

Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Кіріктірілетін электрлік тұмшапеш

Руководство пользователя

Пайдаланушы нұсқаулығы

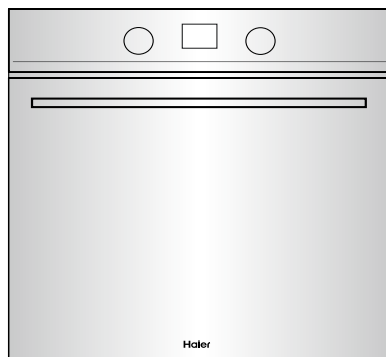
Модель / Үлгісі:

HOQ-K4AAN3GB

HOQ-K4AAN3BX

HOQ-K4AAN3WB

HOQ-K4AAN3GG



Перед использованием устройства Haier
внимательно изучите эту инструкцию.

Haier құрылғысын пайдаланар алдында осы
нұсқаулықтарды назар салып оқып шығыңыз.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	1
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	5
ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА	7
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	13
ФУНКЦИИ УСТРОЙСТВА	15
КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК	17
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ	23
УХОД И ОЧИСТКА	34
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	46
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ	48
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	49

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша духовка была тщательно спроектирована для безопасной работы во время повседневного приготовления пищи. При ее эксплуатации соблюдайте следующие рекомендации по технике безопасности:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность поражения электрическим током
Перед заменой лампы выключите духовку и дайте ей остыть. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность пореза
Осторожно, у устройства есть острые края. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность возгорания
Не размещайте алюминиевую фольгу, посуду, подносы, воду или лед в нижней части духовки во время приготовления - это ведет к необратимому повреждению эмали. Обкладывание стенок духовки алюминиевой фольгой может привести к возгоранию. Не используйте свое устройство для прогрева или отопления помещения. Это может привести к ожогам или возгоранию. Хранение внутри устройства или на его поверхности: запрещается хранить внутри духовки или на ее поверхности легковоспламеняющиеся материалы. Несоблюдение этой рекомендации может привести к перегреву, ожогу и травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Горячая поверхность

Во время работы открытые части могут сильно нагреваться. Во избежание ожогов не позволяйте детям подходить к духовке.

При работе с горячими поверхностями, такими как полки духовки или посуда, используйте рукавицы, прихватки или другие защитные средства.

При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность. Перед тем как вынуть или заменить блюдо, выпустите горячий воздух или пар.

Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духовки. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если имеют темный цвет. Внутренние поверхности духовки нагреваются настолько сильно, что могут вызвать ожоги.

Не прикасайтесь и не допускайте контакта одежды или других легковоспламеняющихся материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки, пока не пройдет достаточно времени, чтобы они остыли.

Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. Это в том числе вентиляционные отверстия духовки, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духовки.

Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы уменьшить опасность пожара, поражения электрическим током, травмирования людей или повреждения имущества при использовании духовки, соблюдайте следующие важные указания по безопасности:

- ▶ Перед использованием духовки прочтите всю инструкцию полностью. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- ▶ Правильная установка: устройство должно быть установлено и заземлено надлежащим образом квалифицированным специалистом.
- ▶ Разъединитель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены для детских игр.

- ▶ Не оставляйте детей без присмотра рядом с духовкой. Нельзя оставлять детей одних или без присмотра в помещении с работающим устройством. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части устройства.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству, если они не находятся под постоянным контролем. Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или предупреждены относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещается производить чистку и обслуживание устройства без присутствия взрослых.
- ▶ Не помещайте тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Они могут загореться или расплавиться при прикосновении к горячим элементам или поверхностям, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, о которой нет соответствующих инструкций в руководстве. Любое другое обслуживание должно выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- ▶ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир. Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие перчатки или прихватки. Прикосновение влажными прихватками к горячим поверхностям может привести к ожогу паром. Следите, чтобы прихватки не соприкасались с горячими участками или нагревательными элементами. Не используйте полотенце или объемную ткань в качестве прихватки из-за риска возгорания.
- ▶ Не разогревайте в духовке закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. Давление внутри контейнера может привести к мгновенному разрушению контейнера и травмам.
- ▶ Безопасность при обращении с пищевыми продуктами: помещайте продукты в духовку непосредственно до и вынимайте сразу после приготовления. Это необходимо для предотвращения размножения бактерий, которые могут вызвать пищевое отравление. Будьте особенно осторожны в теплую погоду.

- ▶ Всегда держите вентиляционные отверстия духовки открытыми.
- ▶ Не используйте устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Внимание: в процессе охлаждения духовки из вентиляционного отверстия в ее верхней части может выходить горячий воздух.
- ▶ Размещение полок: устанавливайте решетки только в остывшую духовку (до предварительного нагревания). Если полку необходимо извлечь, пока духовка горячая, не допускайте соприкосновения прихваток с горячими нагревательными элементами.
- ▶ Не очищайте и не мойте уплотнения духовки при помощи средств для очистки духовок. Это важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Запрещается тереть, повреждать или перемещать уплотнения.
- ▶ Не устанавливайте и не эксплуатируйте устройство, если оно повреждено или работает некорректно. Если вы получили поврежденное устройство, немедленно обратитесь к своему дилеру или установщику.
- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, во избежание риска ожогов.
- ▶ Не используйте чистящие средства для духовок, агрессивные/абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых материалов для обкладки, защитных покрытий и бытовых средств для чистки духовок. Не используйте жесткие/абразивные чистящие средства, мочалки или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они царапают поверхность, и стекло дверцы может разбиться.
- ▶ Допускается чистка только деталей упомянутых в настоящем руководстве.
- ▶ Запрещается пользоваться пароочистителем для очистки любых частей духовки.
- ▶ Не храните вещи, которые могут понадобиться детям, над духовкой. Забираясь на шкаф, дети могут получить ожоги или травмы.
- ▶ Используйте только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовке. Следуйте инструкциям производителя посуды для выпечки.
- ▶ Убедитесь, что пластиковые переходные гайки сняты с боковых стоек и заменены прилагаемыми металлическими крепежными гайками.
- ▶ Используйте только рекомендованный для данной духовки термощуп.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность поражения электрическим током
Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключите устройство от сети питания. Правильное заземление является важным и обязательным. Вносить изменения во внутреннюю систему электропроводки разрешено только квалифицированному электрику. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность возгорания
Не следует использовать переходники, преобразователи или разветвительные устройства для подключения устройства к сети питания.
Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, возгоранию или пожару.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность пореза
Будьте осторожны - в устройстве имеются острые края.
Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ В целях безопасности внимательно прочтите эти инструкции перед монтажом или использованием духовки.
- ▶ Сообщите эту информацию лицу, производящему монтаж — это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.
- ▶ Установку духовки и подключение к электрической сети должен производить специалист с достаточной квалификацией в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми строительными и электротехническими нормативами.
- ▶ Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- ▶ Если кабель питания поврежден, во избежание опасных ситуаций, его замену должен осуществлять только производитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист.
Разъединитель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания в соответствии с местными нормами электропроводки.
Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- ▶ Для уменьшения воздействия на окружающую среду по возможности сдавайте упаковочные материалы на переработку.
- ▶ Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.
- ▶ Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанному на ней манипуляционным знакам.
- ▶ При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
- ▶ Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

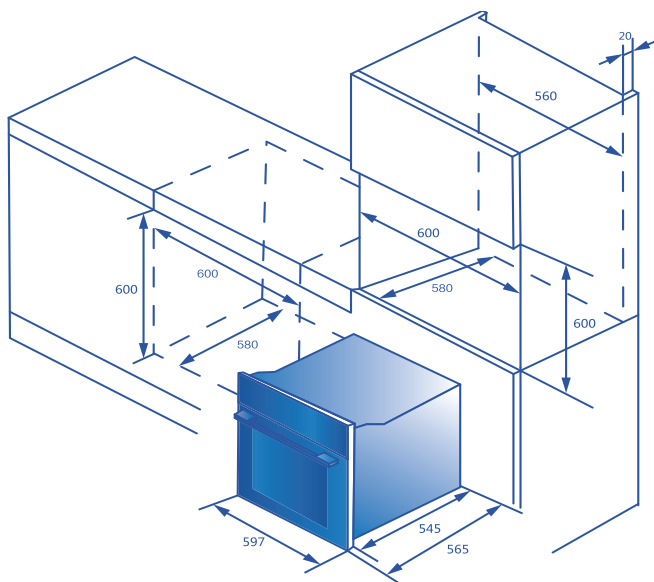
УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Не следует утилизировать старую бытовую технику вместе с обычными бытовыми отходами. Сдавайте ее в центр сбора и переработки электрооборудования.

Символ на устройстве, в руководстве по эксплуатации или на упаковке означает, что они пригодны для вторичной переработки. Материалы, используемые внутри духового шкафа, пригодны для вторичной переработки и имеют соответствующую маркировку. Передавая материалы или детали от использованного устройства для вторичной переработки, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о центрах утилизации использованных электроприборов можно получить в местных органах власти.

ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА



РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

ВАЖНО!

ПОДЪЕМ: Не поднимайте духовку за ручку дверцы. Используйте ручки на боковой стороне корпуса (если таковые имеются).

- ▶ Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая необходимые требования. По возможности сдайте элементы упаковки во вторичную переработку.
- ▶ Поместите распакованную духовку на деревянные блоки или аналогичные опоры, чтобы предотвратить повреждение нижнего края.



ВАЖНО!

Извлекая духовку из коробки, старайтесь не повредить ее нижний край. Эта часть духовки важна для правильной вентиляции и удаления излишнего конденсата.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Список аксессуаров	Глубокий противень для запекания	Плоский противень для запекания	Решетка для гриля	Крепления для полок	Винты
Кол-во	1	1	1	1 пара	2

ВАЖНО!

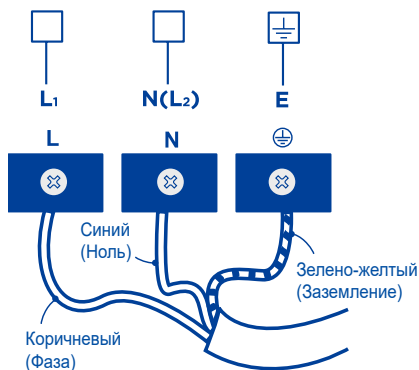
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться; это нормальное явление — после охлаждения они восстановят свою первоначальную форму.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

ВАЖНО!

- ▶ Подключение духовки к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.
- ▶ Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Перед подключением духовки к электросети убедитесь, что система внутренней проводки соответствует мощности духовки (указывается на паспортной табличке).
- ▶ Фактическое напряжение должно соответствовать значению, указанному на паспортной табличке.

Обозначение модели	Объем	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-K4AAN3GB HOQ-K4AAN3BX HOQ-K4AAN3WB HOQ-K4AAN3GG	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



Подключите провод питания к клеммной коробке.
Убедитесь, что кабельный зажим затянут с помощью винта.

УСТАНОВКА ДУХОВКИ ВНУТРИ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

1. Установите духовку в подготовленную нишу.

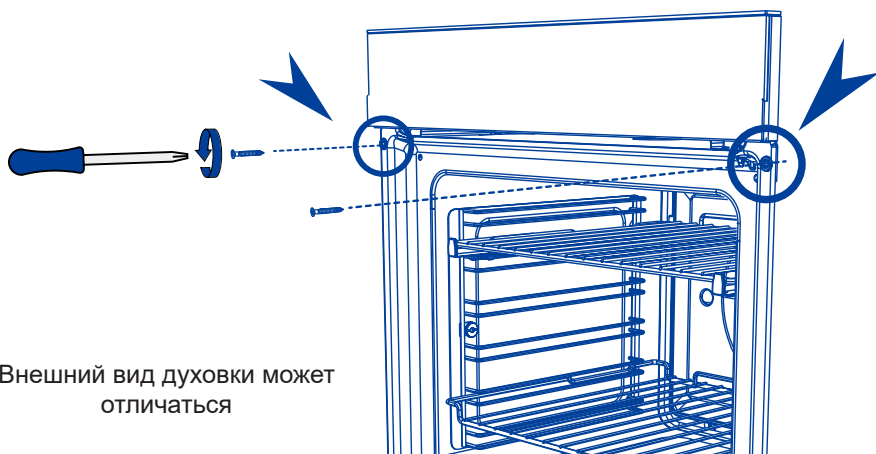
ВАЖНО!

Не поднимайте духовку за ручку дверцы.

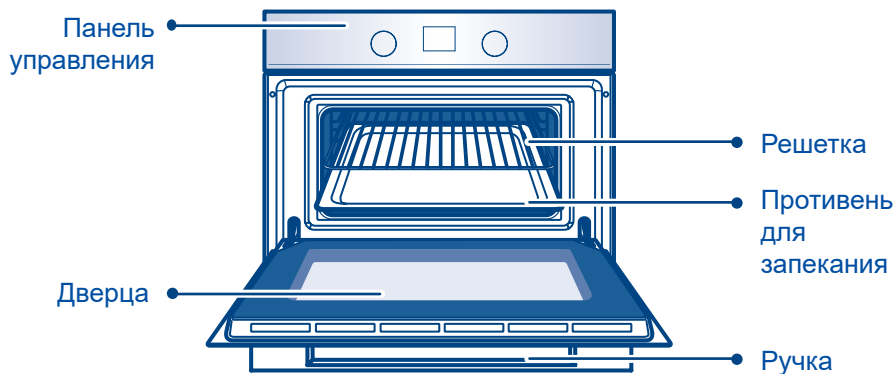
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Для крепления духовки в нише кухонной мебели используйте винты, входящие в комплект.

ВАЖНО!

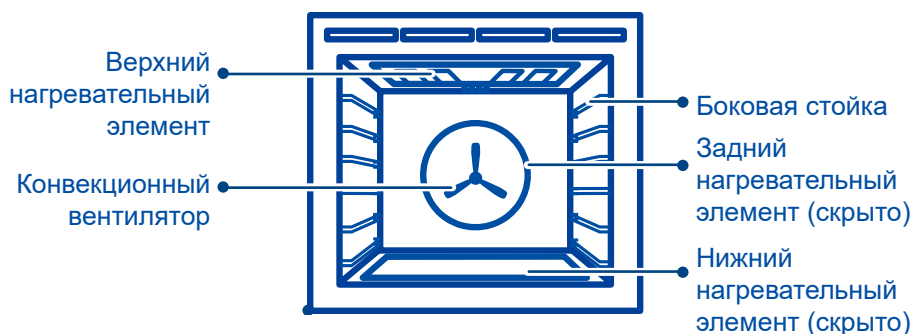
- ▶ **Не** затягивайте болты слишком туго.
- ▶ Не фиксируйте духовку в нише с помощью силикона или клея. Это затрудняет обслуживание в будущем. Компания Haier не несет ответственности за расходы на демонтаж духовки или ущерб, причиненный при демонтаже.



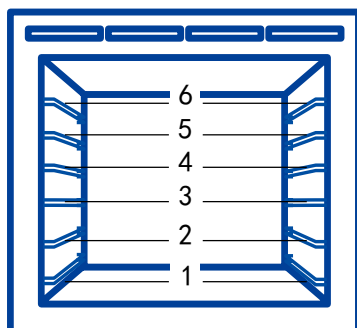
ВВЕДЕНИЕ



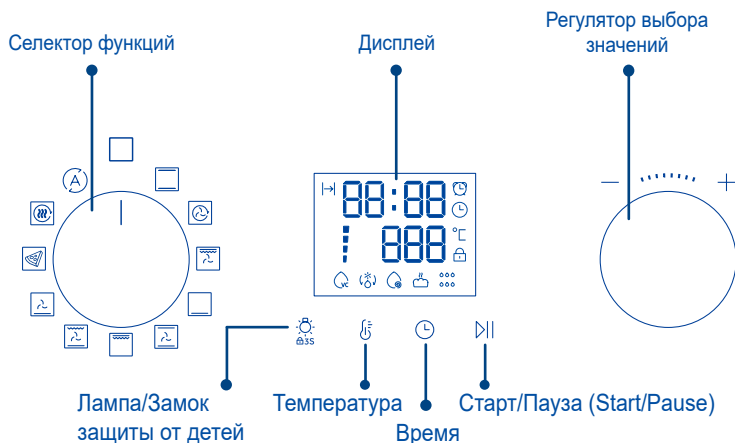
Система нагрева



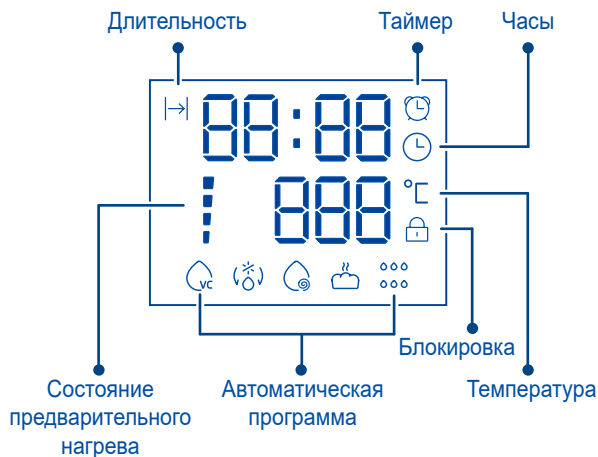
Расположение полок



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



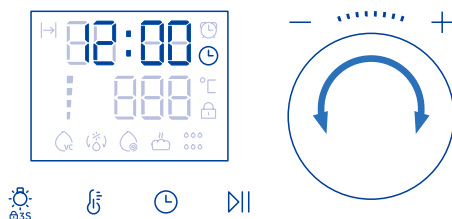
Индикатор дисплея



При первом включении духовки или после отключения питания, чтобы использовать духовку нужно настроить часы.

1. Установка времени

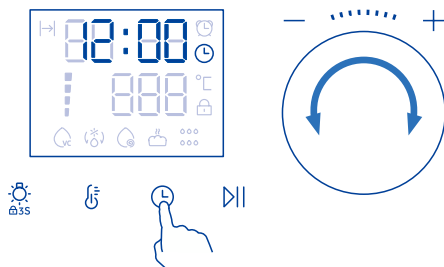
1. На дисплее мигает 12:00
2. Выдвиньте и поверните регулятор выбора значений, чтобы установить время.



2. Изменение времени

1. Касаясь и удерживая , можно выбирать по кругу одну из 3 функций. Отпустите палец, когда появится индикатор .
- 2 Поверните регулятор выбора значений, чтобы установить время.

Время автоматически подтвердится через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.

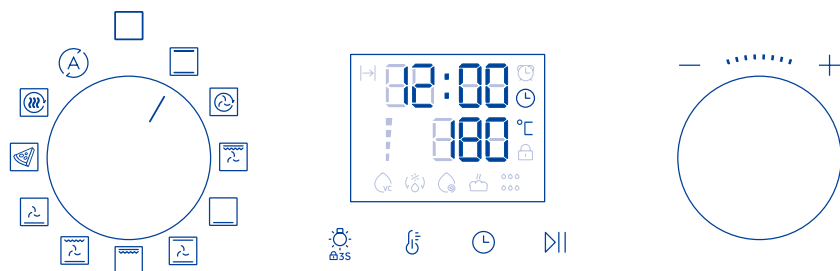


3. Управление работой духовки

1. При первом включении питания устройство переходит в режим ожидания, дисплей отображает все пиктограммы в течение 1 с, зуммер подает звуковой сигнал, часы отображают стандартное время 12:00 и мигают.
- 2 Вращайте селектор функций, чтобы включить и выбрать функцию.
- 3 Вращайте регулятор выбора значений, чтобы установить температуру и соответствующее время работы, коснувшись  и .
4. Однократно нажмите кнопку  и духовка начнет работать. Нажмите кнопку  повторно, чтобы приостановить работу. Нажимайте и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы завершить работу.

4. Подготовка духовки к работе

Перед первым использованием духовки для приготовления или запекания пищи необходимо ее подготовить. При подготовке уничтожаются все заводские остатки. Это гарантирует получение наилучших результатов с самого начала.



1. Вращайте селектор функций, чтобы выбрать функцию Выпечка . У каждого режима есть предустановленная температура нагрева, и в режиме Выпечка духовка начнет нагреваться до 180 °С.
- 2 Поверните регулятор выбора значений, чтобы установить температуру на 200 °С.

- ▶ Во время нагрева индикатор температуры будет попеременно показывать фактическую и заданную температуры.
- ▶ Когда заданная температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал.

Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время.

- 3 Через 30 минут выберите режим Конвекционный гриль . Оставьте температуру 200°C на 5 минут.
4. Через 5 минут включите режим Принудительная конвекция . Оставьте температуру 200°C на 20 минут.
5. Через 20 минут выключите духовку.

- ▶ Во время процесса подготовки из-за сгорания производственных остатков появится характерный запах и небольшое количество дыма. Это совершенно нормально, но во время подготовки в кухне необходимо обеспечить циркуляцию воздуха.
- ▶ После охлаждения протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

Функция установки времени

Изменить настройки времени можно, нажав  в любой момент. Продолжайте нажимать , чтобы по очереди установить продолжительность приготовления, таймер и время окончания приготовления.

- ▶ Таймер ведет обратный отсчет в минутах (час:мин).
- ▶ Максимальное время, на которое можно установить таймер — 23 часа 59 минут.

1. Установка продолжительности времени приготовления

1. Нажмите , появится индикатор времени приготовления .
2. Установите время с помощью регулятора выбора значений.
3. Время приготовления будет установлено через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.

- ▶ Чтобы посмотреть время суток, нажмите  для выбора . Это действие не влияет на работу таймера.

Изменение настройки длительности приготовления

1. Нажмите , чтобы выбрать оставшееся время .
2. Установите новое время с помощью регулятора выбора значений.
3. Уберите палец с панели, время будет подтверждено.

Когда установленное время завершится

- ▶ На дисплее появится надпись «END» и раздастся звуковой сигнал, который будет звучать каждые несколько секунд.
- ▶ На дисплее появится индикация продолжительности последнего использования.

ВАЖНО:

- ▶ Если начать готовить, не установив продолжительность приготовления, духовка будет работать непрерывно до тех пор, пока вы не остановите приготовление вручную, при этом дисплей начнет отсчет времени с 00:00.
- ▶ Если на дисплее ведется отсчет времени и вы установите продолжительность, дисплей будет вести обратный отсчет оставшегося времени до истечения установленного времени.
- ▶ Если установить продолжительность приготовления, духовка выключится по истечении указанного времени.
- ▶ Для функции Аквачистка длительность установить невозможно.

2. Установка таймера

Установка обратного отсчета времени Данная функция не влияет на работу устройства.

Выберите и установите время. После истечения времени раздастся звуковой сигнал. Таймер также можно использовать при выключенной духовке.

Установка таймера для напоминания о начале или завершении работы.

1. Нажимайте  и уберите палец с панели управления, когда появится индикатор .
2. Установите время с помощью регулятора выбора значений.
3. Таймер будет установлен через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.
4. На дисплее появится обратный отсчет времени.
5. После истечения времени несколько секунд будет подаваться звуковой сигнал.

Отмена установки таймера

1. Нажимайте  и уберите палец с панели управления, когда появится индикатор .
2. Вращайте регулятор выбора значений, чтобы установить время на 00:00.

Общие рекомендации

ВАЖНО!

- ▶ В зависимости от модели вам могут быть доступны только некоторые из нижеперечисленных функций.
- ▶ При использовании функций духовки ее дверца должна быть закрыта.

1. Выпечка

верхний наружный элемент и нижний элемент

- ▶ Тепло поступает как от верхнего элемента, так и от нижнего. Вентилятор не используется в этой функции.
- ▶ Идеально подходит для тортов и блюд, требующих выпечки в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Для приготовления печенья рекомендуется температура 160~180°C.
- ▶ Эта функция не подходит для приготовления пищи на нескольких уровнях.

Идеально подходит для влажных продуктов, требующих более длительного времени для приготовления, например, сочного фруктового пирога.

2. Принудительная конвекция

вентилятор и задний элемент

- ▶ С помощью центрального заднего нагревательного элемента и вентилятора горячий воздух нагнетается в полость духовки, обеспечивая постоянную температуру на всех уровнях, что делает этот режим идеальным для приготовления пищи на нескольких уровнях.
- ▶ Печенье, приготовленное на противнях, установленных на разных уровнях, получается хрустящим снаружи и мягким в середине.
- ▶ Мясо и птица образуют аппетитную румяную корочку, оставаясь сочными и нежными внутри.
- ▶ Идеально подходит для приготовления блюд в горшочках. Повторное разогревание происходит быстро и эффективно.
- ▶ При приготовлении пищи на нескольких уровнях важно оставлять зазор между уровнями (напр. использовать уровни 3 и 5), чтобы обеспечить свободное движение воздуха. Это позволяет продуктам на нижнем уровне качественно подрумяниваться.
- ▶ При адаптации рецепта, предназначенного для режима Выпечка, к режиму Принудительная конвекция, рекомендуем уменьшить время выпекания или снизить температуру примерно на 20°C.
- ▶ Для блюд с более длительным временем выпекания (например, более часа) может потребоваться уменьшить как время, так и температуру.

Идеально подходит для приготовления бисквитов, печенья, булочек, маффинов и кексов.

3. Конвекционный гриль

вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы

- ▶ Эта функция использует интенсивный жар от верхних элементов для образования румяной корочки на поверхности, а вентилятор — для равномерного приготовления продуктов.
- ▶ Мясо, птица и овощи готовятся великолепно; продукты получаются хрустящими и подрумяненными снаружи, а внутри остаются сочными и нежными.

Идеально подходит для целой курицы, говяжьей вырезки или приготовления на гриле курицы, рыбы и стейка по вашему любимому рецепту.

4. Классическая выпечка

только нижний элемент

- ▶ Тепло поступает только от нижнего элемента, вентилятор не используется.
- ▶ Это функция традиционной выпечки, подходящая для рецептов, предназначенных для духовок старого образца.
- ▶ При выпекании используйте только один уровень.
- ▶ Сверху духовка будет более горячей.

Идеально подходит для блюд, требующих деликатного выпекания и имеющих основу из теста, таких как заварные пирожные, пироги, киши и чизкейки, а также для любых блюд, не требующих прямого нагрева и румяной корочки.

5. Выпечка с конвекцией

вентилятор плюс верхний наружный элемент и нижний элемент

- ▶ Вентилятор духовки направляет горячий воздух от внешнего верхнего элемента и нижнего элемента, распределяя его по полости духовки.
- ▶ Приготовленные продукты, как правило, подрумяниваются быстрее, чем продукты, приготовленные с использованием традиционной функции Выпечка.
- ▶ Возможно, вам придется уменьшить время приготовления по сравнению с тем, которое рекомендуется в традиционных рецептах.
- ▶ Используйте режим Выпечка с конвекцией для сушки фруктов, овощей и трав при низкой температуре, например, 50°C.

Идеально подходит для выпечки на одном уровне; приготовление таких блюд, как маффины, булочки и кексы, или, например, энчиладас (блинчик с острой мясной начинкой), занимает менее часа.

6. Гриль

верхние внутренний и наружный элементы

- ▶ Оба верхних элемента излучают интенсивное тепло. Диапазон от низкой до высокой (100% мощности) температуры разделен на 11 уровней.
- ▶ Предварительный нагрев не обязателен, хотя некоторые предпочитают дать элементу нагреться в течение нескольких минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ▶ Это наиболее подходящая функция для «завершения» многих блюд, например, подрумянивания верха картофельного gratin и фриттаты.

Идеально подходит для поджаривания хлеба или подрумянивания верхней части блюда.

7. Жаркое

этап 1: вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы

этап 2: верхний внутренний элемент и нижний элемент

- ▶ Обжарка:
предварительный 20-минутный этап карамелизации наружной поверхности мяса до образования хрустящей золотистой корочки.
- ▶ Приготовление при заданной температуре:
после обжаривания температура поднимется до заданного вами уровня и не будет изменяться до конца приготовления, благодаря чему жаркое получится нежным и сочным.
- ▶ Предварительный разогрев не требуется. Продукты необходимо помещать в духовку непосредственно перед запуском функции.
- ▶ При желании используйте поддон или решетку для гриля, или поместите овощи под жаркое, чтобы они впитали мясной сок. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха также под мясом.

Идеально подходит для: запекания мяса и овощей. Рекомендуется для приготовления большого куска мяса.

Для достижения лучшего результата можно также использовать термощуп для мяса.

ВАЖНО!

Функция Жаркое подразумевает два этапа работы духовки:

Этап 1: В первые 20 минут духовка будет использовать вентилятор плюс верхние внутренние и внешние элементы (если температура достигнет 250°C, нагрев автоматически прекратится).

Этап 2: После снижения температуры до заданной, приготовление продолжится с использованием верхних внутренних и нижних элементов.

- ▶ Если установлено время приготовления менее 20 минут, будет задействован только Этап 1.

8. Кондитерская выпечка

вентилятор и нижний элемент

При использовании данной функции в течение 8 минут выполняется ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ до 180°C.

- ▶ Вентилятор распределяет тепло от нижнего элемента по всей духовке.
- ▶ Обеспечивает интенсивный нагрев основы блюда при одновременном бережном подрумянивании корочки.

Идеально подходит для приготовления сладких и соленых кондитерских изделий и деликатных блюд, требующих хрустящей основы и корочки сверху, например, фриттаты, киша.

9. Пицца

При использовании данной функции в течение 10 минут выполняется ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ до 250°C.

- ▶ Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего элемента по всей печи.
- ▶ Отлично подходит для приготовления пиццы, так как прекрасно прожаривает основу, не пережаривая начинку.
- ▶ Для достижения наилучших результатов разогревайте форму для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке духовки в положении 1 или 2.

Пицца	тип	Аксессуары/ посуда	Уровень полки	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Заморожен- ная	На тонком тесте	Проволочная решетка	2	190~210	15~20
	На классическом тесте	Проволочная решетка	2	180~200	20~25
Домашняя	На тонком тесте	Противень для выпечки	2	230~250	10~15
	На тонком тесте	Противень для пиццы	2	230~250	8~12
	На классическом тесте	противень для выпечки	2	210~220	15~20
	На классическом тесте	Противень для пиццы	2	210~220	15~20

ВАЖНО!

Если не установить продолжительность для режима Пицца, духовка будет продолжать работать, пока вы не отключите ее вручную. Внимательно следите за блюдом в духовке, чтобы избежать его пережаривания.

10. Аэрогриль

Идеально подходит для приготовления замороженных продуктов или полуфабрикатов в кляре и панировке, которые обычно готовят во фритюре.

- ▶ Для достижения наилучшего результата приготовления, разложите продукты на противне или уложите в корзину аэрогриля.
- ▶ Этот режим воспроизводит условия приготовления в аэрогриле.
- ▶ Более здоровый способ жарки, при котором продукты становятся хрустящими при меньшем количестве используемого масла. Для достижения наилучших результатов смажьте продукты 1-2 столовыми ложками масла.
- ▶ Для продуктов в упаковке: если производитель рекомендует готовить продукт без использования вентилятора, уменьшите температуру на 20°C (70°F).
- ▶ Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.

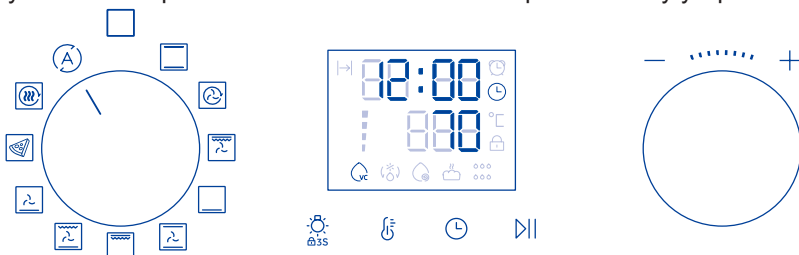
Продукт	Полки	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Чипсы	Противень для запекания	205	15~20	4
Чипсы	Корзина аэрогриля	205	15~20	3
Деруны	Решетка	200	20~25	3
Наггетсы куриные	Противень для запекания	200	18~23	4
Наггетсы куриные	Корзина аэрогриля	205	18~23	3
Куриные крылышки	Решетка	180	20~25	3

- Для достижения наилучших результатов рекомендуем воспользоваться таблицей ниже. У каждой функции имеется предустановленная температура, которую вы можете изменять в зависимости от типа и веса продуктов.

Значок	Функция	Предустановленная температура (°C)	Температурный диапазон (°C)	Диапазон длительности приготовления	Предварительный нагрев
	Выпечка	180	30-250	0:01-23:59	✓
	Принудительная конвекция	160	30-250		✓
	Конвекционный гриль	180	30-250		✗
	Классическая выпечка	160	30~220		✓
	Выпечка с конвекцией	200	30-250		✓
	Гриль	ВЫСОКАЯ	НИЗКАЯ, 1-9, ВЫСОКАЯ		✗
	Жаркое	165	30-250		✗
	Кондитерская выпечка	160	30-250		✓
	Пицца	220	160~250		✓
	Аэрогриль	200	160-220		✗

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Специальные программы помогут вам готовить более эффективно и вкусно. В этом режиме вы также сможете выбрать очистку устройства.



Для использования специальных программ поверните селектор функций в положение **(A)** и вращайте регулятор выбора значений для прокрутки всех функций.

1. Приготовление в вакууме

Используйте эту функцию для приготовления блюд при более низкой температуре, чем обычно. Вы сможете приготовить мясо, овощи или фрукты так, что они будут особо нежными и сочными. Для обеспечения лучшего качества блюд обращайтесь с продуктами с особой осторожностью.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ВАЖНО:

- ▶ Используйте высококачественные и максимально свежие продукты.
- ▶ Всегда храните сырые продукты в надлежащих условиях перед приготовлением.
- ▶ Всегда мойте продукты перед приготовлением.
- ▶ Для качественного и безопасного приготовления всегда готовьте продукты в соответствии со значениями, указанными в таблицах приготовления.
- ▶ Во избежание риска продукты не должны подолгу находиться в духовке при температуре ниже 60 °C.
- ▶ Особо низкие температуры приготовления можно использовать только для тех продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Блюда, только что вынутые из духовки после приготовления в вакууме, обладают наилучшим вкусом, рекомендуется есть их сразу после приготовления. Вы можете:
 - быстро снизить температуру (можно поместить продукты в емкость со льдом и поставить в холодильник), можно хранить продукты в холодильнике 2-3 дня.
- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для повторного разогрева остатков пищи.
- ▶ Всегда храните сырые и приготовленные продукты отдельно,

чтобы избежать их контакта друг с другом.

- ▶ Не используйте одни и те же кухонные принадлежности для мяса и овощей. В противном случае следует тщательно мыть кухонные принадлежности.
- ▶ В рецептах с сырыми яйцами не допускайте контакта яичных белков или желтков с внешней частью яичной скорлупы.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ В ВАКУУМЕ ВАЖНО:

- ▶ Для использования функции Приготовление в вакууме необходим вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.
- ▶ Если вы хотите упаковать в вакуум жидкости, используйте камерный вакуумный упаковщик. Такой функцией оснащены только упаковщики этого типа.
- ▶ Используйте вакуумные пакеты, подходящие для функции приготовления в вакууме.
- ▶ Не используйте вакуумные пакеты повторно.
- ▶ Поместите продукты в центр полки третьего уровня, чтобы добиться равномерного приготовления.
- ▶ Установите максимальную степень вакуумирования, чтобы приготовление было более быстрым и равномерным.
- ▶ Для обеспечения надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь, что область запечатывания не загрязнена.

2. Общие рекомендации по приготовлению в вакууме:

- ▶ Можно добавить в блюдо немного масла и специй по вкусу.
- ▶ Добавляйте умеренное количество приправ в самом начале приготовления в вакууме.
- ▶ Используйте чесночный порошок вместо сырого чеснока.
- ▶ Вместо оливкового масла можно использовать любое нейтральное масло.
- ▶ Поддерживайте степень вакуумирования как можно выше (99,9%), чтобы продукты готовились быстрее и равномернее.

2.1 Приготовление в вакууме: мясо

- ▶ Во избежание недожаривания не используйте куски мяса большей толщины, чем указано в таблицах.
- ▶ В таблицах указано минимальное необходимое время приготовления. Время приготовления может быть увеличено в соответствии с личными предпочтениями.
- ▶ Во избежание повреждения вакуумных пакетов используйте только бескостное мясо.
- ▶ Чтобы филе птицы было вкуснее, обжарьте его со стороны кожи до и после приготовления в вакууме.
- ▶ Обжарьте поверхность мяса на сливочном масле после окончания приготовления в вакууме, вкус будет намного лучше.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Говядина					
Филе говядины средней прожарки	4 см	400	63	120	3
Филе говядины почти полной прожарки	4 см	400	66	120	3
Филе говядины полной прожарки	4 см	400	70	120	3
Филе телятины средней прожарки	4 см	400	60	120	3
Филе телятины полной прожарки	4 см	400	65	120	3
Ягненок/дичь					
Ягненок средней прожарки	3 см	400	65	105-115	3
Кабан	3 см	400	90	120	3
Кролик без костей	1,5 см	400	75	120	3
Птица					
Куриная грудка без костей	3 см	500	70	120	3
Утиная грудка без костей	2 см	500	65	140-160	3
Грудка индейки без костей	2 см	500	70	75-85	3
Яйца, приготовленные при низкой температуре					
Идеальны для тостов	Обычный размер	/	60	90	3
Желток податливый, сохраняющий форму, мягкий и блестящий	Обычный размер	/	65	90	3
Желток начинает твердеть, но все еще мягкий	Обычный размер	/	71	60	3
Желток зернистый и крошится, начинает приобретать зеленоватый цвет	Обычный размер	/	80	60	3

2.2 Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

- ▶ Во избежание недожаривания не используйте куски рыбы большей толщины, чем указано в таблицах.
- ▶ Высушите рыбное филе бумажным полотенцем, прежде чем поместить его в вакуумный пакет.
- ▶ При приготовлении мидий добавьте в вакуумный пакет немного воды.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Рыба и морепродукты					
Филе морского леща	4 филе 1 см	500	70	25	3
Филе морского окуня	4 филе 1 см	500	70	25	3
Треска	2 филе 2 см	500	65	90	3
Морские гребешки	крупные	500	60	100-110	3
Креветки без панциря	крупные	500	75	26-30	3

2.3 Приготовление в вакууме: овощи

- ▶ При необходимости очистите овощи от кожуры.
- ▶ Некоторые овощи могут изменить свой цвет, если их очистить и готовить в вакуумном пакете.
- ▶ Для сохранения цвета артишоков, после очистки и нарезки положите их в воду с лимонным соком.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Овощи					
Спаржа зеленая	В целом виде	500	68	90	3
Спаржа белая	В целом виде	500	68	90	3
Кабачки	ломтики 1 см	500	90	90	3
Лук-порей	соломка или кольца	500	95	90	3
Баклажаны	ломтики 1 см	500	90	90	3

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Овощи					
Тыква	куски толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	соломка или четверть	500	95	90	3
Сельдерей	кольца 1 см	500	95	90	3
Морковь	ломтики 0,5 см	500	95	90	3
Корень сельдерея	ломтики 1 см	500	95	90	3
Фенхель	ломтики 1 см	500	95	90	3
Картофель	ломтики 1 см	500	95	90	3
Сердцевины артишоков	разрезанные на четвертинки	500	95	90	3
Сердцевины артишоков	разрезанные на четвертинки	500	95	90	3

2.4 Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

- ▶ Очистите фрукты, при необходимости удалите семена и сердцевину.
- ▶ Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и нарезки положите их в воду с лимонным соком.
- ▶ Для достижения лучшего результата готовьте пищу сразу после подготовки продуктов.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Фрукты					
Персики	разрезанные на половинки	2 фрукта	90	60	3
Сливы	разрезанные на половинки	500	90	60	3
Манго	нарезанные кубиками 2 x 2 см	1 фрукт	90	60	3
Нектарины	соломка или кольца	1 фрукт	90	60	3
Ананас	ломтики 1 см	500	90	60	3
Яблоки	разрезанные на четвертинки	2 фрукта	95	60	3
Груши	разрезанные на половинки	2 фрукта	95	60	3
Ванильный крем	350 г в каждом пакете	500	85	60	3

2. Использование функции размораживания (❄️)

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед их приготовлением.

ВАЖНО!

Для размораживания требуются низкие температуры.

Духовка работает автоматически при заданной температуре.

1. Вращайте регулятор выбора значений до Размораживания (❄️).

Примечание. На дисплее отобразится заданная температура 40 °С.

2. Снимите упаковку с продуктов и положите их на тарелку.

Не накрывайте продукты миской или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания. Используйте первый уровень снизу.

3. Нажмите ► для начала размораживания.

При необходимости можно установить время размораживания, на дисплее будет идти обратный отсчет оставшегося времени.

3. Сушка 🌀

вентилятор и задний элемент

Сушка — это режим деликатного нагрева, который позволяет сушить фрукты, овощи и зелень с превосходными результатами.

При таком способе заготовки в результате высушивания аромат продуктов становится более интенсивным. При помощи этой функции можно готовить блюда, требующие медленного томления, такие как запеканки, рагу и тушеное мясо.

Устройство оптимально контролирует подачу энергии в отделение для приготовления пищи. Блюда готовятся поэтапно с использованием остаточного тепла. Это означает, что они остаются более сочными и меньше поджариваются.

Используйте для сушки только неповрежденные фрукты, овощи и зелень, тщательно мойте их. Выстелите проволочную решетку жиронепроницаемой или пергаментной бумагой. Удалите лишнюю воду с фруктов и высушите их.

Рекомендуемая температура 60-110°C.

При необходимости нарежьте фрукты одинаковыми кусочками или тонкими ломтиками. Неочищенные фрукты выкладывайте на блюдо срезом вверх. Следите, чтобы ни фрукты, ни грибы не соприкасались с проволочной решеткой.

Натрите овощи на терке, затем бланшируйте их. Дайте стечь соку с бланшированных овощей и равномерно распределите их на проволочной решетке.

Зелень следует сушить вместе со стеблями. Разложите зелень на проволочной решетке равномерно и немного «с горкой».

Очень сочные фрукты и овощи следует перевернуть несколько раз. После завершения сушки немедленно снимите высушенные продукты с бумаги.

Данная функция в основном предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи.

Идеально подходит для сушки фруктов, овощей и зелени.

Продукт	Подготовка	Темп. (°C)	Время	Уровень полки
Капустный лист	Отварить	70	1 ч 30 мин	3
Спаржевая фасоль	Отварить	55	3 ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	55	13 ч, переверните через 2 часа	3
Ломтики манго	/	70	8 ч, переверните через 4 часа	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55	7 ч, переверните через 2 часа	3
Дольки лимона	/	55	15 ч, переверните через 2 часа	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	55	8 ч, переверните через 2 часа	3
Сырая нежирная свинина	/	55	7 ч, переверните через 2 часа	3
Сырая куриная грудка	/	70	5 ч, переверните через 1 час	3
Креветки в панцире	Отварить	70	6 ч, переверните через 2 часа	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	90	2 ч	3

4. Использование функции расстойки теста

Используйте эту функцию для расстойки теста перед выпечкой.

При необходимости расстойку теста можно проводить несколько раз.

ВАЖНО!

- ▶ Для расстойки теста требуются низкие температуры. Духовка работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Эта функция будет работать только в том случае, если полость духовки охлаждена.

1. Вращайте регулятор выбора значений для выбора функции Расстойка теста.

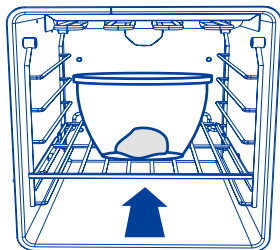
На дисплее отобразится предустановленная температура 35°C.

Примечание: если внутри духовки слишком горячо:

► Раздастся звуковой сигнал, мигнет индикатор , и может запуститься вентилятор.

► Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

Поместите тесто в жаропрочную чашу, накройте полиэтиленовой пленкой и/или чистой влажной тканью, затем поставьте чашу в центр духовки.



2. В зависимости от вашего кулинарного опыта, вы можете самостоятельно установить время расстойки теста.

3. Нажмите  для запуска функции Расстойка теста.

Если вы задали время самостоятельно, на дисплее отобразится обратный отсчет оставшегося времени.

ВАЖНО!

Не ставьте тесто в духовку до тех пор, пока духовка не остынет.

4.

► Если вы задали время расстойки теста, когда функция расстойки теста завершит работу, раздастся звуковой сигнал, и можно будет вынуть чашу из духовки.

Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (тесто должно выглядеть намного больше по размеру). Чтобы проверить, подошло ли тесто, слегка нажмите на него пальцем. Образовавшаяся ямка должна медленно заполниться.

► Если вы не устанавливали время расстойки теста, необходимо следить за процессом и отключить функцию, нажав , когда расстойка теста завершится.

Если нужна повторная расстойка теста:

► Вращайте регулятор выбора значений для возвращения к функции Расстойка теста.

► Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы перезапустить функцию расстойки теста.

5. Отмена функции расстойки теста

Нажмите и удерживайте  или поверните селектор функций для выбора другой функции.

5. Аквачистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Функция аквачистки обеспечивает чистку полости духовки паром. Для повышения эффективности очистки эту функцию следует запускать после остывания устройства. Указанное время связано с продолжительностью работы функции и не включает время, необходимое для очистки полости пользователем.

Когда работает функция аквачистки, установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды на дно духовки.
 2. Выберите функцию аквачистки .
 3. Нажмите  чтобы запустить функцию. На дисплее отобразится 00:20 и начнется отсчет оставшегося времени.
 4. По завершении работы программы раздастся звуковой сигнал.
 5. Протрите внутренние поверхности духовки неабразивной губкой.
- Для очистки полости можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час. Дождитесь полного высыхания устройства. Для ускорения высыхания можно нагревать духовку горячим воздухом при температуре 150°C в течение примерно 15 минут. Для получения максимального эффекта от функции очистки очищайте устройство вручную сразу после завершения работы функции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не открывайте дверцу духовки во время работы, чтобы избежать риска ожогов

Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.

6. Блокировка панели

Эта функция предназначена для предотвращения случайного использования духовки (например, детьми). При включенной блокировке элементы управления не активны, и духовка не включается.

Установка блокировки:

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не загорится световой индикатор.

Когда панель заблокирована, работают только кнопки включения/выключения и подсветки.

При нажатии любой другой кнопки,  мигнет 3 раза и раздастся звуковой сигнал.

Снятие блокировки:

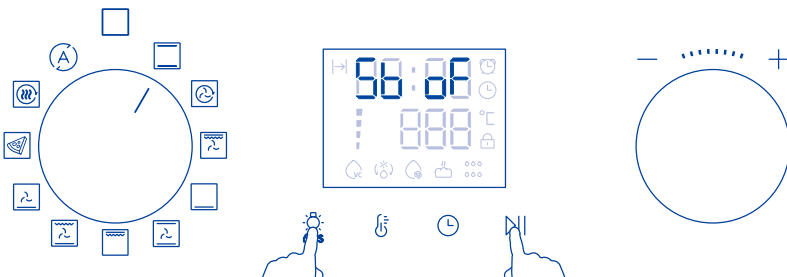
Коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд, пока световой индикатор не погаснет.

7. Режим Шаббат

Этот режим предназначен для представителей религиозных конфессий, которые соблюдают требование не работать в субботу (шаббат).

Когда духовка настроена для работы в режиме Шаббат:

- ▶ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не активны, за исключением кнопок питания и подсветки.
- ▶ Звуковые сигналы не подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ▶ В режиме Шаббат доступна только функция Запекание .



Установка настроек для режима Шаббат

1. Вращайте селектор функций до выбора , нажмите и удерживайте одновременно  и  в течение трех секунд; на дисплее отобразится 5b °F.
2. Нажмите  для установки режима Шаббат. Можно использовать только функцию запекания.
3. Установите температуру и период работы. Можно установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать в режиме запекания до тех пор, пока вы не отключите режим Шаббат.
4. Нажмите  для включения/отключения подсветки - она сохранит это состояние до отключения режима Шаббат.
5. Нажмите  для запуска режима Шаббат.

Духовка нагреется до заданной температуры, а дисплей выключится.

Напоминание:

Когда духовка выключена, выйти из режима Шаббат невозможно.

При повторном включении духовка автоматически перейдет в режим Шаббат в качестве предыдущего рабочего состояния.

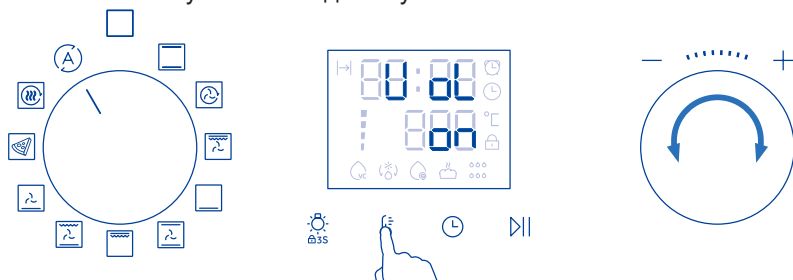
Выход из настроек режима Шаббат.

Вращайте селектор функций до положения  и духовка отключится.

8. Настройка громкости звукового сигнала

1. Вращайте селектор функций до положения .
2. Коснитесь и удерживайте  в течение 3 сек, на дисплее отобразится   и .
3. Вращайте селектор для изменения состояния звукового сигнала ( / ).
4. Коснитесь и удерживайте  в течение 3 сек для сохранения настроек и выхода.

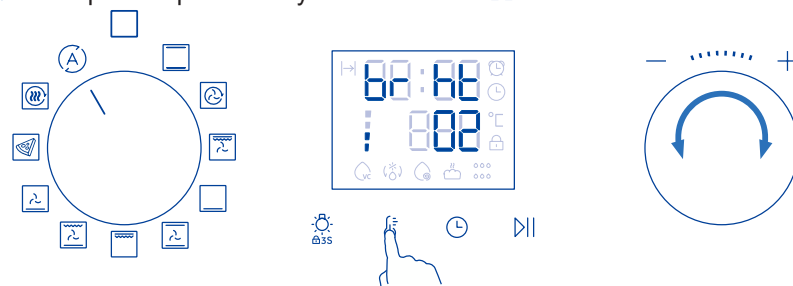
► Значение по умолчанию для звукового сигнала - .



9. Настройка яркости дисплея

1. Вращайте селектор функций до положения .
2. Коснитесь и удерживайте  в течение 3 сек.
3. Коснитесь  и прокрутите до настроек яркости дисплея - на дисплее отобразится   и: .
4. Вращайте регулятор выбора значений для изменения уровня яркости дисплея ( /  / ).
5. Коснитесь и удерживайте  в течение 3 сек для сохранения настроек и выхода.

► Настройка яркости по умолчанию -: .



Очистка вручную

ВСЕГДА	НИКОГДА
• Перед выполнением операций по очистке вручную или техническому обслуживанию сначала дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, затем отключите питание, вытащив шнур из розетки. • Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке и раздел Правила техники безопасности. • Чтобы загрязнения не наслаивались и не становились трудноудаляемыми, после каждого использования рекомендуется по возможности удалять из духовки разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира.	• Использование пароочистителя не допускается • Запрещено хранить в духовке воспламеняющиеся материалы. • Никогда не используйте жесткие или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или проволочные мочалки. Некоторые нейлоновые мочалки также могут царапать эмаль. Сначала проверьте этикетку. • Никогда не используйте средства для чистки духовок на каталитических панелях. • Ни в коем случае не оставляйте на поверхностях духовки щелочь (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус). • Никогда не используйте средства для очистки на основе хлора или кислот.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
Стекло Стекло дверцы духовки, панель управления	Дверца состоит из трех стеклянных панелей.  Для очистки стеклянной панели В необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. Инструкции приведены в разделе Снятие и замена стеклянных панелей дверцы для очистки. 1. Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, затем вытрите насухо. 2. Протрите стеклоочистителем и высушите мягкой тканью без ворса.	• Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки духовок и любые другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические губки, стальные мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению панели. • Даже если производится очистка только внутренней панели (С), сначала снимите дверцу и панель. Очистка стекла с установленной на дверце панелью может привести к протеканию чистящей жидкости в зазоры и засыханию ее на внутренних деталях. • При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
Нержавеющая сталь полоса/ручка спереди дверцы духовки	- Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна. - При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.	Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хрома, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид духовки. Всегда протирайте поверхность из нержавеющей стали в направлении полировки.
Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические скользящие опоры уровней	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвижении скользящих направляющих).	Не разрешается мыть эти детали в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовок, поскольку при этом удалится белая смазка, и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным.
Внутренняя полость духовки	Выньте из духовки все уровни и лотки, боковые решетки, каталитические панели. - Снимите дверцу (см. инструкции на последующих страницах). - Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака. - Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть.	Чтобы загрязнения не наслаивались и не становились трудноудаляемыми, после каждого использования рекомендуется по возможности удалять из духовки разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира. Чтобы облегчить очистку внутренних поверхностей духовки, можно также снять дверцу духовки. Инструкции приведены на последующих страницах. Чтобы облегчить очистку потолка духовки, можно опустить нагревательный элемент гриля. Инструкции приведены на последующих страницах.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
Лоток для гриля Решетка для гриля Боковые решетки Уровни духовки Противень	• Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. • Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна в растворе порошка для посудомоечной машины и горячей воды. • За исключением противня эти детали можно мыть в посудомоечной машине.	/
Уплотнения духовки	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.	/
Капельный канал	Используйте губку для впитывания влаги, которая собирается в капельном канале с задней стороны дверцы.	/

Снятие боковой стойки

ВАЖНО!

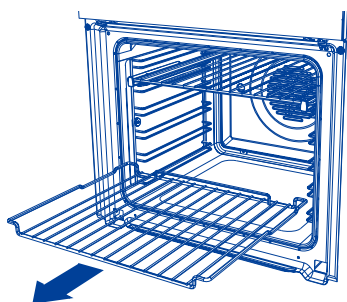
Сначала обязательно отключите духовку, вытащив шнур питания из розетки. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки.

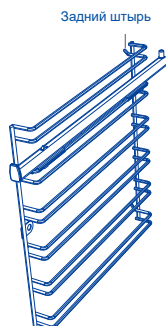
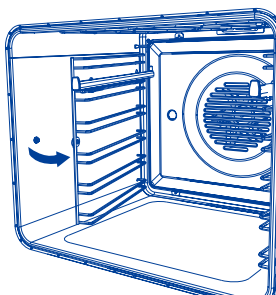
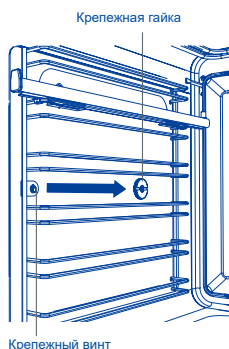
См. раздел Снятие и повторная установка дверцы духовки.



Снятие обеих боковых стоек:

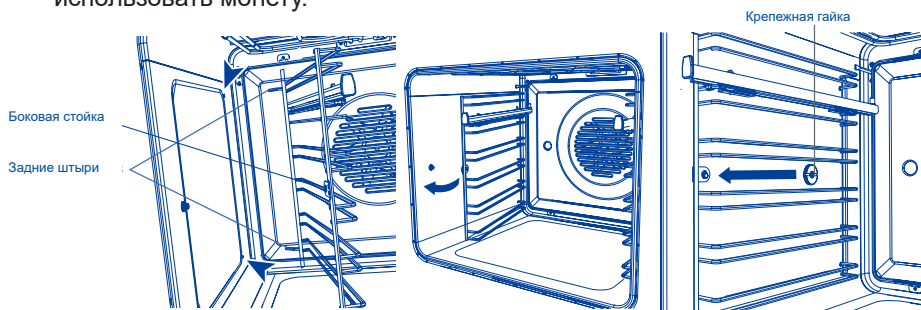
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой стойки. Воспользуйтесь монетой для ослабления винта при необходимости.

1. Потяните боковую стойку к центру духовки так, чтобы передний упор освободился от крепежного винта.
2. Сдвигайте боковую стойку вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.



Установка боковой стойки на место:

1. Вставьте задние штыри боковой стойки в отверстия в задней части духовки.
2. Вставьте передний упор боковой стойки поверх крепежного винта.
3. Установите на место крепежную гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



Снятие и повторная установка скользящих опор полок (приобретаются отдельно)

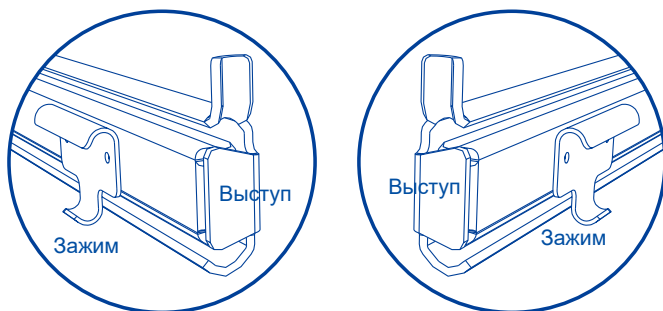
ВАЖНО!

Только для компактных духовок:

Скользящие опоры полок не могут использоваться в положениях 3 и 4.

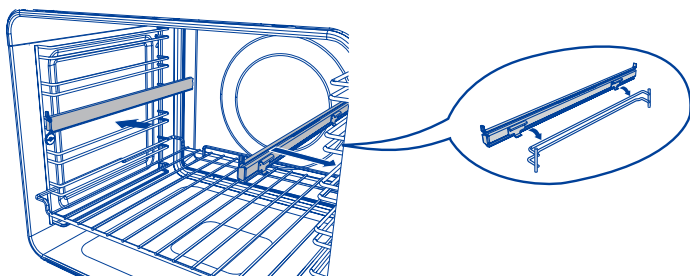
Установка

1. Убедитесь, что направляющие расположены правильным образом (на передней части направляющей должен быть выступ треугольной формы, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхние части зажимов поверх боковых стоек. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу боковой стойки. Убедитесь, что задний зажим закреплен.
3. Поверните направляющую вниз и вставьте нижнюю часть зажимов «до щелчка».



Снятие

Захватите рукой направляющую и поверните ее снизу вверх, чтобы освободить зажимы и снять направляющую.

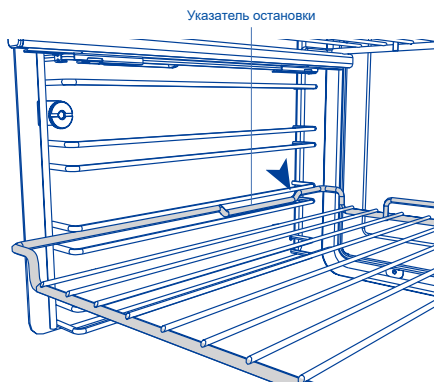


При установке скользящих опор полок на место убедитесь, что установлены:

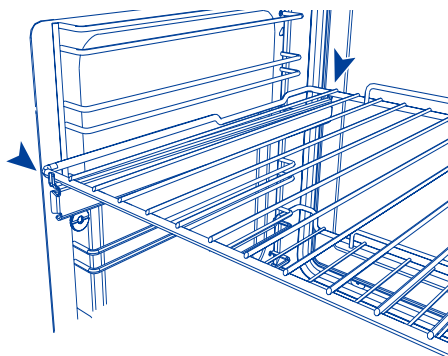
- ▶ сначала боковые стойки
- ▶ направляющие на верхнем направляющем прутке уровня (уровни 1 и 2 только в компактных духовках)
- ▶ обе стороны каждой пары направляющих

Установка лотков духовки и противня для гриля на место

- ▶ Вставьте нужные полки. Убедитесь в следующем:
- ▶ Уровни скользят между двумя направляющими прутками полки (если не используется скользящая опора полки)
- ▶ Указатели остановки обращены вниз.
- ▶ Защитное ограждение находится сзади.



Установка уровня между двух направляющих прутков на место



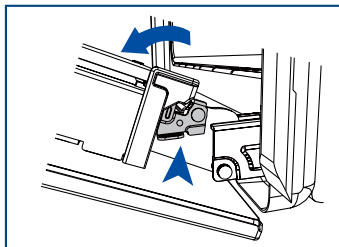
Установка уровня на скользящую опору полки

Снятие и повторная установка дверцы духовки.

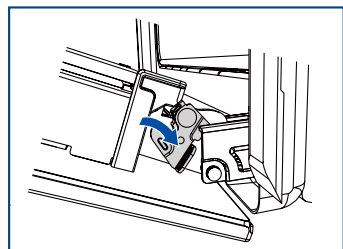
ВАЖНО!

Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

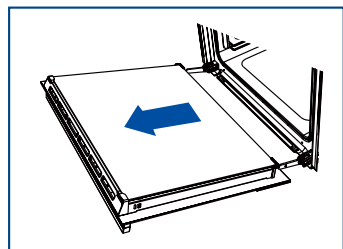
Снятие дверцы:



1. Полностью откройте дверцу духовки. Найдите два небольших металлических фиксирующих рычага на дверных петлях с обеих сторон.

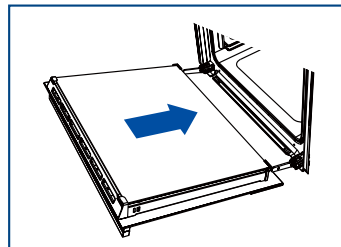


2. Полностью поднимите каждый фиксирующий рычаг, чтобы снять дверь с петель.

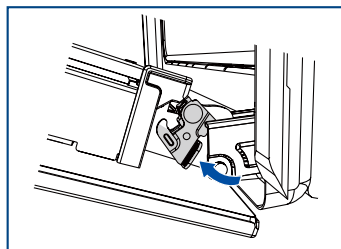


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

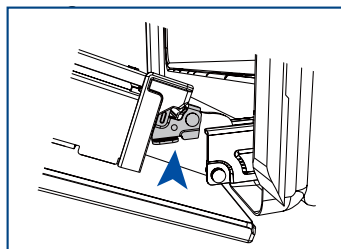
Установка дверцы на место:



1. Придерживая дверцу с обеих сторон, совместите отверстия в основании дверцы с петлями и наденьте дверь на петли.



2. Когда дверца полностью находится на петлях, полностью опустите каждый фиксирующий рычаг, чтобы зафиксировать дверь в петлях.



3. ВАЖНО!

Прежде чем попытаться закрыть дверцу, убедитесь, что оба рычага полностью зафиксированы.

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки

ВАЖНО!

Прежде чем опускать верхний элемент, обязательно отключите духовку от сетевой розетки, вытащив шнур питания. Перед началом работы убедитесь, что духовка полностью остыла.

- ▶ Обязательно тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная установка стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- ▶ Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая (11 кг). Если у вас возникают сомнения, не пытайтесь снять дверцу.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь прикасаться к частям горячей духовки.
- ▶ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянными панелями. Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.
- ▶ Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки духовок и другие жесткие или абразивные чистящие средства, наждачную шкурку, скребки или проволочные мочалки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению панели.
- ▶ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) стеклянной панели, не используйте духовку. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.
- ▶ Убедитесь, что замена всех стеклянных панелей выполнена правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стеклянные панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если стеклянные панели трудно снять или заменить, не прилагайте усилия для их снятия. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

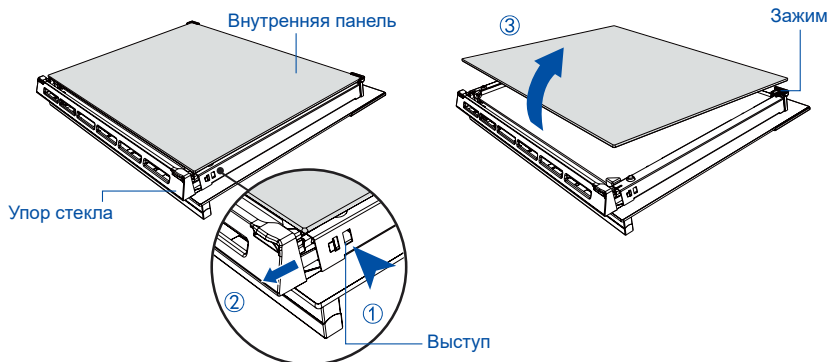
Примечания: Гарантия не распространяется на выезды специалистов, предоставляющих помощь по эксплуатации или обслуживанию духовок.

Для облегчения очистки стекла рекомендуется снимать дверцу. Инструкции приведены в разделе Снятие и повторная установка дверцы духовки. После снятия дверцы, положите ее на мягкую, чистую, ровную поверхность.

Тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная установка стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.

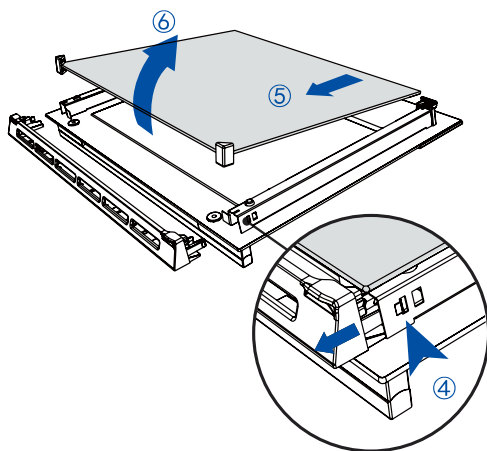
Снятие внутренней панели

1. Нажмите на выступы упора стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните упор стекла вверх до тех пор, пока выступы не переместятся в верхнее отверстие.
3. Придерживая верхнюю часть внутреннего стекла, осторожно потяните к верхней части дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.



Снятие средней панели

4. Нажмите на выступы упора стекла с обеих сторон дверцы. После этого упоры стекла можно полностью вытащить.
5. Осторожно потяните среднюю панель кверху дверцы, пока панель не освободится из зажима в нижней части дверцы.
6. Поднимите панель. Резиновые упоры на верхних углах панели остаются прикрепленными к стеклу.



После очистки установите стеклянные панели дверцы на место.

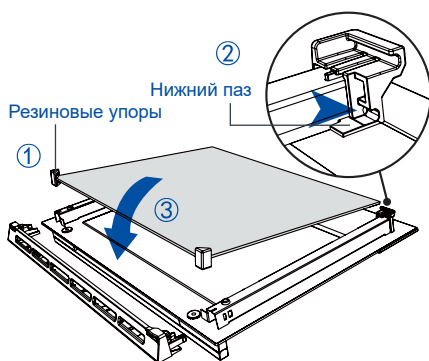
При установке стеклянных панелей убедитесь в следующем:

- ▶ вы установили внутреннюю панель так, как указано на рисунке. Эта панель должна находиться в положении, описанном ниже, чтобы обеспечить правильную посадку панели в дверцу, а также безопасную и правильную работу духовки.
- ▶ соблюдена особая осторожность для предотвращения удара краев стекла о другой предмет или поверхность. Не прилагайте усилий для установки панели на место. В случае возникновения затруднений при установке панелей, снимите их и начните процесс заново. Если это по-прежнему не помогает, обратитесь в Службу поддержки клиентов.

Установка средней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно (предупреждение в нижней части дверцы должно хорошо читаться)

1. Убедитесь, что резиновые упоры по-прежнему прикреплены к верхним углам панели.
2. Вставьте нижний край панели в нижний паз в нижней части дверцы.
3. Опустите панель на дверцу, резиновые упоры упрутся в наружное стекло.



Установка внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно

(т. е. в нижней части дверцы должен быть виден логотип)

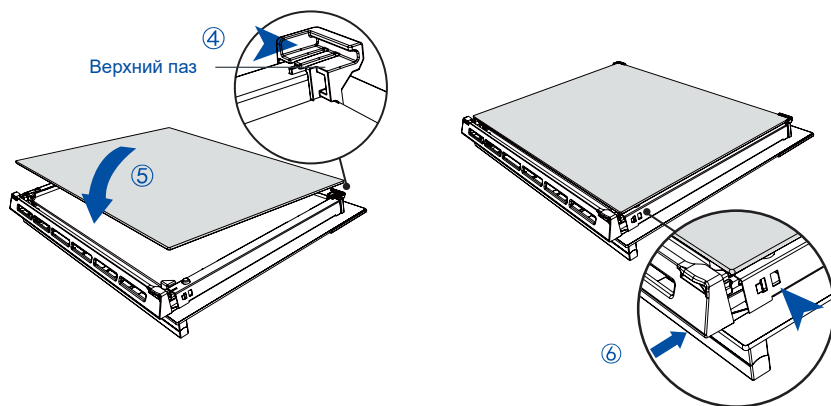
4. Вставьте панель в паз, расположенный в нижней части дверцы.

5. Опустите панель на зажим в верхней части дверцы.

6. Вставьте упоры стекла обратно на место и убедитесь, что они надежно закреплены на месте.

ВАЖНО!

Убедитесь, что упоры стекла установлены на месте правильно, а стеклянная панель надежно закреплена.



Замена ламп духовки

Примечание: Гарантия не распространяется на замену ламп духовки

Лампа подсветки расположена на потолке духовки, спереди по центру.

В некоторых моделях используются галогенные лампы G9 мощностью 25 Вт, рассчитанные на 220–240 В, 50 Гц.

Всегда беритесь за заменяемую лампу через мягкую ткань.

Прикосновение к лампе руками сократит срок ее службы.

Замена лампы

1. Перед заменой лампы полость духовки и нагревательный элемент гриля должны полностью остыть.

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку, вытащив вилку из розетки.

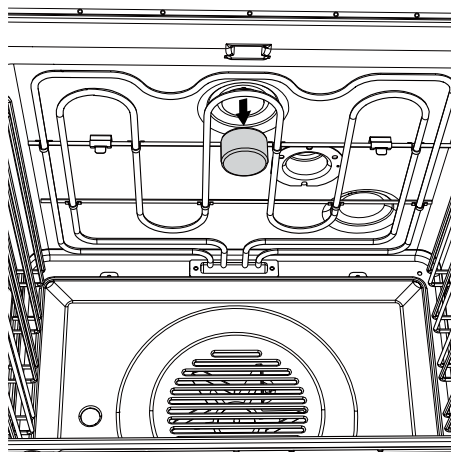
2. Снимите защитную крышку, вращая ее против часовой стрелки.

3. Осторожно извлеките неисправную галогенную лампу.

4. Осторожно вставьте новую лампу.

5. Поворачивая защитную крышку по часовой стрелке, закрутите ее.

6. Снова включите духовку и установите часы (инструкции приведены в разделе Первое включение).



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица поиска и устранения неисправностей

При возникновении неисправности, проверьте по таблице ниже, можете ли вы устранить ее. Если проблему не удастся устранить или она сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные неисправности		
Духовка не работает.	Отсутствует питание.	Проверьте, что электророзетка (настенная) включена, предохранители целы и в вашем регионе нет отключений электроэнергии.
Не загорается подсветка при открывании дверцы духовки.	Лампочка(-и) духовки перегорела(-и). Дверца установлена неправильно. Духовка работает в режиме Шаббат, активирована функция Выключить подсветку.	Замените лампочку(-и). Инструкции см. в разделе Очистка и уход. Инструкции по правильной установке дверцы см. в разделе Очистка и уход. Чтобы выключить режим Шаббат, нажмите и удерживайте кнопку отмены. Инструкции по изменению функции Выключить подсветку см. в разделе Пользовательские настройки.
Духовка не нагревается.	Дверца плохо закрыта или открывается слишком часто во время приготовления.	При открытой дверце нагревательные элементы отключаются. Убедитесь, что дверца плотно закрыта, и по возможности не открывайте ее часто во время приготовления пищи.
Стекло дверцы духовки треснуло, откололось или разбилось.	Неправильная очистка или удар края стекла об предмет.	НЕ используйте духовку. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные неисправности		
Ощущается выход горячего воздуха из вентиляционных отверстий после включения духовки.	Это нормально.	Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения будут продолжать работать даже после выключения духовки. Вентиляторы автоматически отключатся, когда духовка остынет.
Вентилятор духовки включается при выборе функции, в которой не используется вентилятор (например, выпечка или классическая выпечка).	Это нормально. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он отключится, когда духовка достигнет установленной температуры.	Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: духовка готова к использованию.
Духовка нагревается, но дисплей отключен.	Духовка находится в режиме Отключение дисплея. Духовка работает в режиме Шаббат.	Чтобы выключить режим «Шаббат» установите селектор функций в положение  и духовка отключится.

КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

В случае возникновения проблемы духовка:

- ▶ автоматически приостанавливает работу всех функций
- ▶ подаёт звуковой сигнал пять раз
- ▶ отображает код ошибки или предупреждения.

ВАЖНО!

Не отключайте духовку из розетки в случае появления кода ошибки или предупреждения, за исключением тех случаев, когда это необходимо сделать согласно инструкциям, приведенным в следующей таблице. В духовке установлены охлаждающие вентиляторы, которые необходимы для охлаждения компонентов духовки. Отключение ещё горячей духовки от сети питания может привести к повреждению самого устройства и окружающей мебели

Что делать при появлении кода ошибки или предупреждения

1. Если духовка продолжает издавать звуковой сигнал, нажмите любую кнопку для его прекращения.
2. Запишите отображаемый код ошибки или предупреждения. Вам может понадобиться эта информация.
3. Проверьте следующую таблицу, чтобы узнать, можете ли вы решить проблему самостоятельно, и следуйте инструкциям.
4. Если вы можете решить проблему и код ошибки или предупреждения больше не появляется, можете продолжать пользоваться духовкой.

ИЛИ

Если вы не можете решить проблему самостоятельно или код ошибки или предупреждения появляется снова, а проблема не устранена: подождите, пока останутся охлаждающие вентиляторы и духовка полностью остынет, затем отключите духовку от сети питания, вынув вилку из настенной розетки и обратитесь в авторизованный сервисный центр или отдел обслуживания клиентов, сообщив информацию о коде ошибки или предупреждения.

КОД ОШИБКИ ИЛИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Eg+число	Техническая неисправность.	1. Запишите код ошибки. 2. Подождите, пока охлаждающие вентиляторы не останутся и духовка полностью не остынет. 3. Выключите духовку из розетки. 4. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов и сообщите код ошибки.