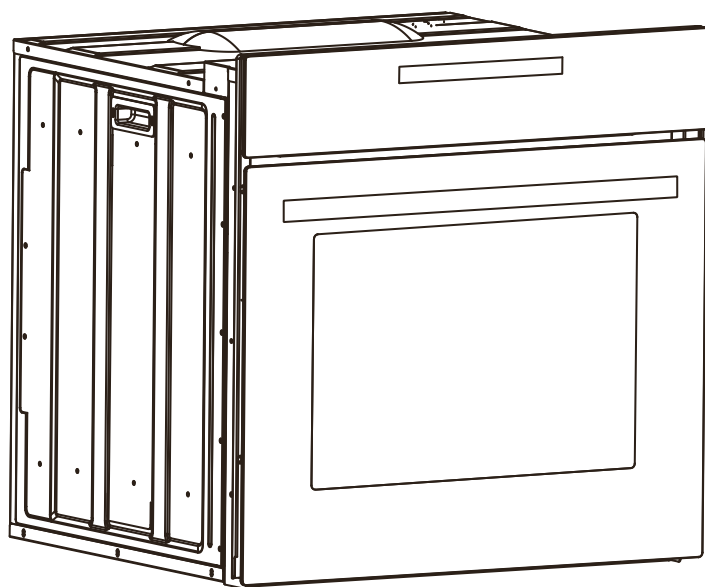


**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

[www.meferi-home.ru](http://www.meferi-home.ru)

V2



**ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ДУХОВОЙ ШКАФ**

ME06014BK ULTRA

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение бытовой техники MEFERI. Мы уверены, что данный духовой шкаф займет достойное место на Вашей кухне и будет радовать Вас долгие годы. Духовые шкафы MEFERI соответствуют самым высоким требованиям и отвечают мировым стандартам качества.

Для правильного и безопасного использования устройства, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции по эксплуатации. Просим Вас сохранять её на весь срок службы устройства. В инструкции даны полезные советы по уходу и обслуживанию духового шкафа, по его установке и использованию. Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, чтобы не допустить возможных несчастных случаев.

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 сертификате внутри упаковки.

Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам. При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность. Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

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

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....</b>                                             | <b>5</b>  |
| <b>ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ .....</b>                                             | <b>6</b>  |
| Особенности продукта .....                                                     | 6         |
| Описание устройства .....                                                      | 7         |
| Комплектация: решетка, противни .....                                          | 7         |
| <b>УСТАНОВКА.....</b>                                                          | <b>8</b>  |
| Установка духового шкафа .....                                                 | 8         |
| Электрическое соединение .....                                                 | 10        |
| Подключение .....                                                              | 10        |
| <b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА .....</b>                                           | <b>11</b> |
| Перед началом использования .....                                              | 11        |
| Панель управления.....                                                         | 11        |
| Указания по использованию духового шкафа.....                                  | 12        |
| Выбор программы приготовления .....                                            | 12        |
| Режим программирования длительности<br>приготовления .....                     | 13        |
| Режим программирования длительности<br>и времени окончания приготовления ..... | 13        |
| Настройка температуры и времени.....                                           | 14        |
| Установка таймера .....                                                        | 15        |
| Подсветка духового шкафа.....                                                  | 15        |
| Безопасность детей .....                                                       | 15        |
| Режим быстрого нагрева.....                                                    | 16        |
| Функция автоматического отключения .....                                       | 16        |
| Режимы работы духового шкафа.....                                              | 17        |
| Уровни размещения противней духового шкафа.....                                | 21        |
| Замена лампы в духовом шкафу .....                                             | 21        |

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>                                                        | <b>22</b> |
| Снятие дверцы .....                                                                           | 22        |
| Снятие внутренней стеклянной панели .....                                                     | 23        |
| <b>ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>                                                        | <b>23</b> |
| <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ .....</b>                                                    | <b>24</b> |
| Выпекание кондитерских изделий.....                                                           | 24        |
| Классический режим выпекания .....                                                            | 24        |
| Советы по выпечке .....                                                                       | 24        |
| Таблица - Запекание выпечки .....                                                             | 26        |
| Запекание мяса и рыбы.....                                                                    | 27        |
| Таблица - Приготовление мяса и рыбы .....                                                     | 28        |
| Приготовление на гриле.....                                                                   | 29        |
| Советы по приготовлению на гриле.....                                                         | 29        |
| Таблица - приготовление на гриле .....                                                        | 30        |
| <b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....</b>                                                       | <b>31</b> |
| <b>ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ,<br/>ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ.....</b> | <b>32</b> |
| Транспортировка.....                                                                          | 32        |
| Утилизация .....                                                                              | 33        |
| <b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....</b>                                                        | <b>34</b> |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- В процессе эксплуатации устройство сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части могут нагреваться во время использования. Во избежание ожогов не подпускайте к духовому шкафу маленьких детей.
- Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Запрещено чистить духовой шкаф с помощью пароочистителя, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Строго соблюдайте правила и требования, содержащиеся в настоящем руководстве по эксплуатации. Не допускайте к эксплуатации духового шкафа лиц, не ознакомившихся с содержанием настоящего руководства.
- Во время использования устройство нагревается, поэтому соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагретым элементам внутри духового шкафа.
- Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание возникновения аварийной ситуации.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте к устройству детей младше 8 лет, без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, умственными способностями или отсутствием достаточного опыта и знаний, при условии, что они находятся под надзором или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с данным устройством.

- Все сетевые шнуры должны размещаться на безопасном расстоянии от устройства.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием оборудования.
- Данный духовой шкаф следует использовать при комнатной температуре.
- Для защиты изделия от выхода из строя при перепадах и нестабильном напряжении в питающей сети обязательно использование стабилизатора напряжения.

## **ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ**

### **Особенности продукта**

- Разнообразие режимов

Благодаря большому разнообразию режимов (гриль, конвекция, расстойка теста, пицца и др.) прибор обеспечивает широкие кулинарные возможности — от выпечки до жарки.

- Увеличенный объем камеры 80 литров

Вместительная камера позволяет готовить крупные блюда для всей семьи, а также использовать несколько уровней одновременно.

- Надежные телескопические направляющие

Гарантируют легкое и комфортное выдвижение противней даже при максимальной нагрузке, делая использование духовки безопасным и удобным на каждом этапе готовки.

- Интуитивное сенсорное управление

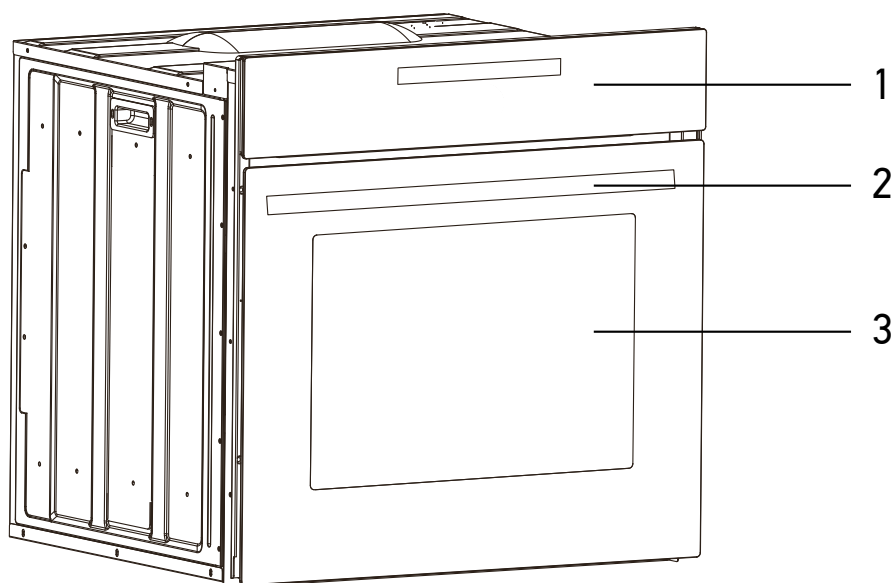
Позволяет легко настраивать температуру, время приготовления и дополнительные функции.

- Блокировка панели управления

Функция блокировки панели управления надежно отключает кнопки и сенсоры, исключая риск случайного запуска или изменения программы детьми.

## Описание устройства

### Схема устройства



1. Панель управления

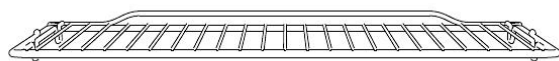
3. Дверца духового шкафа

2. Ручка дверцы духового шкафа

### Комплектация: решетка, противни

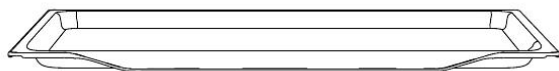
- Решетка

Используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом. На решетке имеются выступы для безопасного расположения решетки в противне или на столешнице.



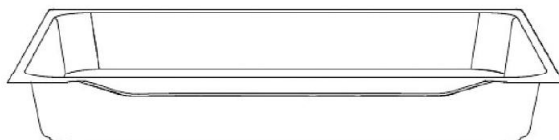
- Стандартный противень\*

Предназначен для приготовления выпечки.



- Глубокий противень (при наличии)\*

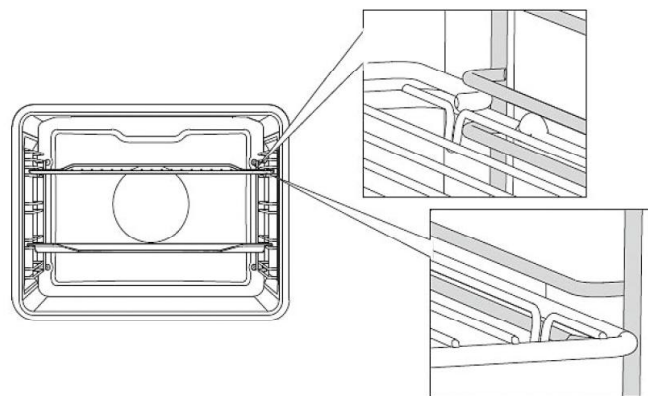
Предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока. При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле и вертеле.



---

\*Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Информация в инструкции является справочной. Уточняйте комплектацию у продавца.

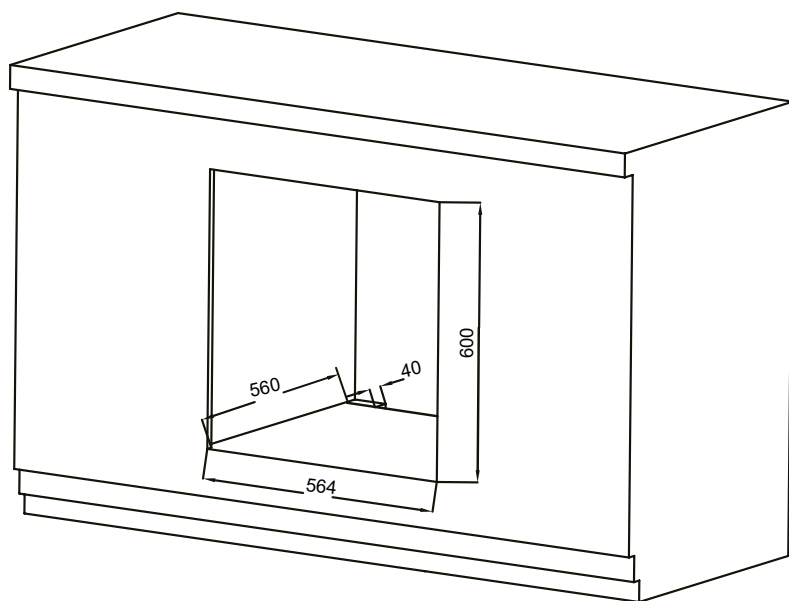
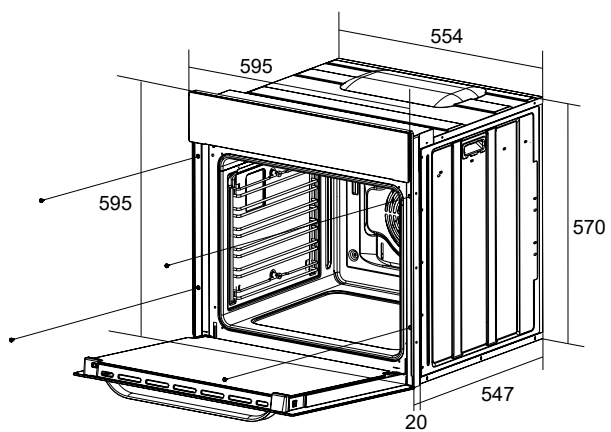
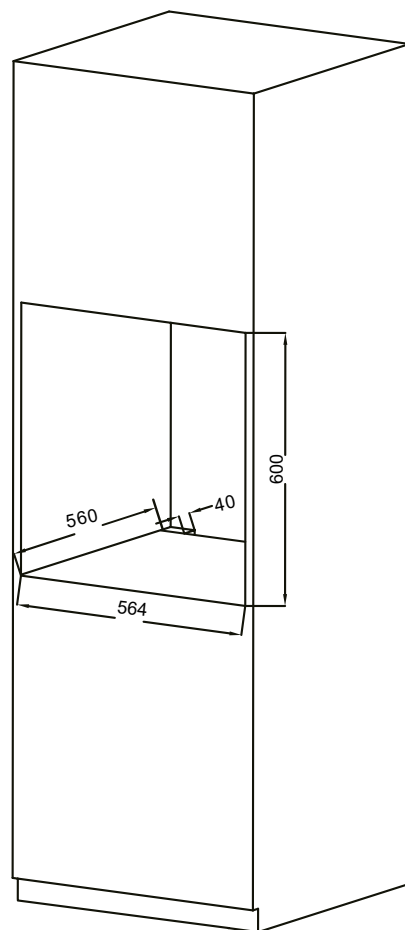
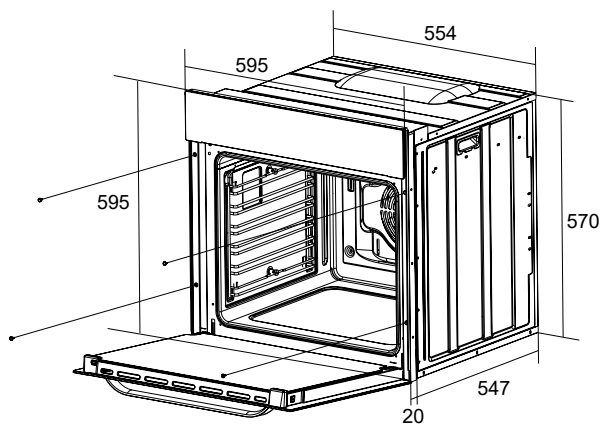
При наличии съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



## УСТАНОВКА

### Установка духового шкафа

- В соответствии с существующими техническими требованиями для соблюдения температурного режима на кухне должен быть сухой воздух и эффективная вентиляция.
- Основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели устройства в связи с выделением большого количества тепла при его работе.
- Уберите все упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) в недоступное для детей место, так как они представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или фольгу, что может привести, в частности, к удушью.
- Данный духовой шкаф является встраиваемым, что означает, что его заднюю и боковые стенки можно размещать рядом с предметом мебели или стеной помещения. Покрытие или облицовка, используемые на мебели, должны выдерживать температуру 100°C. Это предотвратит деформацию поверхности или отслаивание покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, необходимо предусмотреть около 2 см свободного пространства вокруг духового шкафа. Стена за духовым шкафом должна быть устойчивой к высоким температурам. Во время работы задняя сторона духового шкафа может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духового шкафа необходима ниша с размерами, указанными на схеме.
- Устройство должно быть заземлено.
- Полностью поместите духовой шкаф в нишу и закрепите четырьмя винтами в местах, показанных на схеме



## Электрическое соединение

### Предупреждение!

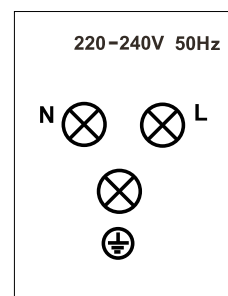
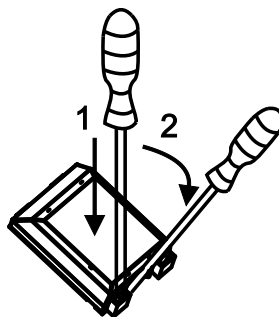
*Все электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным электриком. Не вносите никаких изменений в электрооборудование.*

*Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на заводской табличке, фактическому напряжению сети.*

- Провод заземления должен быть установлен таким образом, чтобы в случае выхода из строя предохранительного устройства он извлекался последним.
- В связи с выделением большого количества тепла при работе устройства, основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели духового шкафа.
- В соответствии с правилами электромонтажа при превышении напряжения стационарной проводки происходит полное отключение от сети электропитания посредством размыкания контактов по всем полюсам.

### Подключение

- С помощью отвертки откройте крышку разъема на задней панели прибора. Освободите два замка, расположенные по обе стороны от нижней части разъема.
- Сетевой кабель должен быть пропущен через предохранительное устройство, защищающее кабель сетевого питания от отсоединения.
- Надежно затяните предохранительное устройство и закройте крышку разъема.



### Цветовой код

L = ФАЗА, цвет – коричневый или черный.

N = НЕЙТРАЛЬ, цвет – синий или белый.

Следите за корректностью подключения фазы и нейтрали!

⊕ ЗЕМЛЯ = зеленый или желтозеленый.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

## Перед началом использования

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Выньте и промойте детали духового шкафа водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Разогрейте духовой шкаф до температуры 250°C в течение примерно 30 минут, после чего удалите все загрязнения и тщательно промойте поверхности.

## Осторожно!

*При первом нагреве духового шкафа возможно выделение дыма и появление специфического запаха. Это нормальное явление, которое прекратится примерно через 30 минут.*

## Панель управления



- |                                                                                                                    |                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»            |  - Время приготовления              |
|  - Подсветка духового шкафа     |  - Завершение времени приготовления |
|  - Настройка температуры/таймер |  - Кнопка «Старт/пауза»             |
|  - Кнопка выбора функций        |  - Кнопка «+»                       |
|  - Кнопка «-»                   |                                                                                                                        |

## Указания по использованию духового шкафа

1. При первом включении духового шкафа все индикаторы дисплея загораются на 1 с, часы по умолчанию показывают 12-00 и мигают.
2. Используйте кнопки «+» и «-» для установки часов. Подтвердите установку, нажав «▶||» или через 5 сек установленное время подтвердится автоматически.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд, чтобы включить устройство. После включения выбирается первая функция по умолчанию.
4. Выбрав необходимый режим работы духового шкафа и настроив значения температуры и времени, однократно нажмите «▶||», и устройство заработает.

### **Осторожно!**

- *Настроить часы можно только в режиме ожидания. Если необходимо заново настроить время после подтверждения настроек, нажмите кнопку настройки времени, чтобы установить необходимое значение (так же, как при первом включении в сеть электропитания);*
- *Если духовой шкаф подключен к электросети и включен, но режим работы не выбран, через 10 минут он возвращается в режим ожидания;*
- *Переключение между функциями осуществляется с помощью кнопок «+» и «-» и кнопки выбора функции.*

## Выбор программы приготовления

Включите духовой шкаф. Для выбора нужного режима приготовления используйте следующие элементы управления:

1. Кнопка «□» - Последовательный перебор режимов вперед. Каждое нажатие переключает программу на следующую по списку.
2. Кнопки «-» и «+»: Выбор режима в обе стороны. Кнопка «+» листает программы вперед, кнопка «-» — назад.

**Важно:** После того как вы выбрали нужный режим и перешли к настройке температуры или времени, кнопки «-» и «+» меняют свою функцию. На этом этапе они служат только для изменения значений параметров (температуры, длительности приготовления) и больше не переключают программы.

## Режим программирования длительности приготовления

1. После выбора режима программирования длительности приготовления нажмите кнопку настройки времени «», чтобы задать время (продолжительность) работы духового шкафа. При этом светится индикатор «», а интерфейс часов отображает установленное время непрерывной работы. Для переключения между настройками используйте кнопки «+» и «-». После завершения настройки нажмите «», чтобы ввести следующую настройку и подтвердить предыдущую, или нажмите кнопку включения, чтобы подтвердить сразу все настройки.
2. Когда духовой шкаф начинает работать, начинается обратный отсчет времени работы.
3. За одну минуту до завершения работы, индикатор времени начинает мигать, дисплей показывает обратный отсчет и когда он достигает 0, область отображения времени и кнопка установки времени начинают мигать, затем в течение 120 секунд звучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал может быть отключен нажатием любой кнопки или отключится автоматически через 120 секунд.

### **Осторожно!**

- Если необходимо отменить установленную длительность приготовления после ее подтверждения, установите время на «0:00». (После отмены устройство перейдет в режим работы с максимально допустимым временем приготовления).
- При бездействии в течение 10 минут после завершения приготовления духовой шкаф перейдет в режим ожидания.
- По мере нагревания духового шкафа три сегмента значка «» будут загораться по очереди. Когда нужна температура будет достигнута, значок «» будет гореть полностью.

## Режим программирования длительности и времени окончания приготовления

После завершения настройки времени приготовления нажмите «» для установки времени завершения процесса готовки, замигает символ «». Используйте кнопки «+» и «-» для выбора нужного значения. После завершения настройки нажмите «», чтобы ввести следующее значение и подтвердить предыдущие настройки, или нажмите «Пуск» для подтверждения всех настроек.

После завершения программирования длительности и времени окончания приготовления, на дисплее отобразится время завершения работы духового шкафа. При достижении заданного значения времени приготовления духовой шкаф начнет работать таким же образом, как в режиме программирования только длительности приготовления.

Например: часы показывают 12:00, продолжительность приготовления установлена на 30 минут. После установки времени окончания приготовления на 14:00 включается автоматический режим и на таймере отображается время окончания приготовления 14:00 и горит кнопка установки времени. В 13:30 духовка начнет работать.

### ***Осторожно!***

- *Диапазон времени окончания кулинарной обработки: текущее время < время окончания приготовления < текущее время + 24 часа.*
- *Окончание времени приготовления = текущее время + время приготовления + время ожидания.*
- *В режиме ожидания подсветка духового шкафа отключена. После начала приготовления подсветка включается и отключается через 1 минуту.*

### **Настройка температуры и времени**

Выберите режим работы духового шкафа. Если вы хотите изменить температуру и время работы в заданном режиме перед началом работы, нажмите кнопку «».

1. После выбора режима приготовления на дисплее отображается значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку температуры, значок температуры начнет мигать. Установите желаемую температуру с помощью кнопок «+» и «-». После завершения настройки нажмите «», чтобы подтвердить выбор.
2. Если необходимо изменить рабочее время или температуру во время работы, необходимо сначала нажать кнопку «», после чего установить желаемые время и температуру как указано выше. Завершите настройку, нажав кнопку «». Духовой шкаф изменит режим работы в соответствии с новыми параметрами настройки.

## Установка таймера

1. Чтобы установить таймер, нажмите «». Используйте кнопки «+» и «-», чтобы задать необходимое значение времени. После окончания настройки нажмите «», затем введите следующее значение. Нажмите «Пуск», чтобы таймер начал обратный отсчет.
2. По истечении времени работы таймера раздастся звуковой сигнал продолжительностью 90 секунд. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал также отключается автоматически через 90 секунд, а значок будильника гаснет.
3. Если требуется остановить работу таймера после его запуска, необходимо задать значение времени «00:00».

## Подсветка духового шкафа

1. Подсветку духового шкафа можно включать/выключать с помощью кнопки подсветки духового шкафа.
2. При включении духового шкафа подсветка включится на 1 минуту после чего автоматически выключится (для выключения энергосберегающего режима нажмите кнопку в течение 15 секунд).
3. В режиме паузы подсветка также отключена (подсветку можно включить нажатием кнопки подсветки, после чего она автоматически отключится через 1 минуту). После выхода из режима паузы подсветка включается вместе с нагревательным элементом и отключается через 1 минуту.

## Безопасность детей

1. Для включения функции блокировки от детей в режиме включения нажмите и удерживайте кнопку «» и «-» в течение 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал; все кнопки духового шкафа, кроме кнопки включения и кнопки включения освещения, работать не будут. Включение/отключение блокировки от детей не влияет на работу имеющихся настроек.
2. Нажмите и удерживайте кнопки «» и «-» в течение 3 секунд, чтобы отключить блокировку от детей и вернуться к выбранному ранее режиму. При включении режима блокировки от детей нажатие кнопок панели управления, будет сопровождаться звуковым сигналом, и кнопка «» мигнет 3 раза. Функция блокировки от детей не отключается при включении и выключении духового шкафа. Если

функция блокировки от детей была включена, она остается активной и после выключения и повторного включения духового шкафа. В режиме ожидания блокировку от детей можно только выключить, но не включить.

## **Режим быстрого нагрева**

Чтобы войти в режим быстрого нагрева, во время работы выбранной функции одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки «» и «+». Для отмены нагрева повторите действие.

Работа в режиме нагрева: верхний внутренний нагревательный элемент + верхний внешний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + вентилятор

Режим поддержания температуры: после достижения заданной температуры используйте духовой шкаф в соответствии с выбранной функцией.

Режим быстрого предварительного нагрева: трехсегментный значок термометра мигает с периодичностью 0,5 сек. Это означает, что духовой шкаф находится в режиме быстрого предварительного нагрева.

Примечание: Режим быстрого нагрева доступен только для функций 2-9, для работы которых духовой шкаф разогревается выше 150 градусов.

## **Функция автоматического отключения**

Каждый режим имеет максимальную продолжительность работы. Функция автоматического отключения имеет следующие параметры:

| Температура | Продолжительность работы |
|-------------|--------------------------|
| 35-120°C    | 24 часа                  |
| 121-200°C   | 6 часов                  |
| 201-250°C   | 4 часа                   |

Установленное пользователем время приготовления в духовом шкафу является приоритетным по отношению к функции автоматического выключения (например, при температуре 201°C– 250°C предустановленное автоматическое отключение произойдет через 4 часа, но продолжительность времени приготовления установлено на 5 часов, поэтому духовой шкаф не выключится автоматически через 4 часа, а продолжит работу до истечения 5 часов).

## Режимы работы духового шкафа



### Размораживание

Функция размораживания продуктов.



### Выпечка

В этом режиме используются верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию в духовом шкафу.



### Выпечка с конвекцией

Режим одновременного использования верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора позволяет распределять горячий воздух в камере духового шкафа, обеспечивая равномерную температуру приготовления.



### Большой гриль

При этом режиме тепло поступает от нагревательного элемента гриля и верхнего нагревательного элемента. «Большой гриль» обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления на гриле больших порций.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



### Гриль с конвекцией

В этом режиме используется вентилятор, обеспечивающий обдув продуктов горячим воздухом, поступающим от нагревательного элемента гриля.

Рекомендации при использовании режимов приготовления на гриле:

- Размещайте решетку для гриля на уровне 4 или 5.
- Включайте гриль на 5 минут перед использованием для предварительного прогрева камеры духового шкафа.
- При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.

## **Подогрев**

Режим подогрева духового шкафа, при котором используется тепло только от нижнего элемента.

## **Принудительная конвекция**

Эта функция включает нагревательный элемент и вентилятор, находящиеся за задней стенкой духового шкафа. Нагрев камеры духового шкафа осуществляется с помощью принудительной конвекции. Такой нагрев обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущества принудительной конвекции:

- Сокращение времени нагрева духового шкафа и предварительного нагрева.
- Возможность запекания на двух уровнях (положениях противней) одновременно.
- Улучшение вкуса блюд за счет сохранения сочности мяса.

## **Принудительная конвекция с подогревом**

При работе этой функции используются циркуляционный тепловентилятор и нижний нагревательный элемент. Дополнительное пропекание снизу для блюд, размещенных на уровне 3 или 4. При выборе функции  отображается значение температуры 180°C заданное по умолчанию. Его можно изменить с помощью кнопки настройки температуры.

## **Классическая выпечка с конвекцией**

В этом режиме используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Идеально подходит для некоторых видов выпечки и блюд, запекаемых в специальной посуде.

## **Расстойка теста**

В этом режиме работают вентилятор и задний нагревательный элемент.

Примечание: если температура в камере превышает предельное значение для данного режима, включить его невозможно.

## Пицца

Эта функция включает ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ духового шкафа до 250°C.

- Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего нагревательного элемента по всей камере духового шкафа.
- Отлично подходит для приготовления пиццы, так как позволяет пропечь тесто, не пережаривая начинку.
- Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для выпечки пиццы не менее 1 часа. Готовьте пиццу на уровне 1 или 2.

| Пицца                   | Тип           | Аксессуары/кухонная посуда | Уровень | Температура °C | Время приготовления в минутах |
|-------------------------|---------------|----------------------------|---------|----------------|-------------------------------|
| Замороженная            | Тонкое тесто  | Проволочная решетка        | 2       | 200            | 15-20                         |
|                         | Толстое тесто | Проволочная решетка        | 2       | 200            | 20-25                         |
| Домашнего приготовления | Тонкое тесто  | Противень для выпечки      | 2       | 200            | 10-15                         |
|                         | Тонкое тесто  | Противень для пиццы        | 2       | 250            | 8-12                          |
|                         | Толстое тесто | Противень для выпечки      | 2       | 200            | 15-20                         |
|                         | Толстое тесто | Противень для пиццы        | 2       | 200            | 15-20                         |

За исключением режима «310°C», если не установить продолжительность приготовления для режима «Пицца», духовой шкаф будет работать пока вы не отключите его вручную. Контролируйте степень готовности продуктов, чтобы избежать их подгорания.

Температура 310°C подходит для приготовления домашней пиццы на тонком тесте.

Поставьте противень для пиццы или другие емкости в духовой шкаф для разогрева. Когда температура достигнет нужного значения, выложите пиццу в предварительно подогретый контейнер. Благодаря высокой температуре внутри духового шкафа и контейнера пицца будет готова примерно через 5 минут. Максимальное время работы духовки в режиме «Пицца 310C» – 30 минут. Его нельзя изменить.

## Сушка

В этом режиме включены как задний обогреватель, так и вентилятор. После запуска функции заданная температура отображается непосредственно на дисплее. Рекомендуемая температура воздуха для сушки 60-100°C.

Примечание: использование температуры выше 100 °C может привести к пересушиванию продуктов.

| Меню                      | Подготовка                  | Температура | Время                         | Уровень |
|---------------------------|-----------------------------|-------------|-------------------------------|---------|
| Капустный лист            | Отварить                    | 70 °C       | 1 ч. 30 мин.                  | 3       |
| Фасоль                    | Отварить                    | 55 °C       | 3 ч.                          | 3       |
| Дольки сладкого картофеля | Пропарить                   | 55 °C       | 13 ч., перевернуть через 2 ч. | 3       |
| Ломтики манго             | -                           | 70 °C       | 8 ч., перевернуть через 4 ч.  | 3       |
| Ломтики банана            | Замочить в подсоленной воде | 55 °C       | 7 ч., перевернуть через 2 ч.  | 3       |
| Дольки лимона             | -                           | 55 °C       | 15 ч., перевернуть через 2 ч. | 3       |
| Дольки яблока             | Замочить в подсоленной воде | 55 °C       | 8 ч., перевернуть через 2 ч.  | 3       |
| Сырая нежирная свинина    | -                           | 55 °C       | 7 ч., перевернуть через 2 ч.  | 3       |
| Сырая куриная грудка      | -                           | 70 °C       | 5 ч., перевернуть через 1 ч.  | 3       |
| Креветки в панцире        | Отварить                    | 70 °C       | 6 ч., перевернуть через 2 ч.  | 3       |
| Вяленая говядина          | Отварить и замариновать     | 90 °C       | 2 ч.                          | 3       |

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приближенными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

## Аэрогриль

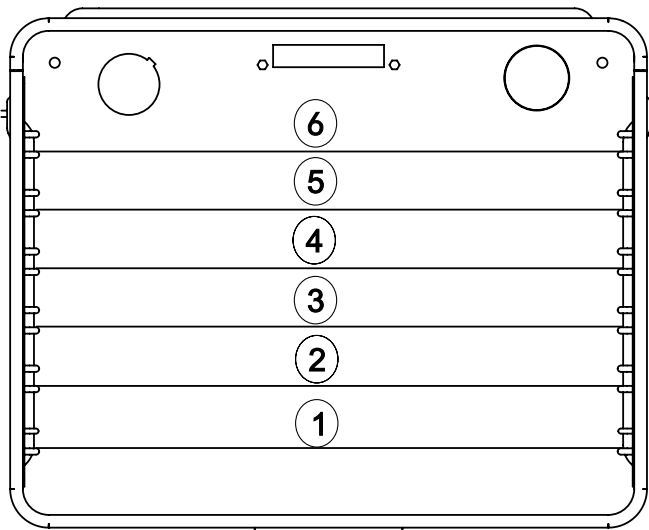
Быстрое приготовление с помощью нагревательного элемента гриля, нижнего нагревательного элемента, заднего нагревательного элемента и заднего вентилятора. Рекомендуется использовать вместо традиционной жарки.

| Продукты         | Температура | Время      | Уровень |
|------------------|-------------|------------|---------|
| Нагеттсы куриные | 200 °C      | 20-25 мин. | 3       |
| Куриные крылышки | 200 °C      | 18-23 мин. | 3       |
| Рыбное филе      | 180 °C      | 23-27 мин. | 3       |
| Картофель фри    | 200 °C      | 17-20 мин. | 4       |
| Луковые кольца   | 200 °C      | 15-18 мин. | 4       |

## Уровни размещения противней духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрено 6 уровней, на которых можно устанавливать противни и формы для выпечки (см. иллюстрацию).

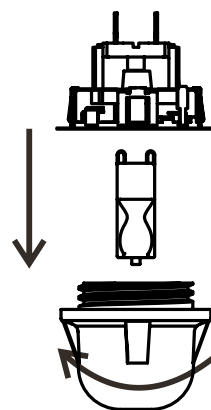
Рекомендуемые уровни указаны в таблицах рецептов в этом руководстве. Уровни всегда нумеруются в направлении снизу вверх.



## Замена лампы в духовом шкафу

**ВАЖНО!** Перед любым техобслуживанием прибор должен быть отключен от электросети. Если перед этим вы пользовались духовым шкафом, дайте камере духового шкафа и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступать к обслуживанию.

- Отвинтите защитную стеклянную крышку. После снятия крышки рекомендуется вымыть и высушить защитный колпак перед его установкой на место.
- Осторожно извлеките старую лампочку и вставьте новую, подходящую для высоких температур (300°C), со следующими характеристиками: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите на место защитный колпак.



**ВАЖНО!** Во избежание повреждения эмали духового шкафа или патрона лампы запрещается использовать отвертки или другие инструменты для снятия защитной крышки лампы. Снимать крышку можно только руками.

**ВАЖНО!** Не выполняйте замену лампы голыми руками, так как следы от пальцев могут привести к преждевременному выходу лампы из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

### **ВАЖНО ПОМНИТЬ:**

На замену лампы гарантия не распространяется.

# ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

## Снятие дверцы

Дверцу можно снять для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания.

Чтобы снять дверцу, сначала откиньте предохранительную защелку петли вверх.

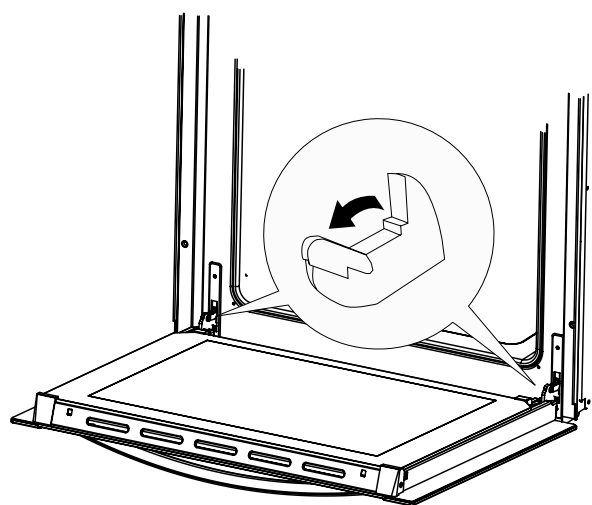
Аккуратно прикройте дверцу примерно наполовину, затем поднимите дверцу и потяните ее на себя.

Для установки дверцы на место выполните эти шаги в обратном порядке.

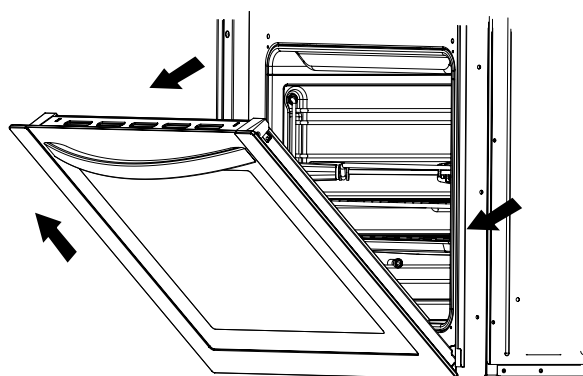
При установке дверцы убедитесь, что выступающая часть петли (см. рисунок) входит в паз петли на раме корпуса.



После установки дверцы не забудьте опустить предохранительную защелку. Невыполнение этого требования может привести к повреждению петли при закрытии дверцы.



Перемещение  
предохранительных  
защелок петли

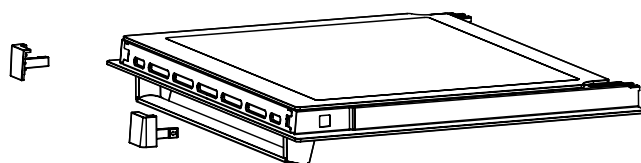


Снятие дверцы

## Снятие внутренней стеклянной панели

Снимите верхние угловые элементы двери (2 шт). Это можно сделать, нажав на выступы, отмеченные стрелками, по обеим сторонам двери, при этом угловые элементы выдвинутся.

Слегка приподнимите край внутренней стеклянной панели, а затем извлеките ее из нижних фиксаторов. Таким же образом можно снять среднюю стеклянную панель. Выполните эти шаги в обратном порядке, чтобы установить стеклянную панель на место.



Снятие внутренней  
стеклянной панели

## ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При сбое, неисправности или других неполадках на индикаторе времени будут отображаться некоторые коды ошибок, их значения описаны ниже:

| ОБОЗНАЧЕНИЕ | ОШИБКА                                                                                       | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ                                                                                                                 |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01         | Не работает температурный датчик/электрическая цепь разомкнута/электрическая цепь неисправна | Система управления не обнаруживает датчик температуры, духовой шкаф перестанет нагреваться.<br>Температура в помещении ниже -5°C. |
| E02         | Дисплей некорректно подсоединен к панели электропитания                                      | Проблемы с подключением или плохой контакт.                                                                                       |
| E04         | Короткое замыкание в датчике температуры                                                     | Обнаружено короткое замыкание в датчике, духовой шкаф перестает нагреваться.                                                      |
| E04         | Ошибка при долгом нажатии кнопки                                                             | После удерживания кнопки, нажатой более 15 секунд, раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится код ошибки.                  |

**ВАЖНО!** Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

## Выпекание кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора.

*Важно помнить:*

Рекомендации по приготовлению в следующих таблицах приведены для примера и могут быть скорректированы в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.

Если нужное блюдо отсутствует в списке, используйте наиболее близкий по составу рецепт.

## Классический режим выпекания

- Естественная конвекция создает идеальные условия для выпекания в центральной части духового шкафа. Этот режим идеально подходит для сухой выпечки, хлебобулочных изделий и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпечки/запекания на решетку. Вынимайте решетку только в том случае, если вы используете противень для выпечки, который входит в комплект духового шкафа.
- Не ставьте выпекаемое изделие в духовой шкаф, пока он не нагреется до необходимой температуры.

## Советы по выпечке

*Как узнать, пропекся ли пирог до конца?*

Проткните пирог деревянной шпажкой/зубочисткой в месте наибольшей толщины. Если тесто не прилипает к шпажке, пирог пропекся до конца.

*Пирог опал*

Проверьте рецепт. В следующий раз попробуйте сократить количество жидких компонентов. Соблюдайте время перемешивания или взбивания, особенно при использовании электрического миксера, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

*Пирог не подрумянился снизу*

Для получения наилучшего результата рекомендуем использовать более темную форму для выпечки. В следующий раз для завершения выпекания можно попробовать переставить форму на один уровень ниже или включить нижний нагрев.

*Чизкейк не пропечен до нужного уровня*

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпечки.

Важно помнить:

Диапазоны температур и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем выбирать более низкую температуру для начала и повышать ее на более поздних стадиях выпекания, если это необходимо.

## Таблица - Запекание выпечки

| Вид кондитерской выпечки                | Уровень духового шкафа<br>(см. подраздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Уровень духового шкафа<br>(см. подраздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Время выпечки (в мин.) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Сладкая выпечка</b>                  |                                                                                              |                                                                                                       |                                                                                              |                                                                                                         |                        |
| Пирог с изюмом                          | 2                                                                                            | 160-170                                                                                               | 2                                                                                            | 150-160                                                                                                 | 55-70                  |
| Коржевой торт                           | 2                                                                                            | 160-170                                                                                               | 2                                                                                            | 150-160                                                                                                 | 60-70                  |
| Новогодний торт<br>(в форме для пирога) | 2                                                                                            | 160-170                                                                                               | 2                                                                                            | 150-160                                                                                                 | 45-60                  |
| Чизкейк<br>(в форме для пирога)         | 2                                                                                            | 180-190                                                                                               | 3                                                                                            | 160-170                                                                                                 | 60-80                  |
| Фруктовый пирог                         | 2                                                                                            | 190-200                                                                                               | 3                                                                                            | 170-180                                                                                                 | 50-70                  |
| Фруктовый пирог с глазурью              | 2                                                                                            | 180-190                                                                                               | 3                                                                                            | 160-170                                                                                                 | 60-70                  |
| Бисквит                                 | 2                                                                                            | 180-190                                                                                               | 2                                                                                            | 160-170                                                                                                 | 30-40                  |
| Слоеный пирог                           | 3                                                                                            | 190-200                                                                                               | 3                                                                                            | 170-180                                                                                                 | 25-35                  |
| Тесто для фруктового пирога             | 3                                                                                            | 180-190                                                                                               | 3                                                                                            | 160-170                                                                                                 | 50-70                  |
| Вишневый пирог                          | 3                                                                                            | 190-210                                                                                               | 3                                                                                            | 170-200                                                                                                 | 30-50                  |
| Желе-ролл                               | 3                                                                                            | 190-200                                                                                               | 3                                                                                            | 170-180                                                                                                 | 15-25                  |
| Фруктовый веер                          | 3                                                                                            | 160-170                                                                                               | 3                                                                                            | 150-160                                                                                                 | 25-35                  |
| Сдобные булочки                         | 2                                                                                            | 190-210                                                                                               | 3                                                                                            | 180-210                                                                                                 | 35-50                  |
| Рождественский пирог                    | 2                                                                                            | 180-190                                                                                               | 3                                                                                            | 170-200                                                                                                 | 45-70                  |
| Яблочный пирог                          | 2                                                                                            | 190-210                                                                                               | 3                                                                                            | 170-200                                                                                                 | 40-60                  |
| Выпечка из слоеного теста               | 2                                                                                            | 180-190                                                                                               | 3                                                                                            | 160-170                                                                                                 | 40-60                  |
| <b>Пикантная выпечка</b>                |                                                                                              |                                                                                                       |                                                                                              |                                                                                                         |                        |
| Рулет с беконом                         | 2                                                                                            | 190-200                                                                                               | 3                                                                                            | 170-180                                                                                                 | 45-60                  |
| Пицца                                   | 2                                                                                            | 220-240                                                                                               | 3                                                                                            | 210-230                                                                                                 | 30-45                  |
| Хлебобулочные изделия                   | 2                                                                                            | 200-220                                                                                               | 3                                                                                            | 180-210                                                                                                 | 50-60                  |
| Рулеты                                  | 2                                                                                            | 210-230                                                                                               | 3                                                                                            | 200-220                                                                                                 | 30-40                  |
| <b>Кондитерские изделия</b>             |                                                                                              |                                                                                                       |                                                                                              |                                                                                                         |                        |
| Рулет с тмином                          | 3                                                                                            | 180-190                                                                                               | 3                                                                                            | 160-170                                                                                                 | 15-25                  |
| Печенье                                 | 3                                                                                            | 180-190                                                                                               | 3                                                                                            | 160-170                                                                                                 | 20-30                  |
| Датская выпечка                         | 3                                                                                            | 190-210                                                                                               | 3                                                                                            | 170-200                                                                                                 | 20-35                  |
| Слоеные пирожные                        | 3                                                                                            | 200-210                                                                                               | 3                                                                                            | 180-200                                                                                                 | 20-30                  |
| Профитроли                              | 3                                                                                            | 190-210                                                                                               | 3                                                                                            | 170-200                                                                                                 | 25-45                  |
| <b>Замороженная выпечка</b>             |                                                                                              |                                                                                                       |                                                                                              |                                                                                                         |                        |
| Яблочный пирог                          | 2                                                                                            | 190-210                                                                                               | 3                                                                                            | 170-200                                                                                                 | 50-70                  |
| Чизкейк                                 | 2                                                                                            | 190-200                                                                                               | 3                                                                                            | 170-180                                                                                                 | 65-85                  |
| Пицца                                   | 2                                                                                            | 210-230                                                                                               | 3                                                                                            | 200-220                                                                                                 | 20-30                  |
| Картофель дольками                      | 2                                                                                            | 210-230                                                                                               | 3                                                                                            | 200-220                                                                                                 | 20-35                  |
| Картофель фри                           | 2                                                                                            | 210-230                                                                                               | 3                                                                                            | 200-220                                                                                                 | 20-35                  |

## **Запекание мяса и рыбы**

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора.

- **Советы по запеканию**

Для наилучшего результата используйте противни со светлой эмалью, жаростойкую стеклянную посуду, глиняную или чугунную посуду.

Накрывая жаркое или заворачивая его в фольгу, вы сохраните его сочность, а также защитите духовой шкаф от загрязнения.

Если не накрывать жаркое, время приготовления сократится. Крупные куски мяса можно класть прямо на решетку гриля над противнем.

### **Важно помнить:**

Температурный диапазон температур и время запекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса.

- При запекании крупных кусков мяса в духовом шкафу может образовываться чрезмерное количество пара, что приводит к конденсации влаги на дверце. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. По окончании запекания тщательно протрите дверцу и стекло духового шкафа.
- Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать в середине приготовления.
- При обжаривании на решетке гриля убедитесь, что решетка правильно расположена по отношению к противню, куда будет собираться стекающий сок и жир.
- Никогда не оставляйте жаркое остывать в духовом шкафу, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию элементов духового шкафа.

## Таблица - Приготовление мяса и рыбы

| Вид мяса или рыбы                        | Вес (в гр.) | Уровень духового шкафа<br>(см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Уровень духового шкафа<br>(см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Время запекания (в мин.) |
|------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Говядина</b>                          |             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                         |                          |
| Говяжья корейка                          | 1000        | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 2                                                                                         | 200-220                                                                                                 | 100-120                  |
| Говяжья корейка                          | 1500        | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 2                                                                                         | 200-220                                                                                                 | 120-150                  |
| Ростбиф с кровью                         | 1000        | 2                                                                                         | 230-240                                                                                               | 2                                                                                         | 220-230                                                                                                 | 30-40                    |
| Говяжий стейк (сильная степень прожарки) | 1000        | 2                                                                                         | 230-240                                                                                               | 2                                                                                         | 220-230                                                                                                 | 40...50                  |
| <b>Свинина</b>                           |             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                         |                          |
| Запеченная свинина с кожей               | 1500        | 2                                                                                         | 190-200                                                                                               | 2                                                                                         | 170-180                                                                                                 | 140-160                  |
| Пашина (бок)                             | 1500        | 2                                                                                         | 200-210                                                                                               | 2                                                                                         | 180-190                                                                                                 | 120-150                  |
| Пашина (бок)                             | 2000        | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 2                                                                                         | 170-200                                                                                                 | 150-180                  |
| Свиная корейка                           | 1500        | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 2                                                                                         | 200-220                                                                                                 | 120-140                  |
| Мясной рулет                             | 1500        | 2                                                                                         | 210-230                                                                                               | 2                                                                                         | 200-220                                                                                                 | 120-140                  |
| Свиная котлета на кости                  | 1500        | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 2                                                                                         | 170-200                                                                                                 | 100-120                  |
| Рубленые котлеты                         | 1500        | 2                                                                                         | 220-230                                                                                               | 2                                                                                         | 210-220                                                                                                 | 60-70                    |
| <b>Телятина</b>                          |             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                         |                          |
| Рулет из телятины                        | 1500        | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 2                                                                                         | 170-200                                                                                                 | 90-120                   |
| Телячье бедро                            | 1700        | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 2                                                                                         | 170-200                                                                                                 | 120-130                  |
| <b>Баранина</b>                          |             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                         |                          |
| Бараньи ребрышки                         | 1500        | 2                                                                                         | 200-210                                                                                               | 2                                                                                         | 180-200                                                                                                 | 100-120                  |
| Баранья лопатка на кости                 | 1500        | 2                                                                                         | 200-210                                                                                               | 2                                                                                         | 180-200                                                                                                 | 120-130                  |
| <b>Дичь</b>                              |             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                         |                          |
| Заячьи ребрышки                          | 1500        | 2                                                                                         | 200-220                                                                                               | 2                                                                                         | 180-210                                                                                                 | 100-120                  |
| Заячья лопатка на кости                  | 1500        | 2                                                                                         | 200-220                                                                                               | 2                                                                                         | 180-210                                                                                                 | 100-120                  |
| Ветчина из кабана                        | 1500        | 2                                                                                         | 200-220                                                                                               | 2                                                                                         | 180-210                                                                                                 | 100-120                  |
| <b>Птица</b>                             |             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                         |                          |
| Курица целиком                           | 1200        | 2                                                                                         | 210-220                                                                                               | 2                                                                                         | 200-210                                                                                                 | 60-70                    |
| Курица целиком                           | 1500        | 2                                                                                         | 210-220                                                                                               | 2                                                                                         | 200-210                                                                                                 | 70-90                    |
| Утка                                     | 1700        | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 2                                                                                         | 170-200                                                                                                 | 120-150                  |
| Гусь                                     | 4000        | 2                                                                                         | 170-180                                                                                               | 2                                                                                         | 150-160                                                                                                 | 180-200                  |
| Индейка                                  | 5000        | 2                                                                                         | 160-170                                                                                               | 2                                                                                         | 140-150                                                                                                 | 180-240                  |
| <b>Рыба</b>                              |             |                                                                                           |                                                                                                       |                                                                                           |                                                                                                         |                          |
| Рыба целиком                             | 1000        | 2                                                                                         | 210-220                                                                                               | 2                                                                                         | 200-210                                                                                                 | 50-60                    |
| Рыбное суфле                             | 1500        | 2                                                                                         | 190-210                                                                                               | 2                                                                                         | 170-200                                                                                                 | 50-70                    |

## **Приготовление на гриле**

Интенсивное выделение тепла инфракрасным элементом сильно нагревает духовой шкаф и его принадлежности.

Используйте перчатки и подходящие принадлежности для гриля.

Во избежание контакта с горячим жиром и ожога, при приготовлении блюд на гриле используйте длинные щипцы для гриля.

Не оставляйте работающий гриль без надзора.

При избыточном нагреве еда может подгореть, что создает риск возгорания. Не позволяйте детям находиться рядом с работающим грилем.

Гриль идеально подходит для поджаривания нежирных колбасок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания различных блюд или образования хрустящей корочки.

## **Советы по приготовлению на гриле**

### Важно помнить:

Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от типа, размера и качества мяса.

Готовить на гриле необходимо при закрытой дверце духовки.

Гриль нужно предварительно разогреть в течение 3 минут.

Перед тем, как укладывать продукты на решетку гриля, смажьте ее маслом, чтобы продукты не прилипали к решетке. Установите решетку над противнем, куда будет стекать выделяющийся жир и сок.

В середине приготовления переверните мясо. В случае небольших кусков мяса потребуется перевернуть их только один раз, тогда как при приготовлении крупных кусков мяса может потребоваться перевернуть их несколько раз. Для переворачивания мяса используйте подходящие щипцы.

Тщательно очищайте духовой шкаф и его принадлежности после каждого использования, чтобы продлить срок службы вашего устройства.

# Таблица - приготовление на гриле

| Вид мяса                              | Вес (в гр.) | Уровень духового шкафа<br>(см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа») | Температура (°C)<br> | Время запекания<br>(в мин.)                          |
|---------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Мясо и сосиски</b>                 |             |                                                                                           |                                                                                                        |                                                      |
| 2 стейка из говядины слабой прожарки  | 400         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 14-16                                                |
| 2 стейка из говядины средней прожарки | 400         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 16-20                                                |
| 2 стейка из говядины сильной прожарки | 400         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 20-23                                                |
| 2 филе из свиной шейки                | 350         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 19-23                                                |
| 2 свиные отбивные                     | 400         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 20-23                                                |
| 2 стейка из телятины                  | 700         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 19-22                                                |
| 4 котлеты из баранины                 | 700         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 15-18                                                |
| 4 сосиски на гриле                    | 400         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 9-14                                                 |
| 1 половина курицы                     | 1400        | 3                                                                                         | 240-250                                                                                                | 28-33 (с одной стороны),<br>23-28 (с другой стороны) |
| <b>Рыба</b>                           |             |                                                                                           |                                                                                                        |                                                      |
| Филе лосося                           | 400         | 4                                                                                         | 240                                                                                                    | 19-22                                                |
| Рыба, запеченная в фольге             | 500         | 4                                                                                         | 230                                                                                                    | 10-13                                                |
| <b>Тосты</b>                          |             |                                                                                           |                                                                                                        |                                                      |
| 4 ломтика белого хлеба                | 200         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 1,5-3                                                |
| 2 ломтика белого хлеба                | 200         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 2-3                                                  |
| Сэндвич из тостов                     | 600         | 5                                                                                         | 240                                                                                                    | 4-7                                                  |
| <b>Мясо/птица</b>                     |             |                                                                                           |                                                                                                        |                                                      |
| Курица                                | 1000        | 3                                                                                         | 180-200                                                                                                | 60-70                                                |
| Запеченная свинина                    | 1500        | 3                                                                                         | 160-180                                                                                                | 90-120                                               |
| Свиная шея                            | 1500        | 3                                                                                         | 160-180                                                                                                | 100-180                                              |
| Свиная рулька                         | 1000        | 3                                                                                         | 160-180                                                                                                | 120-160                                              |
| Ростбиф                               | 1500        | 3                                                                                         | 190-200                                                                                                | 40-80                                                |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                             |                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модель</b>               | <b>МЕ06014ВК ULTRA</b>                                                                        |
| Напряжение                  | 220-240 В 50 Гц                                                                               |
| Полная мощность             | 3150 Вт                                                                                       |
| Верхний нагрев              | 850 Вт                                                                                        |
| Комбинированный гриль       | 1100 Вт                                                                                       |
| Нижний нагреватель          | 1150 Вт                                                                                       |
| Тепловентилятор             | 1600 Вт                                                                                       |
| Вентилятор                  | •                                                                                             |
| Класс энергоэффективности   | A                                                                                             |
| Вес нетто                   | 32 кг                                                                                         |
| Вес брутто                  | 36 кг                                                                                         |
| Размер без упаковки (ВхШхГ) | 595х595х567 мм                                                                                |
| Размер в упаковке (ВхШхГ)   | 660х665х652 мм                                                                                |
| Комплектация                | решетка;<br>телескопические направляющие<br>(1 комплект);<br>противень(1 шт.);<br>инструкция; |

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

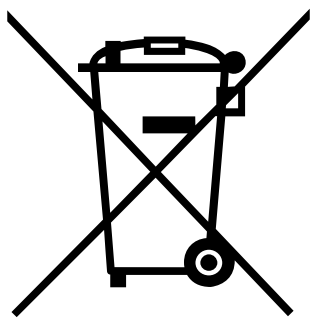
# **ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ**

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка».
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 10 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

## **Транспортировка**

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

## Утилизация



- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

- Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

- Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
- Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

## **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

С информацией о сроке службы устройства и условиями предоставления гарантии Вы можете ознакомиться в Гарантийном сертификате, входящем в комплект поставки, а также на Официальном сайте MEFERI:  
**[www.meferi-home.ru](http://www.meferi-home.ru)**

**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