

# GRAUDE

---

Руководство по эксплуатации и установке

ВМ 60.20

# Духовой шкаф

EAC

[www.graude.ru](http://www.graude.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по безопасности .....	3
Установка .....	8
Описание прибора .....	11
Использование прибора .....	18
Уход и обслуживание .....	21
Советы по приготовлению .....	23
Гарантия и обслуживание .....	27

## **Важно!**

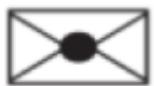
Настоящее руководство содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочтите настоящий документ и сохраните его для использования в будущем.

**В настоящем руководстве используются следующие символы:**



**Важно**



**Примечание**

## **ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Установку данного прибора должен выполнять только квалифицированный электрик в строгом соответствии с местными правилами и нормами.

### **Электробезопасность**

Если при транспортировке прибор был поврежден, не подключайте его к электросети.

- Подключение прибора к электросети должен выполнять только квалифицированный электрик.
- В случае возникновения неполадок или поломки прибора не используйте его.
- Ремонт прибора должен выполнять только квалифицированный специалист. Неправильный ремонт может поставить под угрозу Ваше здоровье и здоровье окружающих. В случае необходимости отремонтировать прибор обратитесь в сервисный центр.
- Если кабель питания поврежден, производитель или сервисный центр обязаны его заменить на исправный.
- Провода и кабели не должны соприкасаться с прибором.
- Подключение к сети электропитания должно проводиться через многополюсный автомат питания с зазором между контактами не менее 3 мм. Размер автомата выбирается в зависимости от нагрузки; кроме того, он должен соответствовать действующим нормам и правилам (автомат питания не должен разрывать контакт заземления).
- Типовая табличка расположена на правой стороне прибора.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием отключите прибор от электросети.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с прибором.

### **ВНИМАНИЕ!**

Перед осуществлением замены лампы подсветки отключите прибор от электросети во избежание риска удара электрическим током. Помните, что при использовании прибора его внутренние поверхности нагреваются.

### **Безопасность при эксплуатации**

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи только в домашних условиях.
- При использовании внутренние поверхности прибора разогреваются и могут вызывать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора или внутренним поверхностям, пока они не остынут.
- Не храните в духовом шкафу горючие вещества.
- При длительной работе на высоких температурах поверхности прибора раскаляются.
- Будьте осторожны при открытии дверцы в процессе приготовления, т.к. из духового шкафа могут вырываться пар и горячий воздух.
- При приготовлении блюд с алкоголем помните, что под воздействием высокой температуры алкоголь может испаряться, а при контакте с горячей поверхностью этот пар может воспламениться.

- В целях безопасности не используйте для чистки пароочистители и приборы, работающие под высоким давлением.
- Замороженные продукты, такие как пицца, рекомендуется готовить на решетке, т.к. в результате перепада температур противень может деформироваться.
- Не выливайте на горячую поверхность прибора воду – это может повредить эмалированную поверхность.
- В процессе работы прибора дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не помещайте на дно духового шкафа алюминиевую фольгу и не ставьте на нее противни или консервные банки. Фольга не дает жару выходить, что может повредить эмалированные поверхности прибора и стать причиной плохих результатов готовки.
- Сок фруктов может оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях. При приготовлении влажных пирогов используйте глубокую посуду.
- Не оставляйте решетку на открытой дверце прибора.
- Прибор не предназначен для использования детьми или лицами с какими-либо ограничениями без надзора или руководства человека, отвечающего за их безопасность и осознавшего все риски использования прибора.
- Перед осуществлением замены лампы отключите прибор от электросети во избежание риска поражения электрическим током.
- Если вы не укажете время приготовления, то через определенный промежуток времени прибор автоматически отключится.

## **Безопасность детей**

- Не разрешайте детям младше 3 лет подходить к прибору без надзора.
- Дети в возрасте 3-8 лет могут включать и выключать духовой шкаф только при условии, что прибор был установлен и функционирует надлежащим образом, а сам ребенок был проинструктирован по вопросам безопасности и работы с прибором и осознает все риски, связанные с этим. Детям в возрасте 3-8 лет запрещается включать в сеть, настраивать и чистить прибор, а также проводить его техническое обслуживание.
- **ВНИМАНИЕ!** Некоторые части прибора могут нагреваться и вызывать ожоги. Особое внимание прибору необходимо уделять в присутствии детей и уязвимых лиц.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет, а также лицами с физическими, умственными, сенсорными ограничениями или не обладающими достаточным опытом или знаниями, без надзора или руководства человека, отвечающего за их безопасность и осознавшего все риски использования прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором взрослых!
- Храните электрическое оборудование в недоступном для детей и людей с физическими, умственными и сенсорными ограничениями месте. Не позволяйте им пользоваться прибором без надзора.
- **ОСТОРОЖНО!** При использовании гриля открытые части прибора могут нагреваться. Не подпускайте к прибору детей.
- **ОСТОРОЖНО!** Перед заменой лампы подсветки отключите прибор от электросети.
- Если духовой не используется, вы можете хранить решетки в любом удобном для Вас месте. Если вам необходимо вынуть решетки из уже горячего духового шкафа, следите, чтобы прихватка не контактировала с нагревательными элементами.
- Используйте только сухие прихватки! При работе с влажной или мокрой прихваткой вы можете получить ожог паром. Не допускайте контакта прихватки и нагревательного элемента. Не используйте в качестве прихватки полотенце или другой тканевый материал.
- **ОСТОРОЖНО!** При использовании некоторые части прибора могут нагреваться – не подпускайте к работающему прибору детей.
- Перед началом работы с духовым шкафом уберите полы свободно свисающей одеждой, подвяжите длинные волосы. При работе с прибором не рекомендуется надевать такие предметы гардероба, как галстуки, шарфы, ювелирные украшения и пр.
- Когда ребенок становится достаточно взрослым для работы с прибором, его родители или официальные опекуны должны рассказать ему об основах безопасной эксплуатации прибора.
- Запрещается (в том числе и детям) облокачиваться, вставать, садиться и виснуть на каких-либо частях прибора, особенно на дверце, подогревающем ящике или выдвижном ящике. Это может повредить прибор, он может опрокинуться и стать причиной тяжелых травм.

- **ОСТОРОЖНО!** При эксплуатации прибор и его доступные поверхности нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет не должны пользоваться прибором без надзора взрослых. Не оставляйте без надзора детей и домашних животных в помещении, где используется прибор. Не разрешайте детям играть вблизи прибора, даже если в данный момент он не используется.

## **Безопасность при чистке**

### **ВНИМАНИЕ!**

Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей, в самом духовом шкафу, в шкафах над ним или на фартуке, т.к. при попытке достать такой предмет ребенок может получить травму.

Не производите чистку прибора, пока он не остынет. При нанесении на горячую поверхность некоторые чистящие средства образуют вредные пары. При использовании мокрых тряпок и губок существует риск получить ожог от пара.

### **Чистка внешних поверхностей**

- Для чистки как внутренних, так и внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпочку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Высушите очищенную поверхность бумажным или обычным кухонным полотенцем.
- Не используйте для чистки металлические губки, едкие или абразивные чистящие вещества.

### **Фронт из нержавеющей стали**

- Не используйте металлические губки, скребки и наждачную бумагу – они могут поцарапать поверхность.

### **Фронт из алюминия**

- Аккуратно протрите поверхность мягкой тканью или тряпочкой из микрофибры, смоченной мягким средством для чистки стекла.

## **ОСТОРОЖНО!**

Перед осуществлением чистки убедитесь, что духовой шкаф остыл.

### **Чистка внутренних поверхностей**

- Не трите и не очищайте уплотнитель дверцы прибора.
- Не используйте грубые металлические губки или мочалки.
- Используйте специальные средства для чистки духовых шкафов, чтобы не повредить эмалированные поверхности прибора.
- Для удаления въевшейся грязи рекомендуется использовать специальное чистящее средство.

### **Стекло дверцы прибора**

Стекло дверцы прибора – трехслойное, т.е. три слоя стекла наклеены друг на друга. Внутренний и средние пласти стекла снимаются, что значительно облегчает чистку.

### **ВНИМАНИЕ!**

- Чтобы снять дверцу прибора, щелчком откройте зажимы.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы прибора абразивные средства или острые металлические предметы, т.к. вы можете поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.
- После того, как дверца будет установлена, не снимайте с нее никакие части (стекло дверцы и др.) – существует риск травмирования.

### **Внимание!**

Не прикладывайте излишнее усилие к стеклу дверцы, особенно к его краям – стекло может разбиться.

## **Аксессуары**

Противни и прочие аксессуары рекомендуется мыть после каждого использования и высушивать бумажным полотенцем. Замочите противень в теплой мыльной воде на 30 минут, это облегчит его чистку.

## **Каталитические панели**

Съемные панели покрыты темно-серой каталитической эмалью, на которой оседает жир, распространяющийся циркулирующим воздухом. Эти отложения сгорят при температуре 200°C и выше, например, при выпекании или жарке.

Чем выше будет температура, тем быстрее будут сгорать отложения. После каждого использования духовой шкаф и аксессуары необходимо чистить. В противном случае отложения будут скапливаться, и их будет сложнее удалить, а в некоторых случаях – даже невозможно.

## **Ручная чистка**

Перед тем, как начать чистку, убедитесь, что прибор остыл.

- Покрытие каталитических панелей рекомендуется чистить горячей водой с растворенным в ней средством для мытья посуды. Раствор надлежит наносить мягкой нейлоновой щеткой.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, металлические губки и мочалки, ножи и другие острые предметы. Не чистите каталитические панели средства для чистки плит, т.к. химические вещества, входящие в состав средства, могут повредить каталитическую эмаль, в результате чего панель придет в негодность.

Если вы чистите внутренние части прибора средством для чистки плит, не забудьте предварительно снять каталитические панели.

## **Чистка при помощи высокой температуры**

Перед выполнением чистки каталитических панелей посредством воздействия высокой температурой очистите внутренние поверхности духового шкафа, как описано выше. В противном случае, грязь привлечется к внутренним поверхностям прибора, и ее будет невозможно удалить.

Если после очистки вручную духовой шкаф будет все еще сильно загрязнен, нагрев до высокой температуры поможет удалить загрязнения, оставленные в результате разбрызгивания жира и масла.

Обратите внимание, что высокая температура не позволяет удалить пятна от специй, сиропов и аналогичных веществ. Такие загрязнения необходимо удалять вручную при помощи мягкой щетки и горячей воды с растворенным в ней средством для мытья посуды.

- Вытащите из духового шкафа все аксессуары.
- Установите традиционный нагрев.
- Установите температуру 250°C.
- Оставьте прибор работать приблизительно на 1 час. Длительность работы зависит от степени загрязнения.

На случай, если вы забудете выключить прибор по окончании процесса очистки, рекомендуется использовать функцию завершения процесса по времени.

Оставшиеся загрязнения постепенно сгорят при каждом последующем использовании прибора в режиме высокой температуры.

## **Инструкции по утилизации**

### **Утилизация упаковочного материала**

- Материал упаковки прибора может использоваться для вторичной переработки.
- Рекомендуется отвезти упаковочные материалы в местный центр утилизации отходов.

### **Утилизация старого устройства**

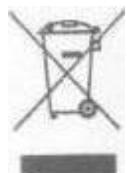
#### **ВНИМАНИЕ!**

Перед утилизацией старого прибора приведите его в негодность, чтобы он не послужил источником опасности для окружающих.

**Отключите прибор от электросети и обрежьте кабель питания.**

Во избежание загрязнения окружающей среды старые бытовые приборы необходимо утилизировать надлежащим образом.

- Прибор запрещается утилизировать с бытовым мусором.
- Более подробную информацию по утилизации бытовой техники вы можете получить в местной администрации.



Значение символа перечеркнутого мусорного контейнера

Не утилизируйте электрические устройства с бытовым мусором, отвозите их в специализированные пункты сбора.

Подробную информацию о пунктах сбора и утилизации вы можете получить в местной администрации.

Если бытовой прибор утилизируется на мусорной свалке или полигоне, то вредные вещества могут попасть из прибора в грунтовые воды, что в конечном итоге может привести к ухудшению вашего здоровья и самочувствия.

# УСТАНОВКА



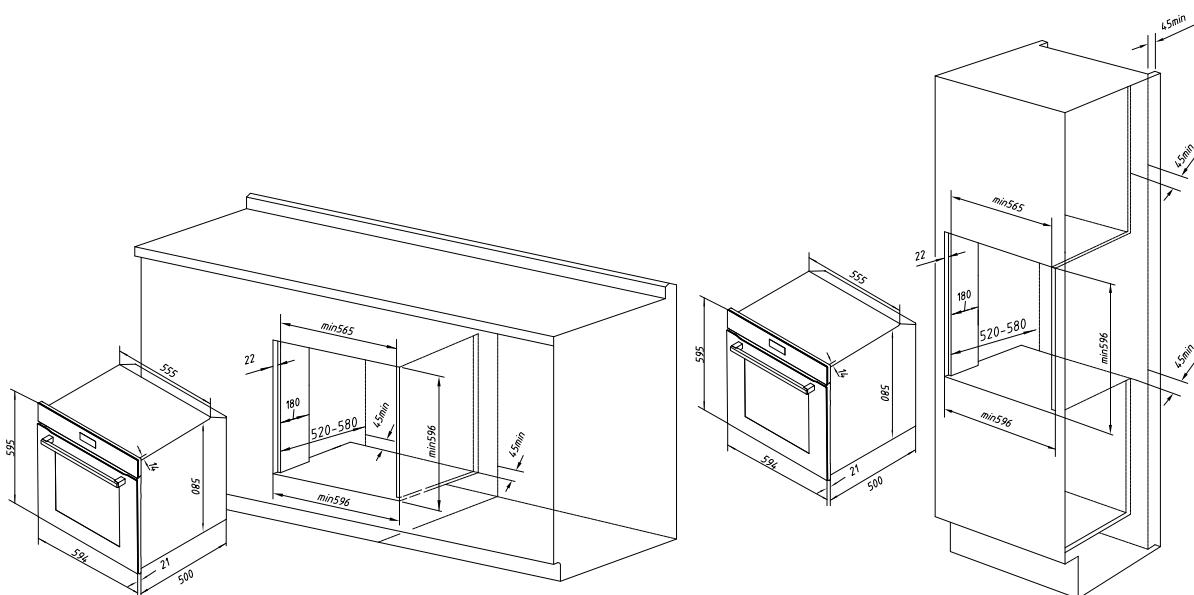
Подключение к электросети должен выполняться только квалифицированным электриком. Установка прибора должна выполняться в строгом соответствии с прилагаемой инструкцией. После установки снимите с дверцы прибора защитную пленку.

## Инструкции по безопасности для установщика

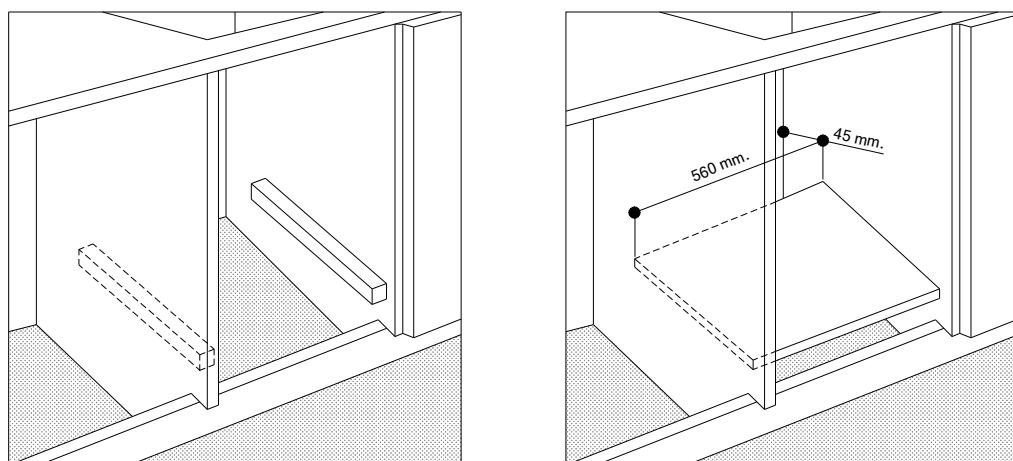
- При монтаже прибора должна быть установлена защита на те части прибора, которые несут риск поражения электрическим током.

## Установка встроенного духового шкафа

Предмет мебели, в который будет встраиваться прибор, должен соответствовать требованиям по размерам, чтобы обеспечить надлежащее функционирование духового шкафа. На рисунках далее показаны размеры вырезов для установки прибора под столешницу или в настенный шкаф кухонного гарнитура.



Для обеспечения соответствующего требованиям уровня вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа, в который устанавливается прибор. Лучше всего прибор устанавливать на два деревянных блока. Если же установка производится на плоскую поверхность, то в целях вентиляции необходимо оставить зазор  $45 \times 560$  мм.



Стенки смежных шкафов кухонного гарнитура должны быть выполнены из жаропрочного материала. В частности, шкафы, обшитые шпоном, должны быть произведены с использованием клея, который может выдерживать температуры до  $100^{\circ}\text{C}$ .

Согласно действующим стандартам по безопасности, после установки прибора все его электрические части должны быть закрыты, чтобы с ними не допускались никакие контакты.

Любые части, которые обеспечивают безопасную работу прибора, должны сниматься только при помощи соответствующих инструментов.

Для фиксации духового шкафа внутри кухонного гарнитура, откройте дверцу прибора и закрепите ее при помощи 4 деревянных шурупов, которые необходимо вставить в предназначенные для них отверстия по периметру рамки.

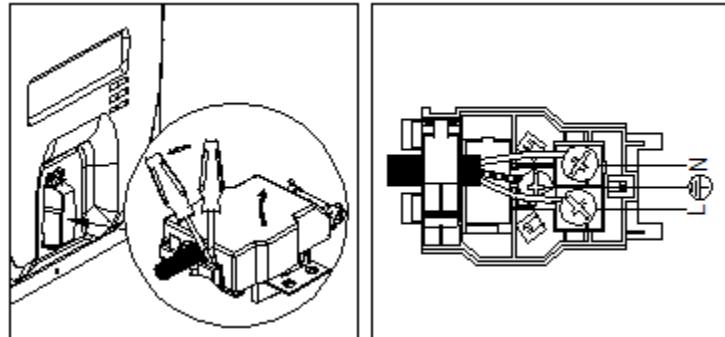
### Подключение к электросети

Духовые шкафы, оснащенные трехжильным кабелем питания, работают от переменного тока. Провод заземления окрашен в желто-зеленый цвет.

### Подключение кабеля питания

Открытие панели выводов:

- используя отвертку в качестве рычага, сдвиньте в сторону защелку на крышке панели выводов;
- с помощью отвертки отсоедините крепежные элементы и поднимите крышку панели выводов.



Подключение кабеля:

- удалите винт соединительного зажима и три контактных винта **L-N- $\frac{1}{2}$** ;
- закрепите провода под головками винтов по следующей цветовой схеме: **голубой (N) – коричневый (L) – желто-зеленый  $\frac{1}{2}$** ;
- закрепите кабель питания в соответствующем гнезде при помощи защелки и закройте крышку панели выводов.

## Подключение кабеля питания к электросети

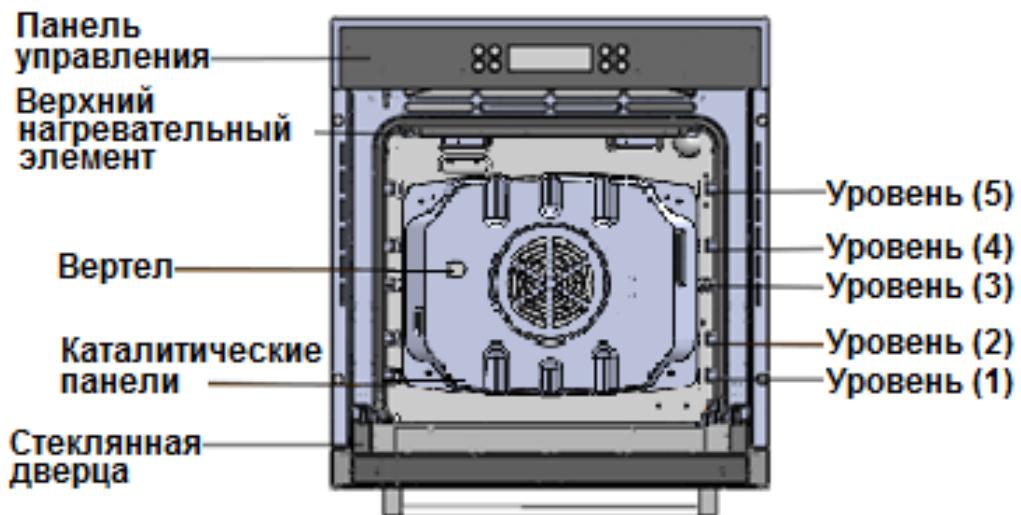
Установите стандартную вилку в соответствии с нагрузкой, указанной на типовой табличке прибора. При прямом подключении кабеля к электросети необходимо установить многополярный автомат-выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Автомат-выключатель выбирается в зависимости от нагрузки и должен соответствовать местным нормам и правилам (провод заземления к автомату-выключателю не подключается).

Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы с учетом температуры в помещении ни одна из его частей не нагревалась выше 50 °C. В противном случае, кабель можно защитить специальной изоляцией.

- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он правильно и эффективно заземлен в соответствии с действующими нормами и правилами по электробезопасности. Если у Вас есть какие-либо сомнения в эффективности заземления, обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель снимает с себя ответственность за повреждения, полученные по причине ненадлежащего заземления прибора.
- Перед подключением прибора к розетке электросети проверьте, чтобы его технические характеристики, указанные на типовой табличке (на приборе и/или его упаковке), соответствовали параметрам Вашей электросети.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и розетки могут поддерживать максимальную мощность прибора (как указано на типовой табличке прибора). В случае возникновения сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Если розетка электросети и вилка прибора несовместимы, замените розетку на подходящую (обратитесь к электрику). Также электрик должен проверить, подходит ли поперечное сечение проводов розетки для передачи мощности, необходимой для работы прибора. Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. Если вам все же приходится использовать одноканальные и многоканальные адаптеры или удлинители, соответствующие существующим требованиям по технике безопасности (ТБ). В таких случаях, следите, чтобы максимальная допустимая нагрузка, указанная на одноканальном адаптере или удлинителе, или максимальная мощность, указанная на многоканальном адаптере, не превышали допустимые показатели. Вилка и розетка должны быть легко доступны.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### Духовой шкаф



Уровни для установки противней или решеток нумеруются снизу.

Уровни 4 и 5 в основном используются для приготовления в режиме гриля.

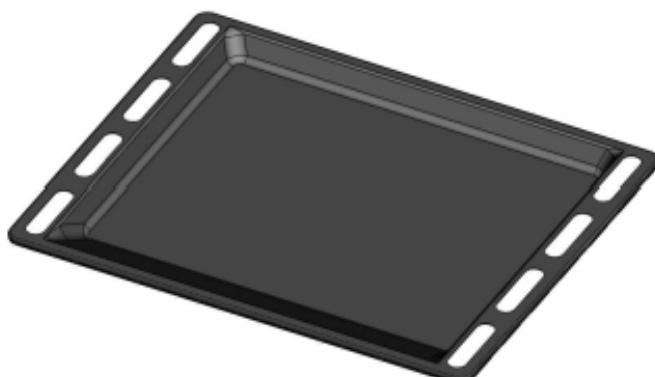
Уровни, на которых рекомендуется готовить то или иное блюдо, указаны в рекомендациях по приготовлению в настоящем руководстве.

## Аксессуары

В комплект духового шкафа входят следующие аксессуары.



**1. Решетка для гриля:** для посуды, форм для выпечки, противней для гриля и жарения



**2. Противень:** для выпечки

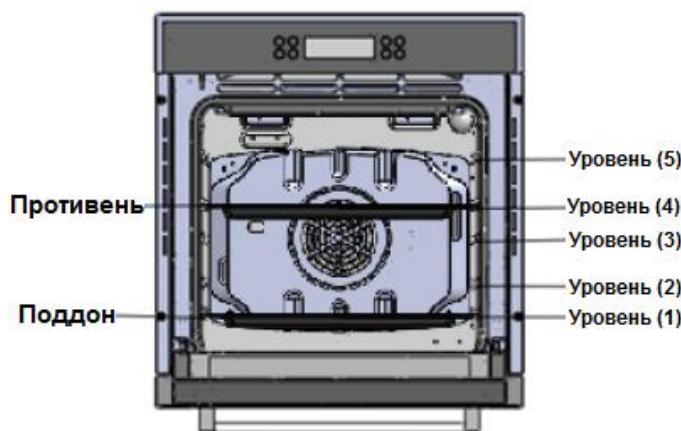


**3. Поддон:** для жарения или для сбора сока или жира.

Противень, поддон и решетку для гриля необходимо вставлять строго на направляющие. Следите, чтобы не обжечься о горячие поверхности и посуду, когда будете вынимать из духового шкафа приготовленное блюдо.

Например: Уровень 1 – поддон

Уровень 2 – противень





При использовании поддона или противня с целью сбора капель жира или сока с готовящимся блюда следите, чтобы поддон или противень были вставлены строго по направляющим. При контакте этих аксессуаров с поверхностью дна устройства вы можете повредить эмалевое покрытие. Расстояние между дном прибора и противнем/поддоном, установленным на 1 уровне, должно составлять как минимум 2 см.

## **Использование аксессуаров**

### ***Решетка для гриля, противень и поддон***

#### **Установка решетки для гриля**

Устанавливайте решетку на любой необходимый уровень.

#### **Установка противня или поддона**

Устанавливайте противень на уровень 4, а поддон для сбора капель – на уровень 1 духового шкафа.

## **Безопасное отключение**

Если вы не ввели продолжительность приготовления, то через 2 часа прибор автоматически отключится.

- Данный духовой шкаф оснащен термальной системой отключения. Если прибор разогревается до критически высоких температур, система прекратит подачу энергии на нагревательные элементы на некоторый промежуток времени или совсем отключит прибор.

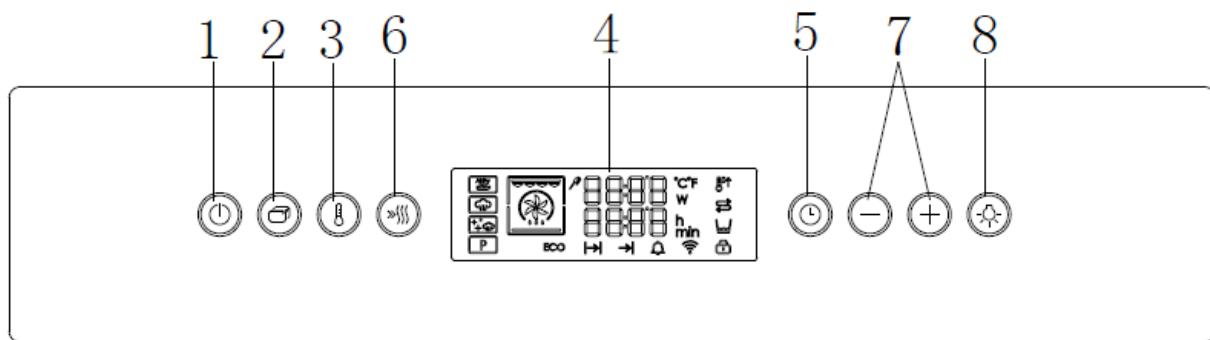
## **Вентиляция**

Некоторые модели духовых шкафов оснащены вентилятором для охлаждения внешних поверхностей прибора. Вентилятор включается автоматически, когда прибор нагревается.

Когда работает вентилятор, между дверцей прибора и панелью управления циркулирует поток воздуха.

**Примечание: по завершении процесса приготовления вентилятор продолжает работать, пока прибор не остынет.**

## Панель управления.



1. Кнопка «Вкл./Выкл.»
2. Кнопка выбора функций
3. Кнопка установки температуры
4. Дисплей
5. Кнопка установки времени
6. Кнопка функции быстрого нагрева
7. Кнопки настройки времени / температуры / функции
8. Кнопка подсветки

### Перед первым использованием

#### Настройка часов

При первом включении духового шкафа на дисплее панели управления появится и начнет мигать «0:00». Пока вы не установите время, прибор работать не будет.

1. При первом включении прибора на дисплее появится «0: :».
2. Нажмите на **кнопки настройки времени / температуры / функции**, чтобы задать значение часа.

Например: необходимо установить время на «1:30».

Подождите приблизительно 5 секунд. Часы перестанут мигать и система предложит вам задать значение часа.

3. Нажмите на **кнопку установки времени** . На дисплее начнет мигать « :00».
4. Нажмите на **кнопки настройки времени / температуры / функции**, чтобы задать значение минут.
5. Нажмите **кнопку установки времени** , чтобы завершить настройку часов или просто подождите приблизительно 5 секунд. « :30» перестанет мигать. На дисплей будет выведено установленное время. Прибор готов к работе.

## Первая чистка

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте его.



Не используйте острые или абразивные материалы и средства – они могут повредить поверхность прибора. Для чистки духовых шкафов с фронтами с эмалевым покрытием используйте только специальные чистящие средства.

1. Откройте дверцу прибора, нажмите на **кнопку подсветки**, чтобы включить лампу внутри прибора.
2. Вымойте теплой водой или чистящим средством все аксессуары и направляющие и вытрите их насухо чистой мягкой тканью.
3. Чистой мягкой тканью протрите все внешние поверхности прибора.
4. Протрите фронт прибора влажной тканью.

Проверьте правильность настройки часов. Уберите все аксессуары, установите режим конвекции и температуру 200°C и на 1 час оставьте прибор работать.

Вы можете почувствовать неприятный запах – это нормально. Однако, убедитесь, что в это время кухня хорошо проветривается.

## Использование духового шкафа

### Настройка функций прибора

Кнопкой **«Вкл./Выкл.»** включите прибор и выберите необходимый режим. Более подробная информация представлена в таблице далее.

1. Включите духовой шкаф кнопкой **«Вкл./Выкл.»**.
2. Кнопками **«+»** и **«-»** выберите необходимую функцию. Если в течение 3 секунд вы не будете выполнять никаких действий, то прибор начнет автоматически работать в выбранном режиме и с применением выбранных функций.



Если вы захотите сменить функцию, нажмите и удерживайте кнопку **выбора функций** в течение 3 секунд, а затем кнопками **«+»** и **«-»** выберите необходимую функцию.



### Настройка температуры

1. Нажмите и удерживайте кнопку **установки времени**  в течение 3 секунд, на дисплее начнет мигать показатель температуры.
2. Кнопками **«+»** и **«-»** установите температуру (шаг - 5°C).



Температуру можно изменять и в процессе приготовления.



### Включение/выключение прибора

Для включения или выключения прибора нажмите кнопку **«Вкл./Выкл.»**.

### Включение/выключение подсветки

Для включения или выключения подсветки нажмите **кнопку подсветки**.

### Настройка времени окончания приготовления

В процессе приготовления вы можете установить время его окончания.

1. Нажмайте на кнопку **установки времени** , пока на дисплее не появится иконка настройки окончания приготовления и три цифры.
2. Кнопками «+» и «-» задайте необходимое время окончания процесса приготовления.
3. Еще раз нажмите кнопку **установки времени**  или подождите 3 секунды, после чего прибор начнет работать в соответствии с выполненными настройками.

### **Длительность приготовления**

В процессе приготовления вы можете настроить длительность процесса.

1. Нажмайте на кнопку **установки времени** , пока на дисплее не появится иконка настройки длительности приготовления и три цифры.
2. Кнопками «+» и «-» задайте необходимую длительность приготовления.
3. Еще раз нажмите кнопку **установки времени**  или подождите 3 секунды, после чего прибор начнет работать в соответствии с выполненными настройками.

### **Отложенный запуск**

Если после установки продолжительности приготовления задать время окончания приготовления, то при необходимости система рассчитает отложенное время начала работы.

1. Нажмите кнопку **установки времени** .  
Например, текущее время – 3:00, длительность приготовления – 5 часов.
2. Кнопками «+» и «-» установите время окончания приготовления.  
Например, вы хотите готовить блюдо в течение 5 часов, чтобы оно было готово к 8:30.
3. Нажмите кнопку **установки времени** . Прибор начнет работать только в рассчитанное время отложенного запуска.

### **Таймер**

1. Нажмайте на кнопку **установки времени** , пока на дисплее не появится иконка  и 3 цифры.
2. Кнопками «+» и «-» задайте необходимое время.
3. Нажмите кнопку **установки времени** , чтобы запустить таймер. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

### **Функция защиты от детей**

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки **установки времени**  и **выбора функции**  в течение 1 секунды. На дисплее появится значок .
2. Для разблокировки одновременно нажмите и удерживайте кнопки **установки времени**  и **выбора функции**  в течение 3 секунд.

## **Быстрый нагрев**

Данная функция позволяет быстро нагреть пустой духовой шкаф, если того требует рецепт.

Важно: не помещайте блюдо в духовой шкаф до завершения работы функции быстрого нагрева.

1. Активируйте необходимую функцию; при необходимости измените температуру.

2. Нажмите кнопку функции быстрого нагрева  . Раздастся один звуковой сигнал.

Когда духовой шкаф нагреется до необходимой температуры, раздастся один звуковой сигнал.

Теперь вы можете работать в соответствии с предустановленной функцией приготовления; температура продолжит повышаться, вы можете поместить блюдо в духовой шкаф.



Если вы хотите отменить быстрый нагрев, нажмите кнопку  ; прозвучит три звуковых сигнала.

## **Функция памяти**

Данная функция позволяет сохранять часто использующиеся настройки.

1. Установите функцию приготовления, температуру и, при необходимости, функции времени (продолжительность приготовления и/или окончание приготовления).

2. Нажмите и удерживайте кнопку  приблизительно в течение 2 секунд. Настройка, выполненная ранее, будет заменена на новую.

## **Активация функции памяти**

1. Когда прибор работает в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку  приблизительно в течение 3 секунд.

2. Еще раз зажмите кнопку  на 3 секунды, чтобы вызвать функцию памяти.

3. Подождите 5 секунд, функция памяти откроется.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### Верхний и нижний нагрев

Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Это доведенный до совершенства классический режим с равномерным распределением тепла и сниженным энергопотреблением. Традиционный нагрев идеально подходит для случаев, когда необходимо приготовить блюда, состоящие из нескольких ингредиентов, например, капусту с ребрышками, треску по-испански, вяленую треску по-анконски, нежные полоски телятины с рисом и т.д. Также с помощью этого режима получаются прекрасные блюда из телятины или баранины (тушеное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и пр.), для которых требуется продолжительное приготовление и добавление подливы или другой жидкости.

Данный режим остается лучшим решением для выпекания, в том числе с фруктами или в закрытых формах. Используйте только один поддон или решетку, в противном случае нагрев будет осуществляться неравномерно. Устанавливая решетку на разных уровнях, можно регулировать баланс тепла, поступающего от нижнего и верхнего нагревательных элементов. Уровень следует выбирать в зависимости от того, с какой стороны требуется более интенсивная подача тепла.

### Быстрое приготовление

Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, который отвечает за постоянное и равномерное распределение тепла по всей рабочей камере. Данный режим рекомендован для быстрого приготовления фасованных продуктов, т. к. не требуется предварительный нагрев. Например, замороженных продуктов или полуфабрикатов, а также некоторых блюд домашней кухни.

Режим быстрого приготовления работает наиболее эффективно, когда используется один противень с блюдом, установленный на втором уровне снизу. (см. таблицу «**Советы по приготовлению**»).

### MultiCooking

Попеременно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря тому, что тепло распределяется равномерно и непрерывно, продукты хорошо пропекаются по всей поверхности. С этим режимом вы можете готовить сразу несколько блюд, если для их приготовления необходима одинаковая температура. Одновременно можно использовать только 2 решетки (см. указания в разделе «**Приготовление на нескольких решетках**»).

Данный режим рекомендован для запекания или томления: например, лазаньи, пасты, жареной курицы, картофеля и пр. Кроме того, прекрасное распределение тепла позволяет готовить жаркое при пониженной температуре. Благодаря этому мясо остается более сочным и нежным.

Этот режим особенно хорошо подходит для приготовления рыбы с небольшим количеством специй и пряностей, что позволяет сохранить естественный вкус и внешний вид. Также можно готовить овощные гарниры, например, из цуккини, баклажанов, перцев и пр.

Идеально подходит для выпечки из дрожжевого теста.

Помимо прочего, режим MultiCooking можно использовать для быстрого размораживания белого и красного мяса при температуре 80 °С. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60 °С или используйте только обдув холодным воздухом (0 °С).

### Пицца

Используются нижний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор. За счет высокого потребления рабочая камера нагревается очень быстро, при этом основное количество тепла поступает снизу.

Режим «Пицца» идеально подходит для приготовления блюд при высокой температуре, например, пиццы и крупных кусков мяса. Используйте только один противень или решетку.

Однако, при одновременном приготовлении нескольких блюд их нужно поменять местами, когда пройдет половина времени.

## Деликатное приготовление

Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для кондитерских изделий, торты и не сухой выпечки в формах; подходит для блюд, которые требуют нагрева с нижней стороны.

Рекомендуется ставить посуду на один из нижних уровней.

## Turbo

Используются верхний и кольцевой нагревательные элементы, а также вентилятор.

Этот режим позволяет жарить с помощью горячего воздуха и не требует переворачивать блюдо. С его помощью можно добиться хрустящей корочки за более короткое время без использования масла. Подходит для приготовления картошки фри, куриных крылышек, наггетсов и других похожих блюд.

## Гриль

Используется внутренний контур верхнего нагревательного элемента.

Гриль производит направленный нагрев продуктов. Этот режим можно использовать для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других быстро приготавливаемых продуктов.

Во время работы дверца должна быть закрыта. Рекомендован предварительный нагрев рабочей камеры в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественный сок для лучшего вкуса. Противень с продуктами можно установить на одном из двух верхних уровней.

## Гриль Maxi

Используется внешний и внутренний контур верхнего нагревательного элемента. Гриль Maxi производит направленный нагрев продуктов. Этот режим можно использовать для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других быстро приготавливаемых продуктов.

Во время работы дверца должна быть закрыта. Гриль Maxi позволяет пользоваться всеми преимуществами большого гриля и готовить быстрее, чем при использовании обычного режима «Гриль». Рекомендован предварительный нагрев рабочей камеры в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественный сок для лучшего вкуса. Противень с продуктами можно установить на одном из двух верхних уровней.

## Гриль с обдувом

Используются верхние нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря усиленной циркуляции воздуха в камере духового шкафа эффективность воздействия направленного тепла значительно повышается.

В результате этого продукты не пригорают, но при этом тепло проникает непосредственно в блюдо. Этот режим превосходно подходит для приготовления таких блюд, как кебаб из мяса и овощей, сосиски, отбивные из барашка, курица в остром соусе, перепелка/куропатка, свиные отбивные и пр.

**Во время работы дверца должна быть закрыта.**

Также этот режим рекомендован для приготовления рыбных стейков, фаршированных кальмаров и пр.

## Выпечка

Используются задний нагревательный элемент и вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по камере духового шкафа.

Этот режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных продуктов, особенно для пирогов, которые должны подниматься, а также для приготовления тарталеток сразу на 3 уровнях. Вот несколько примеров возможных блюд: профитроли, сладкие и соленые бисквиты, слойки, рулеты с джемом, небольшие порции овощей в панировке и пр.

## Размораживание



Вентилятор, расположенный на задней стенке духового шкафа, заставляет воздух комнатной температуры циркулировать вокруг продукта. Рекомендован для размораживания любых типов продуктов, а особенно деликатных, для которых не требуется нагрев: торты из мороженого, десертов с заварным кремом или сливками, фруктовых пирогов. При использовании вентилятора время размораживания сокращается приблизительно вдвое. Размораживание мяса, рыбы и хлеба можно ускорить, если использовать режим «Выпечки» и установить температуру приблизительно на 80-100 °C.

## Экономичный режим



Используются задний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает равномерное распределение тепла по всей рабочей камере.

Благодаря постоянной работе нагревательной трубы тепло внутри рабочей камеры используется максимально эффективно, что позволяет снизить общее энергопотребление.

Этот режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных продуктов, особенно для пирогов, которые должны подниматься, а также для приготовления тарталеток сразу на 3 уровнях. Вот несколько примеров возможных блюд: профитроли, сладкие и соленые бисквиты, слойки, рулеты с джемом, небольшие порции овощей в панировке и пр.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

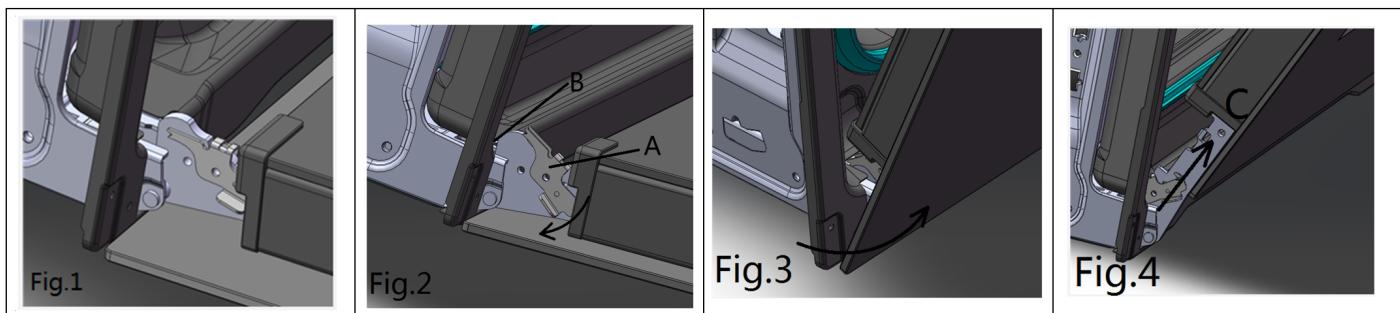
### Чистка дверцы духовки

При нормальном использовании дверцу духовки не следует снимать, но если это необходимо, например, для чистки, следуйте этим инструкциям. Дверца духовки тяжелая.

### Как снять дверцу

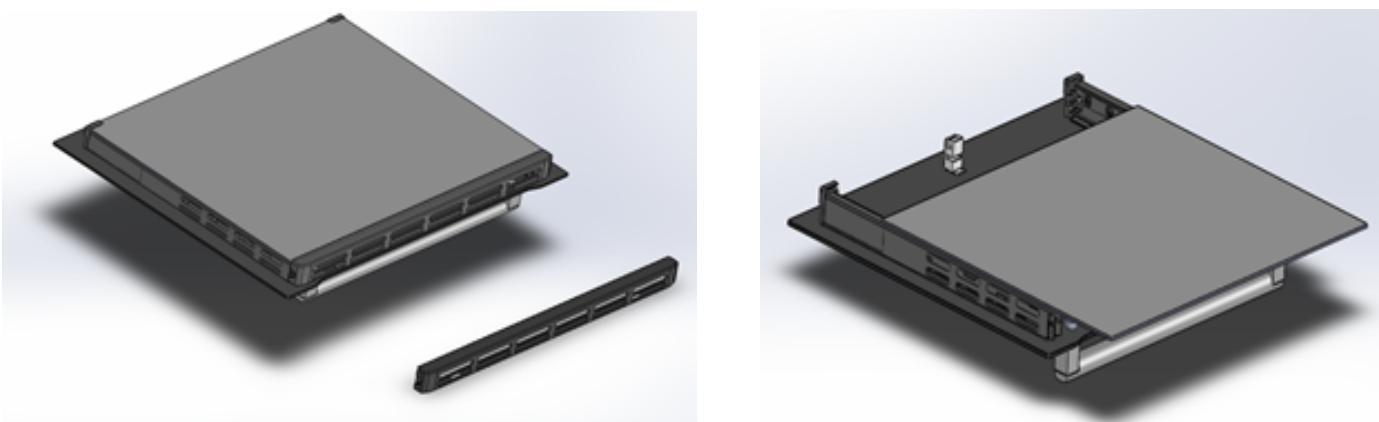
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки. Выберите метод снятия и сборки. Действуйте следующим образом:

- Откройте дверцу до упора (рис. 1);
- Полностью откройте рычаг А на левом и правом шарнирах (рис. 2);
- Удерживайте дверцу, как показано на рис. 3
- Аккуратно закройте дверцу (рис. 3), пока левый и правый рычаги А не зацепятся за часть В дверцы (рис. 4).
- Извлеките крючки петель из их положения, следуя стрелке С (рис. 4);  
Положите дверцу на мягкую поверхность;
- Чтобы установить дверцу на место, повторите вышеуказанные действия в обратном порядке.



### Как снять стекло дверцы Снятие внутреннего стекла

- Снимите крышку, отвинтив болты № 2 (рис. 1).
- Аккуратно вытащите внутреннее стекло (рис. 2).
- Очистите стекло с помощью подходящего чистящего средства. Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.
- Теперь вы также можете очистить внутреннюю часть внешнего стекла.



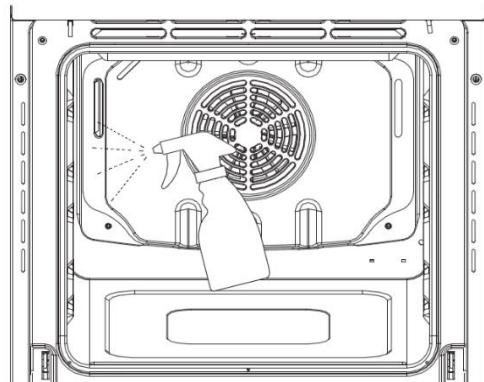
## Очистка паром



Эта функция помогает удалить легкие загрязнения с поверхности рабочей камеры. Этот метод не предназначен для удаления стойких и пригоревших загрязнений. Перед включением этой функции дождитесь, когда духовой шкаф остынет.

Порядок очистки:

1. Вытащите полки, посуду и направляющие из рабочей камеры.
2. Подготовьте раствор из воды (85 %), уксуса (10 %) и средства для мытья посуды (5 %). Распылите получивший раствор по стенкам рабочей камеры.
3. Налейте 40 мл воды в углубление в основании рабочей камеры.
4. Закройте дверцу. Выберите режим «Очистка паром» и установите температуру 130 °C.
5. Выключите духовой шкаф через 18 минут.
6. Дождитесь, когда прибор остынет до приемлемой температуры и протрите поверхности влажной тряпкой.



## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данный духовой шкаф оснащен множеством функций, которые позволяют готовить практически любые продукты наилучшим образом. Со временем вы научитесь оптимальным образом использовать функционал этого устройства. Приведенные ниже указания носят рекомендательный характер: вы можете адаптировать их в соответствии с собственным опытом.

### Приготовление на нескольких решетках

Если вы хотите готовить на нескольких решетках, используйте режим выпечки  или Multi-Cooking .

В случае приготовления деликатных продуктов на нескольких решетках, используйте режим выпечки, который позволяет готовить сразу на 3 решетках (1, 3 и 5 снизу). Несколько примеров приведены в таблице далее.

Для приготовления других типов продуктов используйте режим Multi-Cooking. При этом помните:

- духовой шкаф оснащен 5 уровнями решеток. При приготовлении с использованием вентилятора используйте два из трех центральных уровней. На верхний и нижний уровни горячий воздух воздействует напрямую, поэтому деликатные продукты на этих уровнях могут сгореть;
- чаще всего используются 2 и 4 уровня снизу, при этом продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, помещаются на 2 уровень. Например, для одновременного зажаривания мяса и приготовления других продуктов, мясо готовят на 2 уровне снизу, а более деликатные продукты – на 4 уровне;
- для одновременного приготовления продуктов, которым требуются разные температуры и длительность приготовления, устанавливайте приблизительно среднюю температуру. Более деликатные продукты рекомендуется готовить на 4 уровне снизу; первым из духового шкафа вынимайте то блюдо, которое по времени готовится меньше;
- на самом нижнем уровне устанавливайте поддон для сбора жира, а решетку для жаренья – на самый верхний;

### Использование режима быстрого приготовления

Функциональный, быстрый и практичный режим идеально подходит для тех, кто наряду с обычными продуктами часто использует полуфабрикаты. Полезные советы по работе с данным режимом вы найдете в таблице далее.

### Использование гриля

Данный многофункциональный духовой шкаф оснащен **2 режимами приготовления на гриле**.

При использовании режима «Гриль»  / «Гриль Maxi»  продукты необходимо размещать под центральной частью гриля на 3 или 4 уровне снизу, т.к. задействована только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

На нижний уровень (1-ый снизу) рекомендуется ставить поддон для сбора жира или соуса, чтобы не испачкать дно прибора. При работе в данном режиме термостат рекомендуется выставлять на максимальное значение. Однако, вы можете устанавливать и более низкую температуру, просто повернув ручку настройки температуры.

Режим «Гриль с обдувом»  используется для быстрого жарения продуктов, т.к. распределение тепла позволяет не только подрумянить верхнюю часть блюда, но и приготовить нижнюю. Кроме того, данный режим может использоваться для создания румяной корочки в конце процесса приготовления.

При работе в данном режиме продукты рекомендуется размещать на 2 или 3 уровне снизу (см. таблицу далее), а на 1 уровень ставить поддон для сбора жира, чтобы не пачкать дно прибора.

При использовании данного режима рекомендуется устанавливать температуру 200°C – это самый эффективный способ использования гриля, работа которого основана на использовании инфракрасных лучей. Однако, вы можете устанавливать и более низкую температуру, просто повернув ручку настройки температуры.

**Итак, для достижения наилучших результатов при работе в режиме гриля продукты необходимо помещать на нижние уровни, а чтобы предотвратить загрязнение дна прибора соусом или жиром, на 1 уровень снизу необходимо установить поддон.**

## **Выпечка**

Для приготовления выпечки духовой шкаф необходимо предварительно нагреть. В процессе работы прибора не открывайте его дверцу, чтобы пирог не оседал.

**Выпечка слишком сухая:** увеличьте температуру на 10°C и уменьшите время выпекания.

**Выпечка осела:** используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C.

**Верх выпечки слишком темный:** поставьте блюдо на уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания.

**Выпечка хорошо подрумянилась снаружи, но не пропеклась внутри:** используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания.

**Выпечка прилипает к противню:** тщательно смажьте противень и присыпьте его мукой или используйте пергаментную бумагу.

**При приготовлении на нескольких уровнях уровень готовности блюда не одинаковый:** уменьшите температуру. Вынимать блюда в одно и то же время необязательно.

## **Приготовление пиццы**

Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать режим «Пицца» :

- предварительно нагрейте духовой шкаф (приблизительно 10 минут);
- используйте тонкий алюминиевый противень для пиццы; установите его на решетку, входящую в комплект прибора. При использовании поддона для сбора жира время приготовления увеличится, в результате чего получить хрустящую корочку будет довольно сложно;
- во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто;
- если для топпинга используется много продуктов (3-4), сыр рекомендуется добавлять приблизительно в середине выпекания;
- при приготовлении 2 пицц одновременно рекомендуется использовать 2 и 4 уровня, установить температуру на 220°C, а также предварительно нагревать духовой шкаф в течение как минимум 10 минут.

## **Приготовление рыбы и мяса**

При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы рекомендуется устанавливать температуру в диапазоне 180-200°C.

Если вы хотите, чтобы красное мясо было хорошо обжарено снаружи, но при этом осталось сочным и нежным внутри, рекомендуем в течение непродолжительного времени готовить мясо при высокой температуре (200-220°C), а затем выключить духовой шкаф.

В целом, чем больше кусок мяса, тем ниже должна быть температура приготовления. Помещайте мясо в центр решетки, а вниз не забывайте ставить поддон для сбора жира.

Решетка, на которой будет готовиться мясо, необходимо устанавливать по центру духового шкафа. Если вы хотите увеличить количества тепла снизу, устанавливайте решетку на один из нижних уровней. Для придания мясу (особенно утке или дичи) пикантного вкуса, смажьте кусок жиром или положите на него бекон.

Режим	Продукт	Масса кг	Уровень решетки (снизу)	Время предварит. нагрева, мин.	Темп., °C	Время готовки, мин.
<b>1. Верхний и нижний нагрев</b> 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жареная телятина или говядина	1	3	15	200	70-75
	Жареная свинина	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное тесто)	-	3	15	180	15-20
	Открытые пироги	1	3	15	180	30-35
<b>2. MultiCooking</b> 	Пицца (на 2 уровнях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Ягнтина	1	2	10	180	50-60
	Жареная курица + картофель	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс с изюмом	1	2	10	170	40-50
	Профитроли (на 2 уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1 уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2 уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Пряный пирог	1,5	3	15	200	25-30
<b>3. Гриль</b> 	Морской язык и моллюски	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебаб из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	15-20
	Рубленая котлета	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячий бутерброд	-	4	5	Макс.	2-3
<b>4. Размораж-е</b> 	Все замороженные продукты					
<b>5. Гриль Maxi</b> 	Морской язык и моллюски	1	4	5	200	8-10
	Кальмар и кебаб из креветок	1	4	5	200	6-8
	Филе трески	1	4	5	200	10
	Овощи гриль	1	3/4	5	200	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	200	15-20
	Рубленая котлета	1	4	5	200	15-20
	Гамбургер	1	4	5	200	7-10
	Скумбрия	1	4	5	200	15-20
	Горячий бутерброд	-	4	5	200	2-3
<b>6. Гриль с обдувом</b> 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	3	5	200	30-35
<b>7. Выпечка</b> 	Открытый пирог	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые пироги	1	2/3	15	180	40-45
	Фруктовый пирог	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквитное пирожное	0,5	3	15	160	25-30
	Блинчики (на 2 уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Мелкая выпечка (на 2 уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25

	Сырные палочки (на 2 уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Профитроли (на 3 уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье (на 3 уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Меренги (на 3 уровнях)	0,5	1-3-5	15	90	180
8. Быстрое приготовл-е 	<b>Замороженные продукты</b>					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Кабачок и пирог из креветок	0,4	2	-	200	20
	Пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Запеченные конверты	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Золотистый ролл	0,4	2	-	180	25-30
	Курица в панировке	0,4	2	-	220	15-20
	<b>Полуфабрикаты</b>					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
9. Пицца 	<b>Свежие продукты</b>					
	Печенье (песочное тесто)	0,3	2	-	200	15-18
	Фруктовый пирог	0,6	2	-	180	45
	Сырные пальчики	0,2	2	-	210	10-12
10. Turbo 	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жареная телятина или говядина	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2/3	10	180	60-70
	Рибай стейк, предв. обжаренный	1	3	5	220	8
	Замороженные чипсы	1	3	5	220	15
	Куриные ножки / крылышки в специях	1	3	5	230	15
	Свежее филе морского окуня в панировке		3	5	230	15
	Картофель дольками	1	3	5	230	14
	Замороженные продукты (Куриные наггетсы / рыба в панировке)	0,5	3	5	230	15
	Пюре из мелкого картофеля, облитого кипятком	1	3	54	220	15

**Примечание:** время приготовления указано приблизительно, оно может варьироваться в зависимости от личных предпочтений. При приготовлении на гриле или на гриле с обдувом не забывайте ставить поддон для сбора жира.

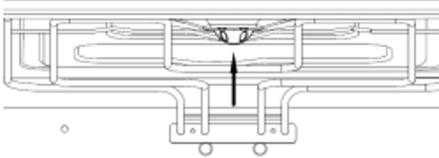
## ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Устранение неполадок

Ни при каких обстоятельствах не вскрывайте корпус прибора!

Установка, техническое обслуживание и ремонт прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом в строгом соответствии с действующими государственными и местными стандартами по ТБ.

Ремонт и другие работы, выполненные неквалифицированным специалистом, могут быть опасны. Производитель не несет ответственности за такую работу. Убедитесь, что при выполнении технического обслуживания и ремонта прибор не подключен к электросети.

Неполадка	Возможная причина и решение
Духовой шкаф не нагревается	<ul style="list-style-type: none"><li>- Прибор не включен. Включите прибор.</li><li>- Часы не установлены. Настройте часы.</li><li>- Проверьте, применены ли выполненные настройки.</li><li>- Перегорел предохранитель или сработал автомат-выключатель. Замените предохранитель и перезагрузите автомат-выключатель. В случае частого возникновения данной проблемы обратитесь к электрику.</li></ul>
После завершения программы приготовления слышен шум	Охлаждающий вентилятор продолжает работать и после завершения программы приготовления.
Не работает подсветка	 <p>Отключите прибор от электросети Выключите и вытащите вилку из розетки, отключите предохранитель или выключите изолятор, в зависимости от ситуации. Поверните стеклянную крышку лампы против часовой стрелки, чтобы снять ее. Снимите металлическое кольцо и очистите стеклянную крышку. Замените лампу на новую лампу G9. Прикрепите металлическое кольцо к стеклянной крышке. Установите стеклянную крышку.</p>
Выпечка подрумянивается неравномерно	Небольшая неравномерность будет присутствовать всегда. Если же неравномерность очень выражена, проверьте, правильно ли установлена температура и на правильном ли уровне готовится выпечка.
На дисплее появился код ошибки ER1 или ER2.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Неисправен температурный датчик.</li><li>■ Обратитесь в сервисный центр.</li></ul>

### Технические характеристики

#### Внутренние размеры духового шкафа

Ширина 42,3 см

Глубина 40,7 см

Высота 39,2 см

**Внутренний объем: 73 л**

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 5 лет с даты покупки прибора.

## СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления прибора.

## Сервисная служба Graude

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;
- по электронной почте [service.msk@home-holding.ru](mailto:service.msk@home-holding.ru);
- через мессенджеры  
- +7 (968) 598-20-64 (сообщения).