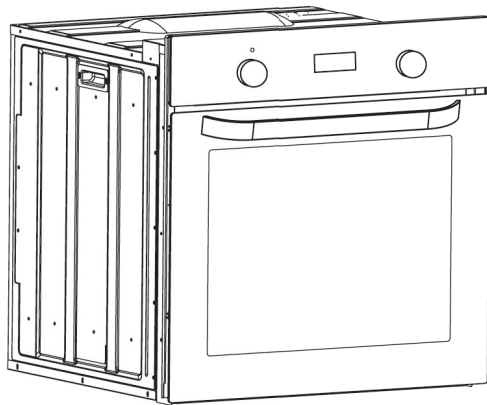


# Haier

**Встраиваемый электрический  
духовой шкаф /  
Кіріктірілетін электр духовка /  
Вбудовувана електрична  
духова шафа**

**Руководство по эксплуатации / Керівництво з  
експлуатації / Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық**



**HOD-PF08TGB  
HOD-PM08TGB  
HOD-PM08VGBX**

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ  
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ**

**RU 02**

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ  
КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР**

**KZ 18**

**ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧІВ  
ДУХОВІ ШАФИ**

**UKR 35**

## Указания по безопасности

- Во время приготовления влага может конденсироваться на дверном стекле и на стенках камеры приготовления. Это нормальное явление. Чтобы уменьшить этот эффект, подождите 10-15 минут после включения, прежде чем положить пищу в духовку.
- Овощи рекомендуется готовить в емкости с крышкой вместо открытого лотка.
- Избегайте оставлять пищу в духовом шкафу после приготовления более чем на 15-20 минут.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его открытые для доступа части во время эксплуатации нагреваются. Старайтесь избегать прикосновений к любым горячим поверхностям.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Открытые для доступа части во время использования гриля могут нагреваться до высокой температуры. Следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от устройства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что питание устройства отключено.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание опасных ситуаций, связанных со случайными сбросами температурного прерывателя, питание устройства не должно осуществляться от внешнего источника с прибором переключения, например таймером, а также устройство не следует подключать к регулярно включаемой и выключаемой цепи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед запуском автоматического цикла очистки:
  - Очистите дверцу печи.
  - С помощью влажной губки удалите крупные и затвердевшие остатки пищи внутри печи. Не используйте для этой цели моющие средства.
  - Извлеките все дополнительные принадлежности и комплект выдвижных решеток (при их наличии).
  - Не помещайте внутрь кухонные полотенца.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами

(включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- При очистке стекла дверцы избегайте использования грубых или абразивных материалов, а также острых металлических скребков, так как они могут поцарапать поверхность и расколоть стекло.
- Перед извлечением съемных частей печь должна быть выключена, а

После очистки их следует вернуть на место согласно инструкции.

- В данной печи рекомендуется использовать только термометры для мяса.
- Не разрешается применять паровой очиститель.
- Вилку устройства следует подключать только к розетке с подключенным и работающим третьим контактом для заземления. Для моделей, поставляемых без Вилок, выберите стандартную Розетку, Отвечающую требованиям по нагрузке, цвет. Выполнение данной операции следует поручать только специалисту, обладающему соответствующей квалификацией. Если вилка устройства не соответствует розетке, попросите квалифицированного электрика заменить розетку на другую, подходящую по типу. Подключение к источнику питания можно также произвести, установив между прибором и источником питания многополюсный выключатель, способный выдерживать максимальную подключенную нагрузку и соответствующий требованиям действующих нормативов. Желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться выключателем. Применяемые для подключения розетка или многополюсный выключатель должны быть легко доступны во время установки устройства.
- При повреждении кабеля электропитания его следует заменить кабелем или специальным мотком проводов, приобрести которые можно у производителя, либо связаться со службой поддержки

клиентов.

При повреждении кабеля незамедлительно замените его в соответствии со следующими инструкциям:

- откройте крышку клеммного блока;
- удалите кабель питания и замените его идентичным кабелем, совместимым с устройством (тип H05VV-F, H05V2V2-F).
- Выполнение данной операции следует поручать только специалисту, обладающему соответствующей квалификацией. Кабель заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее других кабелей. Для проведения любых ремонтных работ следует обращаться только в Службу поддержки клиентов и заказывать для использования только оригинальные запасные части.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к нарушению безопасной эксплуатации устройства и явиться причиной отмены гарантии.
- Перед очисткой следует удалять остатки любых пролитых веществ.
- В процессе пиролитической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому детей следует держать на безопасном расстоянии от устройства.
- Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки
- Данный продукт предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.
- Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.
- При погрузке, разгрузке и транспортировке и соблюдайте осторожность.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

# Содержание

---

Общие инструкции	1.1 Указания по безопасности
06	1.2 Электрическая безопасность
	1.3 Рекомендации
	1.4 Установка
	1.5 Утилизация отходов
	1.6 Декларация соответствия

Описание изделия	2.1 Общий обзор
08	2.2 Дополнительные принадлежности
	2.3 Первое использование
	Использование печи

Эксплуатация духовки	3.1 Описание дисплея
09	3.2 Режимы приготовления

Очистка и уход за печью	4.1 Общие замечания по очистке
12	4.2 Функция Hydro Easy Clean
	4.3 Обслуживание
	• Снятие и очистка решеток для гриля
	• Снятие окошка печи
	• Снятие и очистка стеклянной дверцы
• Замена лампочки	

Поиск и устранение неисправностей	5.1 Часто задаваемые вопросы
15	

# 1. Общие инструкции

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Для получения максимальной эффективности при эксплуатации вашей печи рекомендуем вам внимательно изучить данное руководство и держать его под рукой для использования в будущем. Перед установкой печи запишите ее серийный номер, чтобы в случае возникновения необходимости в ремонте сообщить его службе поддержки клиентов. После того как с печи будет снят упаковочный материал, убедитесь в отсутствии на ней повреждений, возникших при транспортировке. В случае возникновения сомнений прекратите использование печи и обратитесь за советом к квалифицированному техническому специалисту.



Храните весь упаковочный материал (пластиковые пакеты, полистирол, гвозди) в недоступном для детей месте. При первом включении печи вы можете заметить сильное задымление, вызванное нагреванием клеевого покрытия на изоляционных панелях вокруг печи. Это совершенно нормально, и в этом случае перед закладкой пищевых продуктов внутрь печи вам следует прокалить духовой шкаф и дождаться, пока дым рассеется. Производитель не будет нести ответственности в случае несоблюдения инструкций, содержащихся в данном документе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Функции, качества и дополнительное оборудование печи будут отличаться в зависимости от модели приобретенной вами печи.

## 1.1 Указания по безопасности

Используйте печь только по непосредственному назначению, то есть только для приготовления еды; любое другое применение, например в качестве источника тепла, расценивается как неправильное и, следовательно, опасное. Производитель не несет ответственности за любой урон, нанесенный вследствие неправильного обращения и использования не по назначению.

Использование любых электробытовых приборов требует соблюдения нескольких базовых правил:

- при вынимании вилки из розетки не тяните за кабель;
  - не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или ногами.
  - как правило, использование переходников, разветвителей и удлинителей не рекомендуется;
- в случае неправильной и/или плохой работы, выключите прибор и не пытайтесь разобрать его.

## 1.2 Электробезопасность

**УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ОПЫТНЫМ ЭЛЕКТРИКОМ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТОМ.**

Источник питания, к которому подключается печь, должен соответствовать требованиям нормативов, действующих на территории страны, в которой устройство будет установлено. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данных инструкций. Печь должна подключаться к источнику питания с заземленной стенной розеткой, либо к многополюсному выключателю, в зависимости от нормативных требований, действующих на территории страны. Подключения к источникам электропитания должны быть защищены соответствующими предохранителями, а поперечное сечение используемых кабелей должно обеспечивать необходимые условия для подачи питания печи.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь поставляется в комплекте с кабелем (без вилки), который следует подключать только к источнику питания 220–240 В переменного тока частотой 50 Гц между фазами или между фазой и нейтралью. Перед подключением печи к источнику питания, важно проверить:

- напряжение питания, показываемое измерительным прибором;
- настройки прерывателя.

Кабель заземления печи подключается к клемме заземления источника питания.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед подключением печи к источнику питания попросите квалифицированного электрика проверить непрерывность кабеля заземления источника питания. Производитель не несет ответственности за какие-либо несчастные случаи или другие проблемы, вызванные неправильным подключением заземления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку печи может потребоваться обслуживание, рекомендуется иметь в наличии еще одну стенную розетку, к которой можно будет подключить печь в том случае, если потребуется переносить ее в другое место. Замена электрического кабеля может осуществляться только специалистами по техническому обслуживанию либо другими техническими специалистами с соответствующей квалификацией.

## 1.3 Рекомендации

Минимальная очистка печи после каждого использования позволит поддерживать ее в идеальной чистоте.

Не прокладывайте стены печи алюминиевой фольгой или другими одноразовыми покрытиями, предлагаемыми в магазинах. Алюминиевая фольга, как и любая другая защита, находясь в прямом соприкосновении с горячей эмалированной поверхностью, может расплавиться, что чревато ухудшением эксплуатационных свойств данной поверхности. Для предотвращения чрезмерного загрязнения вашей печи, и вызываемого загрязнением запаха дыма во время приготовления пищи мы рекомендуем не использовать ее часто при очень высоких температурах. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления. Помимо дополнительных принадлежностей, поставляемых с печью, мы рекомендуем использовать только посуду и формы для выпекания, устойчивые к воздействию высоких температур.

## 1.4 Установка

Установка не входит в обязанности производителя. В случае, если для исправления ошибок, вызванных неправильной установкой, потребуется помощь производителя, следует учитывать, что подобная помощь не входит в гарантийные обязательства. Необходимо выполнять все требования инструкции по установке, предназначенной для квалифицированных специалистов. Неправильная установка может явиться причиной ущерба или травм людей и животных или повреждений материальных ценностей. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.

Комплект кухонного оборудования, на который будет устанавливаться печь, должен быть выполнен из материала, выдерживающего температуру как минимум 70°C.

Печь можно устанавливать в высокой стойке или под столешницей. Перед закреплением печи вы должны убедиться в наличии в данном месте хорошей вентиляции для обеспечения должной циркуляции воздуха, требуемой для охлаждения печи и защиты ее внутренних частей. В зависимости от типа крепления проделайте соответствующие отверстия, указанные на последней странице.

## 1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды



Данный прибор маркирован согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать вредное воздействие на окружающую среду), так и основные элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования проходили правильную процедуру утилизации с уничтожением всех загрязняющих веществ и переработкой всех материалов. Даже отдельные люди могут играть важную роль в обеспечении экологической безопасности утилизируемого электрического и электронного оборудования; важно лишь выполнять некоторых основные правила:

- С отходами электрического и электронного оборудования нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.
- Отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специальные пункты приема под управлением городской администрации или официально зарегистрированной компании.

Во многих странах крупные компании по утилизации электрического и электронного оборудования могут производить вывоз оборудования из дома. При приобретении нового электробытового оборудования, старое оборудование, относящееся к тому же классу и предназначенное для выполнения тех же функций, что и приобретаемый прибор, можно вернуть продавцу, который обязан бесплатно принять его.

### СОХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности, избегайте предварительного прогрева печи и всегда старайтесь заполнять ее. Как можно реже открывайте дверцу, поскольку каждое ее открывание приводит к рассеиванию тепла из внутренней части печи. Для существенного сбережения энергии, выключайте печь за 5–10 минут до запланированного времени окончания приготовления для использования остаточного тепла, которое продолжает вырабатывать печь. Сохраняйте герметические уплотнения в чистоте, это позволит избежать рассеивания тепла из внутренней части печи. В случае если ваш тариф электроэнергии предполагает почасовую оплату, программа «отложенное приготовление» обеспечивает более простой способ сохранения энергии, позволяя переносить процесс приготовления на время действия сниженных тарифов.

## 1.6 Декларация соответствия

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) Союза. Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-СН.АЯ46.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-СН.БЛО8.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025.

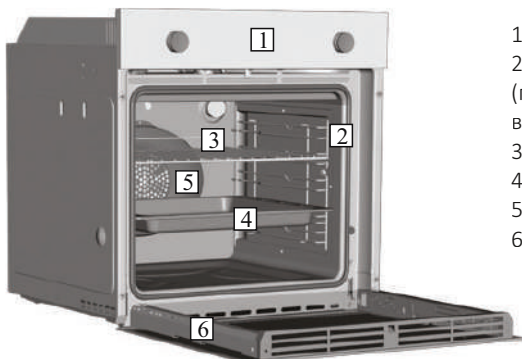
Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [info@haierrussia.ru](mailto:info@haierrussia.ru).

## 2. Описание изделия

---

### 2.1 Общий обзор

---

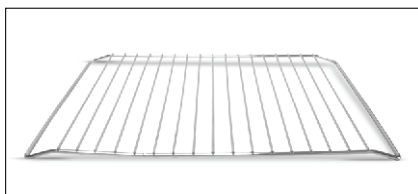


1. Панель управления
2. Расположение решеток- направляющих (поперечная проволочная решетка, если входит в комплект)
3. Металлическая решетка для гриля
4. Поддон для стекания капель
5. Вентилятор (за стальной пластиной)
6. Дверца печи

### 2.2 Дополнительные принадлежности

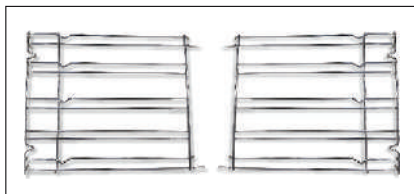
---

#### 1 Металлическая решетка для гриля



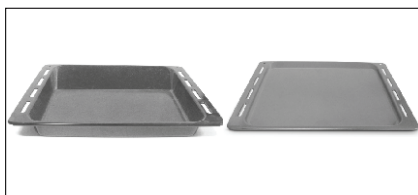
Удерживает противни для выпечки и тарелки.

#### 3 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

#### 2 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

## 2.3 Первое использование

---

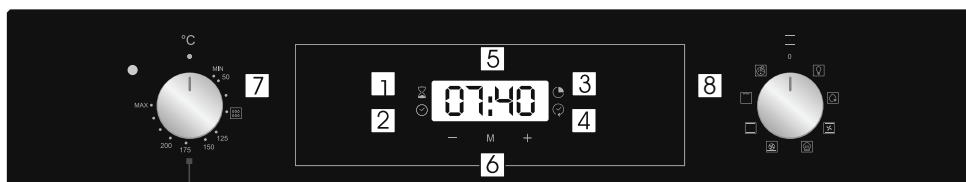
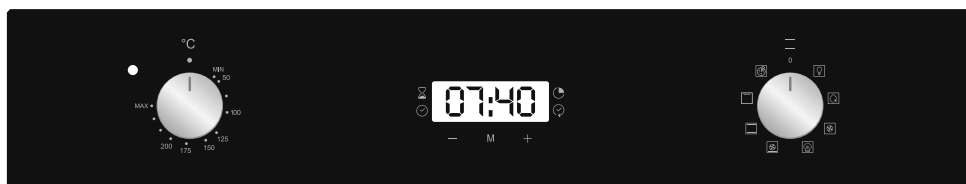
### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Очистите печь перед тем, как использовать ее в первый раз. Протрите внешние поверхности влажной мягкой тканью. Промойте все дополнительные принадлежности и протрите печь изнутри горячей водой с растворенным в ней моющим средством. Установите пустую печь на максимальную температуру и оставьте ее включенной в течение приблизительно 1 часа, это позволит избавиться от остаточного запаха, характерного для новой печи.



## 3. Эксплуатация духовки

### 3.1 Описание дисплея



1. Таймер обратного отсчёта
3. Время приготовления
2. Настройка часов
4. Завершение приготовления
5. Отображение температуры или времени
6. Элементы управления настройкой ЖК-дисплея
7. Ручка термостата
8. Ручка выбора функции

**ВНИМАНИЕ:** первая операция, которая должна быть выполнена после того, как духовка была установлена, или после прерывания электропитания (это распознается пульсирующим дисплеем, который показывает 12.00) – установка правильного времени. Это можно сделать следующим образом.

- Нажмите центральную кнопку.
- Установите время с помощью кнопок “-” и “+”.
- Отпустите все кнопки.

**ВНИМАНИЕ:** Духовка будет работать только при условии, что вы установите часы.

ФУНКЦИЯ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	КАК ВЫКЛЮЧИТЬ	КАКИЕ ФУНКЦИИ ВЫПОЛНЯЕТ	ДЛЯ ЧЕГО НУЖНО
БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните ручку выбора функций до положения «Блокировка от детей».</li> <li>• Нажмите кнопку «+» и удерживайте ее в течение 5 секунд</li> <li>• Функция «Блокировка от детей» будет доступна, когда на экране появится надпись «STOP» / «СТОП»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните левую ручку для выбора функций в положение “Child lock” / «Блокировка от детей» и нажмите и удерживайте кнопку «+» в течение 5 секунд. Индикатор «STOP» исчезнет.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Печь не может быть использована.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Данная функция полезна, если в доме есть дети.</li> </ul>
ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните левую ручку выбора функций до положения «Таймер обратного отсчета».</li> <li>• Задайте время приготовления с помощью кнопок «+» и «-»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите время на 00.00 с помощью левой ручки для выбора функций, и с помощью кнопки «-».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.</li> <li>• Во время работы на дисплее отображается оставшееся время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет использовать печь в качестве будильника, даже если печь выключена.</li> </ul>
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните правую ручку выбора функций до положения функции приготовления.</li> <li>• Поверните левую ручку выбора функций до положения «Длительность приготовления».</li> <li>• Задайте время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».</li> <li>• На экране появится сообщение «Auto».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда время приготовления истечет, печь автоматически выключится, при этом в течение нескольких секунд прозвучит сигнал оповещения. Для более ранней остановки выполнения функций приготовления нужно повернуть ручку выбора функций в положение Выкл или поставить время на 00.00; путем поворота ручки выбора функций в положение «Длительность приготовления» и использования кнопок «+» и «-».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это позволяет предварительно задавать время приготовления, необходимое для выбранного рецепта.</li> <li>• Когда время приготовления будет задано, поверните левую ручку выбора функций в положение Выкл для того, чтобы вернуться к текущему времени.</li> <li>• Для того чтобы посмотреть выбранное время приготовления, поверните левую ручку выбора функций в положение «Длительность приготовления».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для приготовления желаемых рецептов.</li> </ul>
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните правую ручку выбора функций до положения функции приготовления. Поверните левую ручку выбора функций до положения «Завершение приготовления». Задайте время завершения приготовления с помощью кнопок «+» и «-».</li> <li>• На экране появится сообщение «Auto».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда время приготовления истечет, печь автоматически выключится.</li> <li>• Для того, чтобы заранее отключить функцию приготовления, поверните ручку выбора функций в положение Выкл.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это позволяет предварительно задавать нужное время завершения приготовления.</li> <li>• Когда время приготовления будет задано, поверните левую ручку выбора функций в положение Выкл для того, чтобы вернуться к текущему времени.</li> <li>• Для того чтобы посмотреть выбранное время приготовления, поверните левую ручку выбора функций в положение «Завершение времени приготовления»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Например, если для приготовления желаемого блюда требуется 45 минут, и я хочу, чтобы оно было готово к 12.30, в этом случае: в конце заданного времени печь автоматически отключится и прозвучит звуковой сигнал. Выберите желаемую функцию приготовления. Установите длительность приготовления на 45 минут («-» «+»). Установите время окончания на 12:30 («-» «+»). Приготовление автоматически начнется в 11:45 (12:30 минус 45 минут), в конце заданного времени приготовления печь автоматически выключится. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если устанавливается только время окончания приготовления, без указания длительности приготовления, печь включится незамедлительно и отключится в конце заданного времени приготовления.</li> </ul>

## 3.2 Режимы приготовления

Элемент управления	T °C станд.	T °C диап.	Функция ( <i>Зависит от модели духовки</i> )
			<b>ЛАМПА:</b> Включает подсветку в камере.
	40	40 ÷ 40	<b>РАЗМОРОЗКА:</b> При установке рукоятки в данное положение. Вентилятор гоняет воздух с окружающей температурой в камере. Такой режим разморозки позволяет минимизировать изменение свойств продуктов при размораживании.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:</b> Данный режим готовки рекомендуется для птицы, рыбы, выпечки и овощей. Он обеспечивает лучшее проникновение тепла вглубь продукта, что позволяет уменьшить время разогрева или готовки пищи. В данном режиме можно готовить несколько видов пищи одновременно на разных полках. При этом обеспечивается равномерное распределение тепла и предохранение продуктов от перемешивания запахов. Готовка пищи в данном режиме как правило длится на 10 минут дольше, чем в стандартном.
* 	220	50 ÷ 280	<b>ТРАДИЦИОННАЯ:</b> Используются верхний и нижний нагреватели. Предварительный нагрев камеры требует примерно 10 минут. Данный режим идеально подходит для традиционной жарки и выпечки: для бифштексов, ростбифов, бараньих ножек, дичи, хлеба, запеченной пищи в фольге, выпечки коржей и пиццы. Продукт помещают на середину противня, который устанавливают в среднее положение в камере..
	210	50 ÷ 230	<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР:</b> В данном режиме работает только нижний нагреватель. Вентилятор гоняет нагретый воздух в камере. Данный режим готовки идеально подходит для фруктовых пирогов, бисквитов, пирогов и паштетов. Данный режим предохраняет от чрезмерной усушки, обеспечивает хороший подъем теста и приготовление продуктов, подогреваемых с одной стороны. Противень с продуктом устанавливают в нижнее положение.
* 	200	150 ÷ 220	<b>МАСТЕР ВЫПЕЧКИ:</b> Эта функция позволяет готовить полезную пищу, уменьшая количество используемого жира или масла. Комбинация нагревательных элементов с пульсирующим циклом воздуха обеспечивает идеальный результат выпекания.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ГРИЛЬ:</b> Режим гриля должен использоваться только при закрытой двери. В данном режиме работает верхний нагреватель. Температура регулируется с панели управления. Для разогрева нагревателя докрасна требуется примерно 5 минут. Данный режим предназначен для гриля, кебаба и выпечки с корочкой. Белое мясо рекомендуется ставить подальше от гриля. Время готовки при этом будет чуть больше, но мясо будет сочнее. Красное мясо и филе рыбы можно готовить на решётке с установкой снизу противня для жира и сока. Для гриля в духовке предусмотрено два режима работы: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт
	220	50 ÷ 230	<b>PIZZA:</b> Благодаря этой функции горячий воздух циркулирует в духовке, чтобы обеспечить идеальный результат для блюд, таких как пицца или торт.

\*Энергопотребление и энергетический класс в соответствии с EN 60350-1.

## 4. Очистка и уход за печью

### 4.1 Общие замечания по очистке

Жизненный цикл прибора можно увеличить, если регулярно следить за его чистотой. Перед началом очистки печи вручную подождите, пока она остынет. Никогда не используйте для очистки абразивные растворители, металлические щетки или острые предметы, поскольку это приведет к невозможному повреждению эмалированного покрытия. Для очистки используйте только воду, мыло и моющие средства на хлорной основе (аммиак).

#### СТЕКЛЯННЫЕ ЧАСТИ

Стекло дверцы рекомендуется очищать с помощью хорошо поглощающего влагу кухонного полотенца после каждого использования печи. Для удаления стойких пятен можно использовать губку, пропитанную моющим средством, хорошо выжатую, после чего следует смыть пятна водой.

#### УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В случае загрязнения уплотнителя, его также можно очистить слегка смоченной губкой.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите дополнительные принадлежности влажной мыльной губкой, после чего промойте их водой и высушите, избегая использования абразивных моющих средств.




#### ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ КАПЕЛЬ

После использования гриля извлеките поддон из печи. Слейте горячий жир в контейнер и промойте поддон в горячей воде с помощью губки и моющего средства.

В случае если жирные остатки вывести не удалось, замочите поддон в воде с моющим средством. Также вы можете вымыть поддон в посудомоечной машине или воспользоваться моющим средством для печей, представленным в магазинах. Никогда не ставьте грязный поддон обратно в печь.

### 4.2 Функция Hydro Easy Clean (Зависит от модели духовки)

Процедура HYDRO EASY CLEAN использует пар, чтобы удалить оставшийся жир и частицы пищи из духовки.

1. Налейте 300 мл воды в контейнер HYDRO EASY CLEAN на дне духовки.
2. Установите функцию духовки на статический (  ) или нижний (  ) нагревательный элемент.
3. Установите температуру на значок HYDRO EASY CLEAN. 
4. Разрешите программе работать в течение 30 минут.
5. Через 30 минут выключите программу и дайте духовке остыть.
6. Когда прибор остынет, протрите тканью внутренние поверхности духовки.

#### Внимание!

Убедитесь, что прибор остыл, прежде чем прикасаться к нему.

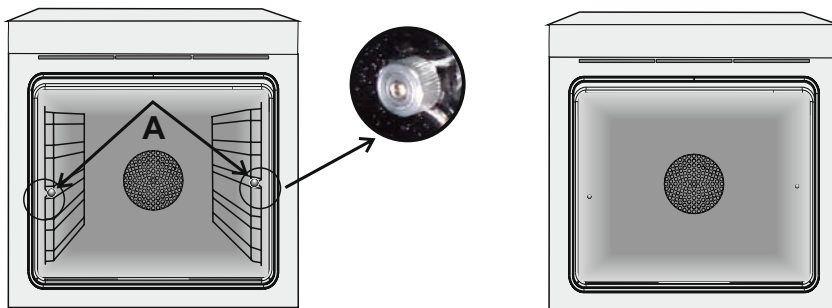
Необходимо соблюдать осторожность со всеми горячими поверхностями, так как существует риск ожогов. Используйте дистиллированную или питьевую воду.



## 4.3 Обслуживание

### СНЯТИЕ И ОЧИСТКА БОКОВЫХ РЕШЁТОК

1. Открутите винты против часовой стрелки.
2. Вытяните боковые решётки.
3. Тщательно вымойте решётки и немедленно вытрите их насухо.
4. Установите решётки обратно и закрепите их винтами.



### СНЯТИЕ ДВЕРНОГО СТЕКЛА

1. Откройте переднюю дверь.
2. Откройте зажимы дверных петель с обеих сторон, отжав их аккуратно вниз.
3. Замените стекло и соберите дверь в обратном порядке.

## СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

1. Откройте дверцу печи.

2.3.4. Заблокируйте шарниры, удалите винты и снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх.

5.6. Удалите стекло, аккуратно вынув его из дверцы печи (Внимание: в пиролитических печах, также удалите второе и третье стекло (при их наличии)).

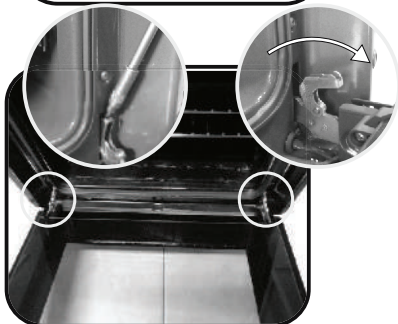
7. По завершении очистки или замены установите все части на место в обратном порядке.

На всех стеклах, обозначение «Pyro» должно быть легко читаемым и расположено с левой части дверцы, рядом с левым шарниром. Таким образом, напечатанный на первом стекле значок будет расположен внутри дверцы.

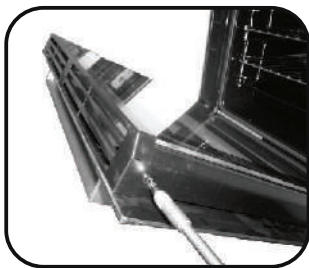
1.



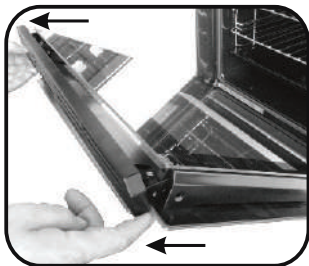
2.



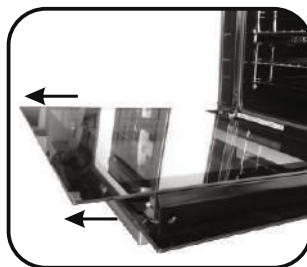
3.



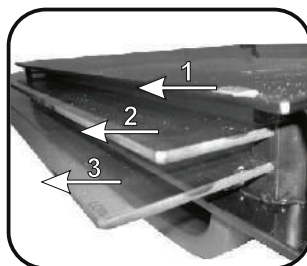
4.



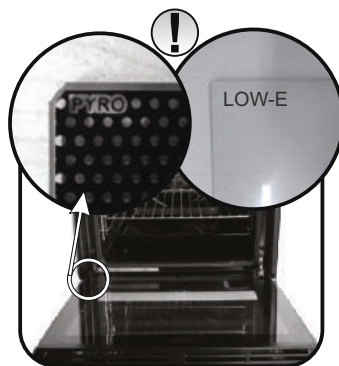
5.



6.



7.



## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

1. Отключите печь от источника питания.
2. Снимите защитное стекло, вывинтите лампочку и замените ее на новую лампочку того же типа.
3. После замены неисправной лампочки, установите на место защитное стекло.



## 5. Поиск и устранение неисправностей

### 5.1 Часто задаваемые вопросы

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не греет	Часы не настроены	Настройте часы
Печь не греет	Включена блокировка от детей	Отключите блокировку от детей
Печь не греет	Функция приготовления и температура не были заданы	Убедитесь в том что все необходимые настройки выполнены верно
Сенсорный дисплей не реагирует	На панель дисплея попал пар или конденсат	Очистить микрофибровой салфеткой панель, чтобы удалить слой конденсата

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	HOD-PF08TGB / HOD-PM08TGB / HOD-PM08VGBX
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	2200 Вт
Вес нетто Вес брутто	28,2 / 29,1 / 30,1 кг 29,9 / 30,9 / 32 кг
Размер без упаковки (ВхШхГ)	595x595x568 мм
Размер в упаковке (ВхШхГ)	660x610x670/670/637 мм
Класс энергоэффективности	A (только для РФ)



## ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

### Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)—на сайт [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com),

где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также

найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

Модель : **HOD-PF08TGB, HOD-PM08TGB, HOD-PM08VGBX**

Серийный номер : \_\_\_\_\_

Дата продажи : \_\_\_\_\_



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

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

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