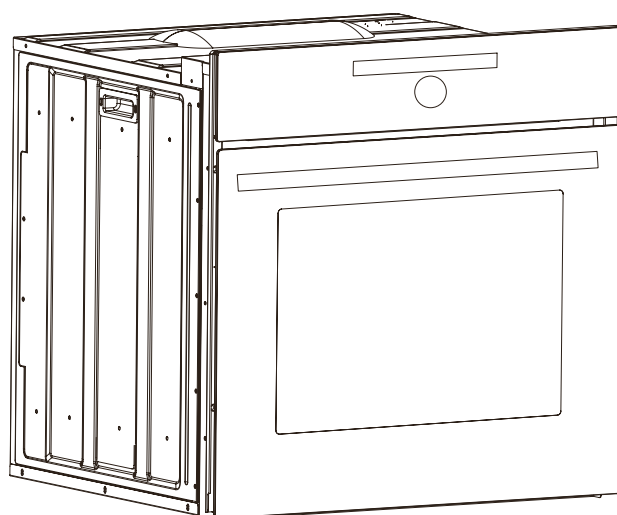


**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**V2**

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



**ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ДУХОВОЙ ШКАФ**

**ME06017 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 талоне 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>  |
| Рекомендации по экономии электроэнергии .....                                  | 6         |
| Распаковка .....                                                               | 6         |
| <b>ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ .....</b>                                             | <b>7</b>  |
| Описание устройства .....                                                      | 7         |
| <b>УСТАНОВКА ПРИБОРА.....</b>                                                  | <b>7</b>  |
| Установка духового шкафа .....                                                 | 7         |
| Электрическое соединение .....                                                 | 9         |
| Подключение .....                                                              | 9         |
| <b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....</b>                                               | <b>10</b> |
| Перед началом использования .....                                              | 10        |
| Панель управления.....                                                         | 10        |
| Указания по использованию духового шкафа.....                                  | 11        |
| Режим программирования длительности<br>приготовления .....                     | 11        |
| Режим программирования длительности<br>и времени окончания приготовления ..... | 12        |
| Настройка температуры и времени.....                                           | 13        |
| Установка таймера .....                                                        | 13        |
| Подсветка духового шкафа.....                                                  | 14        |
| Безопасность детей .....                                                       | 14        |
| Функция автоматического отключения .....                                       | 15        |
| Режимы работы духового шкафа.....                                              | 15        |
| Уровни размещения противней духового шкафа.....                                | 21        |
| Замена лампы в духовом шкафу .....                                             | 21        |
| Снятие дверцы.....                                                             | 22        |
| Снятие внутренней стеклянной панели .....                                      | 23        |

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ 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        |
| <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

Внимательно прочтите данную инструкцию по технике безопасности перед использованием. Указанные здесь пункты являются очень важными мерами предосторожности, которые необходимо соблюдать. Любые неисправности и поломки, вызванные игнорированием пунктов и предостережений, упомянутых в инструкции по эксплуатации и установке, не покрываются гарантией и любой ответственностью со стороны производителя/импортёра.

- 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, умствен-

ными 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.

### **Рекомендации по экономии электроэнергии**

Ответственное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и способствует сохранению окружающей среды.

Давайте экономить электроэнергию! Вот как вы можете это сделать:

- Используйте остаточное тепло. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовой шкаф за 10 минут до завершения готовки. При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.
- Убедитесь, что дверца духового шкафа правильно закрыта. Тепло может просачиваться через щели на уплотнителе двери. Любые утечки должны быть немедленно устранены.
- Не устанавливайте духовой шкаф в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае потребление электроэнергии неоправданно возрастает

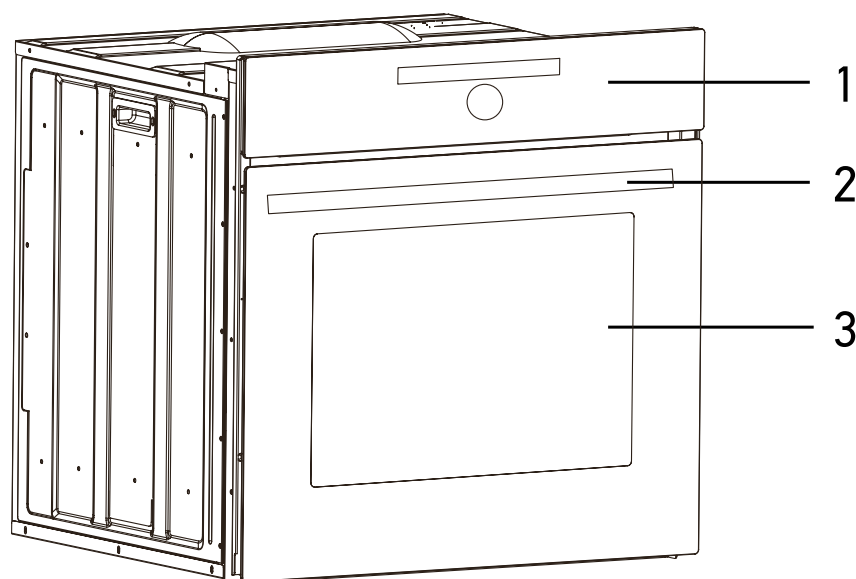
### **Распаковка**

- Для транспортировки устройства используется упаковка для защиты от повреждений.
- После распаковки утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести ущерба окружающей среде.
- Все материалы, используемые для упаковки устройства, являются экологически чистыми; они полностью пригодны для вторичной переработки, на что указывает соответствующий символ.
- Осторожно! Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте.

# ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

## Описание устройства

### Схема устройства



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа

### **Внимание!**

*Расположение элементов устройства может быть изменено без предварительного уведомления и может выглядеть не так, как показано на схеме.*

*Внешний вид и характеристики фактического продукта могут отличаться в зависимости от модели.*

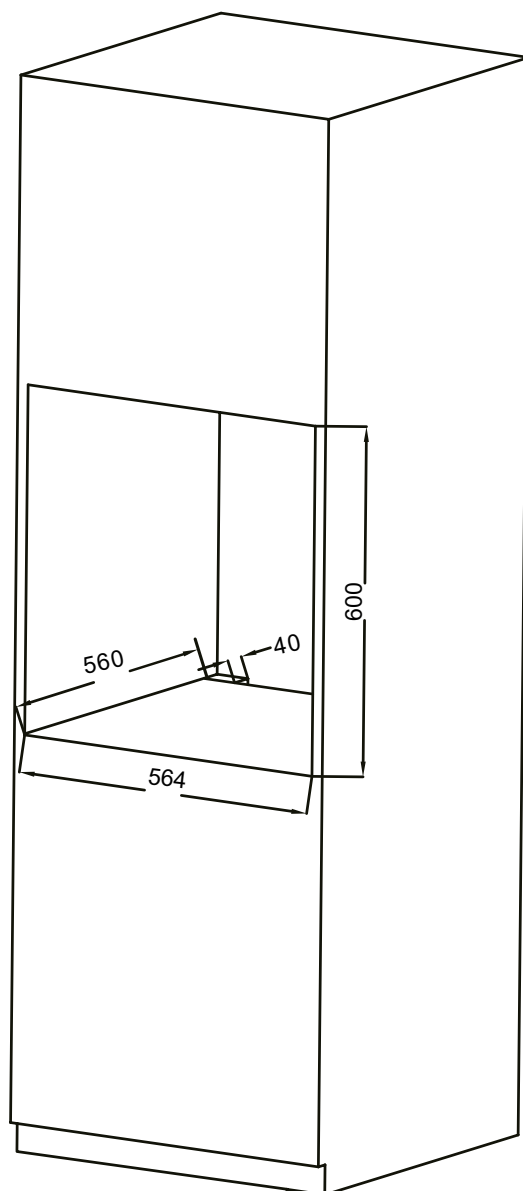
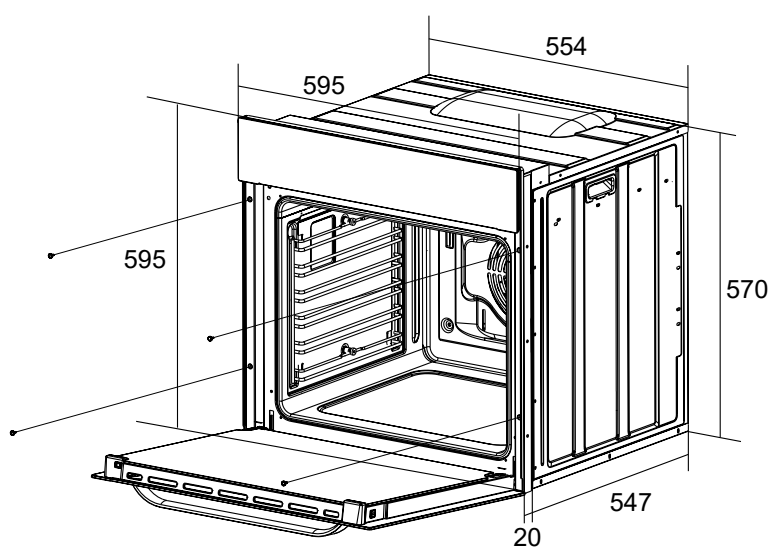
## УСТАНОВКА ПРИБОРА

### 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 представ-

ляют 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

### Внимание!

*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

*Выполняется только квалифицированным электриком!*

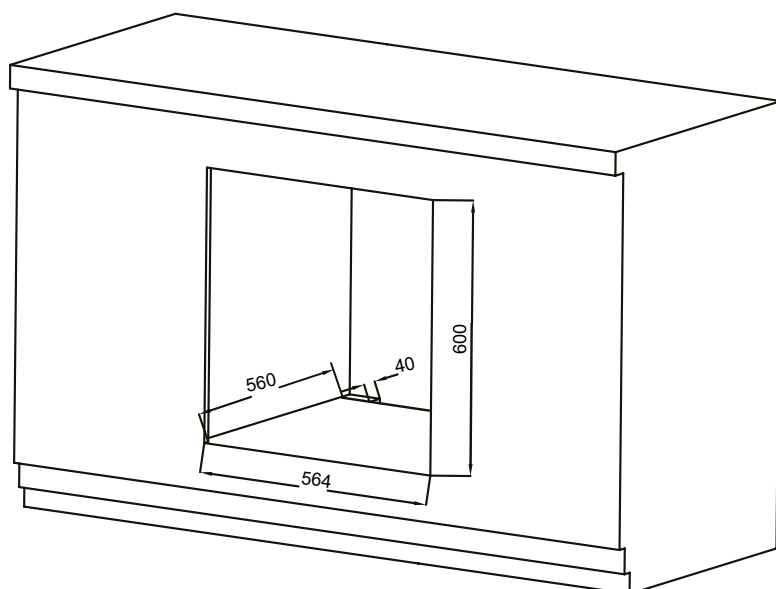
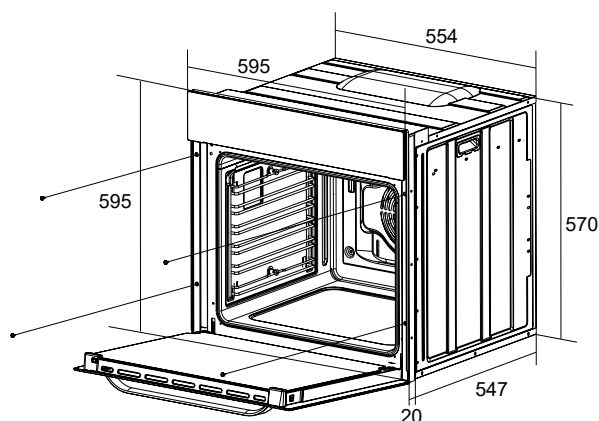
Цветовой код

L = ФАЗА, цвет – коричневый или черный.

N = НЕЙТРАЛЬ, цвет – синий или белый.

Следите за корректностью подключения фазы и нейтрали!

⊕ ЗЕМЛЯ = зеленый или желтозеленый.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

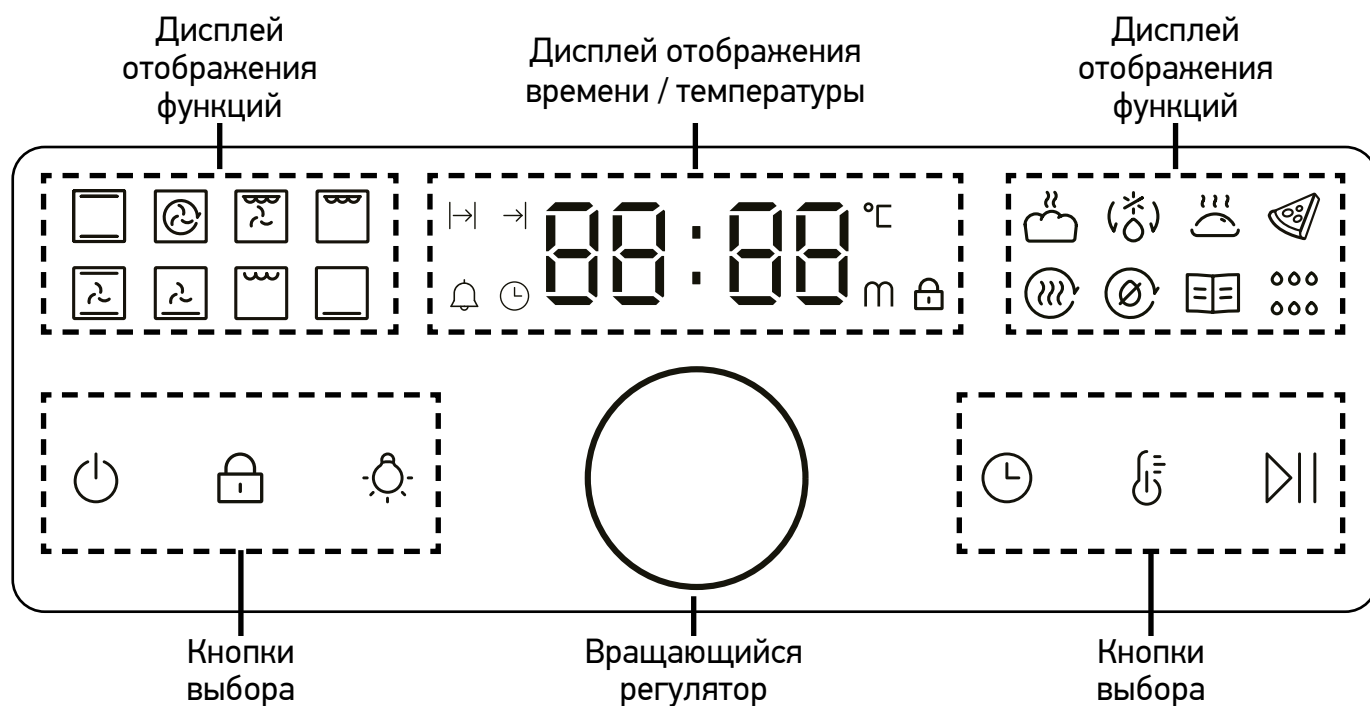
## Перед началом использования

- 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.

## Внимание!

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»

🔒 – Блокировка для защиты от детей

💡 – Лампа подсветки духового шкафа

🕒 – Настройки часов

🌡️ – Настройки температуры

⏸️ – Время приготовления

➡️ – Время завершения приготовления

▶️ – Кнопка «Старт/пауза»

## Указания по использованию духового шкафа

1. При первом включении духового шкафа все индикаторы дисплея загораются на 1 сек, часы по умолчанию показывают 12:00 и мигают. После этого духовой шкаф переключается в режим ожидания.
2. С помощью вращающегося регулятора установите время и подтвердите установку, нажав на регулятор или через 5 сек время подтвердится автоматически.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы включить устройство. После включения по умолчанию выбирается первая функция с отображением значений температуры и времени, установленных по умолчанию.
4. Выбрав необходимый режим работы духового шкафа и настроив значения температуры и времени, однократно нажмите «▶|», и устройство заработает.

### **Внимание!**

1. *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);*
2. *Если духовой шкаф подключен к электросети и включен, но режим работы не выбран, через 10 минут он возвращается в режим ожидания.*

## Режим программирования длительности приготовления

1. После выбора режима программирования длительности приготовления нажмите кнопку настройки времени «⏻» или регулятор, чтобы задать время (продолжительность) работы духового шкафа. При этом светится индикатор «|→|», а интерфейс часов отображает установленное время непрерывной работы. Вращайте регулятор для выбора длительности приготовления. После завершения настройки нажмите регулятор, 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 дости-

гает 0, область отображения времени и кнопка установки времени начинают мигать, затем в течение 120 сек звучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал может быть отключен нажатием любой кнопки или отключится автоматически через 120 секунд.

### ***Осторожно!***

- 1. 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).*
- 2. При бездействии в течение 10 минут после завершения приготовления духовой шкаф перейдет в режим ожидания.*

## **Режим программирования длительности и времени окончания приготовления**

После завершения настройки времени приготовления нажмите регулятор для установки времени завершения процесса готовки, замигает символ «|→|».

После завершения настройки нажмите регулятор, чтобы ввести следующее значение и подтвердить предыдущие настройки, или нажмите «▷||» 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 «» и «» (Нажимайте регулятор для прокрутки настроек).

1. После выбора режима приготовления на дисплее отображается значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку температуры, значок температуры начнет мигать. Установите желаемую температуру, вращая регулятор. После завершения настройки нажмите регулятор или кнопку включения, чтобы подтвердить выбор.
2. Сенсорная кнопка таймера последовательно переключает установку продолжительности работы и время ее окончания, дисплей показывает время по умолчанию и мигает. Установите желаемое время работы с помощью регулятора. После завершения настройки нажмите «», духовой шкаф перейдет в выбранный режим приготовления с новыми установками.
3. 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 «Пуск-пауза». Духовой шкаф изменит режим работы в соответствии с новыми параметрами настройки.

## Установка таймера

1. Чтобы установить таймер, нажмите «». Вращайте регулятор, чтобы задать необходимое значение времени. Для подтверждения выбранного значения дождитесь когда индикатор «» перестанет мигать и загорится с обычной яркостью, после чего таймер начнет 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, на нем необходимо задать значение времени «0:00».

## 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 приготовления нажмите и удерживайте кнопку «» 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 кнопку «» 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 значок ключа «» мигнет 3 раза. Функция блокировки от детей не отключается при включении и выключении духового шкафа. Если функция блокировки от детей была включена, блокирующее устройство будет оставаться включенным после выключения и включения духового шкафа. В режиме ожидания блокировку от детей можно только выключить, но не включить.

## 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 ч).

## Режимы работы духового шкафа

Режимы работы духового шкафа выбираются с помощью вращающегося регулятора.



### Выпечка

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



### Подогрев

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



### 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.



### 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.



### 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.



### 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.



### Экономичный гриль

Данный режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества продуктов.

**Примечание:** Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



### 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.



### Разморозка

В этом режиме используются вентилятор и задний нагревательный элемент, обеспечивающие циркуляцию воздуха внутри камеры духового шкафа для ускорения процесса естественной разморозки



## 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.



## Поддержание температуры

Температура в камере поддерживается за счет работы вентилятора духового шкафа.



## 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 в °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                         |

## ВАЖНО!

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 310°C» – 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 приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

## ◦◦◦ ◦◦◦ Акваочистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Режим «Акваочистка» обеспечивает очистку камеры духового шкафа паром. Для более эффективной очистки включайте этот режим только после остывания духового шкафа. Указанное значение времени относится только к работе режима акваочистки и не включает время, необходимое для очистки камеры духового шкафа пользователем.

Во время работы «Акваочистки» установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды в специальный резервуар на дно духовки.
2. Выберите режим акваочистки ◦◦◦.
3. Для запуска режима нажмите «▶|».
4. По завершении программы раздастся звуковой сигнал.
5. После выбора функции протрите внутреннюю поверхность камеры неабразивной губкой, предназначенной для ухода за поверхностями.

Для очистки камеры можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

После завершения очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час.

Дождитесь полного высыхания. Для ускорения высыхания можно включить прогрев горячим воздухом при температуре 150 °C в течение примерно 15 минут. Максимальный эффект очистки достигается при очистке духового шкафа вручную сразу же после завершения работы режима.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Во избежание ожогов не открывайте дверцу духового шкафа, когда в камере образуется пар.
- Также не забывайте о горячем паре, открывая дверцу духового шкафа после завершения программы.
- Всегда используйте только чистую питьевую воду для заполнения резервуара. Не используйте другие жидкости для заполнения резервуара.
- Никогда не запускайте функцию подачи пара, если в резервуаре нет воды.

- При очистке поверхности камеры губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- После завершения работы акваочистки удалите оставшуюся в камере воду во избежание риска размножения микробов.

### 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 приготовления | Уровень |
|------------------|-------------|---------------------|---------|
| Наггетсы 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       |

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

### Авто-меню

Для упрощения процесса готовки предусмотрены несколько программ для приготовления блюд из мяса.

1. Используйте регулятор «○» для выбора . На дисплее отобразится «P1», нажмите «○», «P1» замигает. Поверните регулятор для переключения меню.

2. Доступно семь предустановленных программ P1 ~ P7, которые можно выбирать вращая регулятор «○».

3. Обратитесь к приведенной ниже таблице, используйте «○» для выбора нужного вам рецепта.

4. Нажмите «○» или  для просмотра рекомендуемой температуры приготовления и ее настройки. Нажмите «○» или  для просмотра рекомендуемого времени приготовления и его настройки.

5. Нажмите «▶||», чтобы запустить предварительный нагрев.

6. При достижении заданной температуры трижды прозвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф готов к использованию.

7. Нажмите «▶||», чтобы начать приготовление выбранного блюда.

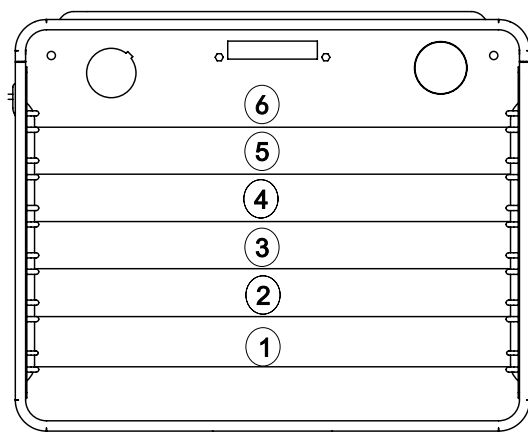
| Значение | Программа                              | Температура | Время                               | Количество продуктов |
|----------|----------------------------------------|-------------|-------------------------------------|----------------------|
| P1       | Бисквит                                | 160 °C      | 35 мин                              | 500 г                |
| P2       | Небольшие булочки/<br>пирожные         | 160 °C      | 18 мин                              | 20                   |
| P3       | Яичный тарт (тарталетки<br>с начинкой) | 190 °C      | 21 мин                              | 12                   |
| P4       | Печенье                                | 190 °C      | 9 мин                               | 20                   |
| P5       | Наггетсы куриные                       | 200 °C      | 17 мин                              | 20                   |
| P6       | Куриные крылышки                       | 200 °C      | 18 мин<br>переверните через 6 минут | 1200 г               |
| P7       | Ребрышки                               | 200 °C      | 19 мин                              | 670 г                |

Время в таблице указано только в качестве примера.

### 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.

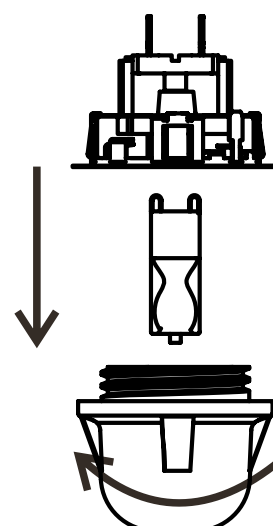


### Замена лампы в духовом шкафу

**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 приступить 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.*

### **Снятие дверцы**

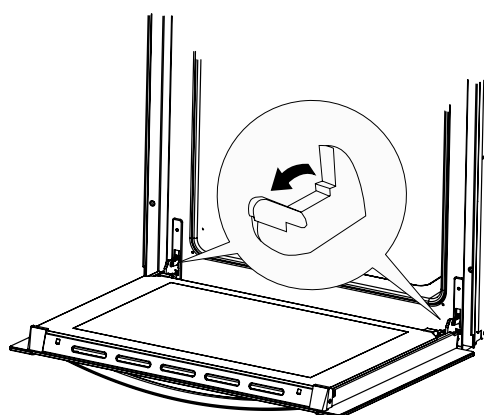
Дверцу можно снять для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания.

Чтобы снять дверцу, сначала откиньте предохранительную защелку петли вверх. Аккуратно прикройте дверцу примерно наполовину, затем поднимите дверцу и потяните ее на себя.

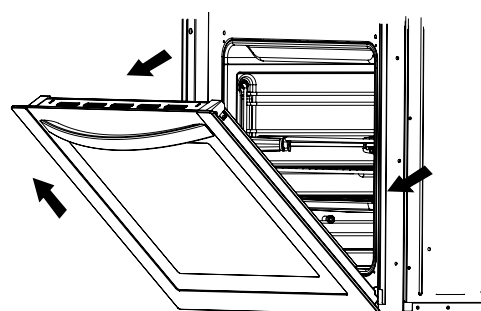
Для установки дверцы на место выполните эти шаги в обратном порядке. При установке дверцы убедитесь, что выступающая часть петли (см. рисунок) входит в паз петли на раме корпуса.



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



Перемещение предохранительных  
защелок петли



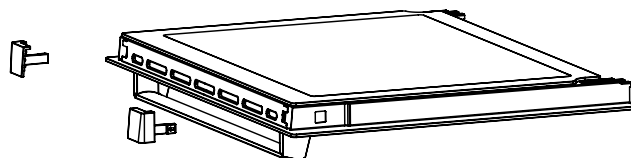
Снятие дверцы

## 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

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ 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 -10°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.                                                       |
| E06         | 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<br>(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<br>или рыбы                           | Вес<br>(в гр.) | Уровень<br>духового шкафа<br>(см. раздел<br>«Уровни направ-<br>ляющих для про-<br>тивней духового<br>шкафа») | Температура<br>(°C)<br> | Уровень<br>духового шкафа<br>(см. раздел<br>«Уровни направ-<br>ляющих для про-<br>тивней духового<br>шкафа») | Температура<br>(°C)<br> | Время<br>запекания<br>(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<br>(сильная степень<br>прожарки) | 1000           | 2                                                                                                            | 230-240                                                                                                  | 2                                                                                                            | 220-230                                                                                                    | 40...50                        |
| <b>Свинина</b>                                 |                |                                                                                                              |                                                                                                          |                                                                                                              |                                                                                                            |                                |
| Запеченая свинина<br>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<br>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<br>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<br>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

- **Рецепты на двери**

Книга рецептов расположена на внутренней стороне дверцы для удобного быстрого доступа к оптимальным настройкам приготовления блюд.

## **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.

| Вид мяса                                 | Вес (в гр.) | Уровень<br>духового шкафа<br>(см. раздел<br>«Уровни направ-<br>ляющих для про-<br>тивней духового<br>шкафа») | Температура (°C)<br> | Время запекания<br>(в мин.)                          |
|------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Мясо и сосиски</b>                    |             |                                                                                                              |                                                                                                        |                                                      |
| 2 стейка из говядины<br>слабой прожарки  | 400         | 5                                                                                                            | 240                                                                                                    | 14-16                                                |
| 2 стейка из говядины<br>средней прожарки | 400         | 5                                                                                                            | 240                                                                                                    | 16-20                                                |
| 2 стейка из говядины<br>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<br>цельнозернового 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>МЕ06017ВК 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                                                                                                                                                |
| Потребление электроэнергии (традиционный нагрев)              | 1,11 кВт*ч/цикл                                                                                                                                  |
| Потребление электроэнергии (традиционный нагрев с конвекцией) | 1,04 кВт*ч/цикл                                                                                                                                  |
| Вес нетто                                                     | 35,5 кг                                                                                                                                          |
| Размер без упаковки (ВхШхГ)                                   | 595х595х567 мм                                                                                                                                   |
| Размер в упаковке (ВхШхГ)                                     | 660х665х652 мм                                                                                                                                   |
| Комплектация                                                  | решетка; телескопические направляющие (1 комплект); противень (1 шт.); инструкция; наклейка энергетической эффективности; гарантийный сертификат |

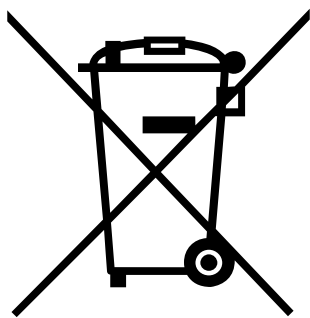
# **ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ**

- 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