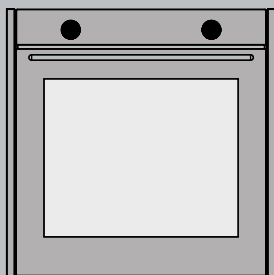




HISTORY



Встроенный духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

OEP8510P.FBK - OEP8510P.FGR - OEP8510P.FIX


RU





Уважаемый покупатель,

Благодарим вас за выбор изделия **HiSTORY**. Мы хотим, чтобы вы остались довольны нашей продукцией, произведенной на высококачественном, технологичном и современном оборудовании.









Выполняя необходимое обслуживание, вы можете с удовольствием и уверенностью пользоваться духовым шкафом долгие годы.

Прочтите все руководство полностью. Храните его на протяжении всего времени использования. При передаче изделия другому пользователю передайте и руководство.

 Данное руководство по эксплуатации было подготовлено сразу для нескольких моделей. Некоторые из указанных функций могут быть недоступны на вашем устройстве.

Знак	Значение
	Важная информация
	Предупреждение - Внимание
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность возникновения пожара

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные предупреждения о безопасности 	4
Общие предупреждения	4
Опасность поражения электрическим током	5
Риск получения травмы	6
Цель использования	6
2. Защита окружающей среды 	7
Экономия энергии	7
Соответствие директиве WEEE и утилизация отходов изделия	8
Технические характеристики	8
3. Описание устройства 	9
Общий обзор	9
Панель управления	10
Типы и функции нагрева	11
4. Эксплуатация духовки 	12
Первое использование	13
Настройка часов	13
Первый нагрев	14
Ежедневное использование	14
Использование цифрового таймера	15
Настройка будильника	18
5. Аксессуары 	20
Использование аксессуаров	21
Использование телескопической направляющей	22
6. Рекомендации по приготовлению 	23
7. Уход и очистка 	25
Функция очистки паром	25
Снятие и установка дверцы духовки	26
Снятие и установка стеклянных панелей	27
Снятие и установка полки-решетки	28
Замена лампы в духовом шкафу	29
8. Устранение неисправностей 	29

1.Важные предупреждения о безопасности

Внимательно прочтите руководство перед установкой и использованием прибора. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.


Общие предупреждения

- Следуйте инструкциям по безопасности.
- Прочтите также другие документы, прилагаемые к устройству.
- Руководство по эксплуатации может подходить для нескольких моделей.
- Храните его в легкодоступном месте для дальнейшего обращения.
- Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите прибор от электрической сети.
- Если на панели или крышке вашего устройства есть защитная смазка, удалите ее.
- Не используйте устройство, если оно повреждено.
- Дети в возрасте до 8 лет и домашние животные не должны находиться рядом во время и после использования.
- Детям до 8 лет опасно прикасаться к устройству и пользоваться им без надзора взрослых.
- Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их соответствующим способом.
- Дети не должны выполнять обслуживание и очистку устройства без присмотра взрослых.
- Устройство предназначено только для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещения, сушка домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.
- Когда устройство нагрето, противень и аксессуары могут быть горячими,; пользуйтесь прихватками или подобными приспособлениями при их установке и извлечении.
- Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
- Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
- При необходимости использования бумаги для выпечки не допускайте ее контакта с нижней частью печи.
- Не готовьте еду с использованием крепких алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах, может воспламениться при контакте с горячими поверхностями и вызвать пожар.
- Убедитесь, что устройство выключено после использования.
- Держите время приготовления пищи под контролем.

Опасность поражения электрическим током

 Существует риск поражения электрическим током.

- Если устройство неисправно, оно должно быть отремонтировано в авторизованном сервисном центре.
- В случае каких-либо повреждений выключите устройство и отключите его от электрической сети.
- Не мойте устройство, распыляя или поливая его водой, из-за риска поражения электрическим током.
- Если необходимо заменить лампу, перед заменой отключите устройство от сети во избежание поражения электрическим током.
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, возникший по причине подключения устройства неквалифицированным специалистом с несоблюдением предписаний электроэнергетической компании.
- Никогда не касайтесь вилки мокрыми руками.
- Отключите кабель питания, потянув за вилку, а не за кабель.
- Во время работы устройства нагревается и его задняя поверхность. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности.
- Отключайте устройство от сети во время очистки, ремонта и обслуживания.
- Не смещайте нагреватель с места во время очистки.
- Не прокладывайте соединительные кабели над горячей поверхностью. Плавление кабеля может привести к короткому замыканию и возникновению пожара.

 Не пытайтесь тушить пожар водой.

- В случае возгорания отключите прибор от электрической сети, а затем попытайтесь накрыть место возгорания противопожарным покрывалом и т. п. предметом, чтобы предотвратить контакт пламени с воздухом.

Риск получения травмы

- Если на стекле дверцы духового шкафа есть трещина или повреждение, стекло может разбиться, и его осколки разлетятся в разные стороны.
- Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа.
- Не прикасайтесь к нагревательным/силовым элементам.
- Петли дверцы устройства могут заклинить дверцу во время движения. Не касайтесь той части, где находятся петли.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри устройства.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервы. Возникающее внутри давление может привести к тому, что банка лопнет.
- Не ставьте противень рядом с легковоспламеняющимися и горючими материалами после приготовления пищи.
- Дверца духового шкафа может состоять из 2, 3 или 4 стекол. Не используйте дверцу со снятым стеклом.
- Пользователь не должен переносить печь в одиночку и без перчаток.

Назначение

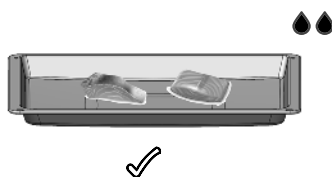
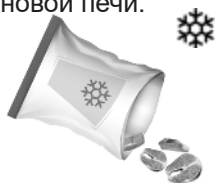
- Устройство предназначено для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещений, сушка домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.
- Устройство предназначено для бытового использования. Использовать только в помещении.
- Духовой шкаф можно использовать для разморозки, запекания или жарки продуктов.
- Не используйте для сушки полотенец или одежды на ручках духового шкафа.

2. Защита окружающей среды

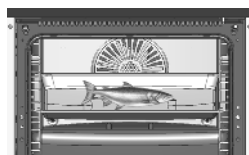
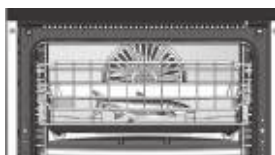
Энергосбережение

Помимо действий, необходимых для выполнения во время приготовления пищи в духовом шкафу, в первую очередь следует упомянуть о предварительном нагреве. Предварительный нагрев следует выполнять только в случае необходимости. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

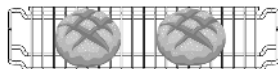
- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



- Не храните ненужные принадлежности в отсеке для приготовления пищи.



- На решетке можно одновременно готовить несколько продуктов. Таким образом, обеспечивается экономия тепла.



- Каждое открытие дверцы духового шкафа приводит к потере тепла. Поэтому не следует открывать дверцу духового шкафа без крайней необходимости. Если дверцу необходимо открыть, позаботьтесь о том, чтобы как можно скорее ее закрыть.



Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. На этом изделии есть символ (WEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать отдельно. Это означает, что оборудование требует обращения в соответствии с Директивой ЕС 2012/19/EU для переработки или сбора отходов, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду. Свяжитесь с местными и региональными органами для получения

дополнительной информации. Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ. Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципального управления об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте степсельную вилку и сломайте дверной замок, если таковой имеется, чтобы не подвергать опасности детей.

Технические характеристики

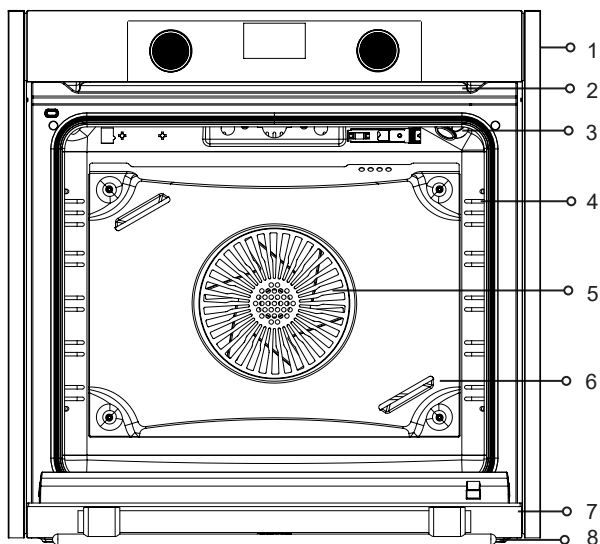
Напряжение/Частота	220-240В~50 Гц
Длина кабеля	3x1,50x1500 мм с вилкой типа F
Внешние размеры (высота/ширина/глубина)	595 мм/595 мм/547 мм
Основной духовой шкаф	Многофункциональная печь
Мощность лампочек	25 W
Термостат	50°C макс.
Нижний нагреватель	1200 W
Верхний нагреватель	1100 W
Турбо нагреватель	2000 W
Решетка	2450 W

Основание: Для бытовых электрических духовых шкафов информация об энергопотреблении указана в соответствии со стандартами ГОСТ Р МЭК 60350-1-2019/ IEC 60350-1. Значения определяются в соответствии со стандартной нагрузкой и функциями нагрева снизу-вверх или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

ⓘ Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукции.

3. Знакомство с устройством

Общий обзор



1-Панель Управления

5-Вентилятор

2-Вентиляционные
отверстия*

6-Защитная пластина
вентилятора**

3-Освещение духовки ***

7- Крышка

4-Направляющие****

8-Ручка

*Вентиляционные отверстия могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.

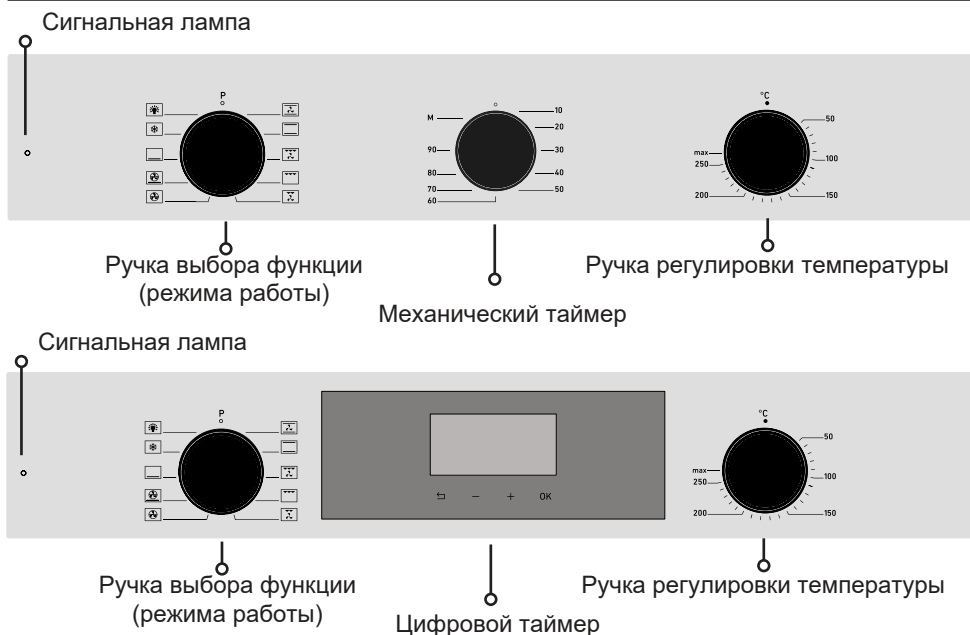
**В модели FKS может быть недоступно.

***Расположение лампы подсветки в духовом шкафу может отличаться.

****Тип используемых направляющих может зависеть от конкретной модели.

Проволочные направляющие показаны в качестве примера..

Панель управления



Ручка выбора функции

Режим нагрева/приготовления устанавливается с помощью ручки выбора функций. Также необходимо задать значение температуры ручкой регулировки температуры. В противном случае устройство не начнет нагреваться.

Ручка регулировки температуры

Предназначена для выбора температуры в духовке. Процесс приготовления начинается после выбора типа функции.

Механический таймер

Позволяет установить время приготовления пищи. Выбор функции и температуры также должен быть установлен.

Цифровой таймер

Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время.

Сигнальная лампа

Лампа указывает на нагревание духовки. Она гаснет, когда духовка достигает заданной температуры.

Выключение электрической духовки

Переведите ручки выбора функции и регулировки температуры в нулевое (выключенное) положение.

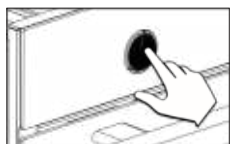
i Представленные в таблице функции (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.

Типы и функции нагрева

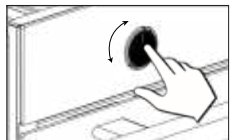
	Нижний нагрев-верхний нагрев-вентилятор	Включен верхний + нижний нагрев и вентилятор. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Вентилятор регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Нижний и верхний нагрев	Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печенья.
	* Большой гриль + вентилятор	Решетка и вентилятор работают одновременно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания больших порций еды.
	Большой гриль	Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под нагревателем.
	*Малый гриль + вентилятор	Включен малый гриль и вентилятор. Экономия электроэнергии на пищу, требующую длительного времени приготовления. Более длительное время приготовления по сравнению с другими функциями. Не рекомендуется для кисломолочных продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным.
		
	Турбо вентилятор	Включение нагревателя в режиме турбо обеспечит равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого вентилятором.
	Турбо вентилятор + Нижний нагрев	Включен турбо вентилятор и нижний нагрев. Подходит для приготовления пиццы
	Нижний нагрев	Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть приготовляемой пищи, используйте программу ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром.
	Размораживание	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг таких замороженных продуктов, как мясо, хлеб и выпечка, для их разморозки.
	Освещение духовки	Обеспечивает освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и вентилятор не работают, когда положение переключателя установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.

* На основе данного режима указывается соответствующее значение расхода энергии в режиме приготовления с конвекцией.

Использование утапливаемого регулятора

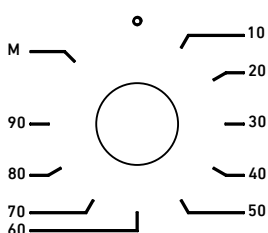


- В моделях, оснащенных утапливаемым поворотным регулятором, для осуществления настройки ручка должна быть выдвинута наружу (такими регуляторами оснащаются не все модели)



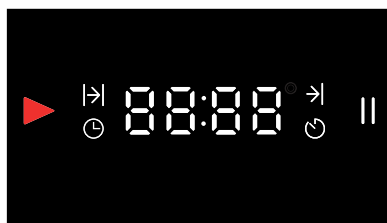
- Извлеките ручку регулятора, нажав на нее, как показано на рисунке.
- Теперь, когда ручка выдвинута наружу, вы можете выполнить необходимую регулировку.

Использование механического таймера



Позволяет установить время приготовления пищи. Вы можете выбрать температуру и тип приготовления, а также отрегулировать время приготовления, поворачивая таймер по часовой стрелке. По истечении времени он подает предупреждение звуковым сигналом. При желании можно начать приготовление в режиме М, выбрав температуру и тип приготовления, не задавая время.

4.Использование духовки



← − + ОК

	Индикатор "1 7(1)259(6)"		Индикатор "12ауз(11)"
	Индикатор (15)2(19)9(16)2194589(19) приготовления		К 456.1(11)135(16)7(11)9(11)
	Индикатор (16)13(16)715(16)1(19) приготовления	ОК	Кнопка 65(15)9(13)67(17)15(14)1(19) ОК
	Индикатор настройки часов	+	Кнопка увеличения (18)1(14)1(19) времени
	Индикатор 87(10)2(19)8(13)14(19) будильника	-	Кнопка уменьшения (18)1(14)1(19) времени

Первое использование

Настройка часов ⌚

① Перед использованием духового шкафа необходимо настроить часы на текущее время.

После включения питания все цифры загораются на 2 секунды и гаснут, а на дисплей выводится **12:00**.

Для быстрого изменения времени используются кнопки **-/+**. Сначала необходимо ввести значение минут, затем для подтверждения необходимо нажать кнопку **OK**, после этого происходит переключение в режим настройки часов.

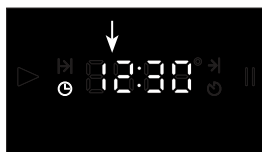
Когда мигает значение минут, кратковременное нажатие кнопки **↵** завершает настройку текущего времени (часов) без сохранения каких-либо данных. Чтобы при выполнении настройки значения часов вернуться в режим настройки значения минут, кратковременно нажмите кнопку **↵**. Пока настройка текущего времени не завершена, на дисплей выводится экран настройки.

② В случае аварийного отключения питания текущее время сбрасывается, и настройку следует выполнить заново.



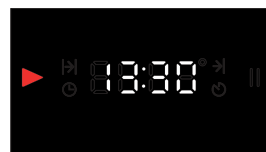
↵ - /+ задайте значение минут и подтвердите нажатием **OK**.

Сначала кнопками **-/+** задайте значение минут и подтвердите нажатием **OK**.



↵ - + **OK**

Затем задайте значение часов и подтвердите нажатием **OK**.




↵ - + **OK**

На дисплее отображается текущее время.

Теперь настройка текущего времени завершена, и индикатор ⌚ гаснет. Через 1 минуту после применения настройки яркость экрана уменьшается. В дальнейшем вы можете изменить текущее время в режиме настройки.


Первый нагрев

	<p>Перед использованием духового шкафа удалите наклейки и извлеките аксессуары.</p>
	<p>Протрите духовой шкаф влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».</p>
	<p>Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем  положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение.</p>
	<p>При открытии дверцы духового шкафа соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваш духовой шкаф готов к использованию.</p>

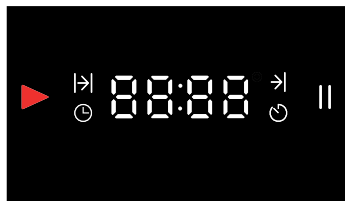
 Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве. Поэтому не прикасайтесь к духовому шкафу и не подпускайте к нему детей.

Ежедневное использование

- Чтобы начать приготовление, выберите режим работы и подходящую для блюда температуру (Рекомендации по приготовлению пищи).
- Разогрейте духовой шкаф, если требуется предварительный нагрев.
- По окончании процесса приготовления откройте дверцу духового шкафа и оставьте его остывать.

 Не забудьте перевести ручки выбора режима и температуры приготовления по завершении приготовления.

Использование цифрового таймера

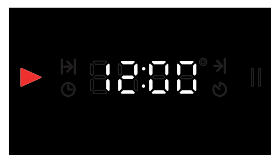


Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время. Вы устанавливаете время приготовления пищи и период, в течение которого она должна быть готова.

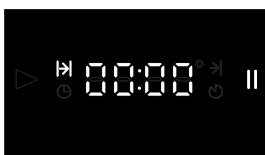
← - + OK

Автоматическая программа приготовления

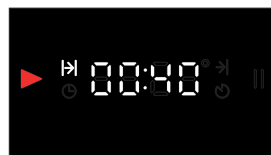
Приготовление начинается сразу же после выбора подходящей температуры и функции для блюда в духовке, и установки времени приготовления с помощью таймера. **Для установки времени приготовления:**



Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, пока не появится индикатор |>|



Сначала с помощью кнопки - /+ задайте значение минут, затем, нажав кнопку **OK**, перейдите к настройке значения часов.




Нажимайте кнопку **OK** до тех пор, пока на дисплей не будет выведен показанный выше экран и запустите процесс приготовления.

- Время, установленное на экране, начинает обратный отсчет. Задайте необходимую температуру и функцию. Духовка будет готовить в течение 40 минут с момента подтверждения времени. По истечении заданного времени на экран дисплея будет выведено **00:00** || Начнет мигать индикатор ||, и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку **OK**, чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится текущее время.

- Когда процесс приготовления закончен, отключите духовой шкаф, переведя ручки выбора функции и регулировки температуры в выключенное положение.

ⓘ Для того чтобы закончить приготовление раньше заданного времени и отменить выбранное время, нажмите и удерживайте кнопку ← в течение длительного времени. После отмены программы на экране отобразится время суток.

Режим паузы II

Длительное нажатие кнопки  во время приготовления, приводит к тому, что на дисплее отобразится текущее время и символ II, а духовой шкаф перейдет в режим паузы. При этом процесс готовки приостанавливается.

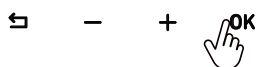
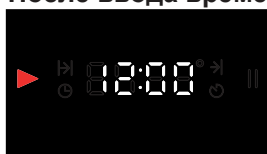
Кратковременное нажатие кнопки **OK** приводит к выходу из этого режима, при этом на дисплей выводится символ .


ⓘ Работа продолжается, если переключатель включен.

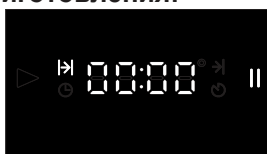
Установка времени окончания приготовления пищи с отсрочкой начала →|

Эта программа также используется, если еду необходимо приготовить попозже. Приготовление начинается с запозданием. Приготовление начинается после окончания задержки и заканчивается по истечении установленного времени приготовления.

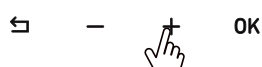
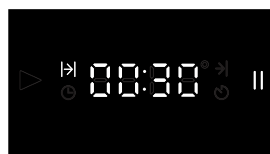
После ввода времени приготовления:




Нажмите и удерживайте кнопку **OK**, пока не появится индикатор .



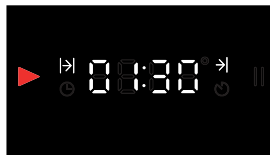
Сначала с помощью кнопок **- / +** задайте значение минут, затем, нажав кнопку **OK**, перейдите к настройке значения часов.



После задания времени подтвердите его нажатием кнопки **OK** и перейдите в режим .




Для настройки времени завершения приготовления, после задания значения для минут и часов, нажимайте кнопку **OK**, пока не появится экран со временем до окончания приготовления.



Экран со временем до окончания приготовления

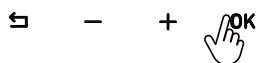
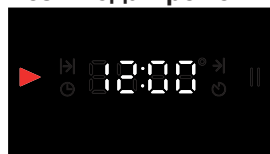
Экран со временем до окончания приготовления; время, оставшееся до окончания приготовления.


На дисплее духового шкафа отображается время, оставшееся до окончания приготовления, которое рассчитывается путем вычитания текущего времени из времени окончания, после чего начинается обратный отсчет.

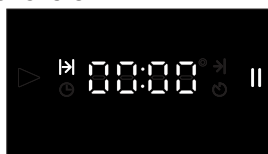
В этом примере наш духовой шкаф настроен таким образом, чтобы он приступил к приготовлению блюда в 13:00, процесс приготовления длился 30 минут и завершился в 13:30. После завершения процесса приготовления начинает мигать индикатор II и в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку  или OK.


По окончании приготовления выключите духовой шкаф, переведя ручки выбора режима и регулировки температуры в выключенное положение.

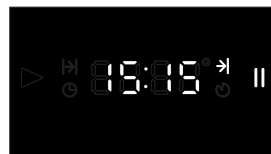
Без ввода времени приготовления:



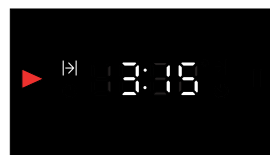
Нажмите и удерживайте кнопку OK, пока не появится индикатор 



Не вводя время приготовления нажимайте кнопку OK до тех пор, пока не произойдет переход в режим 



Для настройки времени завершения приготовления, после задания значения для минут и часов, нажимайте кнопку OK, пока не появится экран со временем до окончания приготовления.




Экран со временем до окончания приготовления:


Экран со временем до окончания приготовления; время, оставшееся до окончания приготовления.

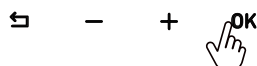
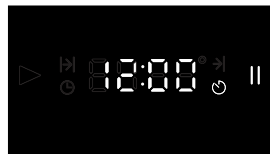
Ручной режим приготовления


Выбрав подходящую для блюда температуру и функцию, можно начать готовить сразу, не устанавливая время. Духовка не будет отключена автоматически, и вы должны будете за ней следить.

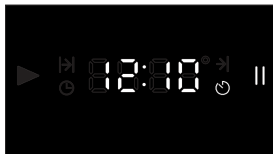
 В случае отключения электроэнергии духовка будет отключена, а время на часах сброшено. Время дня необходимо будет установить снова после восстановления питания.

Настройка будильника

Будильник можно установить на любое время. Его можно использовать как предупреждение или напоминание. После того, как будильник прозвонит в течение 2 минут, индикатор будильника погаснет. Пока не появится индикатор , удерживайте кнопку **OK** нажатой.



Нажимайте кнопку **OK**, пока не появится индикатор 




Сначала с помощью кнопок **- +** задайте значение минут, затем, нажав кнопку **OK**, перейдите к настройке значения часов и снова подтвердите нажатием кнопки **OK**.



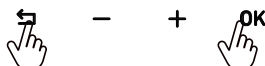
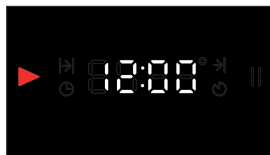
После настройки на экране отобразится текущее время.


Отключение будильника

По истечении установленного времени будильник будет звенеть в течение 2 минут. Нажмите кнопку **OK** или , чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.


Режим настроек

Настройка мелодии будильника (AL)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

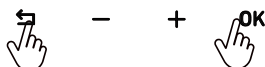
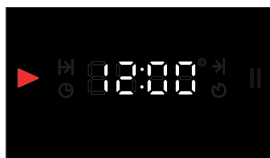



С помощью кнопок **-/+** выведите на дисплей значение  и затем подтвердите выбор кнопкой **OK**.




С помощью кнопок **-/+** выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**.

Изменение времени (CL)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопку  и ОК вместе.

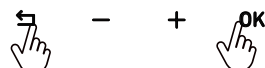
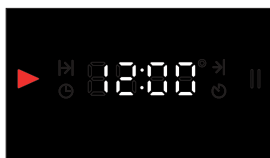



С помощью кнопок $-/+$ выведите на дисплей значение  и затем подтвердите выбор кнопкой ОК.




С помощью кнопок $-/+$ выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой ОК.

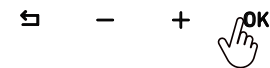
Изменение тон цвета (So)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопку  и ОК вместе.

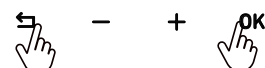
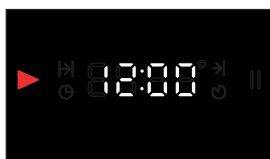



С помощью кнопок $-/+$ выведите на дисплей значение  и затем подтвердите выбор кнопкой ОК.




С помощью кнопок $-/+$ выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой ОК.

Изменение яркости экрана (Sc)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопку  и ОК вместе.



С помощью кнопок $-/+$ выведите на дисплей значение  и затем подтвердите выбор кнопкой ОК.



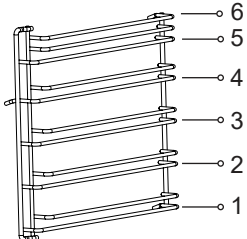
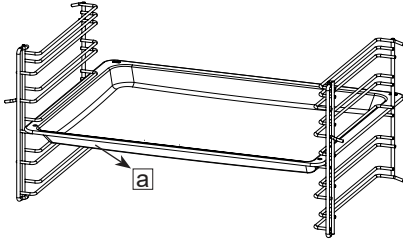
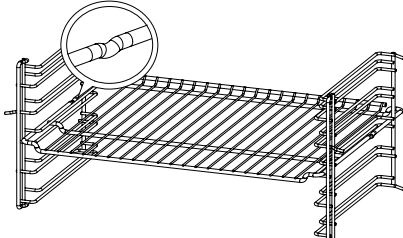
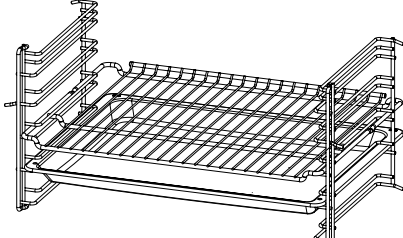
С помощью кнопок $-/+$ выберите необходимый уровень, а затем подтвердите настройку кнопкой ОК.

5. Аксессуары

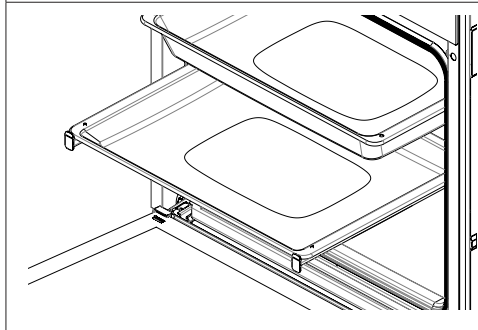
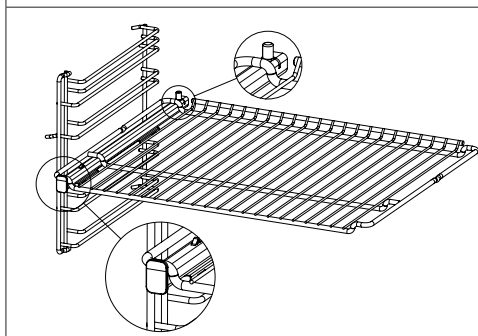
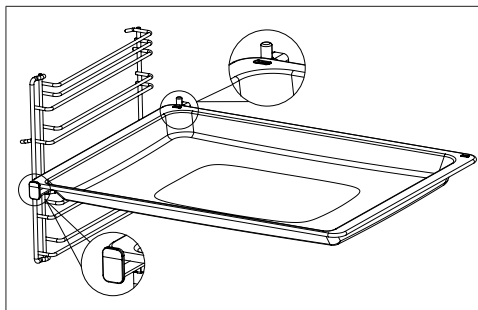
- ❶ Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- ❶ Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.

	<p>Обычный противень</p> <p>Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.</p>
	<p>Полка-решетка</p> <p>Полка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.</p>
	<p>Глубокий противень</p> <p>Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.</p>
	<p>Телескопические направляющие</p> <p>Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Вы можете контролировать свои блюда, легко выдвигая противень и решетку.</p>

Использование аксессуаров

	<p>Поставляются модели с проволочными и саморегулирующимися направляющими. Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.</p>
	<p>Противень или решетку необходимо разместить между двумя направляющими наклонной стороной "а" к дверце устройства.</p>
	<p>Углубления в проволочных направляющих предотвращают падение с них противня или решетки и обеспечивают безопасное размещение.</p>
	<p>Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов на гриле и мясных блюд, установив противень и решетку вместе.</p>

Использование телескопических направляющих



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них предварительно противень и решетку. Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.













Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между ними должно составлять не менее одного уровня.

6.Рекомендации по приготовлению

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

*** Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.**

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кекс на противне	Обычный противень		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Кекс в форме	Форма для кекса		2	170	25...30
			2	180	35...40
Пряник	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		1 - 5	160	30...35
Пирог из слоенного теста	Обычный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Обычный противень Глубокий противень		1 5	190	50...55
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15













Булочки	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Полка-решетка Стеклоянный/ прямоугольный решетке		2	190	20...25
Куриные ножки	Обычный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Обычный противень		2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. Макс затем 50 мин 190	75...80
			3	25 мин. Макс затем 45 мин 200	75...80
Антрекот	Обычный противень		3	25 мин. Макс затем 20 мин 190	45...50
Бисквит	Обычный противень		3	190	7...10
	Глубокий противень		1 - 5	190	8...13

Таблица приготовления блюд на гриле

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Бараньи ребрышки	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Полка-решетка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Полка-решетка		4...5	макс.	1...3

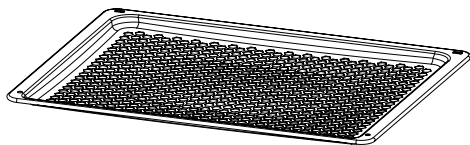
* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С FRYART

Благодаря специальному противню **FryArt** можно готовить более здоровую еду, используя небольшое количество масла или вообще без него.

Безопасность

- Всегда используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.
- Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной к дверце устройства.
- Не используйте противень FryArt для жарки.



Использование FryArt

- Для приготовления выберите функцию **FRY/ART** на панели управления.
- Выберите подходящую температуру для приготовления ваших блюд в таблице.
- * Разогрейте, если необходимо.
- В зависимости от приготавливаемого блюда поставьте под противень FryArt глубокий лоток, чтобы предотвратить стекание масла или жира на дно духовки.

Перфорированный противень обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха и гарантирует, что продукт будет хрустящим снаружи и мягким внутри. Противень довольно легко и просто использовать.



Очистка












- Перед первым использованием вымойте противень теплой водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.
- Не используйте для очистки противня такие абразивные материалы, как ножи и щетки

⚠ Не ставьте противень на открытую дверцу духовки. Если пища содержит жир или масло, оно может стекать из отверстий в противне на дверцу.

Таблица приготовления

См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в нашей лаборатории, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

① Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.



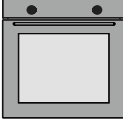
	РАБОЧАЯ ФУНКЦИЯ	ПОЛКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПОДОГРЕВА (мин.)	ВЕС ПРОДУКТА (г) ед.	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)
*ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ						
Замороженный картофель фри		3-я полка	220	10	600	20...25
Замороженные нагетсы		3-я полка	220	10	500	20...25
Замороженные крокеты		3-я полка	220	-	18 шт.	10
Замороженные луковые кольца		3-я полка	220	10	500	20...25
Замороженная пицца		3-я полка	190	10	-	15...20
Замороженный пирог		3-я полка	190	10	18 шт.	20...25
* Выпекать без разморозки.						
СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ						
Картофель		3-я полка	220	10	600	25...30
Пирожки с начинкой		3-я полка	190	10	18 шт.	20...25
ЗДОРОВАЯ ПИЩА						
Сушка фруктов		3-я полка	80	-	-	6 час.
Сушка овощей		3-я полка	80	-	-	8 час.
Сушка мяса		3-я полка	80	-	-	8 час.

7. Уход и очистка

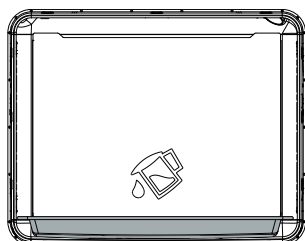
ⓘ Перед началом обслуживания и очистки отключите устройство от электрической сети во избежание поражения электрическим током.

⚠ Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное.

Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу, стеклянную панель и полки можно снять для очистки.

 <p>Советы по очистке</p>	<p>Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.</p>
 <p>Очистка аксессуаров</p>	<p>После использования тщательно очистите и высушите аксессуары. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки, скопившееся масло могут стать причиной пожара</p>

Функция очистки паром



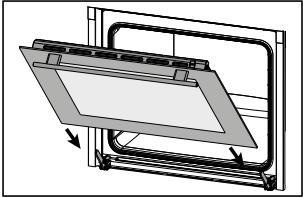
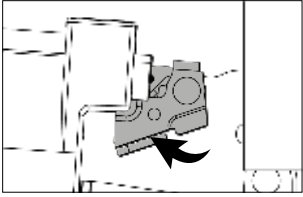
После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, проволочные полки) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев» и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин.

По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

Снятие дверцы духового шкафа

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.	

Установка дверцы духового шкафа

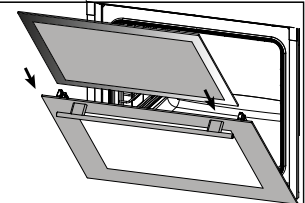
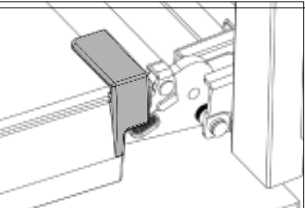
Шаг 4	Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.	

Снятие стеклянных панелей

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверцу духового шкафа наполовину.	
Шаг 2	Нажмите на правую и левую часть верхней пластины и потяните ее вверх.	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннюю панель, а затем промежуточную панель в направлении стрелки.	

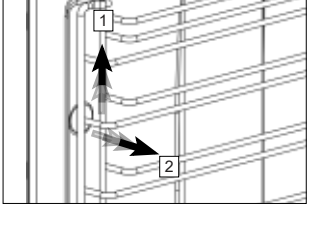
Установка стеклянных панелей

Шаг 4	Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте промежуточную панель, а затем внутреннюю панель в направлении стрелки.	
Шаг 5	Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.	
Шаг 6	Установите верхнюю пластину со щелчком и закройте дверцу устройства.	

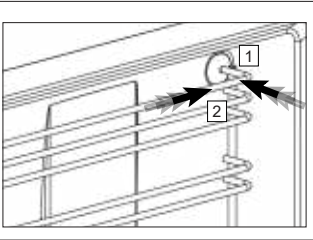
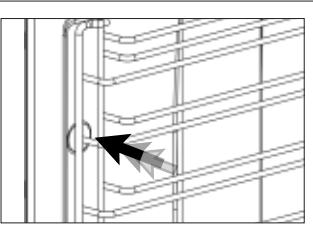
Снятие проволочных полок

⚠ Полки могут быть горячими, не прикасайтесь к ним, пока они горячие.
Подождите, пока изделие остынет.

③ Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта функция может быть недоступна на вашем устройстве.

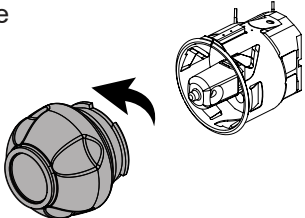
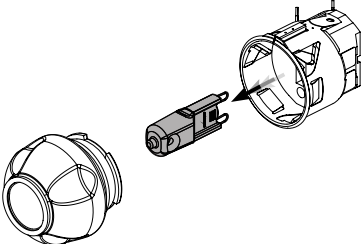
Шаг 1	Осторожно поднимите полку с передней стороны в направлении (1) и снимите ее (2).	
Шаг 2	Затем вытяните всю полку в направлении стрелки.	

Установка проволочных полок

Шаг 3	Отцентрировав полки, сначала вставьте заднюю часть (1) и надавите (2).	
Шаг 4	Затем надавите на переднюю часть. Таким образом, полка будет установлена.	

Замена лампы в духовом шкафу

⚠ Перед заменой лампы убедитесь, что устройство отключено от электрической сети во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки. 
Шаг 3	Извлеките лампу из духового шкафа, повернув ее по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. 

8. Устранение неисправностей

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

ⓘ Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к продавцу, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В любом случае никогда не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно.

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно, устройство не включено в розетку.	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.
	Возможно, предохранитель сработал или поврежден.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы из устройства выходит пар. (не является дефектом)	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Духовка не готовит должным образом.	Возможно, слишком часто открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком часто, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление.	Это не является неисправностью.
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.	Очистите духовку.
Печь не греет.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, дверца осталась открытой. Возможно, не задана функция или температура. Возможно, не подается питание от сети. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта. Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный вами бытовой прибор HiSTORY гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 24 месяца.

Внимание! Важная информация для потребителей

Бытовой прибор HiSTORY предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) вашего прибора в течение срока его эксплуатации.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

В период после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на сайте www.hi-story.ru.

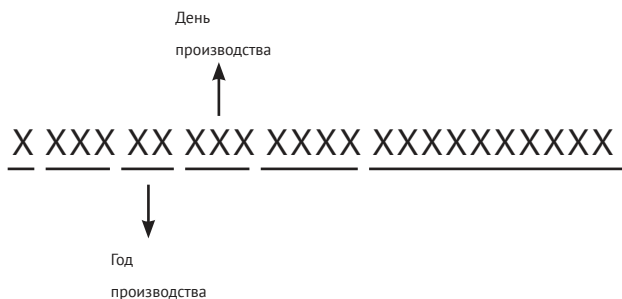
Срок службы бытовых приборов HiSTORY

Официальный срок службы устройства составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.

Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере на корпусе прибора.

Серийный номер:



Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.