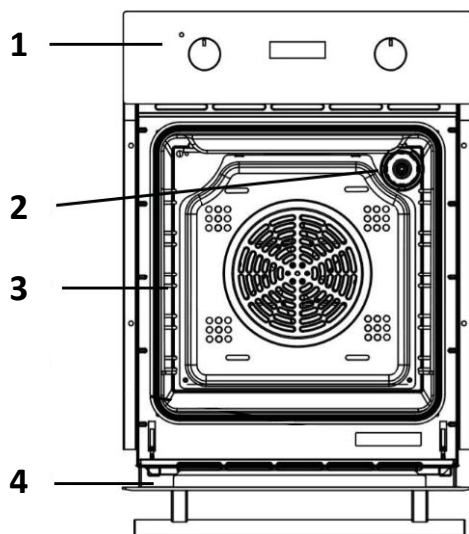


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ



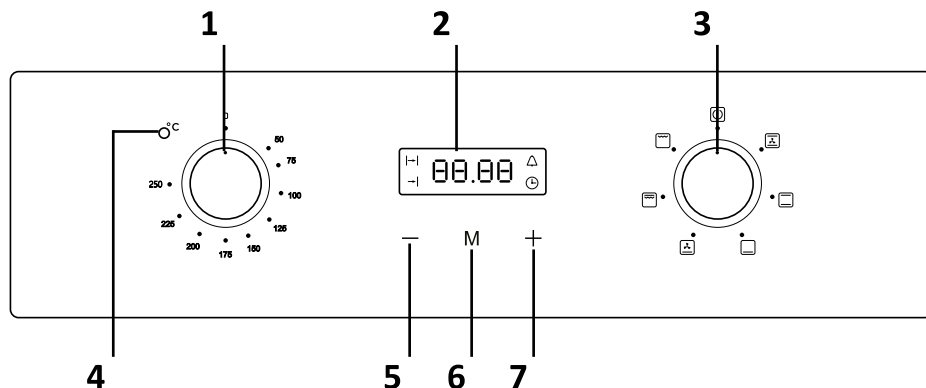
- Подключение устройства к источнику питания, а также замена кабеля должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Для подключения устройства к электросети не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Панель управления
2. Лампа
3. Съёмные решетки
4. Дверца

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Регулятор температуры | 4. Индикатор нагрева |
| 2. Дисплей | 5. Кнопка «-» |
| 3. Регулятор режимов | 6. Кнопка таймера / Часы |
| | 7. Кнопка «+» |

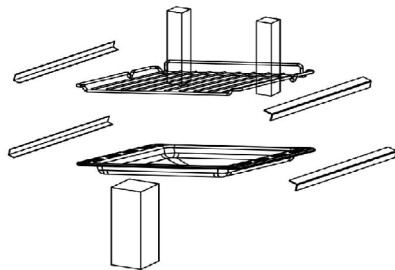
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

Символ	Описание
	Конвекция. Одновременная работа вентилятора и нагревательных элементов обеспечивает еще большее проникновение тепла, экономя при этом 30–40% энергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Подходит для приготовления мяса, птицы и рыбы.
	Нагрев сверху+снизу. Нагрев осуществляется равномерно сверху и снизу
	Нагрев снизу. Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает нагрев без зажаривания. Подходит для медленного приготовления блюд, таких как запеканки, рагу, выпечка и пицца.
	Нагрев снизу с вентилятором. Одновременная работа нижнего нагревательного элемента и вентилятора. Диапазон настраиваемой температуры от 50 до 250 °С.
	Двойной гриль. Одновременная работа внутреннего и внешнего верхнего нагревательного элемента. Диапазон настраиваемой температуры от 50 до 250 °С.
	Гриль. Подходит для обыкновенной жарки, при которой работают внутренние нагревательные элементы духовки, что позволяет направить жар непосредственно на пищу. Диапазон настраиваемой температуры от 50 до 250 °С.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием

1. Перед первым использованием удалите все наклейки, защитную пленку и детали для транспортировки устройства.
2. Удалите из духового шкафа все аксессуары и боковые направляющие.



3. Тщательно очистите аксессуары и боковые направляющие с помощью мыльного раствора и мягкой ткани.
4. Убедитесь, что внутри устройства не осталось упаковочных материалов, которые могут стать причиной возгорания.
5. Протрите внутреннюю поверхность устройства и дверцу влажной мягкой тканью.
6. Для удаления запаха нового прибора нагрейте пустой духовой шкаф до температуры 250 °C в режиме «□» в течение 30 минут.
7. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения при первом использовании устройства.
8. По окончании нагрева выключите устройство дайте ему остыть.
9. Очистите поверхности и дверцу устройства с помощью мыльного раствора и мягкой ткани.
10. Высушите все поверхности устройства.
11. Установите боковые направляющие

Установка часов

1. После подключения прибора к сети на дисплее отобразится «12:00», индикатор часов начнет мигать.
2. С помощью кнопок «—» и «+» установите время. Через 5 секунд на дисплее отобразится время, индикатор часов погаснет.

Функция напоминания

1. Нажимайте кнопку «М», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
2. С помощью кнопок «—» и «+» установите время напоминания. Диапазон времени «0:01–23:59». По истечении 5 секунд настройки подтвердятся, на дисплее загорится индикатор «».
3. По достижении установленного времени раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор «». Для выключения сигнала нажмите кнопку «—», «М» или «+», индикатор погаснет.
4. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится.

Установка времени приготовления

Данная функция используется для приготовления блюда в течение установленного времени, после чего устройство автоматически отключается. Время приготовления — 0–10 часов.

1. Нажимайте кнопку «М», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
2. С помощью кнопок «—» и «+» установите время приготовления. Через 5 секунд настройки подтвердятся, загорится индикатор «».
3. Выберите режим приготовления и установите температуру.
4. По достижении установленного времени устройство выключится, раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор «». Для выключения сигнала нажмите кнопку «—», «М» или «+», индикатор погаснет.
5. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится. Когда духовка выключена, на дисплее отображается текущее время.

Установка времени окончания приготовления

Данная функция используется для установки времени окончания приготовления, по достижении заданного времени устройство автоматически отключается. Диапазон настройки времени окончания: время окончания ≤ текущее время + 10 часов, но максимальное время окончания не должно быть более 24 часов.

1. Нажимайте кнопку «М», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «».
2. С помощью кнопок «—» и «+» установите время окончания приготовления. Через 5 секунд настройки подтвердятся, загорится индикатор «».

3. Выберите режим приготовления и установите температуру.
4. По достижении установленного времени устройство выключится, раздастся звуковой сигнал и начнет мигать индикатор «→|». Для выключения сигнала нажмите кнопку «—», «М» или «+», индикатор погаснет.
5. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится. Когда духовка выключена, на дисплее отображается текущее время.

Автоматическое приготовление

Данная функция используется для приготовления блюда в заданное время с установленной длительностью. Время окончания = текущее время + время приготовления.

1. Нажимайте кнопку «М», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «|→|».
2. С помощью кнопок «—» и «+» установите время приготовления, загорится индикатор «|→|».
3. Нажимайте кнопку «М», пока на дисплее не начнет мигать индикатор «→|».
4. С помощью кнопок «—» и «+» установите время окончания приготовления, загорится индикатор «→|».
5. Выберите режим приготовления и установите температуру.
6. Устройство начнет работу в установленное время автоматически.
7. По окончании приготовления устройство выключится, раздастся звуковой сигнал и загорятся индикаторы «|→|» и «→|». Для выключения сигнала нажмите кнопку «—», «М» или «+», индикаторы погаснут. В случае отсутствия действий в течение 2 минут сигнал прекратится.
8. Выключите устройство, повернув регуляторы в минимальное положение

Блокировка

Устройство оснащено функцией блокировки от детей для предотвращения случайного включения или непреднамеренного изменения настроек детьми. При активации блокировки все кнопки неактивны.

- Чтобы заблокировать панель, нажмите и удерживайте кнопки « M » и « + » в течение 3 секунд, на дисплее загорится индикатор «L0».
- Чтобы разблокировать панель, нажмите и удерживайте кнопки « M » и « + » в течение 3 секунд, на дисплее погаснет индикатор «L0».

Рекомендации по приготовлению

- Перед приготовлением удалите все ненужные аксессуары из камеры духового шкафа.
- Рекомендуется предварительно разогреть духовку перед тем, как поместить в нее блюдо.
- Не пытайтесь сократить время приготовления блюда, увеличив температуру, т. к. блюдо может зажариться снаружи, но не пропечься внутри.
- Во избежание образования излишнего конденсата на внутреннем стекле после приготовления горячие блюда не следует оставлять в духовке на длительное время.
- При приготовлении мяса рекомендуется использовать термометр для мяса (не входит в комплект поставки).
- При необходимости продукты можно накрыть алюминиевой фольгой.
- Для проверки готовности торта вставьте в него зубочистку примерно за 10 минут до окончания приготовления. Если на зубочистке нет следов теста, значит торт готов.
- В случае неравномерного подрумянивания уменьшите температуру на 10 °С. Используйте режим верхнего и нижнего нагрева.
- Используйте легкие формы для выпечки с темным матовым покрытием.
- Замороженные продукты рекомендуется помещать в открытую посуду. При размораживании необходимо снять с продуктов всю упаковку. Разложите продукты в один слой, чтобы они размораживались равномерно.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку на втором уровне, а противень — на первом. Таким образом, жидкость из замороженных продуктов будет стекать на противень.

Рекомендации по энергосбережению

- Дверца духовки должна быть закрыта во время работы устройства.
- Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления, т. к. это приведет к выходу тепла из камеры.
- Выключайте устройство, если оно не используется.
- Содержите внутреннюю поверхность духовки в чистоте.
- Не накрывайте дно камеры алюминиевой фольгой, не ставьте сковороды и противни на дно духовки во избежание повреждения эмали устройства.
- Не используйте пластиковые изделия в духовке.
- Во время работы духовка сильно нагревается, используйте термостойкие прихватки.

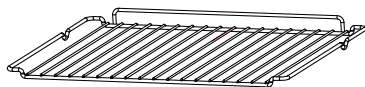
Таблица режимов приготовления

Блюдо	Вес, кг	Уровень	Режим	Температура, °С	Время приготовления, мин	Посуда
Бисквит	0,5	3		200	10–15	Противень
Сэндвич	0,2	3		180	10–18	Решетка
Рулет	0,2	3		180	10–18	Противень
Небольшой пирог	0,3-0,4	3		185	20–25	Противень
Торт	0,5	3		175	30–35	Решетка
Пицца	0,35	3		200	10	Противень
Яблочный пирог	1,2	3		185	50–60	Решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1–2	Решетка
Гамбургер	1	5		240	10–20	Противень

АКСЕССУАРЫ

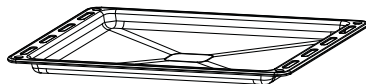
Решетка

Для жарения на гриле, установки посуды и форм для запекания пирогов.



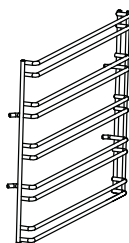
Универсальный противень

Для приготовления большого количества пищи: выпечки, замороженных блюд и т. п., а также для жира/сока при использовании гриля.



Боковые опорные решетки

Для приготовления блюд большого размера или для очистки решетки можно снять.



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярно очищайте те части устройства, которые непосредственно контактируют с приготавливаемой пищей.

- Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от сети питания.
- Установите все регуляторы в выключенное положение.
- Дождитесь, пока внутренняя часть прибора остынет.
- Очистите поверхности устройства влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, затем вытрите насухо. При сильном загрязнении воспользуйтесь горячей водой и моющим средством.
- Для чистки стекла дверцы духового шкафа не используйте жесткие металлические губки и скребки, которые могут поцарапать поверхность и привести к дальнейшему повреждению стекла.
- Не допускайте попадания кислотосодержащих веществ (лимонного сока, уксуса и т. п.) на нержавеющие стальные детали.
- Не используйте очиститель высокого давления для чистки устройства. Противень для выпечки можно мыть в слабом растворе моющего средства.
- Не используйте аэрозольные очистители для чистки устройства.

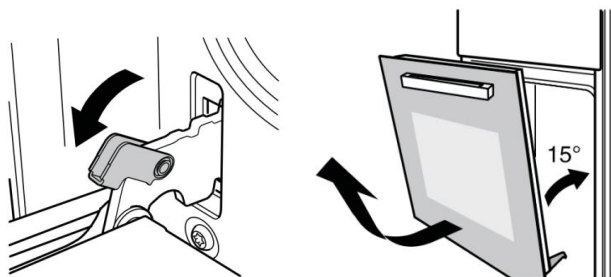
ВНИМАНИЕ!

Не используйте абразивные средства при чистке устройства.

Снятие дверцы

Съемная дверь обеспечивает полный доступ ко внутренней части духового шкафа для более легкого и быстрого обслуживания.

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откиньте назад блокировочные рычаги, расположенные на дверных петлях.
3. Закройте дверцу духового шкафа примерно на 15° , затем поднимите и медленно снимите дверцу.



4. После очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы установить дверцу.

Примечание: после очистки с использованием моющего средства включите духовку на 15–20 минут при максимальной температуре, чтобы удалить остатки моющего средства.

Снятие боковых решеток

Снимите боковые решетки, чтобы очистить боковые стенки духовки.

- Извлеките аксессуары из камеры духовки (например, решетку или противень).
- Слегка нажмите на крючок решетки, как показано на рис. 1.
- Поверните решетку внутрь примерно на 90° (рис. 2).
- Снимите верхнюю часть и осторожно извлеките решетку рис. 3.
- После очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы установить решетку

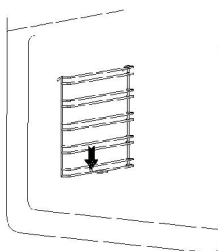


рис. 1

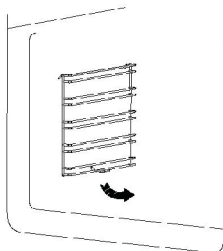


рис. 2

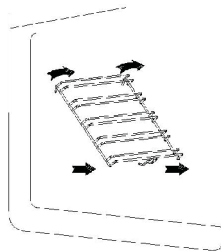
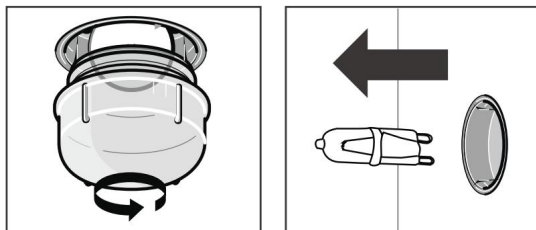


рис. 3

Замена лампы

1. Отключите питание, вынув вилку устройства из сети питания.
2. Открутите стеклянную защиту лампы против часовой стрелки и замените лампу на новую того же типа.
3. Прикрутите защиту лампы по часовой стрелке.

Примечание: используйте лампы с характеристиками 25 Вт, 220 В.



ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Возможное решение
Устройство не работает	Проверьте выключатель в блоке предохранителей.
Регуляторы вращаются с трудом	Очистите регуляторы от загрязнений мягкой тканью.
Возникает шум и образовывается поток воздуха по окончании приготовления	Вентилятор продолжает работу, чтобы предотвратить образование высокой влажности в камере и охладить духовку. Вентилятор выключится автоматически.
Блюда не успело приготовиться за указанное в рецепте время	Проверьте установленную температуру приготовления и объем приготавливаемой пищи.
Неравномерное прожаривание	Установлена слишком высокая температура, выбран неподходящий уровень размещения блюда или неправильный тип посуды
Не работает освещение духовки	Замените лампу

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модели: ME0456BK POWER, ME0456WH POWER, ME0456GR POWER, ME0458BK COMFORT, ME0458WH COMFORT
- Параметры питания: 230 В ~ 50/60 Гц
- Мощность: 2,0 кВт
- Класс защиты от поражения электрическим током: I
- Тип крепления шнура питания: Y
- Объем рабочей камеры: 50 л
- Размер устройства: 450 × 565 × 595 мм
- Максимальная температура: 250 °C
- Область применения: бытовое

КОМПЛЕКТАЦИЯ

ME0456BK POWER ME0456WH POWER ME0456GR POWER

- Духовой шкаф
- Решетка
- Противень
- Винты (2 шт.)
- Руководство по эксплуатации

ME0458BK COMFORT ME0458WH COMFORT

- Духовой шкаф с утапливаемыми ручками
- Решетка
- Противень (2 шт.)
- Винты (2 шт.)
- Руководство по эксплуатации

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Срок службы – 10 лет.

Гарантия – 36 месяцев.

Изготовитель: Мефери Технолоджиз Ко., ЛТД

Китай, № 4501, 45/Ф, Блок А, № 530, Средняя часть проспекта Тяньфу, Зона Хай-Тек Чэнду, Китай (Сычуань) Пилотная зона свободной торговли
Сделано в Китае

Manufacturer: Meferi Technologies CO., LTD

China, No. 4501, 45/F, Block A, No. 530, Middle Section of Tianfu Avenue, Chengdu Hi-tech Zone, China (Sichuan) Pilot Free trade Zone

Импортёр в России/уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «МЕФЕРИ».

107023, Россия, Москва город, вн.тер.г. муниципальный округ Преображенское, Малая Семёновская ул., д. 11/2, стр. 7, этаж/помещение/комната 1/III/3.2