

MEO456BK POWER  
MEO456WH POWER



MEO458BK COMFORT  
MEO458WH COMFORT

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее.

Если вы будете следовать инструкциям, устройство прослужит долгие годы.

<b>НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА.....</b>	<b>3</b>
<b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....</b>	<b>4</b>
<b>УСТАНОВКА.....</b>	<b>7</b>
Крепление духового шкафа .....	8
Установка аксессуаров.....	8
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА</b>	
<b>К ЭЛЕКТРОСЕТИ .....</b>	<b>9</b>
<b>СХЕМА УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>9</b>
<b>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....</b>	<b>10</b>
<b>ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ .....</b>	<b>10</b>
<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>11</b>
Таблица режимов приготовления .....	15
<b>АКСЕССУАРЫ .....</b>	<b>16</b>
<b>ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....</b>	<b>16</b>
Снятие дверцы .....	17
Снятие боковых решеток.....	17
Замена лампы .....	18
<b>ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ .....</b>	<b>18</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....</b>	<b>19</b>
<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ .....</b>	<b>19</b>

## **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.

Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну.

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

## **НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА**

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте ее в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара. В результате изменения температуры возможно повреждение покрытия рабочей камеры.
- Для извлечения из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.
- Не ставьте сторонние предметы на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведет к излишней аккумуляции тепла, что приведет к повреждению покрытия рабочей камеры.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели. Кроме того, не рекомендуется часто открывать дверцу во время работы устройства.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

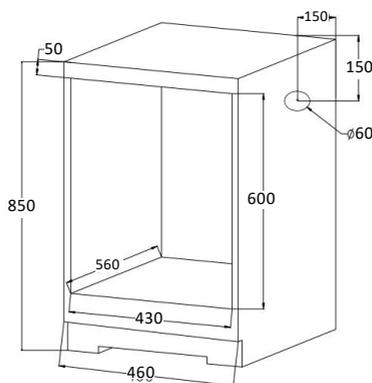
## УСТАНОВКА

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

### ВНИМАНИЕ!

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

## Размеры установочного отверстия

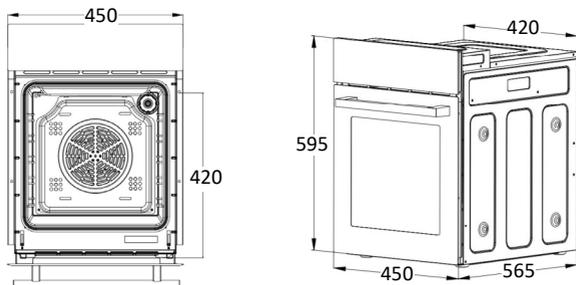


### ПРИМЕЧАНИЕ

Здесь и далее все размеры на схемах указаны в мм.

## Крепление духового шкафа

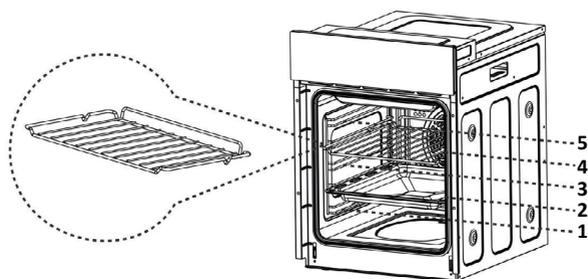
1. Поместите духовой шкаф в подготовленное отверстие кухонной секции.
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Зафиксируйте духовой шкаф внутри кухонной секции с помощью двух винтов



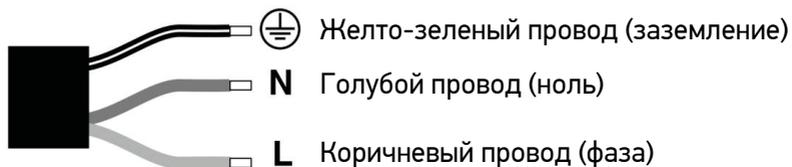
## Установка аксессуаров

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

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

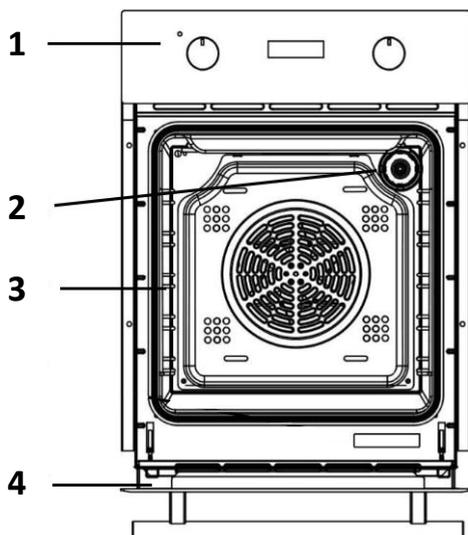


## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К ЭЛЕКТРОСЕТИ



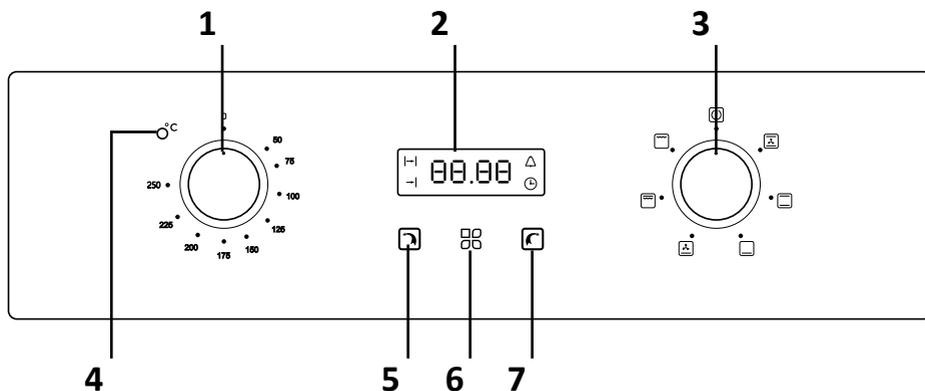
- Подключение устройства к источнику питания, а также замена кабеля должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Для подключения устройства к электросети не используйте переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

## СХЕМА УСТРОЙСТВА



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

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

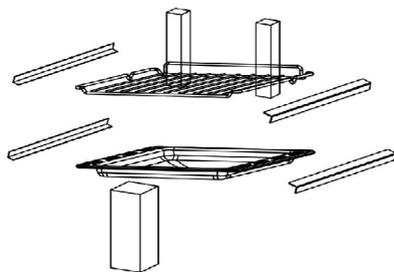
## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

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

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Перед первым использованием

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



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

## Установка часов

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

## Функция напоминания

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

## Установка времени приготовления

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

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

## Установка времени окончания приготовления

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

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

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

### **Автоматическое приготовление**

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

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

## Блокировка

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

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

## Рекомендации по приготовлению

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

## Рекомендации по энергосбережению

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

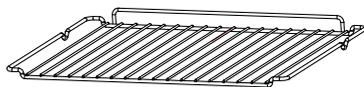
## Таблица режимов приготовления

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

## АКСЕССУАРЫ

### Решетка

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



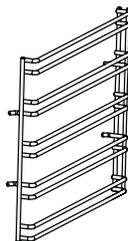
### Универсальный противень

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



### Боковые опорные решетки

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



## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

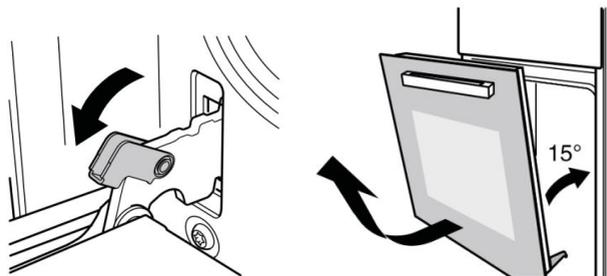
### **ВНИМАНИЕ!**

Не используйте абразивные средства при чистке устройства.

## Снятие дверцы

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

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



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

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

## Снятие боковых решеток

Снимите боковые решетки, чтобы очистить боковые стенки духовки.

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

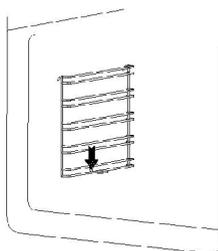


рис. 1

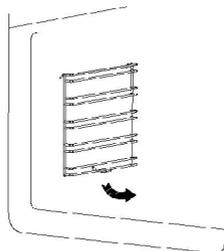


рис. 2

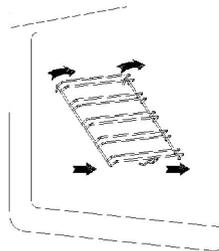
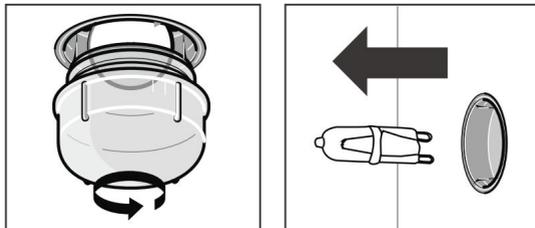


рис. 3

## Замена лампы

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

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



## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

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

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Модели: МЕО456ВК POWER, МЕО456ВН POWER, МЕО458ВК COMFORT, МЕО458ВН COMFORT
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50 Гц
- Мощность: 2,0 кВт
- Класс защиты от поражения электрическим током: I
- Тип крепления шнура питания: Y
- Объем рабочей камеры: 50 л
- Размер устройства: 450 × 565 × 595 мм
- Максимальная температура: 250 °С
- Область применения: бытовое

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

### **МЕО456ВК POWER МЕО456ВН POWER**

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

### **МЕО458ВК COMFORT МЕО458ВН COMFORT**

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