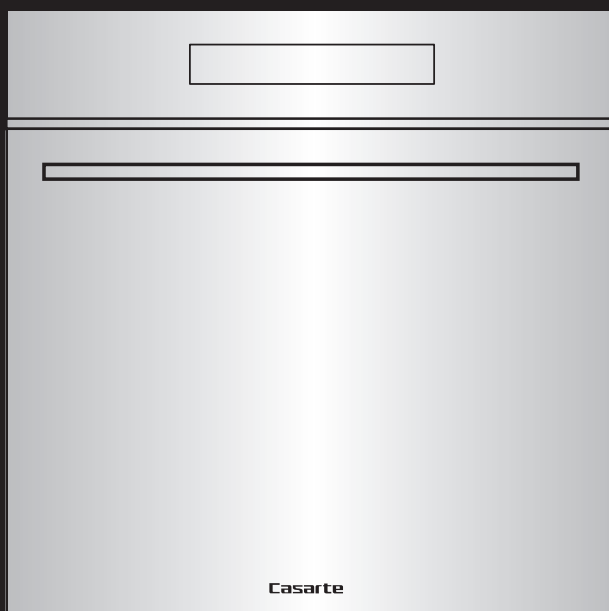


Casarte

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство пользователя



CASOQC5QAP4GBU
CASOQC5QAP4IGU

Перед использованием своего устройства Casarte
прочтите, пожалуйста, данную инструкцию.



Содержание

| | |
|--|---------------|
| Безопасность и предупреждения | 3 |
| Указания по установке | 6 |
| Безопасность и предупреждения | 6 |
| Размеры изделия | 7 |
| Распаковка духовки | 8 |
| Подключение к сети питания | 8 |
| Крепление духовки к шкафу | 9 |
| Описание изделия | 10 |
| Краткое описание изделия | 10 |
| Система нагрева | 10 |
| Расположение полок | 10 |
| Панель управления | 11 |
| Первое использование | 12 |
| Подключение духового шкафа к Wi-Fi | 14 |
| Использование функций | 15 |
| Использование функции часов | 15 |
| Пользовательские настройки | 16 |
| Использование термощупа | 18 |
| Функции приготовления пищи | 19 |
| Автоматическое приготовление пищи по программе | 22 |
| Уход и очистка | 32 |
| Очистка вручную | 32 |
| Поиск и устранение неисправностей | 40 |
| Таблица поиска и устранения неисправностей | 40 |
| Коды предупреждения | 42 |
| Служба поддержки клиентов | 43 |
| Гарантия и сервисное обслуживание | 44 |

Безопасность и предупреждения

Тщательно продуманная конструкция духовки обеспечивает безопасную работу в ходе нормальных процедур приготовления пищи. При использовании духовки помните следующие инструкции по безопасности:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность поражения электрическим током

Перед заменой лампы отключите духовку от настенной розетки.

Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность порезов

Соблюдайте осторожность — в устройстве имеются острые края. Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность пожара

Во время приготовления пищи недопустимо помещать на дно духовки алюминиевую фольгу, тарелки, лотки, воду или лед, поскольку это непоправимо повредит эмаль; покрытие духовки изнутри алюминиевой фольгой может даже привести к пожару.

Никогда не используйте духовку для отопления или обогрева помещения.

Возможны ожоги и травмы людей, а также может начаться пожар.

Хранение внутри или сверху на устройстве: недопустимо хранить горючие материалы внутри духовки или вблизи ее поверхности.

Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, ожогам и травмам.

Безопасность и предупреждения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность горячей поверхности

Во время работы открытые части могут нагреваться до высокой температуры.

Во избежание ожогов и обваривания не подпускайте детей 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 горючих материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки во время использования и после него, в течение времени, достаточного для остывания.

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 инструкции может привести к ожогам и обвариванию.



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы уменьшить опасность пожара, поражения электрическим током, травмирования персонала или повреждения имущества при использовании духовки следует соблюдать важные инструкции по безопасности, приведенные ниже:

- ▶ 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.
- ▶ Изолирующий выключатель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены для детских игр.
- ▶ Не оставляйте детей одних. Дети не должны оставаться одни или без присмотра в местах использования этого устройства. Недопустимо становиться или садиться на какую-либо часть 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 отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были даны инструкции в отношении безопасного использования устройства, и они понимают возможные опасности. Детям без надзора запрещено заниматься очисткой и обслуживанием устройства.
- ▶ Недопустимо класть тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободные или свисающие элементы одежды. Они могут загореться или расплавиться при касании горячих элементов или поверхностей, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Все остальное обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.

Безопасность и предупреждения

- ▶ В случае возгорания жира не используйте воду.
- ▶ Потушите возгорание или пламя, используя сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие рукавицы или прихватки.
- ▶ Использование влажных или мокрых прихваток на горячих поверхностях может вызвать ожоги под действием пара. Не касайтесь прихватками горячих поверхностей или нагревательных элементов.
- ▶ Не используйте в качестве прихваток полотенце или рыхлую ткань. Возможно возгорание.
- ▶ Недопустимо нагревать закрытые контейнеры для пищевых продуктов. Внутри них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.
- ▶ Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовке как можно меньше времени до и после приготовления. Это позволяет не допустить загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторожность необходимо соблюдать в теплую погоду.
- ▶ Вентиляционные отверстия духовки должны быть постоянно свободными.
- ▶ Недопустимо использовать устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Предостережение: при работе системы охлаждения горячий воздух может выдуться из вентиляционного отверстия на верхней крышке духовки.
- ▶ Размещение полок в духовке: всегда устанавливайте полки в нужные места в холодной духовке (перед предварительным нагревом). Если необходимо вынуть полку из горячей духовки, не допускайте контакта рукавицы или прихватки с нагревательными элементами или с основанием духовки.
- ▶ Не очищайте уплотнения духовки и не используйте на них средства для очистки печей.
- ▶ Это очень важно для хорошего состояния уплотнения, которое гарантирует эффективную работу духовки. Следует соблюдать осторожность во избежание стирания, повреждения или сдвига.
- ▶ Недопустимо устанавливать или эксплуатировать устройство в случае его повреждения или неправильной работы. Если вы получили поврежденное изделие, немедленно обратитесь к дилеру или установщику.
- ▶ Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не используйте средства для очистки печей, абразивные чистящие средства, воск или полироль. Не используйте коммерческие средства для очистки печей, вставки в духовку и защитные покрытия любого типа внутри и вокруг духовки. Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные чистящие средства, металлические мочалки или острые скребки, так как они царапают поверхность и могут привести к разрушению стекла.
- ▶ Очищайте только детали, перечисленные в настоящем руководстве.
- ▶ Недопустимо использовать пароочиститель для очистки деталей духовки.
- ▶ Не храните сверху на духовке предметы, которые могут понадобиться детям. Пытаясь достать эти предметы, они могут получить ожоги и травмы.
- ▶ Используйте только жаростойкие формы для духовки. Следуйте инструкциям производителя этих форм.
- ▶ Убедитесь, что транспортные пластиковые гайки сняты с боковых полок и заменены металлическими крепежными гайками, входящими в комплект.
- ▶ Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки.

Указания по установке

Безопасность и предупреждения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность поражения электрическим током

Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания.

Подключение к надлежащей системе заземления обязательно. Вносить изменения во внутреннюю систему электропроводки разрешено только квалифицированному электрику.

Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасные горячие поверхности

Соблюдайте осторожность — острые края панелей.

Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность пожара

Не следует использовать переходники, преобразователи или разветвительные устройства для подключения устройства к сети питания.

Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, возгоранию или пожару.

Важные инструкции по технике безопасности

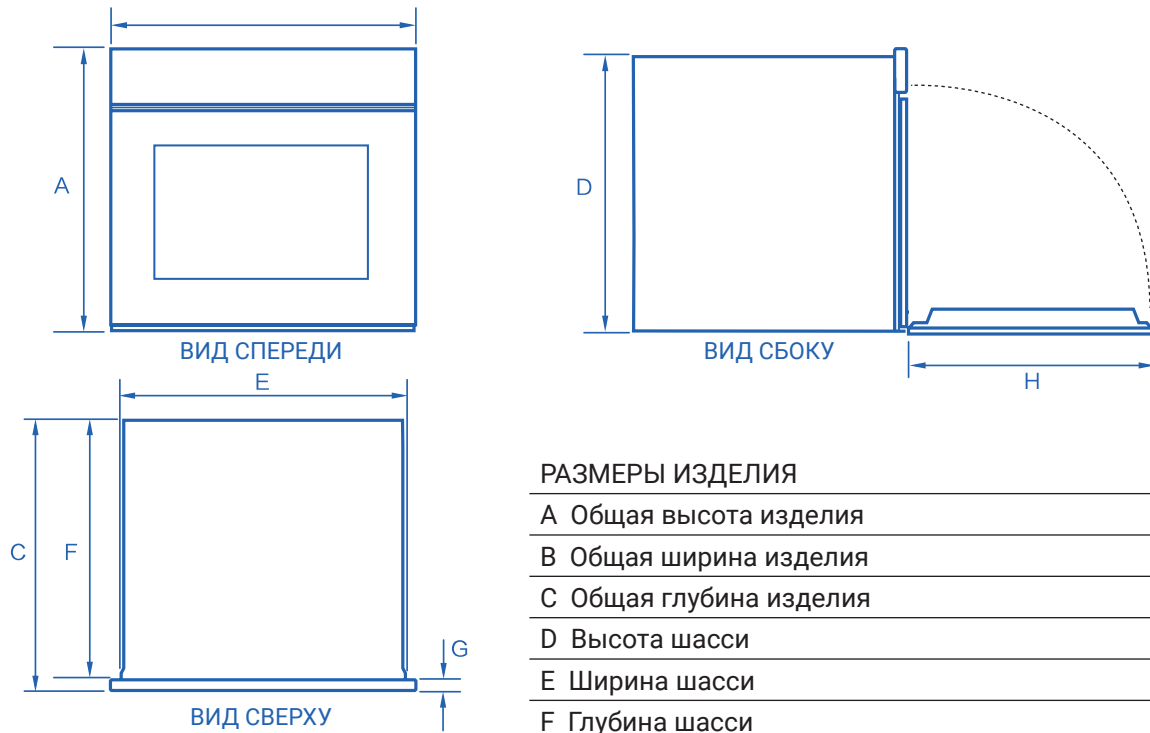
- ▶ В целях безопасности внимательно прочтите эти инструкции перед монтажом или использованием духовки.
- ▶ Сообщите эту информацию лицу, производящему монтаж — это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.
- ▶ Установку духовки и подключение к электрической сети должен производить достаточно квалифицированный специалист в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми строительными и электрическими нормативами.
- ▶ Неправильный монтаж изделия может привести к аннулированию гарантий или обязательств.
- ▶ Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист для исключения опасных ситуаций. Изолирующий выключатель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в соответствии с местными нормами электропроводки. Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- ▶ Для уменьшения воздействия на окружающую среду перерабатывайте упаковочные материалы по мере возможности.

Указания по установке

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 указанным на ней

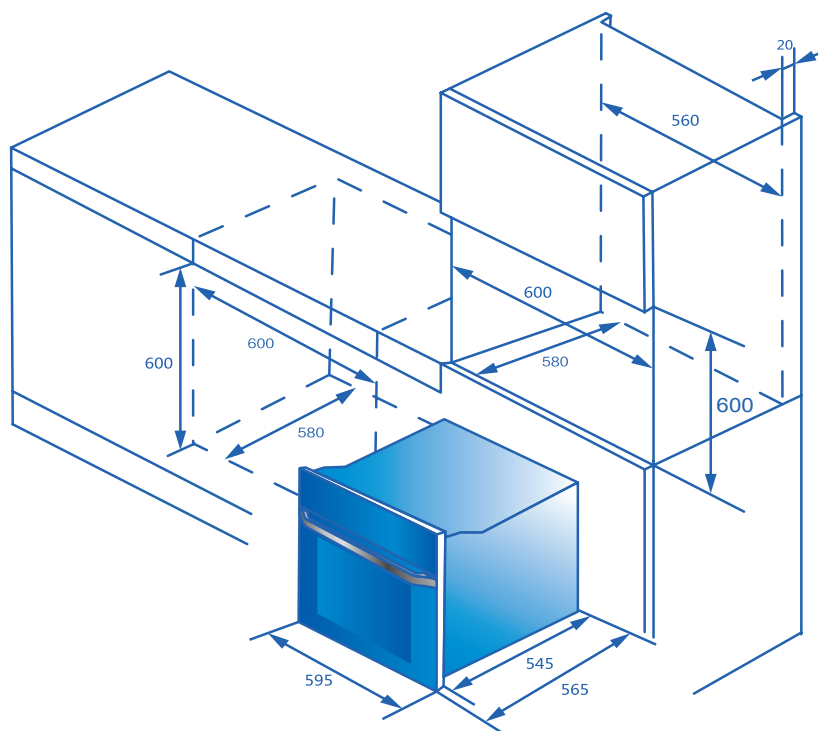
манипуляционным знакам. При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность. Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

Размеры изделия



РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ

| РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ | мм |
|--|-----|
| A Общая высота изделия | 595 |
| B Общая ширина изделия | 595 |
| C Общая глубина изделия | 565 |
| D Высота шасси | 575 |
| E Ширина шасси | 557 |
| F Глубина шасси | 545 |
| G Глубина рамы духовки и панели управления | 20 |
| H Глубина дверцы духовки при полном открытии | 450 |



Указания по установке

Распаковка духовки

ВАЖНО!

ПОДЪЕМ: недопустимо поднимать духовку за ручки дверцы. Используйте ручки по бокам шасси (если имеются).

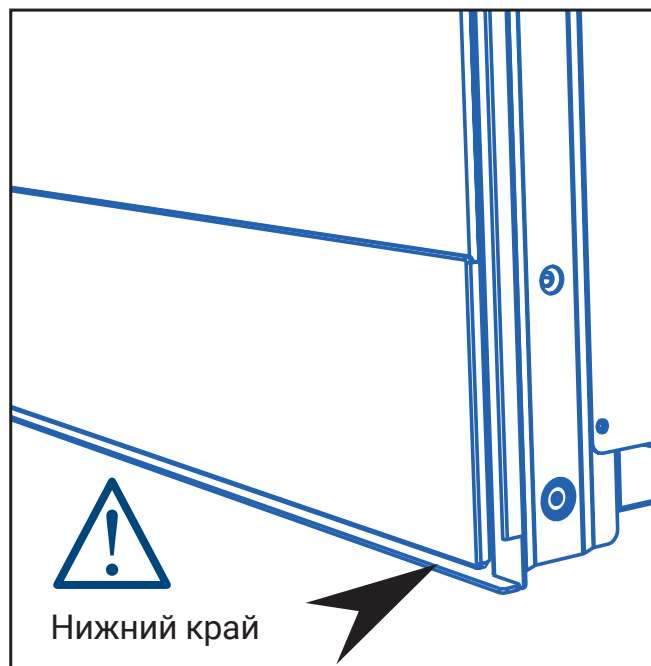
- ▶ Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. По возможности используйте элементы упаковки повторно.
- ▶ Поместите распакованную духовку на деревянные блоки или аналогичные опоры, чтобы предотвратить повреждение нижнего края.

ВАЖНО!

При извлечении духовки из коробки будьте осторожны, чтобы не повредить нижний край. Это важно как для вентиляции, так и для исключения избыточной конденсации.

ВАЖНО!

Во время приготовления пищи лотки для жаркого могут деформироваться; это нормальное явление — при охлаждении исходная форма восстановится.

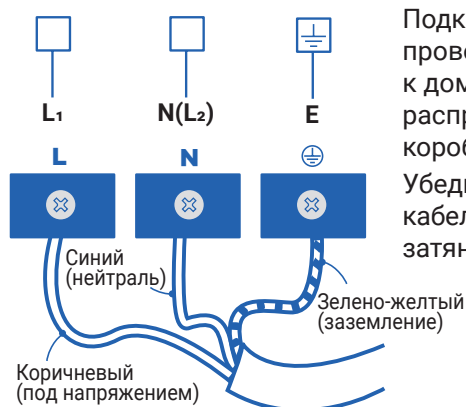


| Список принадлежностей | Глубокий лоток для жаркого | Плоский лоток для жаркого | Решетка для гриля | Скользящие направляющие | Винты |
|------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|-------|
| Кол-во | 1 | 1 | 1 | 2 пары | 2 |

Подключение к сети питания

ВАЖНО!

- ▶ Подключение духовки к электросети должен выполнять только специалист соответствующей квалификации.
- ▶ Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Перед подключением духовки к электросети проверьте, что бытовая электропроводка пригодна для потребляемой устройством мощности (как указано на заводской табличке).
- ▶ Напряжение должно соответствовать значению, указанному на заводской табличке.



Подключите провода питания к домашней распределительной коробке. Убедитесь, что кабельные зажимы затянуты винтами.

| Код режима | Объем | Номинальная мощность | Номинальное напряжение | Номинальная частота |
|----------------------------------|-------|----------------------|--------------------------|---------------------|
| CASOQC5QAP4GBU CASOQC5QAP4IGU | 72 л | 3580 Вт | 220–240 В перем. тока | 50/60 Гц |

Указания по установке

Крепление духовки к шкафу

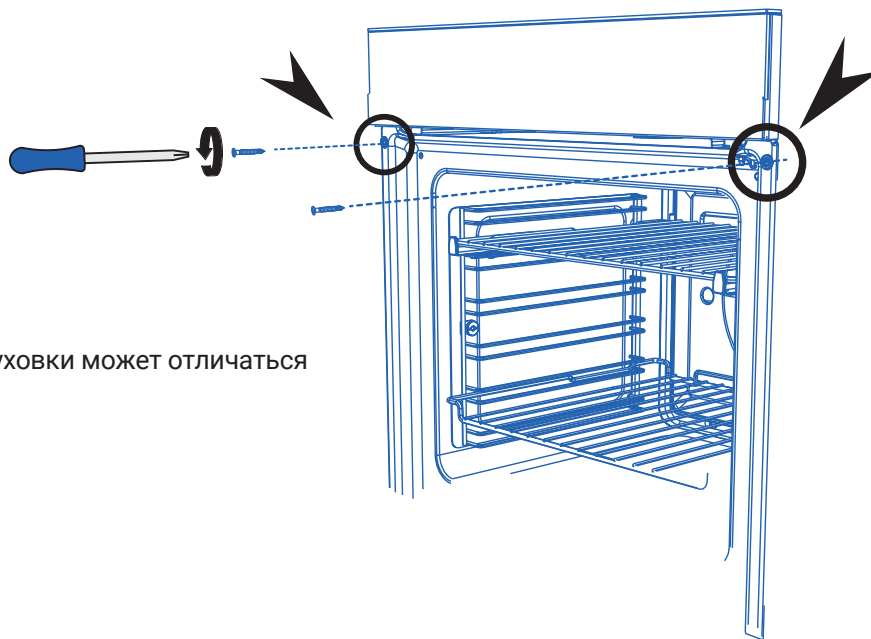
① Поместите духовку в подготовленную полость.

ВАЖНО!

- ▶ Недопустимо поднимать духовку за ручку дверцы.
- ② Полностью откройте дверцу духовки.
- ③ С помощью винтов, входящих в комплект, закрепите духовку в шкафу.

ВАЖНО!

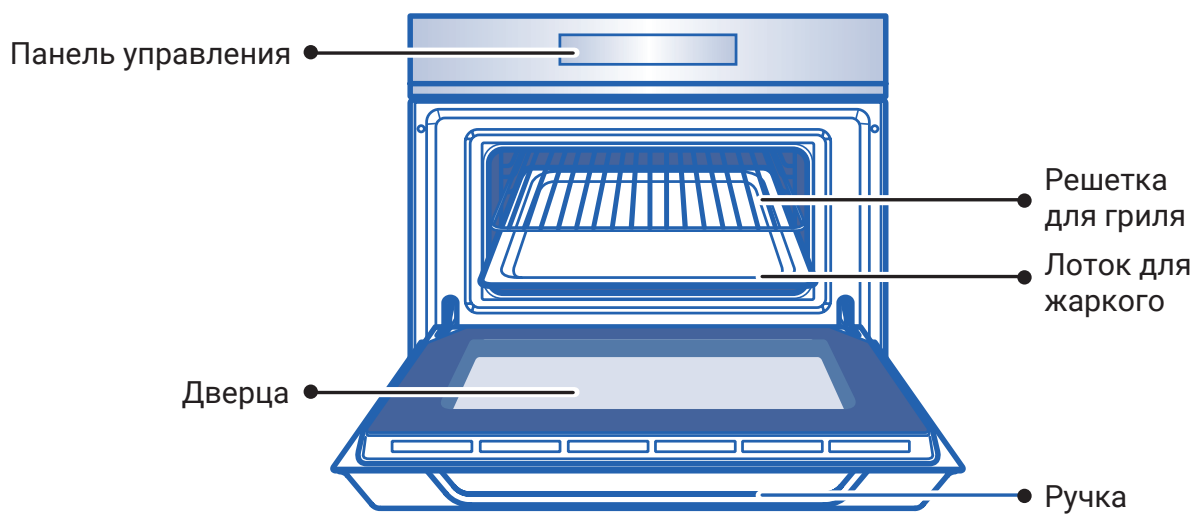
- ▶ Не затягивайте винты слишком сильно.
- ▶ Не следует закреплять духовку в шкафу с помощью силикона или клея. Это затрудняет обслуживание в будущем. Производитель не будет покрывать расходы на демонтаж духовки или ущерб, причиненный при демонтаже.



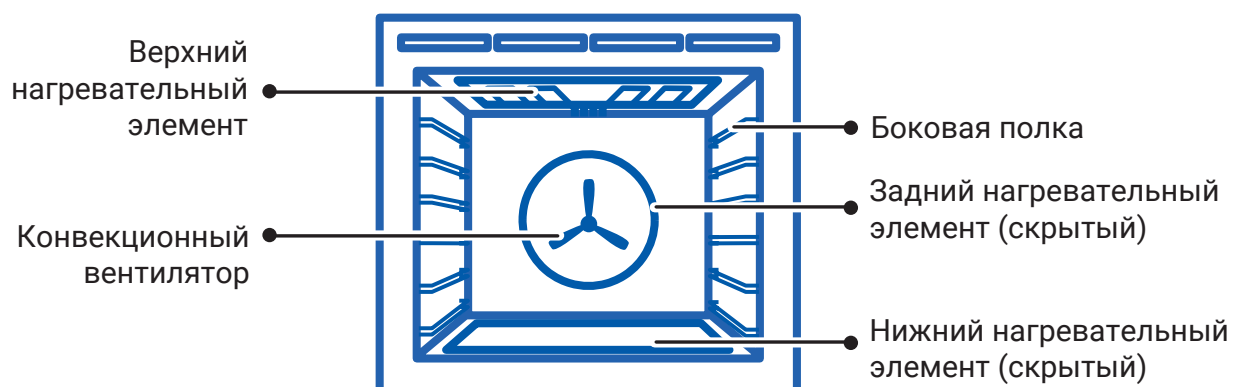
Внешний вид духовки может отличаться

Описание изделия

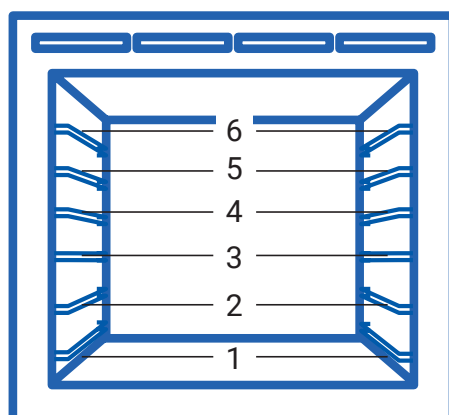
Краткое описание изделия



Система нагрева

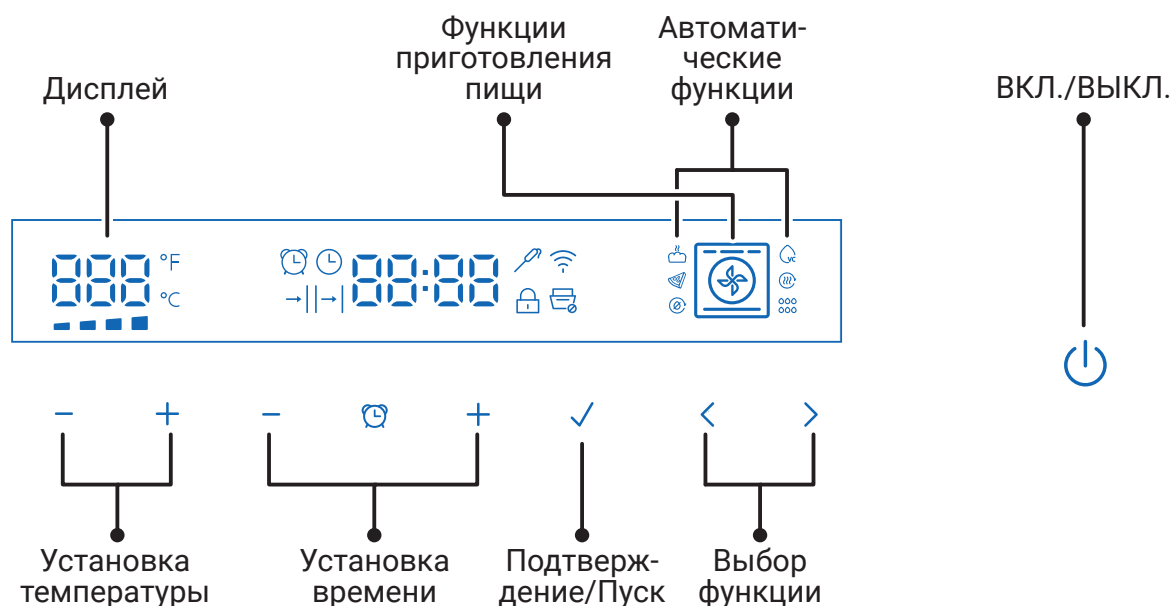


Расположение полок

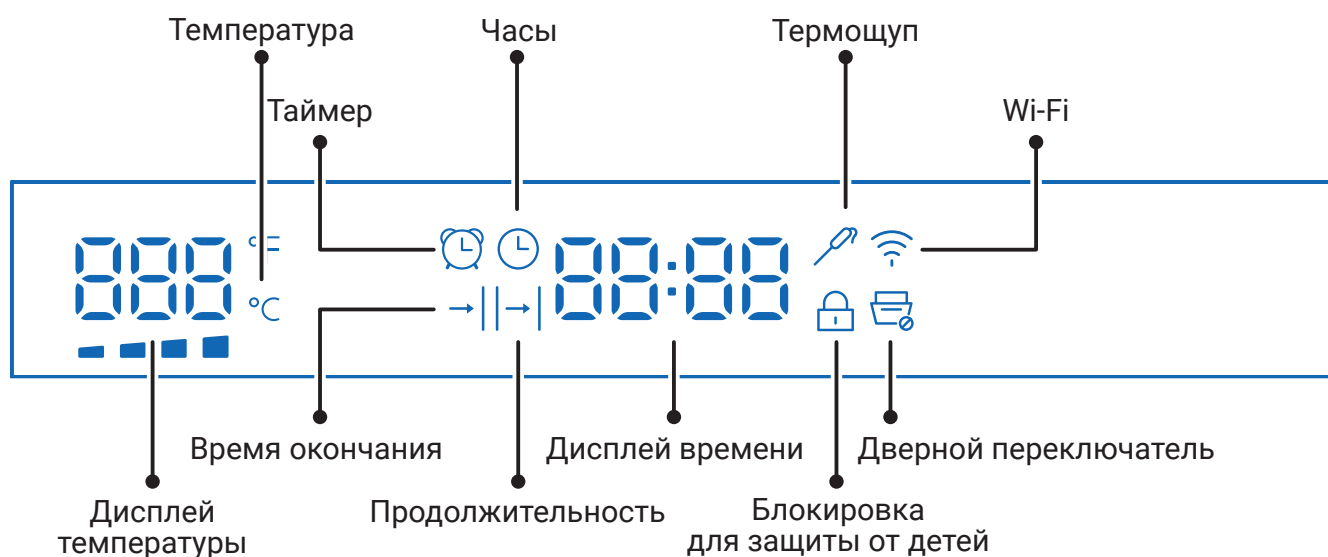


Описание изделия

Панель управления



Дисплейный индикатор



ВАЖНО!

Функция Wi-Fi доступна только в некоторых моделях.

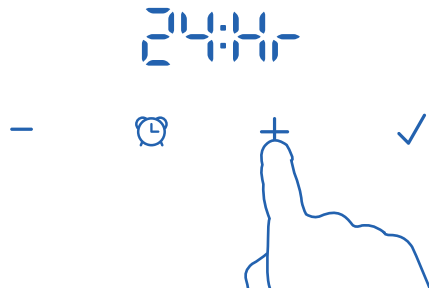
Функция дверного переключателя доступна только в некоторых моделях.

Первое использование

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

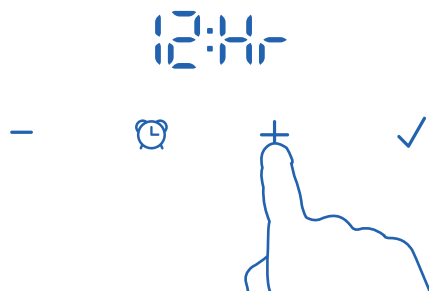
1. Установка часов

- ① На дисплее будет мигать значение 24:hr



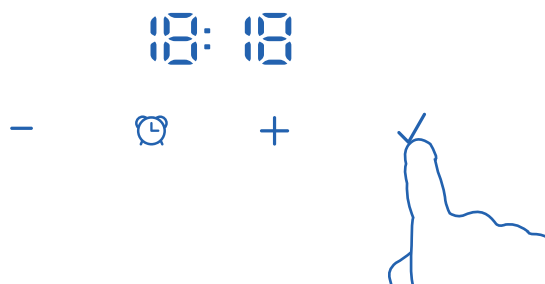
- ② Используйте кнопки **-** и **+** для переключения между 12- и 24-часовым форматом.

- ③ Нажмите кнопку **✓** для выбора.



- ④ Нажатием кнопок **-** и **+** установите время.

- ⑤ Нажмите кнопку **✓** для подтверждения.



2. Изменение времени

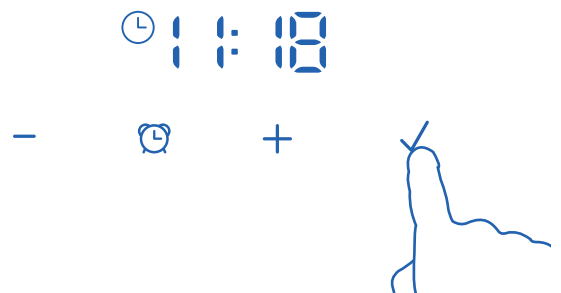
- ① Нажмите кнопку **⌚**.

- ▶ Появится индикатор часов, и время будет мигать.



- ② Нажатием кнопок **-** и **+** установите время.

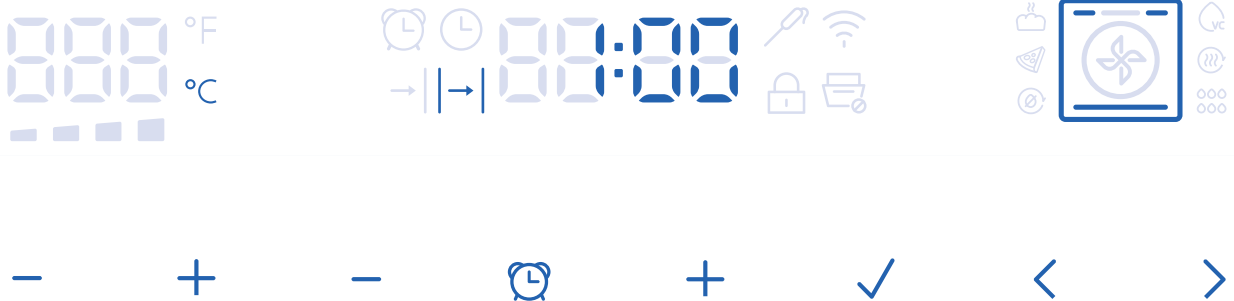
- ③ Нажмите кнопку **✓** для подтверждения.



Первое использование

3. Подготовка духовки

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



- ① Нажмите **<** или **>**, чтобы выбрать функцию Bake [Запекание].
Для каждой функции имеется предустановленная температура, поэтому духовка начнет нагреваться до установленной температуры запекания в 180 °C.
- ② Нажмите **+** для установки температуры 200 °C.
 - ▶ Во время нагрева духовки индикатор температуры будет попеременно показывать фактическую и заданную температуру.
 - ▶ Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время.
- ③ Через 30 минут выберите функцию Fan Grill [Гриль с вентилятором] **☒**. Оставьте температуру 200 °C на 5 минут.
- ④ Через 5 минут выберите функцию Fan Forced [Принудительная вентиляция] **☒**. Оставьте температуру 200 °C на 20 минут.
- ⑤ Через 20 минут выключите духовку.
 - ▶ В ходе процесса подготовки будет наблюдаться характерный запах и небольшое количество дыма от сгорания производственных остатков. Это нормально, но в процессе подготовки духовки кухня должна хорошо вентилироваться.
 - ▶ После охлаждения протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

Подключение духового шкафа к Wi-Fi

Подключите духовой шкаф к Wi-Fi и вы сможете удаленно управлять вашим устройством*. Для этого:

- 1 Загрузите приложение Evo 





ВАЖНО!

- ▶ Убедитесь, что частота домашней сети Wi-Fi составляет 2,4 ГГц. Это можно проверить в настройках вашего роутера.
- ▶ ~~Имя сети Wi-Fi не должно содержать таких символов, как иероглифы, или «5С».~~
- ▶ Проверьте, включены ли Bluetooth и функция определения геолокации на вашем смартфоне.
- ▶ Убедитесь, что ваш духовой шкаф находится в зоне покрытия вашей сети.
- ▶ Подойдите поближе к своему духовому шкафу.

- 2 Откройте приложение evo, создайте новую учетную запись или авторизуйтесь.
- 3 Перейдите в раздел «Дом», нажмите кнопку «Добавить устройство», либо кнопку «+» в верхнем правом углу.



- 4 Убедитесь, что духовой шкаф выключен. Для активации режима сопряжения нажмите и удерживайте кнопку питания  в течение 5 секунд.
- 5 При успешной активации режима сопряжения духовой шкаф включится с мигающим индикатором Wi-Fi  на дисплее. Далее приложение должно найти и определить ваше устройство.
- 6 Следуйте инструкциям в приложении, чтобы завершить настройку.

* С целью обеспечения безопасности использования духового шкафа, дистанционное управление с помощью мобильного приложения доступно только после включения духового шкафа с помощью кнопки питания на контрольной панели.

Использование функций







Использование функции часов

Таймер можно использовать в любое время, даже если вы не пользуетесь духовкой.


- ▶ Таймер отсчитывает время в минутах (час:мин) до последнего часа, затем отсчет будет вестись в секундах (мин:сек).
- ▶ Можно установить длительность таймера до 23 часов 59 минут.

1. Установка продолжительности приготовления

По умолчанию продолжительность приготовления действует до выхода из режима приготовления (кроме режима умных рецептов).

- ① Нажмите кнопку , появится индикатор продолжительности приготовления .
- ② Установите время нажатием кнопок  и .
- ▶ Удержание кнопки нажатой ускоряет прокрутку.
- ③ Время приготовления будет установлено через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.
 - ▶ Затем таймер начнет обратный отсчет.
 - ▶ Если вы хотите проверить время суток, нажмите кнопку  один раз. Это не отменяет таймер. Нажмите кнопку , чтобы вернуться к таймеру.






Когда установленное время истекло:

- ▶ На дисплее появится END [КОНЕЦ], и в течение примерно 9 секунд будет звучать звуковой сигнал, либо нажмите кнопку .
- ▶ На дисплее будет отображаться продолжительность последнего использования.

ВАЖНО:





- ▶ Если дисплей считает время, а вы устанавливаете продолжительность, то дисплей будет отсчитывать оставшееся время до завершения установленного значения.
- ▶ Для функций последнего использования, автоматических рецептов и водяной очистки продолжительность не устанавливается.

Изменение настройки времени приготовления:

- ① Нажмите кнопку  для выбора оставшегося времени .
- ② Нажимайте кнопки  и  для установки нового времени.
- ③ Нажмите кнопку  для подтверждения.

2. Установка времени окончания

Устанавливает время выключения для функции нагрева. Эта возможность доступна только в том случае, когда задана продолжительность. Можно использовать функции продолжительности и времени окончания одновременно для автоматического включения и выключения устройства позже в заданное время.

- ① Выберите время окончания приготовления нажатием кнопки , прекратив нажатие при появлении значка .
- ② Установите время окончания нажатием кнопок  и .
- ③ Время приготовления будет установлено через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.
 - ▶ Затем таймер начнет обратный отсчет.

ВАЖНО:

- ▶ Для функций Fan Grill [Гриль с вентилятором], Max Grill [Максимальный гриль] и Grill [Гриль] время окончания не устанавливается.

Использование функций





3. Установка таймера

Устанавливает время обратного отсчета.

Эта функция не влияет на работу устройства.





Выбор и установка времени. По истечении времени раздается звуковой сигнал. Таймер может также использоваться, когда устройство выключено.

Установка таймера для напоминания о начале или завершении работы.

- 1 Прокручивайте кнопкой , остановите нажатие, когда появится значок .
- 2 Установите значение таймера нажатием кнопок  и .

- 3 Таймер будет установлен через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.
- 4 Дисплей будет показывать оставшееся время с обратным отсчетом.
- 5 По истечении времени будет несколько секунд звучать сигнал.

Отмена настройки таймера:

- 1 Прокручивайте кнопкой , остановите нажатие, когда появится значок .
- 2 Нажмите кнопку , чтобы изменить время на 00:00; для отмены работы таймера нажмите кнопку .

Пользовательские настройки

Доступны следующие настройки духовки:

- ▶ отображение температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта
- ▶ подача звукового сигнала или бесшумная работа
- ▶ отображение времени в 12- или 24-часовом формате
- ▶ работа с выключенным дисплеем

- ▶ включение или выключение освещения во время приготовления пищи
- ▶ работа в режиме субботы (см. раздел «Настройка для субботы» ниже).

Примечание:

- ▶ Вы не можете изменить пользовательские настройки, если печь работает или установлена в режим автоматического приготовления.



Изменение пользовательских настроек


- 1 Убедитесь, что не включена никакая из функций духовки, и что на дисплее отображается время суток.

- ▶ Если вы не уверены, нажмите .


   

- 2 Нажмите кнопки  и  одновременно и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в меню пользовательских настроек.

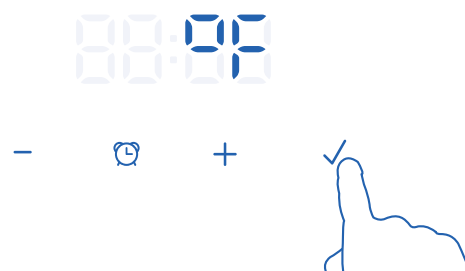
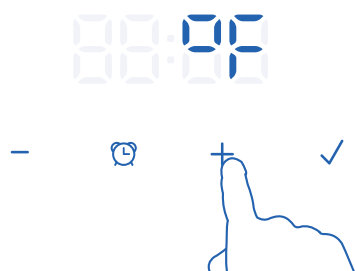
   

- 3 Нажмите  для перехода к параметру, который требуется изменить. См. следующую таблицу.

- 4 Нажмите кнопку , чтобы выбрать конкретную настройку.
 - ▶ Дисплей будет мигать.

Использование функций



⑤ Нажмите кнопку **+**, чтобы просмотреть опции для конкретной настройки. См. таблицу ниже.

⑥ Нажмите кнопку **✓**, чтобы сохранить новую опцию.

⑦ Для всех опций, кроме «Дисплей выключен»: нажмите кнопку **⏰**, чтобы выйти из меню пользовательских настроек.

| УСТАНОВКА | ОПЦИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ | АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОПЦИИ | |
|---|----------------------------------|---|--------------------|
| ОПЦИИ ОТОБРАЖЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЯ ДИСПЛЕЯ ВРЕМЕНИ | 24 ч | 12 ч | ДИСПЛЕЙ ВЫКЛЮЧЕН** |
| Выберите 24- или 12-часовой формат отображения времени (и установите часы) или выберите опцию «Дисплей выключен», если вам требуются только основные функции духовки. | | | |
| ЗВУКОВАЯ ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ | ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ | БЕЗ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ | |
| Включение или выключение звуковых сигналов.* | | | |
| ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ | ОСВЕЩЕНИЕ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | |
| Выключите освещение во время приготовления пищи для экономии электроэнергии, или чтобы приготовленное блюдо стало сюрпризом для окружающих | | | |
| НАСТРОЙКА ДЛЯ СУББОТЫ | РЕЖИМ СУББОТЫ | Инструкции приведены в разделе «Настройка для субботы». | |
| | | | |

* Звуковые сигналы таймера и предупреждения будут звучать даже при выборе опции «Звуковой сигнал выключен».

** При выборе этой опции можно продолжать использовать печь, но дисплей не будет гореть.

При выборе этой опции все автоматические функции или функции таймера будут отменены.

Для отмены этой опции и включения дисплея нажмите и удерживайте кнопку **⏰**.

Использование функций

Использование термощупа

1. Применение термощупа

Термощуп измеряет температуру внутри приготовляемого блюда. Когда пищевой продукт достигает заданной температуры, устройство прекращает нагрев.

Устанавливаются две температуры:

- ▶ температура духовки;
- ▶ температура в толще продукта.

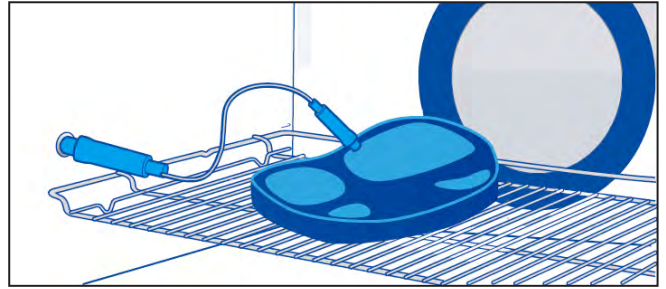
ВНИМАНИЕ!

Используйте только поставляемые принадлежности и оригинальные запасные части.





Указания для получения лучших результатов:

- ▶ Ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- ▶ Термощуп недопустимо использовать для жидких блюд.

- ▶ Во время приготовления термощуп должен оставаться в продукте, а штекер должен быть вставлен в разъем на стенке духовки.
- ▶ Используйте рекомендуемые настройки температуры в толще продукта.



2. Использование термощупа для приготовления пищи

- ① Нажмите кнопку  для запуска духовки.
- ② Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности в самой толстой части. Термощуп должен быть погружен в приготовляемое блюдо не менее чем на 3/4.
- ③ Отверните гайку на розетке датчика в левой стенке устройства, вставьте штекер термощупа в эту розетку.
- ④ Установите функцию нагрева и температуру духовки. Затем нажмите кнопку  или  для установки температуры в толще продукта. Нажмите кнопку  для запуска процесса приготовления.

- ⑤ Когда температура в толще продукта достигнет установленного значения, раздается звуковой сигнал. Духовка прекратит работу автоматически.
- ⑥ Отсоедините вилку термощупа от розетки и выньте блюдо из духовки.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки.
- ▶ Термощуп может использоваться не во всех функциях. Если использовать щуп в функции, которая его не поддерживает, то индикатор щупа будет мигать, а на дисплее появится сообщение PErr.
- ▶ Если вы подключите или отключите термощуп из розетки во время работы духовки, приготовление пищи прекратится.
- ▶ В случае приготовления пищи с помощью термощупа нет необходимости прогревать духовку.
- ▶ Температуру щупа можно установить в диапазоне от 30 °C до 99 °C.
- ▶ Имеется опасность ожогов, поскольку термощуп сильно нагревается.
- ▶ Температуру в толще продукта и температуру духовки можно изменить в любой момент во время приготовления.
- ▶ Устройство рассчитывает приблизительное время окончания приготовления пищи.
- ▶ Оно зависит от количества пищи, установленной функции духовки и температуры.
- ▶ Не используйте замороженные продукты. Указаниями могут служить значения в таблице. Они зависят от качества и состава пищевых продуктов.

| Тип мяса | Степень готовности | Температура |
|----------|---------------------------|-------------|
| Говядина | Rare/с кровью | 55 °C |
| | Medium/средняя прожарка | 67 °C |
| | Well done/полная прожарка | 77 °C |
| Телятина | Medium/средняя прожарка | 67 °C |
| | Well done/полная прожарка | 77 °C |
| Баранина | Medium/средняя прожарка | 67 °C |
| | Well done/полная прожарка | 77 °C |
| Свинина | Medium/средняя прожарка | 71 °C |
| | Well done/полная прожарка | 79 °C |
| Индейка | Well done/полная прожарка | 82 °C |
| Курица | Well done/полная прожарка | 82 °C |
| Оленина | Rare/с кровью | 52 °C |
| | Medium/средняя прожарка | 57 °C |

Функции приготовления пищи

Общие указания

ВАЖНО!

- ▶ В зависимости от модели у вас могут быть только некоторые из этих функций.
- ▶ Используйте все функции при закрытой дверце духовки.



1. Запекание: **верхний наружный и нижний элементы**

- ▶ Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этой функции вентилятор не используется.
- ▶ Идеально подходит для приготовления пирогов и продуктов, требующих выпекания в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Эта функция не пригодна для приготовления пищи на нескольких полках.

Идеально подходит для влажных продуктов, требующих длительного времени приготовления, как, например, пирог со свежими фруктами.



2. Принудительная вентиляция: **вентилятор и задний элемент**

- ▶ С помощью центрального заднего нагревательного элемента и вентилятора горячий воздух вдувается в полость духовки, обеспечивая постоянную температуру на всех уровнях, что дает прекрасную возможность готовить на нескольких полках.
- ▶ Печенье на лотках, установленных на различных полках, получается хрустящим снаружи и мягким внутри.
- ▶ Мясо и птица восхитительно подрумяниваются и шипят, оставаясь при этом сочными и нежными.
- ▶ Запеканки готовятся превосходно, а разогреваются быстро и эффективно.
- ▶ В случае приготовления на нескольких полках важно оставлять между лотками свободное пространство (например, использовать полки 3 и 5) для свободного прохождения воздуха. Это позволяет подрумянить готовую пищу на нижнем лотке.
- ▶ В случае преобразования рецепта из режима запекания в режим принудительной вентиляции рекомендуется уменьшить время запекания или снизить температуру приблизительно на 20 °C.
- ▶ Для блюд с более длительным временем запекания (например, более часа) может потребоваться уменьшение времени, и температуры.

Идеально подходит для приготовления бисквитов, печенья, булочек, больших и маленьких кексов.



3. Гриль с вентилятором: **вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы**

- ▶ Эта функция использует интенсивный нагрев от верхних элементов для подрумянивания сверху, и вентилятор для обеспечения равномерности приготовления.
- ▶ Мясо, птица и овощи готовятся превосходно; пища получается хрустящей и румяной снаружи, а внутри остается влажной и нежной.

Идеально подходит для целой курицы, говяжьей вырезки или для приготовления на гриле любимой курочки, рыбки и стейка.



4. Максимальный гриль: **верхние внутренний и наружный элементы**

- ▶ Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов. Уровень регулируется по 11 ступеням от Lo (низкий) до Hi (высокий) (мощность 100 %).
- ▶ Предварительный нагрев необязателен, хотя некоторые люди предпочитают дать элементу нагреться несколько минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ▶ Наиболее подходящая функция для завершения приготовления многих блюд, например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета.

Идеально подходит для поджаривания хлеба или для получения золотистой корочки на готовом блюде.



5. Запекание с вентилятором: **вентилятор плюс верхний наружный и нижние элементы**

- ▶ Вентилятор духовки обеспечивает движение воздуха между верхним наружным и нижним элементами с распределением его по всему объему духовки.
- ▶ Приготавливаемая пища приобретает золотистый цвет быстрее, чем при использовании обычной функции запекания.
- ▶ Возможно, потребуется сократить время по сравнению с рекомендациями в традиционных рецептах.
- ▶ Используйте режим запекания с вентилятором при низкой температуре (например, 50 °C) для сушки фруктов, овощей и зелени.

Идеально подходит для выпечки, требующей менее одного часа — такие продукты, как булочки, большие и маленькие кексы или даже блинчики энчилада.

Функции приготовления пищи



6. Обжаривание

этап 1: вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы;
этап 2: верхний внутренний и нижний элементы

- ▶ Подрумянивание: начальный 20-минутный этап, на котором жаркое приобретает хрустящую румяную корочку, и наружный слой мяса карамелизируется.
- ▶ Приготовление при заданной температуре: после подрумянивания температура снижается до заданного уровня на оставшееся время приготовления, в результате чего получается нежное и сочное жаркое.
- ▶ Нет необходимости в предварительном нагреве духовки. Продукты должны быть помещены в духовку до запуска функции.
- ▶ При желании можно использовать решетку для гриля либо под жаркое разместить овощи, чтобы мясной сок свободно стекал. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха, в том числе под мясом.

Идеально подходит для жарки мяса и овощей. Рекомендуется использовать большой кусок мяса. Для получения лучших результатов можно использовать термощуп.

ВНИМАНИЕ!

Функция обжаривания разделена на два этапа:

- ▶ Этап 1: в течение первых 20 минут будут использоваться вентилятор, а также верхние внутренний и наружный элементы (прекратите нагрев, если температура достигнет 250 °C).
- ▶ Этап 2: после снижения температуры до заданной будут использоваться верхний внутренний и нижний элементы.

Если заданная температура достигается менее чем за 20 минут выполняется только первый этап.



7. Классическая выпечка:

только нижний элемент

- ▶ Тепло поступает только от нижнего элемента, вентилятор не используется.
- ▶ Это функция традиционной выпечки, пригодная для рецептов, рассчитанных на старые духовки.
- ▶ Выпекайте только на одной полке за один раз.
- ▶ Духовка будет более горячей в верхней части.

Идеально подходит для продуктов на мучной основе, требующих аккуратного выпекания, таких как торты с кремом, пироги, пироги с кремом, ватрушки, либо другие изделия, не требующие прямого нагрева и подрумянивания сверху.



8. Гриль:

только верхние наружные элементы

- ▶ Интенсивное тепловое излучение поступает от верхних элементов. Уровень регулируется по 11 ступеням от Lo (низкий) до Hi (высокий) (мощность 100 %).
- ▶ Эта функция позволяет в максимальной мере сохранить первоначальный вкус пищи.

Идеально подходит для приготовления запеченной лапши и пасты.












9. Выпечка кондитерских изделий:

вентилятор плюс нижние элементы

- ▶ Вентилятор переносит тепло от нижнего нагревательного элемента по всему объему духовки.
- ▶ Превосходно подходит для приготовления пиццы, поскольку основание становится хрустящим, а верхняя часть не передерживается.

Идеально подходит для приготовления сладких и соленых кондитерских изделий, а также деликатных блюд, требующих подрумянивания, таких как фритата или киш.

Функции приготовления пиццы

| Значок | Функция | Предустановлен-ная температура (°C) | Диапазон температур (°C) | Диапазон продолжи-тельности | Предварительный нагрев |
|---|------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------|
|  | Запекание | 180 | 30–250 | 00:01–23:59 | ✓ |
|  | Принудительная вентиляция | 160 | 30–250 | | ✓ |
|  | Гриль с вентилятором | 180 | 30–250 | | × |
|  | Максимальный гриль | Высокая | Низкая, 1–9, высокая | | × |
|  | Запекание с вентилятором | 200 | 30–250 | | ✓ |
|  | Обжаривание | 165 | 30–250 | | × |
|  | Классическая выпечка | 160 | 30–220 | | ✓ |
|  | Гриль | Высокая | Низкая, 1–9, высокая | | × |
|  | Выпечка кондитерских изделий | 160 | 30–220 | | ✓ |

Автоматическое приготовление пищи по программе

Интеллектуальная программа может помочь готовить пищу более эффективно и вкусно, а также может помочь в очистке устройства.

- ▶ Вы можете настроить духовку, чтобы она автоматически включалась позже, работала в течение заданного времени (время приготовления), а затем автоматически выключалась в заданное время окончания приготовления. См. пример и выполните шаги 1–7 ниже.
- ▶ Примечание: пока духовка нагревается, может включиться элемент гриля.
- ▶ Это может привести к подрумяниванию продуктов сверху.
- ▶ При переходе к ручному приготовлению пищи можно настроить отключение духовки в заданное время. Установите время окончания, выполнив шаги 1–4 ниже. Духовка автоматически выключится по достижении заданного времени окончания.
- ▶ Кроме того, можно настроить отключение духовки по истечении заданного времени приготовления. Установите время приготовления, выполнив шаги 5–7 ниже. Печь автоматически выключится по окончании времени приготовления.
- ▶ Таймер можно включить одновременно с функцией автоматического приготовления.

Установка времени окончания

11:05

- [Clock] + ✓

- ① Убедитесь, что часы показывают правильное время суток. (Для проверки нажмите кнопку [Clock] четыре раза)



- ② Нажмите кнопку [Clock] два раза. Индикатор времени окончания будет мигать.



- ③ Нажмите кнопку - или + для установки времени, к которому блюдо должно быть готово (т.е. время окончания).
- ④ Подождите 2 с для подтверждения. Дисплей должен гореть постоянно.

Установка времени приготовления

02:35

- [Clock] + ✓

- ⑤ Снова нажмите кнопку [Clock]. Индикатор времени приготовления →| будет мигать.

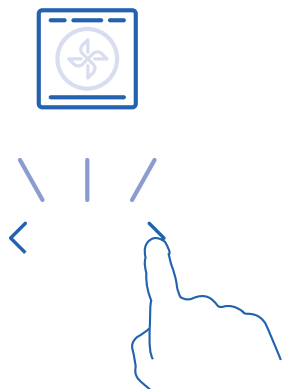
02:00

- [Clock] + ✓

- ⑥ Нажмите кнопку + для установки времени приготовления. Убедитесь, что при расчете вы учли время предварительного нагрева.
- ⑦ Подождите 2 с для подтверждения. Дисплей должен гореть постоянно.

Автоматическое приготовление пищи по программе

Выбор функции и температуры



Кнопки выбора функций < и > будут мигать. Нажмите кнопку < или > для выбора функции.

Регулировка температуры






Если выбрана функция автоматического приготовления

- ▶ Духовка и индикаторы останутся выключенными, но теперь духовка настроена на автоматическое приготовление. Она автоматически включится в требуемое время.
- ▶ Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, при этом индикаторы времени приготовления → и времени окончания → будут гореть.
- ▶ Примечание: функцию и температуру можно изменить, пока духовка ожидает начала приготовления.





Если выбрана функция автоматического приготовления

Печь автоматически выключится, прозвучит длинный звуковой сигнал.

Установка времени окончания или времени приготовления

- ① Используйте кнопку  для перехода к времени приготовления  или времени окончания .
- ② На дисплее отобразится заданное время окончания или время приготовления.

Изменение времени окончания или времени приготовления

- ① Нажмите кнопку  для выбора.
- ② Используйте кнопки  и  для изменения времени.
- ③ Нажмите кнопку  для подтверждения.

Просмотр текущего времени суток

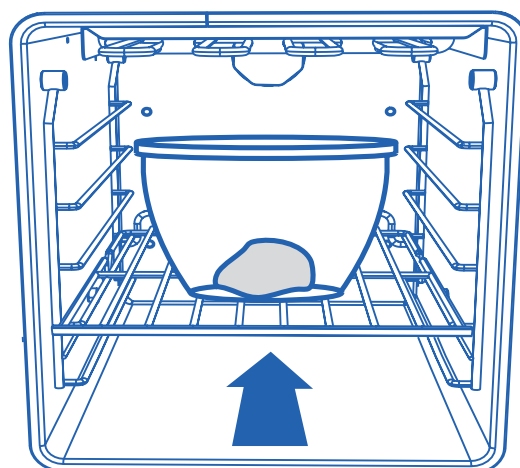
- ① Нажмите  четыре раза.

Отмена автоматического приготовления

- ① Нажмите и удерживайте кнопку .

1. Использование функции расσταивания теста

Используйте эту функцию для расσταивания теста перед выпечкой. При необходимости тесто можно расσταивать несколько раз.




ВАЖНО!

- ▶ Для расσταивания теста необходимы низкие температуры.
- ▶ Духовка работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Эта функция будет работать только при охлажденной полости духовки.

- ① Нажмите кнопку < или > для прокрутки к функции расσταивания теста. Дисплей будет показывать заданную температуру 35 °C.

Примечание: если температура духовки слишком высока:

- ▶ Прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать значок  и, возможно, включится вентилятор.
- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовка могла остыть.

Автоматическое приготовление пищи по программе

- ② Поместите тесто в жаростойкую чашу и накройте пищевой пленкой и/или чистой влажной тканью. Затем установите эту чашу в центр духовки.
- ③ В зависимости от вашего кулинарного опыта можете установить продолжительность расσταивания теста.
- ④ Нажмите кнопку ✓ для начала расстаивания. Если вы задали продолжительность, то дисплей будет отсчитывать оставшееся время.

ВАЖНО!

Не следует помещать тесто внутрь, пока духовка не охладится.

- ▶ Если вы задали продолжительность расстаивания теста, то после завершения программы
- ▶ раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки.

2. Приготовление в вакууме

Используйте эту функцию для приготовления пищи при более низкой температуре, чем в нормальных условиях. Можно приготовить мясо, овощи или фрукты, сделать их мягкими и сочными. Для улучшения качества обращайтесь с пищей с особой осторожностью.

ВАЖНО ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- ▶ Используйте свежие продукты высокого качества.
- ▶ До приготовления обязательно храните продукты в надлежащих условиях.
- ▶ Обязательно очищайте продукты перед их приготовлением.
- ▶ В целях безопасности всегда готовьте пищу в соответствии с параметрами, указанными в таблицах приготовления пищи.
- ▶ Продукты питания не следует хранить при температуре ниже 60 °C в течение длительного времени.
- ▶ Низкая температура приготовления может использоваться только для таких продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Свежая пища, приготовленная в духовке с функцией приготовления в вакууме (VC), имеет лучший вкус. Рекомендуется есть ее сразу же после приготовления. Возможно: быстро снизить температуру (поместить пищу в ванну со льдом и положить ее в холодильник); в холодильнике пищу можно держать 2–3 суток.
- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для разогрева остатков еды.
- ▶ Всегда храните сырую и приготовленную пищу отдельно, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- ▶ Не используйте одну и ту же кухонную утварь для мяса и овощей. При использовании тщательно мойте.
- ▶ При использовании в рецептах сырых яиц не допускайте контакта яичных белков или желтков с наружной поверхностью яичной скорлупы.

- ▶ Проверьте визуально, достаточно ли поднялось тесто (оно должно выглядеть намного больше по объему). Чтобы проверить, хорошо ли подошло тесто, аккуратно надавите на него одним пальцем. Вмятина должна медленно заполниться снова.
- ▶ Если вы не задали продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста, и остановить его нажатием кнопки ⏻, когда расстаивание завершено.

Если необходимо снова провести расстаивание теста:

- ▶ Нажмите кнопку < или >, чтобы вернуться к функции расстаивания теста.
 - ▶ Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы снова настроить функцию расстаивания теста.
- ⑤ Для отмены расстаивания теста нажмите и удерживайте кнопку ⏻ или перейдите к другой функции.

Автоматическое приготовление пищи по программе

ВАЖНО ДЛЯ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ:

- ▶ Для использования функции приготовления в вакууме необходимо следующее оборудование: устройство вакуумной упаковки и вакуумные пакеты.
- ▶ Если необходимо упаковать в вакуум жидкости, следует использовать камерный вакуумный упаковщик. Эту операцию может выполнить только упаковщик такого типа.
- ▶ Используйте вакуумные пакеты, пригодные для функции приготовления в вакууме.
- ▶ Недопустимо повторно использовать вакуумные пакеты.
- ▶ Для равномерного приготовления поместите продукты в центр на третий уровень духовки.
- ▶ Для более быстрого и равномерного приготовления установите максимально возможный уровень вакуума.
- ▶ Для гарантии надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь в чистоте поверхности уплотнения.

Общие указания по приготовлению пищи в вакууме:

- ▶ Можно добавить в пищу масло и специи по вкусу.
- ▶ Приправы добавляются в пищу умеренно в начале приготовления в вакууме.
- ▶ Вместо сырого чеснока следует использовать чесночный порошок.
- ▶ Вместо оливкового масла можно использовать нейтральное масло.
- ▶ Для более быстрого и равномерного приготовления следует поддерживать максимально возможный уровень вакуума (99,9 %).

Приготовление в вакууме: мясо

- ▶ Для предотвращения недоваривания не следует использовать порции мяса большей толщины, чем указано в таблице.
- ▶ Время приготовления, указанное в таблице, — это минимально необходимое время. Время приготовления можно увеличить в соответствии с личными предпочтениями.
- ▶ Во избежание повреждения вакуумных пакетов используйте только мясо без костей.
- ▶ Чтобы филе птицы было вкуснее, обжарьте его со стороны кожи до или после вакуумной упаковки.
- ▶ Обжарьте поверхность мяса на сливочном масле после окончания приготовления в вакууме, вкус будет намного лучше.

| Пищевой продукт | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| Говядина | | | | | |
| Филе говядины, средняя прожарка | 4 см | 400 | 63 | 120 | 3 |
| Филе говядины, почти полная прожарка | 4 см | 400 | 66 | 120 | 3 |
| Филе говядины, полная прожарка | 4 см | 400 | 70 | 120 | 3 |
| Филе телятины, средняя прожарка | 4 см | 400 | 60 | 120 | 3 |
| Филе телятины, полная прожарка | 4 см | 400 | 65 | 120 | 3 |
| Баранина и другое мясо | | | | | |
| Баранина, средняя прожарка | 3 см | 400 | 65 | 105–115 | 3 |
| Свинина | 3 см | 400 | 90 | 120 | 3 |
| Кролик без костей | 1,5 см | 400 | 75 | 120 | 3 |

Автоматическое приготовление пищи по программе

| Пищевой продукт | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|--|------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| Птица | | | | | |
| Курица, грудка без костей | 3 см | 500 | 70 | 120 | 3 |
| Утка, грудка без костей | 2 см | 500 | 65 | 140–160 | 3 |
| Индейка, грудка без костей | 2 см | 500 | 70 | 75–85 | 3 |
| Приготовление яиц при низкой температуре | | | | | |
| Идеально подходит для тостов | Обычный размер | / | 60 | 90 | 3 |
| Желток податлив, пластичен, глянцевит, остается мягким | Обычный размер | / | 65 | 90 | 3 |
| Желток сформирован, зернистый, но остается мягким | Обычный размер | / | 71 | 60 | 3 |
| Желток зернисто-рассыпчатый, начинает приобретать зеленый цвет | Обычный размер | / | 80 | 60 | 3 |

Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

▶ Для предотвращения недоваривания не следует использовать порции рыбы большей толщины, чем указано в таблице.

- ▶ Перед помещением в вакуумный пакет высушите рыбное филе бумажным полотенцем.
- ▶ В случае приготовления мидий добавьте немного воды в вакуумный пакет.

| Пищевой продукт | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|----------------------------|-------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| Рыба и морепродукты | | | | | |
| Филе дорадо | 4 ломтика по 1 см | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Филе морского окуня | 4 ломтика по 1 см | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Треска | 2 филе | 2 см | 500 | 65 | 90 |
| Морские гребешки | большой размер | 500 | 60 | 100–110 | 3 |
| Креветки без панциря | большой размер | 500 | 75 | 26–30 | 3 |

Автоматическое приготовление пищи по программе

Приготовление в вакууме: овощи

- ▶ Почистите овощи при необходимости.
- ▶ Некоторые овощи могут изменить цвет, когда очищаются и готовятся в вакуумном пакете.
- ▶ Чтобы сохранить цвет артишоков, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.

| Пищевой продукт | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| Овощи | | | | | |
| Спаржа зеленая | целиком | 500 | 68 | 90 | 3 |
| Спаржа белая | целиком | 500 | 68 | 90 | 3 |
| Цукини | ломтики по 1 см | 500 | 90 | 90 | 3 |
| Лук-порей | полосы или кольца | 500 | 95 | 90 | 3 |
| Баклажан | ломтики по 1 см | 500 | 90 | 90 | 3 |
| Тыква | куски толщиной 2 см | 500 | 90 | 90 | 3 |
| Перец | полосы или четверти | 500 | 95 | 90 | 3 |
| Сельдерей | кольца по 1 см | 500 | 95 | 90 | 3 |
| Морковь | ломтики по 0,5 см | 500 | 95 | 90 | 3 |
| Сельдерей корневой | ломтики по 1 см | 500 | 95 | 90 | 3 |
| Фенхель | ломтики по 1 см | 500 | 95 | 90 | 3 |
| Картофель | ломтики по 1 см | 500 | 95 | 90 | 3 |
| Артишок | сердцевина, разрезанная на четверти | 500 | 95 | 90 | 3 |

Автоматическое приготовление пищи по программе

Приготовление в вакууме: фрукты и лакомства

- ▶ Очистите плоды от кожуры, удалите семена и сердцевинки, где это необходимо
- ▶ Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.
- ▶ Для получения лучшего результата готовьте пищу сразу после подготовки.

| Пищевой продукт | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|-----------------|--------------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| Фрукты | | | | | |
| Персик | половинки | 2 плода | 90 | 60 | 3 |
| Слива | половинки | 500 | 90 | 60 | 3 |
| Манго | кубики примерно 2 × 2 см | 1 фрукт | 90 | 60 | 3 |
| Нектарин | полосы или кольца | 1 фрукт | 90 | 60 | 3 |
| Ананас | ломтики по 1 см | 500 | 90 | 60 3 | |
| Яблоко | четвертинки | 2 плода | 95 | 60 | 3 |
| Груша | половинки | 2 плода | 95 | 60 | 3 |
| Ванильный крем | 350 г в каждом пакете | 500 | 85 | 60 | 3 |

3. Режим пиццы

Эта функция будет выполнять предварительный нагрев до 250 °C в течение 10 минут.

- ▶ Вентилятор переносит тепло от нижнего нагревательного элемента по всему объему духовки.
- ▶ Превосходно подходит для приготовления пиццы, поскольку основание становится хрустящим, а верхняя часть не передерживается.
- ▶ Для достижения наилучших результатов разогрейте камень для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке 1 или 2.

| Пицца | Тип | Принадлежности/посуда | Положение полки | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--------------|----------------|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------------------|
| Замороженная | Тонкая основа | Проволочная решетка | 2 | 190–210 | 15–20 |
| | Толстая основа | Проволочная решетка | 2 | 180–200 | 20–25 |
| Домашняя | Тонкая основа | Противень | 2 | 230–250 | 10–15 |
| | Тонкая основа | Лоток для пиццы | 2 | 230–250 | 8–12 |
| | Толстая основа | противень | 2 | 210–220 | 15–20 |
| | Толстая основа | Лоток для пиццы | 2 | 210–220 | 15–20 |

ВАЖНО!

Если в режиме пиццы не установить продолжительность работы, то духовка будет непрерывно работать до приостановки ее вручную. Во избежание

перегрева следует уделять дополнительное внимание состоянию пиццы.

Автоматическое приготовление пищи по программе

4. Аэрогриль

Идеально подходит для приготовления блюд из замороженных продуктов, а также для приготовления блюд с панировкой, которые обычно обжариваются во фритюре.

- ▶ Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- ▶ Воспроизводит условия, используемые в аэрогриле.

- ▶ Более здоровый способ жарки, при котором продукты становятся хрустящими при использовании меньшего количества масла. Для достижения оптимальных результатов используйте 1–2 столовые ложки масла для смазывания продуктов.
- ▶ Для предварительно упакованных продуктов: если рекомендации производителя по приготовлению предлагают использовать функцию без вентилятора, снизьте температуру на 20°C (70°F).
- ▶ Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.

| Пищевой продукт | Полки | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|------------------|-----------------------|------------------|-------------|-----------------|
| Чипсы | Лоток для жаркого | 205 | 15–20 | 4 |
| Чипсы | Корзина для аэрогриля | 205 | 15–20 | 3 |
| Хэш-брауны | Проволочная полка | 200 | 20–25 | 3 |
| Куриные наггетсы | Лоток для жаркого | 200 | 18–23 | 4 |
| Куриные наггетсы | Корзина для аэрогриля | 205 | 18–23 | 3 |
| Куриные крылышки | Проволочная полка | 180 | 20–25 | 3 |

5. Есо


Эта функция обычно считается экономным способом приготовления пищи.

- ▶ Есо — это интеллектуальные функции нагрева, которые позволяют аккуратно готовить выпечку, например, запеканки, тушеные блюда из мяса и овощей.
- ▶ Устройство оптимальным образом управляет подачей энергии в отсек приготовления. Пища готовится поэтапно с использованием остаточного тепла. Это означает, что она остается более сочной и меньше пригорает.
- ▶ Эта функция обеспечивает низкое потребление энергии.

6. Водяная очистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Функции водяной очистки поддерживают паровую очистку полости устройства. Для повышения эффективности эту функцию следует запускать после остывания устройства. Указанное время связано с длительностью работы функции и не включает время, необходимое для очистки полости духовки пользователем вручную.

- ▶ При выполнении функции водяной очистки установка температуры и времени невозможна.

- ① Налейте 200 мл воды на дно духовки
- ② Выберите функцию водяной очистки .
- ③ Нажмите кнопку ✓, чтобы запустить функцию. Дисплей покажет 00:20 и начнет отсчет оставшегося времени.
- ④ По завершении программы раздается звуковой сигнал.
- ⑤ Протрите внутренние поверхности духовки губкой для ухода за поверхностями, не имеющей абразивных свойств. Для очистки полости можно использовать теплую воду и моющие средства для печи.

Автоматическое приготовление пищи по программе

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час.

Дождитесь полного высыхания. Для ускорения сушки можно нагреть духовку горячим воздухом температурой 150 °С примерно в течение 15 минут. Для получения максимального эффекта от функции очистки очистите устройство вручную немедленно после завершения работы функции.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не открывайте дверцу во время работы духовки, опасайтесь горячего пара.
- ▶ Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.

7. Многоэтапное приготовление

С помощью этой функции можно задать несколько программ за один раз.

- ① Вы можете задать несколько этапов работы программы одновременно с помощью приложения Haier Smart.
- ② В ходе приготовления на дисплее часов попеременно отображается текущая температура и заданная температура; на дисплее температуры попеременно отображается текущий этап приготовления «Mn» и оставшееся время текущего этапа.
- ③ Когда приготовление пищи закончится, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение END [КОНЕЦ].



ВНИМАНИЕ!

- ▶ При многоэтапном приготовлении можно настроить не более трех этапов.
- ▶ Не все функции можно добавлять в многоэтапное приготовление. Вы не можете установить функцию автопрограммирования для многоэтапного приготовления, например, для растаивания теста, приготовления в вакууме, приготовления пиццы, аэрогриля, функции ECO и водяной очистки.


8. Блокировка панели

Эта функция предназначена для предотвращения случайного использования духовки (например, детьми). При блокировке элементы управления не реагируют, и духовка не включается. Но вы все равно можете управлять работой духовки (кроме запуска) с помощью приложения Haier Smart.

Установка блокировки:

- ① Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, пока не включится световой индикатор.
- ② Когда панель заблокирована, можно управлять только кнопками  и подсветки.

Снятие блокировки:

- ① Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, пока не погаснет световой индикатор.
- ② После окончания работы функция блокировки панели будет отключена автоматически.
- ③ После перехода в режим ожидания функция блокировки панели будет отключена автоматически.

Автоматическое приготовление пищи по программе

9. Настройка для субботы

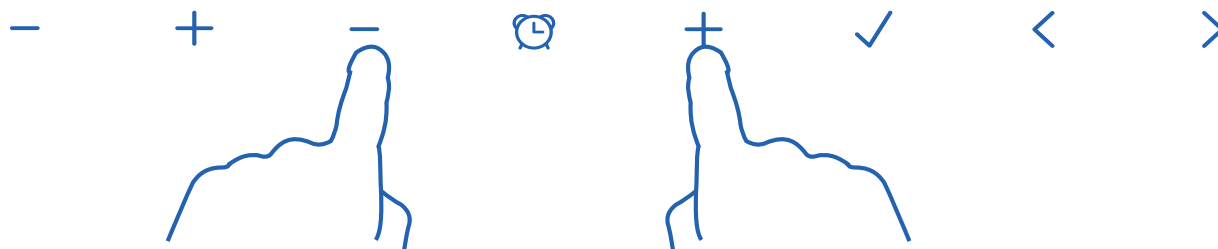
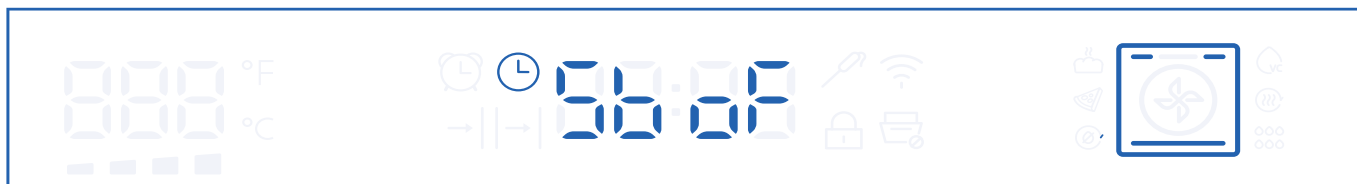
Эта установка предназначена для представителей религиозных конфессий, которые соблюдают требование не работать в субботу.

Когда духовка настроена для субботы:

- ▶ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не действуют, за исключением кнопки питания.

- ▶ Звуковые сигналы не подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ▶ Запекание является единственной функцией, доступной в режиме настроек для субботы.

Установка настроек для субботы



- ① Нажмите одновременно кнопки **-** и **+**, удерживайте их в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение **56 0F**.
- ② Нажмите кнопку **✓** для настройки режима субботы. На дисплее будет мигать **00:00**. Можно использовать только функцию запекания, другие функции выбрать невозможно.
- 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 не выключится настройка для субботы.
- ④ Нажмите кнопку **✓** для запуска работы в режиме субботы. Духовка нагреется до заданной температуры, а световые индикаторы и дисплей будут выключены.

НАПОМИНАНИЕ:

- ▶ Невозможно выйти из режима настроек для субботы, когда духовка выключена.
- ▶ При повторном включении духовки режим субботы будет активироваться сразу в качестве предыдущего рабочего состояния.

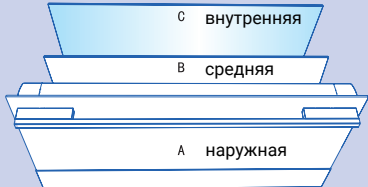
Выход из режима настроек для субботы

Нажмите и удерживайте кнопку **⏻** в течение 3 секунд, пока на дисплее не появится время суток, и духовка не выключится.

Уход и очистка

Очистка вручную

| ВСЕГДА | НИКОГДА |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Перед выполнением операций по очистке или техническому обслуживанию сначала дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите питание от настенной розетки. ▶ Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности, раздел «Безопасность и предупреждения». ▶ Во избежание появления загрязнений от запекания и наслоения после каждого использования рекомендуется удалять из полости духовки доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Использование пароочистителя не допускается. ▶ Запрещено хранить в духовке воспламеняющиеся материалы. ▶ Никогда не используйте жесткие или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или металлические мочалки. Некоторые нейлоновые мочалки также могут царапать эмаль. Сначала проверьте этикетку. ▶ Никогда не используйте средства для чистки печей на каталитических панелях. ▶ Ни в коем случае не оставляйте на поверхностях духовки щелочь (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус). ▶ Ни в коем случае не используйте средства для очистки на основе хлора или кислот. |

| ЧТО? | КАК? | ВАЖНО! |
|---|--|--|
| Стекланные поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления) | Дверца состоит из трех стеклянных панелей.  | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки печей и другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению. ▶ Даже если производится очистка только внутренней панели (С), сначала снимите дверцу и панель. Очистка стекла в панели на двери может привести к протеканию чистящей жидкости в зазоры и засыханию ее на внутренних компонентах. ▶ При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством. |
| | Для очистки стеклянной панели В необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. Инструкции приведены в разделе «Снятие и замена стеклянных панелей дверцы для очистки». <ol style="list-style-type: none"> 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. | |
| Полоса/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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 нержавеющую сталь в направлении зерна. |

Уход и очистка

| ЧТО? | КАК? | ВАЖНО! |
|---|---|--|
| Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы | Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо. | / |
| Телескопические скользящие опоры полок | Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвигении скользящих направляющих). | Недопустимо мыть в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки печей, поскольку при этом удалится белая смазка, и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным. |
| Внутренняя полость духовки | Выньте из духовки все полки и лотки, боковые полки, каталитические панели. ① Снимите дверцу (см. инструкции на последующих страницах). ② Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака. ③ Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Во избежание загрязнений от запекания и наслоения рекомендуется после каждого использования удалять с эмалированных поверхностей доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира. ▶ Чтобы облегчить вытирание духовки, можно снять также дверцу духовки. Инструкции приведены на последующих страницах. ▶ Чтобы облегчить очистку потолка духовки, можно опустить нагревательный элемент гриля. Инструкции приведены на последующих страницах. |
| Лоток для гриля Решетка для гриля Боковые полки Полки духовки Противень | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. ▶ Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна раствором порошка для посудомоечной машины и горячей воды. ▶ Эти детали, за исключением противня, 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 под дверцей. | |

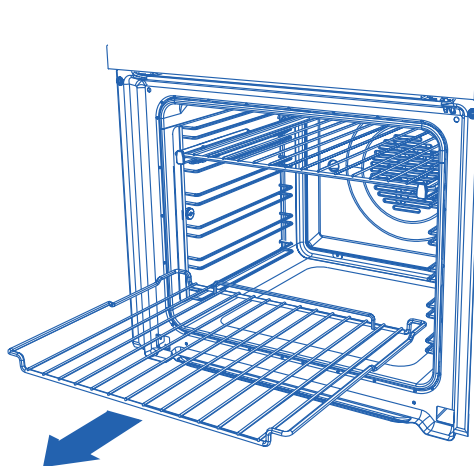
Снятие боковых полок

ВАЖНО!

- ▶ Сначала обязательно отключите духовку от розетки.
- ▶ Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

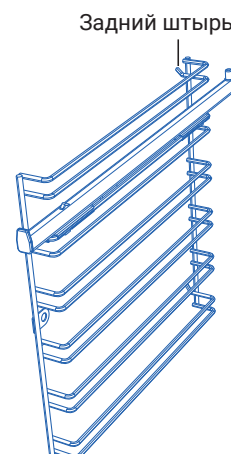
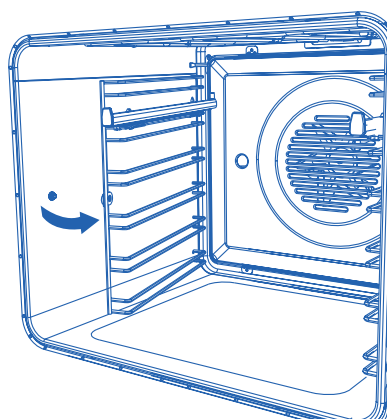
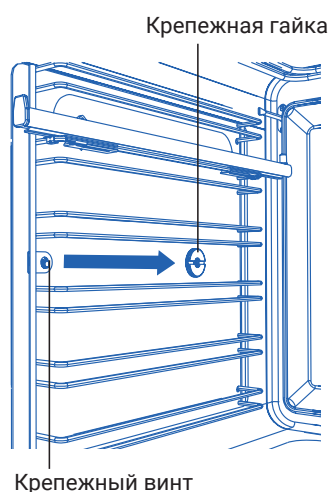
Снимите все полки:

- ① Выдвиньте все полки и снимите их.
- ② Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



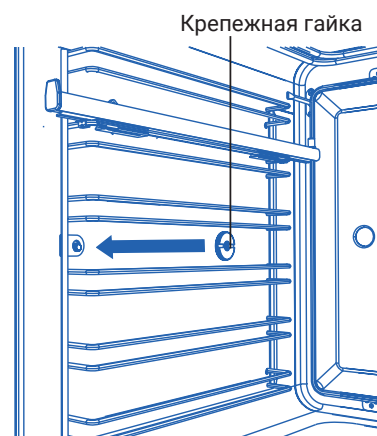
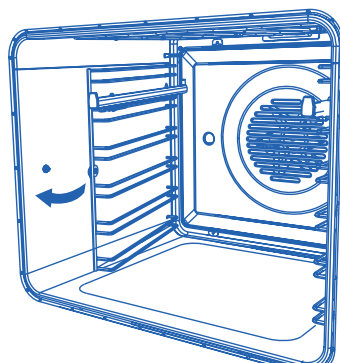
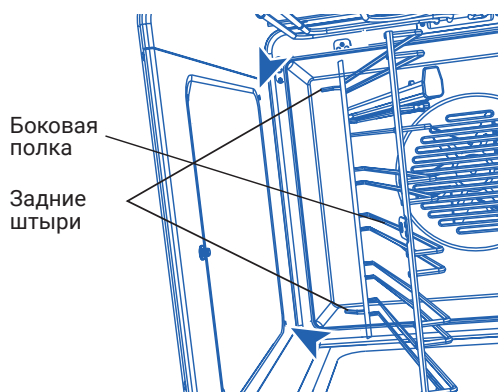
Снятие боковых полок:

- ① Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой полки. При необходимости используйте монету для ослабления винта.
- ② Потяните боковую полку к центру духовки так, чтобы передний упор освободился от крепежного винта.
- ③ Сдвигайте боковую полку вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.



Повторная установка боковой полки:

- ① Введите задние штыри боковой полки в отверстия в задней части духовки.
- ② Вставьте передний упор боковой полки поверх крепежного винта.
- ③ Снова установите крепежную гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



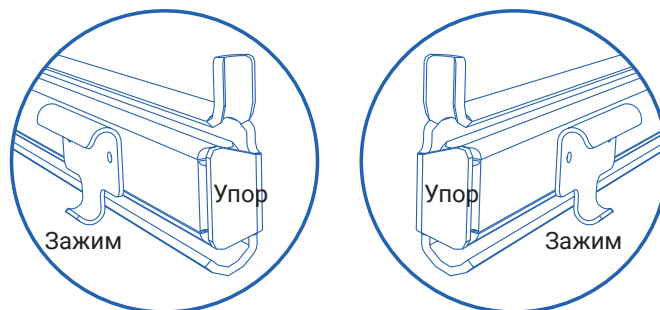
Снятие и повторная установка скользящих опор полок (приобретаются отдельно)

ВАЖНО!

- ▶ Только для компактных духовок: скользящие опоры полок не могут использоваться в положениях 3 и 4.

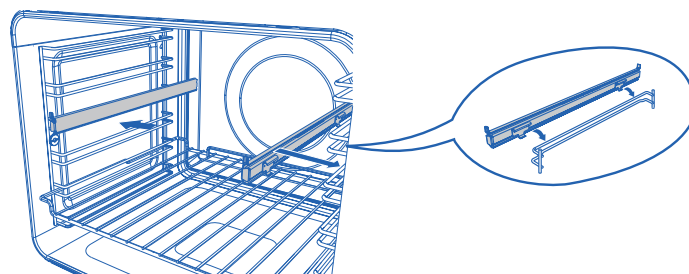
Установка

- ① Убедитесь, что скользящие направляющие находятся в правильном положении (на переднем конце скользящей направляющей имеется треугольный упор, как показано на рисунке).
- ② Вставьте верхние части зажимов поверх стержней боковой полки. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу боковой полки. Проверьте зацепление заднего зажима.
- ③ Поверните скользящую направляющую вниз и защелкните нижние части зажимов на местах.



Снятие

- ① Возьмите рукой скользящую направляющую и поворачивайте ее снизу вверх, чтобы освободить зажимы и снять направляющую.
- ② При повторной установке скользящих опор полок убедитесь, что установлены:
 - ▶ сначала боковые полки;
 - ▶ скользящие направляющие на верхнем направляющем прутке места для полки (в компактных духовках только в положениях 1 и 2);
 - ▶ обе стороны каждой пары скользящих направляющих.

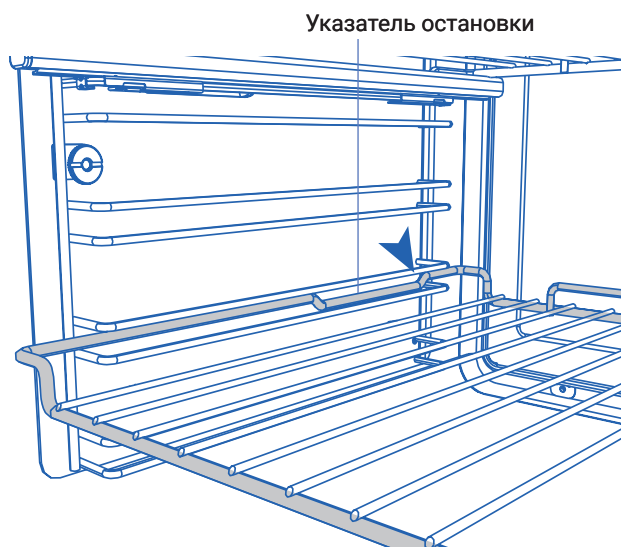


Повторная установка противней и решетки для гриля

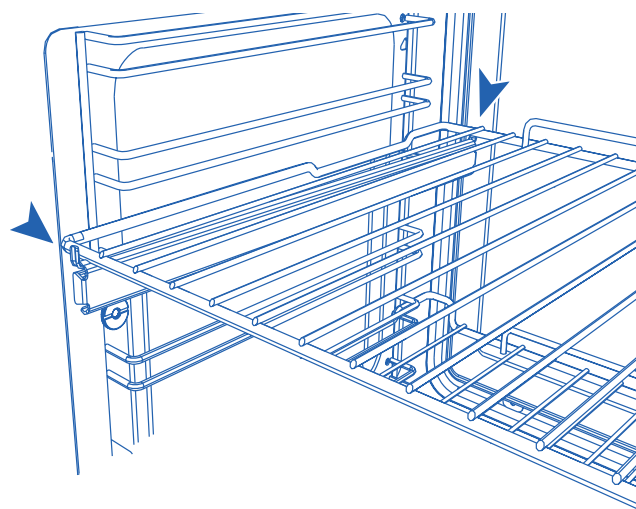
Вставьте нужные полки. Убедитесь в следующем:

- ▶ полки скользят между двумя направляющими прутками места для полки (если не используется скользящая опора полки);

- ▶ указатели останки обращены вниз;
- ▶ защитное ограждение находится сзади.



Повторная установка полки между двух направляющих прутков



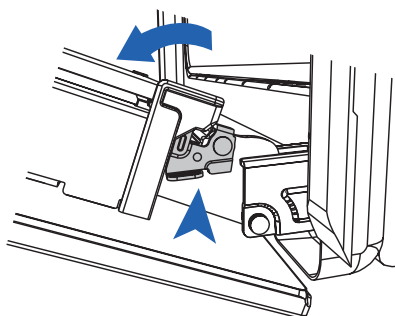
Повторная установка полки на скользящую опору

Снятие и повторная установка дверцы духовки

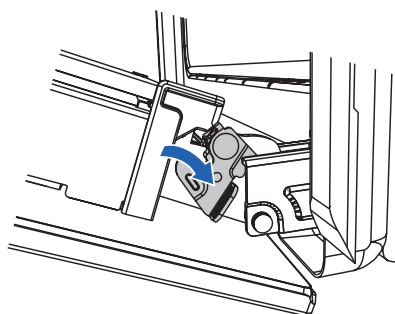
ВАЖНО!

- ▶ Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

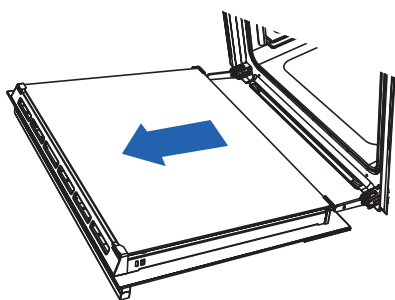
Снятие дверцы:



- ① Откройте дверцу полностью. Найдите два небольших металлических запирающих рычага на дверных петлях с обеих сторон.

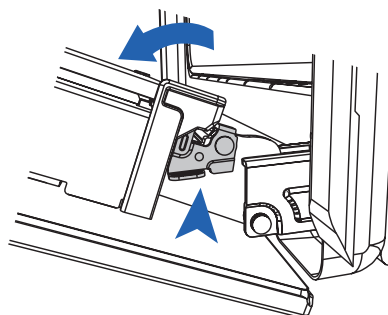


- ② Нажмите каждый из запирающих рычагов вниз до упора, чтобы освободить дверцу от петель.

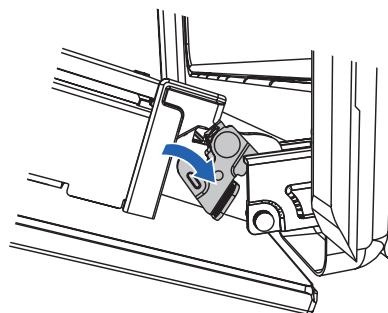


- ③ Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

Повторная установка дверцы:



- ① Удерживая дверцу с обеих сторон, выровняйте отверстия на обеих сторонах дверцы с петлями и задвиньте дверцу внутрь.



- ② Когда дверца полностью находится на петлях, нажмите оба запирающих рычага вверх до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.

ВАЖНО!

- ▶ Прежде чем попытаться закрыть дверцу, убедитесь, что оба рычага полностью заблокированы.

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки

ВАЖНО!

- ▶ Прежде чем опускать верхний элемент, обязательно отключите духовку от сетевой розетки. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.
- ▶ Обязательно тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная замена стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- ▶ Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая (11 кг). В случае сомнений не пытайтесь снять дверцу.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не работайте с деталями 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 печей и другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению.

- ▶ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) на стеклянной панели не пользуйтесь духовкой. Позвоните в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.
- ▶ Убедитесь, что замена всех стеклянных панелей производится правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стеклянные панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если вы чувствуете, что стеклянные панели трудно снять или заменить, не трогайте их. Обратитесь за помощью в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.

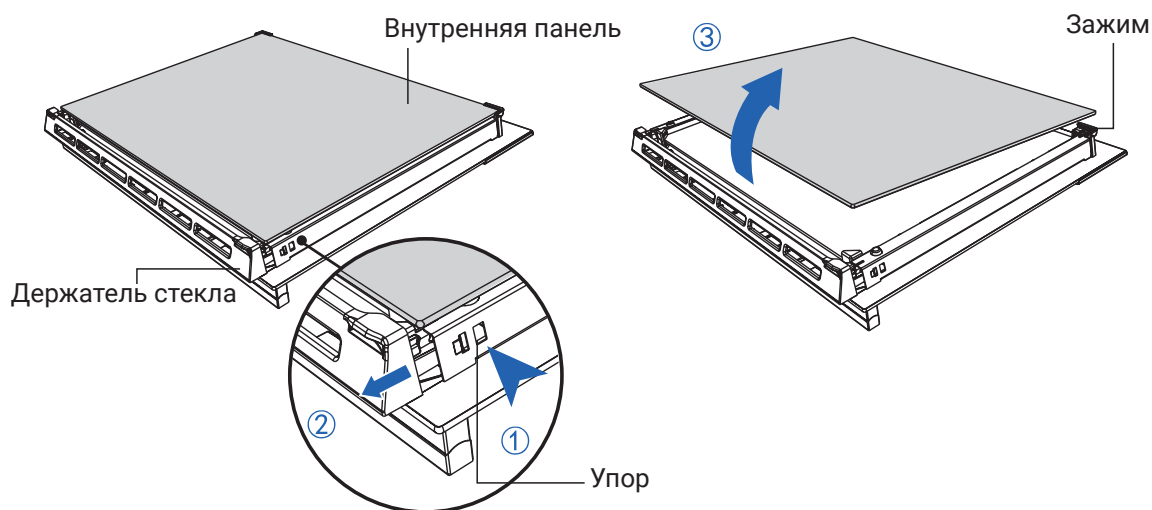
Примечание: визиты обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией.

Для облегчения очистки стекла мы рекомендуем снимать дверцу. Инструкции приведены в разделе «Снятие и повторная установка дверцы духовки». Снимите дверцу и положите на мягкую, чистую, ровную поверхность.

Обязательно тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная замена стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.

Снятие внутренней панели

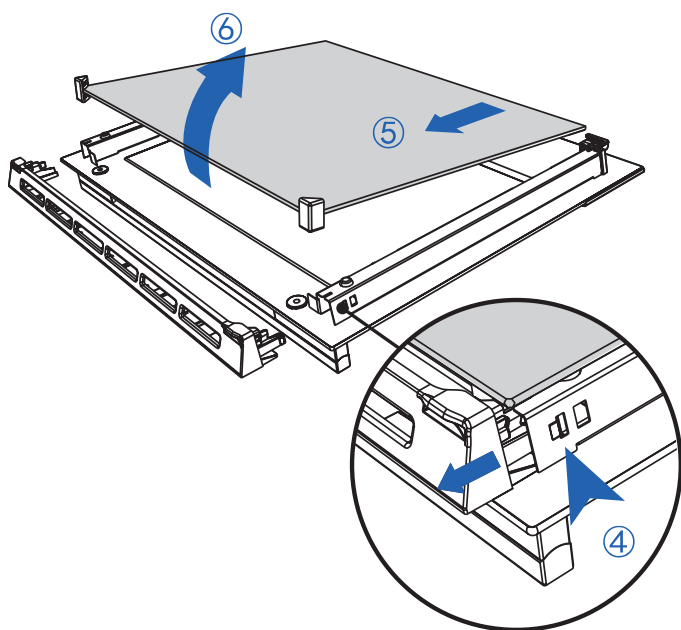
- ① Нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.
- ② Потяните держатель стекла вверх до тех пор, пока язычки не переместятся в верхнее отверстие.
- ③ Удерживая внутреннюю панель за верх, осторожно тяните ее кверху дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.



Уход и очистка

Снятие средней панели

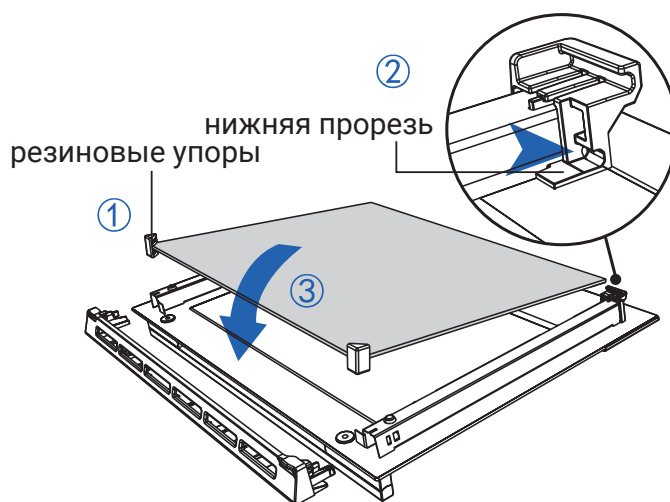
- ④ Снова нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы. После этого держатель стекла можно полностью вытянуть.
- ⑤ Осторожно тяните среднюю панель кверху дверцы, пока панель не освободится из зажима в нижней части дверцы.
- ⑥ Поднимите и снимите панель. Резиновые упоры на верхних углах панели остаются прикрепленными к стеклу.



Повторная установка средней панели

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

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



- ⑦ После очистки снова установите стеклянные панели дверцы.

При повторной установке стеклянных панелей убедитесь в следующем:

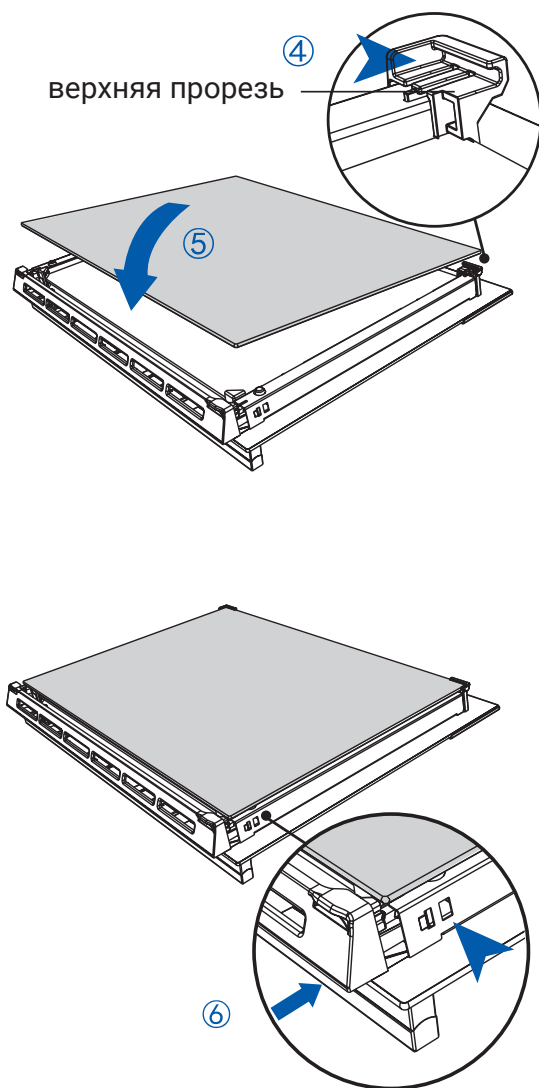
- ▶ Внутренняя панель устанавливается правильно, как показано на рисунке. Эта панель должна находиться в положении, описанном ниже, чтобы правильно войти в дверцу и обеспечить безопасную и правильную работу духовки.
- ▶ Вы соблюдаете особую осторожность, чтобы не ударить края стекла о другой предмет или поверхность, и не прилагаете усилий для установки панели на место. Если вы испытываете трудности при установке панелей, снимите их и начните процесс заново. Если это опять не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

Уход и очистка

Повторная установка внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно (логотип должен располагаться в нижней части дверцы)

- ④ Задвиньте панель в прорезь в нижней части дверцы.
- ⑤ Опустите панель на зажим в верхней части дверцы.
- ⑥ Сдвиньте держатель стекла обратно на место и убедитесь, что он надежно зафиксировался зажимом.



ВАЖНО!

- ▶ Убедитесь, что держатели стекла установлены на месте правильно, а стеклянная панель надежно закреплена.

Замена ламп освещения духовки

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

- ▶ Осветитель расположен в потолке печи, спереди по центру.
- ▶ В некоторых моделях используются галогенные лампы G9 мощностью 25 Вт, рассчитанные на 220–240 В, 50 Гц.
- ▶ Всегда держите сменную лампу в мягкой ткани. Прикосновение к лампе сократит срок ее службы.

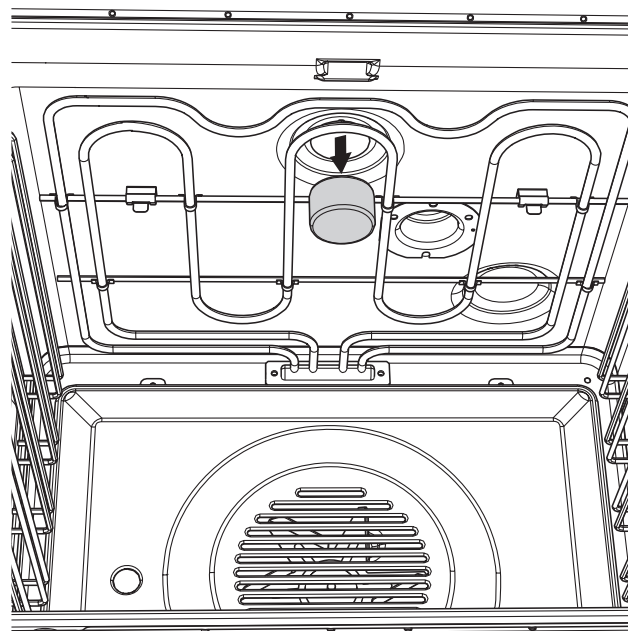
Замена лампы

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

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку от сетевой розетки.

- ② Отверните стеклянную крышку, вращая против часовой стрелки.
- ③ Осторожно вытяните неисправную галогенную лампу.
- ④ Осторожно вставьте новую лампу.
- ⑤ Вращая по часовой стрелке, заверните стеклянную крышку.
- ⑥ Снова включите духовку и установите часы (инструкции приведены в разделе «Первое включение»).



Поиск и устранение неисправностей

Таблица поиска и устранения неисправностей

При возникновении проблемы проверьте по таблице ниже, можете ли вы устранить ее. Если проблему не удастся устранить или она сохраняется, обратитесь в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ |
|--|--|---|
| Общие положения | | |
| Духовка не работает. | Нет питания. | Проверьте, что сеть питания (настенный выключатель) включена, не перегорели предохранители и нет отключения электроэнергии в вашем регионе. |
| Духовка не работает, но дисплей светится. | Духовка настроена на автоматическое приготовление пищи. | См. инструкции в разделе «Автоматическое приготовление пищи». |
| При открытии дверцы духовки освещение не включается. | Перегорели лампы освещения духовки. Неправильно установлена дверца. Духовка находится в режиме настройки для субботы, и сохранено состояние «Освещение выключено». | Замените лампы освещения. См. инструкции в разделе «Уход и очистка». См. инструкции по правильной установке дверцы в разделе «Уход и очистка». Для выхода из режима настроек для субботы нажмите и удерживайте кнопку отмены. См. инструкции по изменению состояния «Освещение выключено» в разделе «Пользовательские настройки». |
| Духовка не нагревается. | Дверца не закрыта должным образом или открывается слишком часто во время приготовления пищи. | При открытой двери нагревательные элементы выключаются. Убедитесь, что дверца правильно закрыта. Не открывайте ее часто во время приготовления пищи. |
| Стеклянная панель в дверце духовки треснула, откололась или разбилась. | Была произведена неправильная очистка, либо край стекла ударился обо что-то. | Пользоваться духовкой НЕДОПУСТИМО. Позвоните в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов. |
| После выключения духовки чувствуется поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий. | Это нормальное явление. | Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения духовки. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духовки. |

Поиск и устранение неисправностей

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ |
|---|---|--|
| Общие положения | | |
| Вентилятор духовки включается при выборе функции, в которой не используется вентилятор (например, запекание или классическая выпечка) | Это нормальное явление. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он выключится, когда духовка достигнет заданной температуры. | Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: после этого печь будет готова к использованию. |
| Духовка нагревается, но дисплей темный. | <p>Духовка переведена в состояние «Дисплей выключен».</p> <p>Духовка настроена для субботы.</p> | <p>Для выхода из состояния «Дисплей выключен» нажмите и удерживайте кнопку включения, пока на дисплее не будет отображаться время суток.</p> <p>Для выхода из режима настроек для субботы нажмите и удерживайте кнопку включения, пока дисплей не покажет время суток.</p> |
| Духовка отменяет автоматическое приготовление пищи при попытке изменить настройку часов. | При попытке изменить настройку часов духовка была настроена на автоматическое приготовление пищи. | Изменить настройку часов можно только тогда, когда духовка не настроена на автоматическое приготовление пищи. |

Коды предупреждения

При возникновении проблемы духовка выполняет следующие действия:

- ▶ автоматически приостанавливает все функции;
- ▶ издает пять звуковых сигналов;
- ▶ выводит на дисплей код предупреждения.

ВАЖНО!

Не отключайте сетевое питание духовки (настенный выключатель) при получении кода предупреждения, если в таблице ниже нет явного указания на это действие. Охлаждающие вентиляторы необходимы для охлаждения узлов духовки. Выключение питания при слишком высокой температуре может повредить духовку и окружающую мебель.

Необходимые действия при выводе кода предупреждения

- ① Если звуковые сигналы еще не прекратились, нажмите любую кнопку, чтобы остановить их.
- ② Запишите отображаемый код предупреждения. Эта информация может понадобиться.
- ③ По таблице ниже проверьте, можете ли вы устранить проблему самостоятельно, и выполните инструкции.
- ④ Если вы можете устранить проблему, а код предупреждения не появляется снова, то можно продолжать использование духовки.

ИЛИ

Если вы не можете устранить проблему самостоятельно или код предупреждения появляется снова и проблема остается, дождитесь остановки вентиляторов охлаждения и полного остывания духовки, затем отключите питание настенным выключателем и обратитесь в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов, сообщив код предупреждения.

| КОД ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ |
|--------------------|---------------------------|--|
| Eg + число | Техническая неисправность | <ol style="list-style-type: none">① Запишите код предупреждения.② Дождитесь остановки вентиляторов охлаждения и полного остывания духовки.③ Отключите питание духовки с помощью настенного выключателя.④ Обратитесь в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов, сообщив код предупреждения. |

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей». Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

- к вашему официальному дилеру или
- в наш колл-центр:
8-800-250-43-05 (РФ),
8-10-800-2000-17-06 (РБ),
- на сайт www.haier-europe.com, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке:

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

Класс энергоэффективности — А++/А (только для РФ);

Вес нетто — 38 кг;

Вес брутто — 42 кг;

Размер без упаковки (В×Ш×Г) — 595×597×565 мм;

Размер в упаковке (В×Ш×Г) — 664×671×658 мм.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.21127/21 от 12.08.2021 действует до 11.08.2026.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА01.В.81238/21 от 13.08.2021 действует до 12.08.2026.

Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.

Гарантия и сервисное обслуживание

Уважаемый покупатель!

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на телевизоры, микроволновые печи — 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные - 3 года, на пылесосы — 4 года, на мобильные телефоны и гироскутеры — 2 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному партнёру Хайер.

Данным гарантийным талоном Корпорация «Хайер» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация «Хайер» оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и в дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантийным талоном установленного образца. Корпорация «Хайер» устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкция по эксплуатации). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия.

Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнёрами Хайер. Полный список Авторизованных партнёров вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефону:

- ▶ 8-800-250-43-05 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
- ▶ 8-10-800-2000-17-06 — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

или на сайте: www.haier-europe.com

или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных партнёров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

- ▶ нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- ▶ неправильной установки и/или подключения изделия;
- ▶ нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- ▶ отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации;
- ▶ избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- ▶ применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
- ▶ использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- ▶ действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- ▶ отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей;
- ▶ действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- ▶ несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- ▶ если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- ▶ срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

- ▶ установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
- ▶ инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- ▶ очистка изделия снаружи либо изнутри.

Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат ниже перечисленные расходные материалы и аксессуары:

- ▶ фильтры для кондиционеров;
- ▶ фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- ▶ шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- ▶ тарелки, вертелы, решетки, блюда и подставки для микроволновых печей;
- ▶ фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
- ▶ пульта управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- ▶ документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

ВАЖНО!

Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

Casarte

Изготовитель:

«Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»

Адрес:

Room S401, Haier Brand building,
Haier Industry park Hi-tech Zone,
Laoshan District ,Qingdao, China (Китай)

Уполномоченная организация/Импортер:

ООО «ХАР»

Адрес:

121099, г. Москва, Новинский бульвар, дом 8,
этаж 16, офис 1601
тел: 8-800-250-43-05
Адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Дата изготовления и гарантийный срок
указаны на этикетке устройства

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, white, sans-serif font. The 'E' and 'A' are connected at the top, and the 'C' is positioned to the right of the 'A'. The letters are set against a dark background.