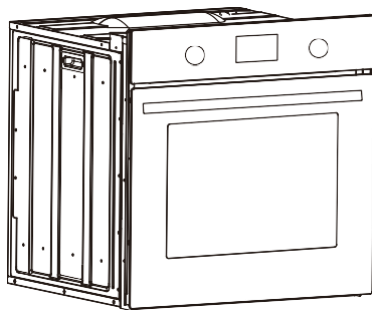




MEO6013BK ULTRA



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРОЕННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Не используйте печь до тех пор, пока не прочтете данное руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

Поздравляем вас с покупкой. Наша продукция исключительно проста в использовании и чрезвычайно эффективна. После прочтения инструкции по эксплуатации работа с духовкой не составит труда.

Перед упаковкой и отправкой производителю духовка была тщательно проверена на предмет безопасности и функциональности.

Данная инструкция была составлена для того, чтобы помочь вам научиться обращаться с прибором. Поэтому, пожалуйста, внимательно прочитайте ее перед первым использованием прибора, чтобы избежать возможных несчастных ситуаций.

Пожалуйста, сохраните инструкцию и храните ее в надежном месте, чтобы в любой момент к ней можно было обратиться.

Во избежание возможных несчастных ситуаций необходимо тщательно следовать инструкциям, приведенным в руководстве.

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по технике безопасности.....	4
Как экономить энергию.....	5
Утилизация прибора.....	5
Распаковка.....	5
Описание прибора.....	6
Установка.....	8
Эксплуатация.....	10
Перед первым использованием.....	10
Электронный программатор.....	10
Духовка.....	14
Очистка и обслуживание.....	16
Устранение неполадок.....	17
Выпечка в духовке.....	18
Техническая спецификация.....	24

Указания по технике безопасности

- Во время работы прибор сильно нагревается. Следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки.
 - **ВНИМАНИЕ:** Доступные части могут нагреваться во время использования. Во избежание ожогов, маленьких детей следует держать подальше.
 - Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духовки.
 - Никогда не очищайте духовку с помощью пароочистителя, это может спровоцировать короткое замыкание.
 - Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические щетки для очистки стекла двери, они могут поцарапать поверхность.
 - Необходимо строго соблюдать правила и положения, содержащиеся в данной инструкции. Не допускайте к эксплуатации печи лиц, не знакомых с содержанием данной инструкции по эксплуатации.
 - Во время использования прибор нагревается, необходимо следить за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки.
 - Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом.
 - Дети не должны играть с прибором.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - Дети младше 8 лет не должны подходить к прибору без присмотра.
 - Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они получили инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором.
 - Держите все сетевые провода на безопасном расстоянии от прибора.
 - При возникновении технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь к специалисту по обслуживанию.
 - Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования или неправильной эксплуатации.
 - Этот прибор необходимо использовать при комнатной температуре.
 - Открытие дверцы приведет к прекращению нагрева духовки. После закрытия дверцы духовка возобновит нормальную работу. При открытии дверцы отключаются только нагревательные элементы; свет и вентиляторы продолжают работать.
-

Как экономить энергию



Ответственное использование энергии не только экономит деньги, но и помогает окружающей среде.

Так давайте же экономить энергию! И вот как вы можете это сделать:

- Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени. Важно при использовании таймера установить соответствующее более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.
- Убедитесь, что дверца духовки закрыта должным образом. Тепло может просачиваться через уплотнители дверцы. Немедленно вытирайте любые разливы.
- Не устанавливайте печь в непосредственной близости от холодильников/морозильников. В противном случае потребление энергии неоправданно увеличится.

Распаковка

Во время транспортировки использовалась



защитная упаковка для защиты прибора от любых повреждений.

После распаковки, утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Все материалы, используемые для упаковки прибора, являются экологически чистыми; они на 100% пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом.

Внимание!

Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте.

Утилизация прибора



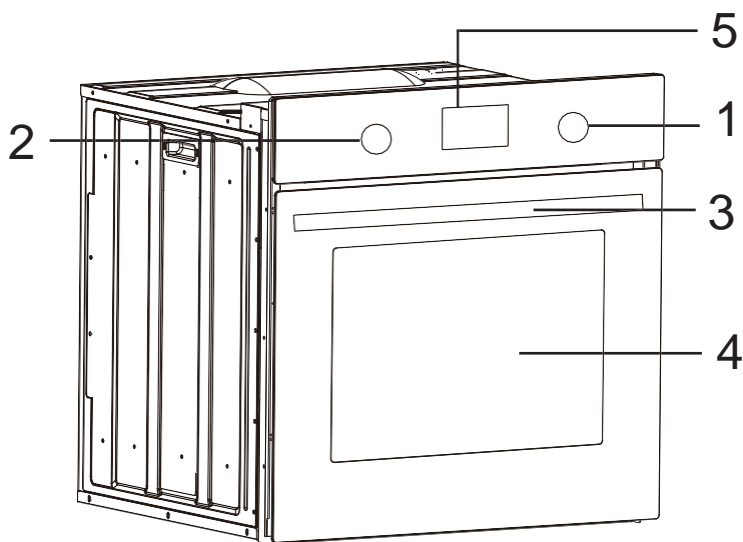
Старые приборы следует не просто выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами, а сдавать в центр сбора и переработки электрического и электронного оборудования. Символ, изображенный на

изделии, инструкции по эксплуатации или упаковке, показывает, что оно пригодно для переработки.

Материалы, используемые внутри прибора, могут быть переработаны и имеют соответствующую маркировку. Перерабатывая материалы или другие части использованных устройств, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

Информация о соответствующих центрах утилизации использованных устройств может быть предоставлена местными властями.

Описание прибора



1. Ручка индикации функций
2. Ручка отображения температуры
3. Ручка дверцы духовки
4. Дверца духовки
5. Электронный программатор

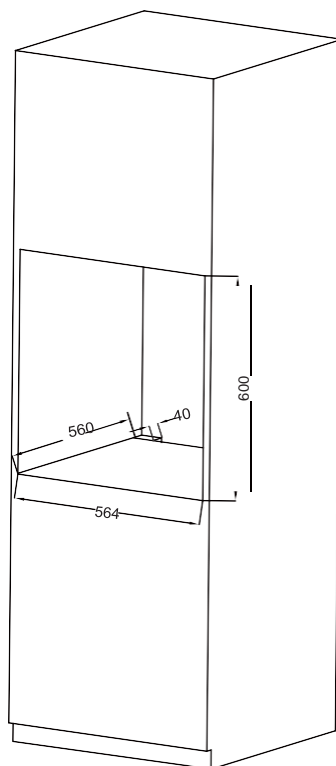
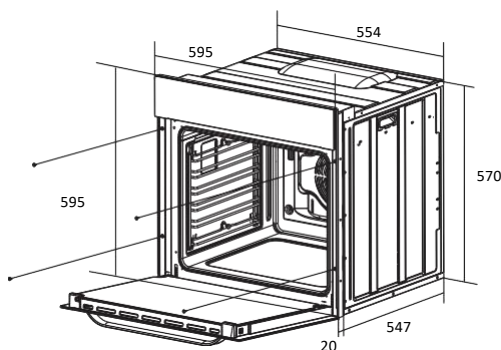
Описание прибора



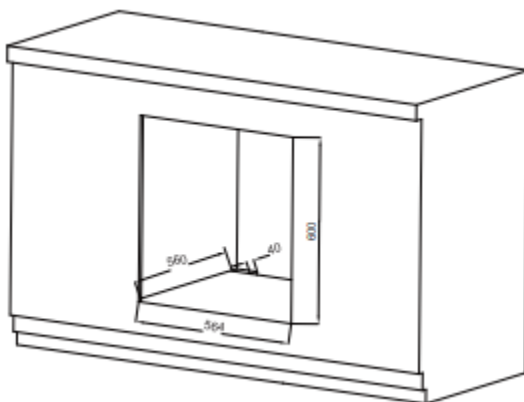
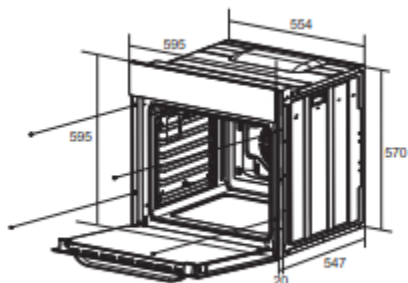
Установка

Установка духового шкафа

- Кухня должна быть сухой и иметь эффективную вентиляцию в соответствии с существующими техническими условиями.
- Основной провод за духовкой должен быть расположен таким образом, чтобы не касаться задней панели духовки из-за тепла, выделяемого ею во время работы.
- Это встраиваемый духовой шкаф, его задняя и одна боковая стенки могут быть расположены рядом с высоким предметом мебели или стеной. Покрытие или шпон, используемые на встроенной мебели, должны быть нанесены с помощью термостойкого клея (100°C), это предотвращает деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, оставьте около 2 см свободного пространства вокруг духовки. Стена за духовкой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы печи ее задняя сторона может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Сделайте отверстие с размерами, указанными на рисунке, для установки духового шкафа.
- Прибор должен быть заземлен.
- Полностью вставьте духовку в отверстие, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на схеме.



Установка



Электрическое подключение

Внимание!

Все электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным и уполномоченным электриком. Запрещается вносить изменения или умышленно изменять электроснабжение.

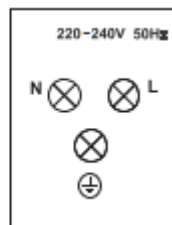
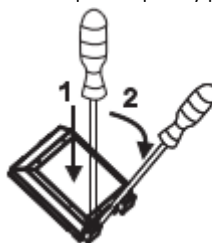
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на заводской табличке, фактическому напряжению сети.
- Заземляющий провод должен быть проложен таким образом, чтобы он вытягивался последним в случае отказа предохранительного устройства сетевого провода.
- Сетевой провод за духовкой должен быть расположен таким образом, чтобы не касаться задней панели духовки из-за тепла, выделяемого ею во время работы.
- Необходимо использовать кабель правильного номинального размера,
- должен использоваться кабель типа H05VV-F 3X1,5 мм 2. провод заземления должен быть длиннее других проводов.
- Средства для отключения от питающей сети, имеющие разделение контактов во всех полюсах, обеспечивающие полное отключение при повышенном напряжении стационарной электропроводки в соответствии с правилами устройства электропроводок.

Подключение (уполномоченным электриком)

- С помощью отвертки откройте крышку разъема в задней части прибора.

Освободите два замка, расположенные по обе стороны от дна разъема.

- Сетевой провод должен быть проведен через разгрузочное предохранительное устройство, защищающее кабель сетевого провода от отсоединения.
- Надежно затяните разгрузочное устройство и закройте крышку разъема.



Цветовой код

Провода в сетевом проводе окрашены в соответствии со следующим кодом:

L = LIVE, цвет коричневый или черный.
N = НЕЙТРАЛЬНЫЙ, окрашен в синий или белый цвет.

Следите за правильностью подключения N!



EARTH = окрашена в зеленый или желто-зеленый цвет.

Перед первым использованием


- Снимите упаковку, очистите внутреннюю поверхность духовки.
- Достаньте и вымойте фурнитуру духовки теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Нагрейте духовку (до температуры 250°C, примерно 30 мин.), удалите все пятна и тщательно вымойте.


Внимание!


При первом разогреве духового шкафа, как правило, выделяется дым и специфический запах. Он исчезнет примерно через 30 минут.

Электронный программатор



 — Время приготовления

 — Конец времени приготовления

 — Будильник

 — Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

 — Лампа духовки

 — Настройка часов

 — Старт/клавиша паузы

Как управлять духовкой

1. После включения питания на дисплее отображается время по умолчанию 12:00.
2. Поверните ручку температуры для установки времени, После завершения настройки нажмите ручку температуры или кнопку "▶" для подтверждения или автоматического подтверждения через 5 с.
3. Коснитесь кнопки "⌚", чтобы настроить время.

Время/Регулирование температуры

1. Выберите функцию, нажмите на ручку температуры, температура по умолчанию начнет мигать, Температура может быть установлена с помощью ручки температуры.
2. Нажмите кнопку времени, чтобы перейти к настройке продолжительности готовки, и поверните ручку температуры, чтобы установить продолжительность, время окончания и сигнал.
3. Нажмите кнопку "Пуск" для подтверждения или нажмите ручку температуры для входа в настройку температуры и выхода из настройки времени.

Полуавтоматическая работа

1. После установки полуавтоматического режима нажмите кнопку времени "⌚" для переключения времени приготовления, значок "H" горит, Установите время по умолчанию для отображения интерфейса дисплея часов, Поверните ручку температуры для установки времени.
2. Когда печь начинает работать, время работы переходит в режим обратного отсчета, отсчет времени идет по убыванию.
3. Когда продолжительность остается 1 мин, значок продолжительности начинает мигать, интерфейс дисплея показывает обратный отсчет, когда отсчет равен 0, область отображения времени и кнопка "" мерцают, после непрерывного зуммера 120 с, звуковой сигнал может быть автоматически остановлен нажатием любой кнопки или через 120 секунд.

Внимание!

1. После активации функции продолжительности, если вы хотите отменить непрерывное время работы, вы можете отменить функцию, установив время на "0:00". (После отмены продолжительности он будет работать в соответствии с максимальным временем работы).
2. Возврат в режим ожидания через 10 минут бездействия после приготовления.

Автоматическая работа

1. После установки полуавтоматического режима нажмите кнопку времени "⌚" для переключения времени приготовления, значок "→" горит, Установите время по умолчанию для отображения интерфейса дисплея часов, Поверните ручку температуры для установки времени.
2. После установки духового шкафа в полностью автоматический режим на интерфейсе дисплея часов будет отображаться время окончания работы. После окончания времени ожидания печь начинает работать (метод работы такой же, как и в полуавтоматическом режиме).

Например: Сейчас часы установлены на 12:00, а продолжительность установлена на 30 минут, После окончания времени 14:00, тогда включается автоматический режим, интерфейс дисплея часов отображает 14:00, когда часы показывают 13:30 минут, Печь начинает работу.

Внимание !

Диапазон времени окончания приготовления: текущее время<конец времени приготовления<текущее время+24 часа. Время окончания приготовления= текущее время+время приготовления+время ожидания.

Установка сигнала тревоги

1. Выберите настройку будильника, нажав кнопку "🕒", Регулировочный кодовый переключатель может сделать настройку времени будильника, установите хорошую временную точку, чтобы подтвердить, что значок "🕒" перестает мигать, После активации функции, будильник начинает отсчет времени.
2. Когда время будильника истечет, зуммер будет звучать в течение 90 секунд. Чтобы выключить звук, нажмите любую кнопку или он автоматически перестанет звучать через 90 секунд, а значок будильника погаснет.
3. После активации функции будильника, вы можете отменить функцию, установив время на "0:00".

Подсветка духовки

1. Свет духовки можно включать и выключать в любое время. Способы: функция нагрева, кнопка подсветки духовки.
2. После выбора функции для запуска, свет духовки включится, а после включения свет духовки автоматически выключится на 1 минуту.
3. В состоянии паузы свет в духовке выключен (вы можете включить его, нажав кнопку освещения духовки, он погаснет через 1 минуту после включения). После завершения паузы свет духовки начнет работать с нагревательным элементом и погаснет через 1 мин.

Устройство безопасности детей

1. В состоянии загрузки нажмите кнопки "🕒" и "🔒" и удерживайте их в течение 3 секунд, чтобы войти в функцию блокировки от детей, сопровождаемую звуковым сигналом; кроме кнопки питания и кнопки лампы, остальные кнопки не должны быть задействованы. Включение/отмена блокировки от детей не влияет на работу существующих функций.
2. Нажмите кнопки "🕒" и "🔒" и удерживайте их в течение 3 секунд, чтобы отменить функцию блокировки от детей.



Функция автоматического отключения

Каждый режим имеет максимальное время работы, функцию автоматического отключения, отмеченную в следующих критериях:

Температура	Рабочее время
35-120 °C	24h
121-200 °C	6 h
201-250 °C	4 h

При выборе времени приготовления, оно предшествует функции автоматического отключения (предположим, что температура отключения установлена на 201°C-250°C, время приготовления - на 5 часов, печь не будет автоматически отключаться при работе в течение 4 часов, а продолжит работать).

Духовка

Возможные настройки ручки функций духовки

Нижний и верхний элемент

Эта функция использует верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию печи.

Нижний элемент

Программа разогрева печи использует тепло только от нижнего элемента.

Круговой вентилятор нагревателя с нижним элементом

При этом вентиляторная печь работает с конвекционным элементом и нижним элементом, что позволяет готовить с повышенной температурой при использовании положения полки 3 или 4.

Духовой шкаф с вентилятором

Используя верхний и нижний элементы и вентилятор, эта функция приготовления распределяет тепло по всему духовому шкафу, обеспечивая равномерную температуру по всей поверхности.

Полноценный гриль

Эта функция излучает тепло от элемента гриля и верхнего элемента. Эта функция обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления больших порций на гриле.

Вентилятор с круглыми элементами

Эта функция позволяет разогреть духовку принудительно с помощью термовентилятора, который находится в центральной части камеры духовки.

Нагрев духовки таким образом обеспечивает постоянную циркуляцию тепла вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущество этого способа нагрева заключается в следующем:

- Сокращение времени разогрева печи и начального этапа разогрева.
- Возможность одновременной выпечки на двух уровнях приготовления.
- Уменьшение количества жиров и соков, выделяющихся из мясных блюд, что приводит к улучшению вкуса.



Размораживание

Используя вентилятор с нижним нагревателем, эта функция духовки циркулирует воздух вокруг рабочей камеры, ускоряя естественный процесс размораживания.



Вентилятор с нижним нагревателем

В этой программе используется нижний нагреватель и функция вентилятора. Она идеально подходит для приготовления некоторых видов выпечки и блюд.



Гриль с вентиляцией

Эта функция использует вентилятор для циркуляции тепла от элемента гриля вокруг блюда.

Для каждой функции гриля, пожалуйста, обратите внимание:

- Установите противень для гриля на 4-й или 5-й полке.
- Предварительно разогрейте гриль в течение 5 минут перед использованием.
- Всегда готовьте гриль при закрытой дверце духовки.

На экране дисплея отображаются следующие функции

Пицца

В этом режиме работают задний отопитель, нижний отопитель, задний вентилятор, а диапазон передач составляет только 200, 250, 310, 310°C в течение 30 минут и не может быть изменен.

Воздушная жарка

В этом режиме работает полный гриль+нижний нагреватель+вентилятор, а количество передач для жарки воздуха составляет 100,150,160, 180,200,220,250, которые выбираются в последовательности.



Фермент

При данной функции в режиме ферментации вентилятор с задним нагревателем включен.

Примечание: Если температура выше предельного значения, запуск невозможен.



Воздушная сушка

В этом режиме включены и задний нагреватель, и вентилятор. После запуска функции на дисплее отображается непосредственно заданная температура.

Рекомендуемая температура воздушной сушки 60-100°C.

Примечание: При температуре выше 100°C легко вызвать сбой воздушной сушки из-за перегрева.

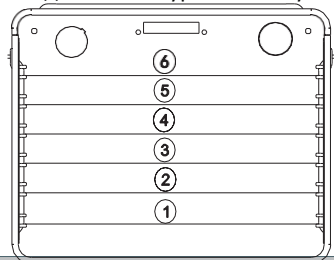
Меню	Вид	Температура	Время	Положение полки
Капустный лист	Отварной	70°C	1ч30мин	3
Длинная фасоль	Отварной	55°C	3ч	3
Сладкий картофель	На пару	55°C	13ч, перевернуть через 2ч	3
Ломтик манго	/	70°C	8ч, перевернуть через 4ч	3
Ломтик банана	Опускается в соленую воду	55°C	7ч, перевернуть через 2ч	3
Долька лимона	/	55°C	15ч, перевернуть через 2ч	3
Яблочная долька	Опускается в соленую воду	55°C	8ч, перевернуть через 2ч	3
Сырая свинина постная	/	55°C	7ч, перевернуть через 2ч	3
Сырая куриная грудка	/	70°C	5ч, перевернуть через 1ч	3
Креветка с панцирем	Отварной	70°C	6ч, перевернуть через 2ч	3
Вяленая говядина	Отварной и маринованный	90°C	2ч	3

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.

Уровни направляющих полок духовки


Существует 6 различных направляющих уровней, которые можно использовать для полок духовки и противней (см. рисунок).

Эти уровни указаны в таблицах приготовления в конце руководства. Всегда считайте уровни снизу вверх.

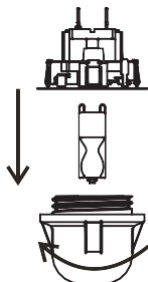


Замена лампочки освещения

ВАЖНО! Перед любым обслуживанием необходимо отключить прибор от электросети. Если печь использовалась, дайте полости печи и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступать к обслуживанию.

- Отвинтите защитную крышку стекла. После снятия рекомендуется вымыть и высушить крышку перед ее заменой.
-  Осторожно выньте старую лампу и вставьте новую, подходящую для высоких температур (300°C), со следующими характеристиками: 220-240 В/50 Гц, 25 Вт, фитинг G9.
- Замените защитную крышку.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВАЖНО!

Никогда не используйте отвертки или другие инструменты для снятия плафона освещения. Это может привести к повреждению эмали духовки или патрона лампы. Снимайте только вручную.

ВАЖНО!

Никогда не заменяйте лампу голыми руками, загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

На замену лампочки гарантия не распространяется.

Демонтаж двери

Чтобы облегчить доступ к полости духовки для очистки и обслуживания, дверцу можно снять.

Чтобы снять дверцу, сначала откиньте вверх часть петли с фиксатором. Аккуратно закройте дверцу примерно наполовину, поднимите дверцу и потяните ее на себя.

Для замены дверцы выполните следующие действия в обратном порядке.

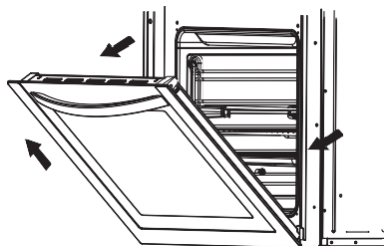
При замене двери убедитесь, что выемка петли (см. рисунок) входит в паз петли в



раме полости. После установки двери на место не забудьте опустить вниз предохранительную защелку. Невыполнение этого требования может привести к повреждению петли при закрытии дверцы.



Откидывание предохранительных защелок петли

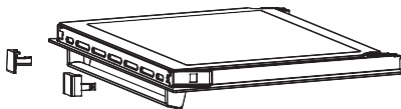


Снятие двери

▶ Снятие внутренней стеклянной панели

Снимите оба верхних угловых элемента двери. Их можно снять, нажав на отмеченные стрелками выступы с каждой стороны двери и выдвинуть угловые элементы.

Слегка приподнимите край внутреннего стекла, а затем выньте его из нижних зажимов. После этого можно снять среднюю стеклянную панель. Для замены стекла выполните эти действия в обратном порядке.



Снятие внутренней стеклянной панели



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Когда происходит сбой, конфликт или другая неполадка, трубка дисплея времени отображает некоторые коды ошибок, их значения следующие:

Код	ОШИБКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА (ПРИЧИНЫ)
E01	Отсутствие датчика температуры/разрыв цепи/разрыв цепи	Плата управления обнаруживает отсутствие датчика температуры, печь прекращает нагрев. Температура ниже -10°C.
E02	Короткое замыкание датчика температуры	Обнаружено короткое замыкание датчика, и печь прекращает нагрев

Важно: Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Выпечка кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов используйте обычную функцию или функцию духовки с вентилятором.

Обратите внимание:

Рекомендации по приготовлению, приведенные в следующих таблицах, являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего предыдущего опыта и кулинарных предпочтений.

Если нужного типа торта нет в списке, обратитесь к наиболее похожему на него.

Традиционная печь

- Естественная конвекция создает идеальную зону приготовления в центре духовки, идеально подходящую для сухой выпечки, хлеба и пирожных.
- Мы рекомендуем использовать темную посуду для выпечки, светлая отражает тепло и тесто может недостаточно подрумяниться.
- Всегда устанавливайте посуду для выпечки на полки для гриля. Снимайте полку только при выпечке на плоском противне для печенья, поставляемом с печью.
- Не ставьте пирог в духовку, пока он не достигнет необходимой температуры.

советы по выпечке

Готов ли пирог до конца?

Проткните пирог деревянной шпажкой в самой толстой части, если тесто не прилипает к ней, значит, пирог пропекся до конца.

Пирог развалился

Проверьте рецепт. Возможно, в следующий раз вам потребуется использовать меньшее количество жидких компонентов. Следите за соблюдением времени смешивания, особенно при использовании электрических миксеров, чтобы добиться нужной консистенции.

Пирог слишком светлый на дне

Для достижения лучших результатов рекомендуется использовать посуду темного цвета. В следующий раз вы также можете попробовать выпекать на один уровень ниже или использовать функцию нижнего нагрева для завершения процесса приготовления.

Чизкейк недопечен

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпечки.

Обратите внимание:

Температурные режимы и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем для начала выбрать более низкую температуру и при необходимости увеличить ее на последующих этапах приготовления.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Стол для выпечки кондитерских изделий

Тип кондитерского изделия	Направляющий уровень (см. "Уровни направляющих полок духовки")	Темп (°C)	Направляющий уровень (см. "Уровни направляющих полок духовки")	Темп (°C)	Время выпечки (в мин.)
		— —		✻ —	
Сладкая выпечка					
Торт с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Кольцевой торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Деревянный пирог (в форме тарта)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (в форме тарта)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый торт	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквитный торт	2	180-190	2	160-170	30-40
Торт из хлопьев	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый торт	3	190-210	3	170-200	30-50
Желейный рулет	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый веер	3	160-170	3	150-160	25-35
Пучок из косичек	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
Слоеное тесто	2	180-190	3	160-170	40-60
Пикантная выпечка					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлеб	2	200-220	3	180-210	50-60
Роллы	2	210-230	3	200-220	30-40

Печенье					
Тмин	3	180-190	3	160-170	15-25
Бисквиты	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеное тесто	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Замороженное тесто					
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
Печные чипсы	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри в духовке	2	210-230	3	200-220	20-35

Обжарка

Для достижения наилучших результатов используйте обычную духовку или духовку с вентилятором.

Советы по обжариванию

Для достижения наилучших результатов используйте легкие эмалированные противни, стеклянную, глиняную или чугунную посуду. Накрыв жаркое крышкой или завернув его в фольгу, вы сохраните соки, а также сохраните духовку в чистоте.

Если оставить жаркое непокрытым, время приготовления сократится. Большое жаркое можно поместить прямо на решетку гриля в противне духовки.

Обратите внимание:

Температурные режимы и время обжарки, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от вида, размера и качества мяса.

- При запекании больших кусков мяса может образовываться чрезмерное испарение и конденсат на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу духовки. По окончании приготовления пищи тщательно протрите дверцу и стекло духовки.
 - Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать на пути приготовления.
 - При жарке на решетке гриля убедитесь, что решетка правильно расположена в противне духовки для сбора стекающих соков и жира.
 - Никогда не оставляйте жаркое остывать в духовке, так как может образоваться конденсат, который, в свою очередь, может вызвать коррозию духовки.
-

Стол для жарки

Вид мяса	Вес (в граммах)	Направля ющий уровень (см. "Уровни направляю щих полок духовки")	Темп (°C) —	Направля ющий уровень (см. "Уровни направляю щих полок духовки")	Темп (°C) ✱	Время обжар ивани я (в мин.)
Говядина						
Говяжья вырезка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья вырезка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф, рар	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Ростбиф, хорошо прожаренны й	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Свинина						
Свиное жаркое с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Фланг	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Фланг	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная вырезка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиная котлета	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Жаркое из мясного фарша	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячья рулька	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Баранина						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Кость баранья лопатка	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Оленина						
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопаточная кость	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Окорок кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120

Домашняя птица						
Целая курица	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Целая курица	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
Рыба						
Целая рыба	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Гриль

Интенсивное тепло от инфракрасного элемента делает печь и ее принадлежности очень горячими.

Используйте перчатки для духовки и соответствующие принадлежности для гриля.

Во избежание контакта с горячим жиром, который может привести к травмам, используйте длинные щипцы для гриля при работе с продуктами.

Гриль должен находиться под постоянным присмотром. Чрезмерное тепло может быстро поджечь продукты, что представляет собой опасность пожара.

Не позволяйте детям находиться поблизости от работающего гриля.

Гриль идеально подходит для приготовления нежирных колбас, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания или хрустящей корочки.

Советы по приготовлению на гриле

Обратите внимание:

Указанные в таблицах температура и время приготовления на гриле являются ориентировочными и зависят от вида, размера и качества мяса.

Гриль следует готовить при закрытой дверце духовки.

Элемент гриля должен быть предварительно разогрет в течение 3 минут.


Смажьте маслом решетку гриля, прежде чем класть на нее продукты, чтобы избежать прилипания пищи. Поместите решетку в противень духовки, который будет собирать капающий жир и соки.

Переворачивайте мясо по ходу приготовления. Маленькие куски мяса достаточно перевернуть один раз, в то время как большие куски мяса могут потребовать больше переворачиваний.

Всегда используйте подходящие щипцы для работы с мясом.

Тщательно очищайте печь и ее принадлежности после каждого использования.

Стол для гриля

Вид мяса	Вес (в граммах)	Направляющий уровень (см. "Уровни направляющих полок духовки")	Темп.(С) 	Время обжаривания (в мин.)
Мясо и сосиски				
2 стейка из говядины	400	5	240	14-16
2 стейка из говядины, средний	400	5	240	16-20
2 стейка из говядины, хорошо прожаренные	400	5	240	20-23
2 филе свиного рубца	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 бараньи котлеты	700	5	240	15-18
4 сосиски гриль	400	5	240	9-14
1 курица, разрезанная пополам	1400	3	240-250	28-33 23-28
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	230	10-13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3

2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Сэндвич с тостами	600	5	240	4-7
Мясо/птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Свиное жаркое	1500	3	160-180	90-120
Свиной рубец	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	МЕО6013ВК ULTRA
Номинальное напряжение	220-240V 50Hz
Общая мощность	3150W
Верхний элемент	850W
Элемент гриля	1100W
Нижний элемент	1150W
Циркулярный элемент	1600W
Вентилятор	●
