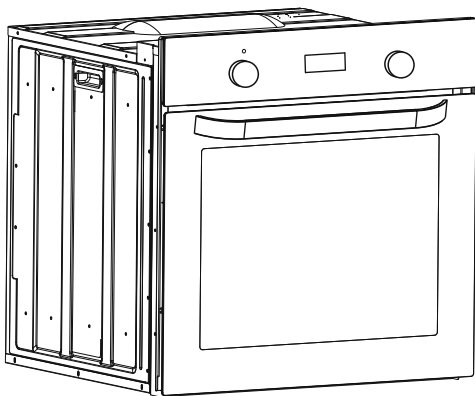


**Встраиваемый электрический
духовой шкаф /
Пайдалану ж ніндегі н саулы
Кіріктірілетін электр духовка/
Вбудовувана електрична
духова шафа**

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



**HOD-P08WGB
HOD-P08TGW
HOD-P08TGBX**

**USER INSTRUCTIONS
OVENS**

GB 02

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ**

RU 16

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ
КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР**

KZ 32

**ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧІВ
ДУХОВІ ШАФИ**

UKR 49

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according to the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.

- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

Summary

General Instructions

6

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management

Product Description

8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

9

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Hydro Easy Clean Function
- 4.3 Maintenance
 - Removing and cleaning wire racks
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

15

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- Do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- In general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- In case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- The WEEE should not be treated as domestic waste;
- The WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

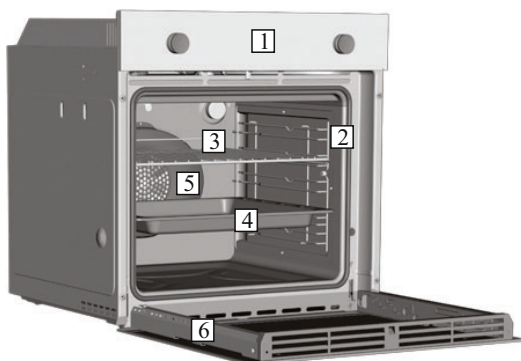
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

2. Product Description

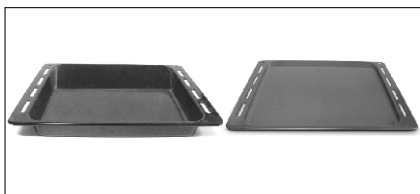
2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

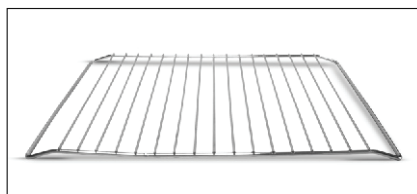
2.2 Accessories

1 Drip pan



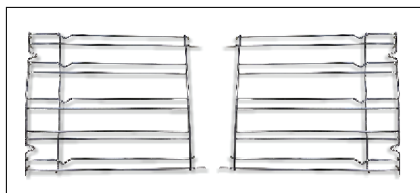
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Lateral Wire Grids



It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

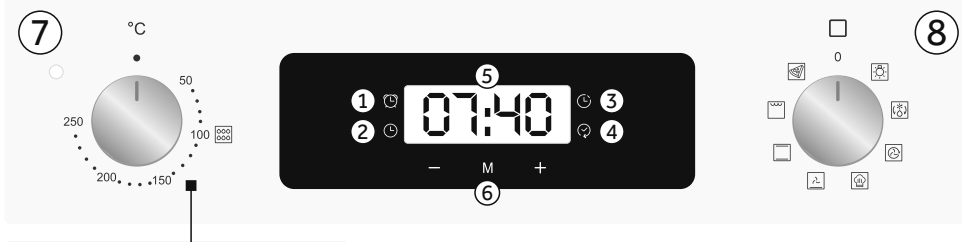
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description







1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob









WARNING: the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. 		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT+ "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C range	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180	50 ÷ 240	CONVECTION+FAN: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	200	150 ÷ 220	MASTER BAKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	50 ÷ 240	CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions.
	220	50 ÷ 230	PIZZA: With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.




DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

4.2 Hydro Easy Clean Function

The HYDRO EASY CLEAN procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN icon 
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

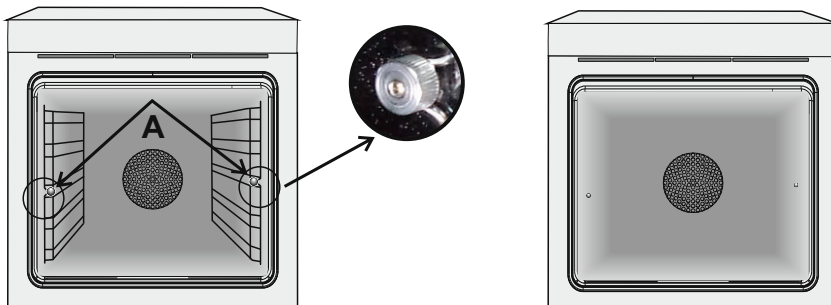
Use distilled or drinkable water.



4.3 Maintenance

REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.

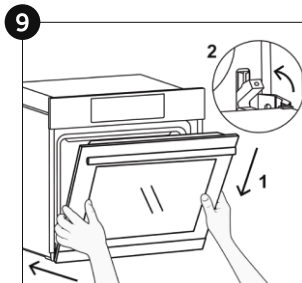
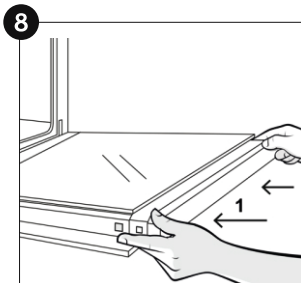
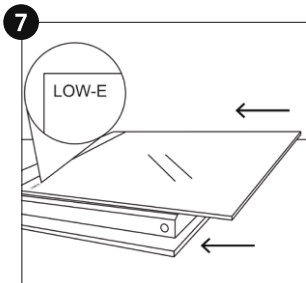
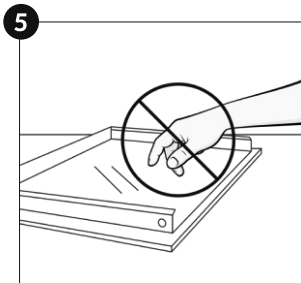
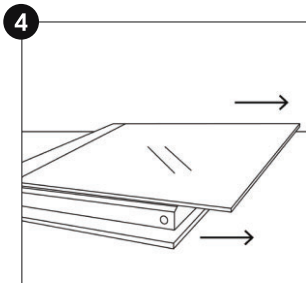
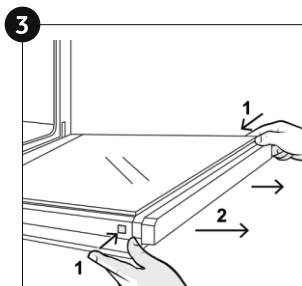
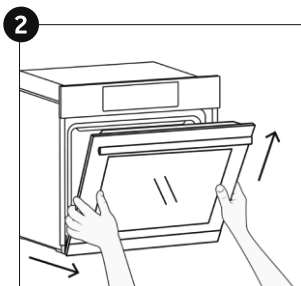
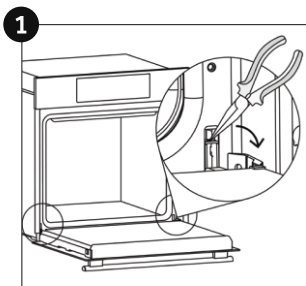


REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the door 90° and pull the hinge fixing tabs toward the outside of the oven.
2. Put the door at a 45° angle, then pull the door forwards and upwards at the same time to release it. Remove the oven door and place it on a cushioned surface (e.g. on top of a piece of fabric) with the handle facing down.
3. Press the two buttons on the left and right at the same time and pull the upper door cover towards you to remove it.
4. Carefully remove the glass inside the oven, holding it firmly with two hands and placing it on a soft, flat surface.
5. If there are glass panels in between, remove them and place them on a soft surface. ATTENTION: the outer panel of glass is not removable.
6. Clean the glass with a soft cloth using an appropriate cleaning product.
7. After cleaning, reassemble the parts in the opposite order to removal. On all glass panels, the "Low-E" indication must be correctly legible and positioned on the left side of the door, near the left side hinge. This ensures that the printed label on the first glass panel remains inside the door.
8. Refit the oven door cover by pushing inwards until you hear the two side buttons click into place.
9. Holding the door at 45°, simultaneously insert the right and left male parts of the hinge into the holes of the hinges released, until you hear them click in place. Bring the door to an angle of 90° and lock the fixing tabs in place by pushing them towards the inside of the oven.



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct

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.

Общие инструкции	1.1 Указания по безопасности
20	1.2 Электрическая безопасность
	1.3 Рекомендации
	1.4 Установка
	1.5 Утилизация отходов
	1.6 Декларация соответствия

Описание изделия	2.1 Общий обзор
22	2.2 Дополнительные принадлежности
	2.3 Первое использование
	Использование печи

Использование печи	3.1 Описание дисплея
23	3.2 Режимы приготовления

Очистка и уход за печью	4.1 Общие замечания по очистке
26	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
29	

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 нейтралем. 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 прогревания печи и всегда старайтесь заполнять ее. Как можно реже открывайте дверцу, поскольку каждое ее открытие 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

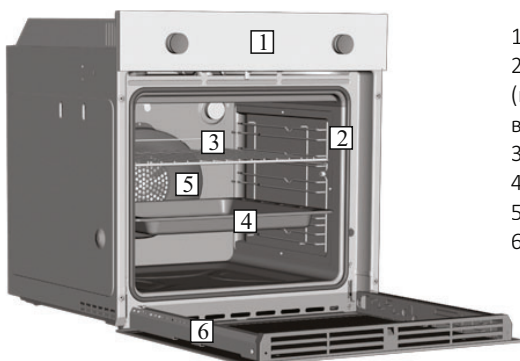
Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) Союза. Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-СН. АЯ46. В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-СН.БЛ08.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.

2. Описание изделия

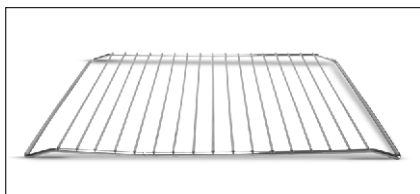
2.1 Общий обзор



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

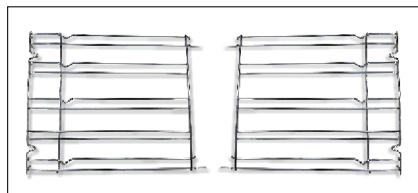
2.2 Дополнительные принадлежности

1 Металлическая решетка для гриля



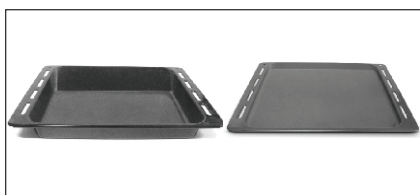
Удерживает противни для выпечки и тарелки.

3 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

2 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

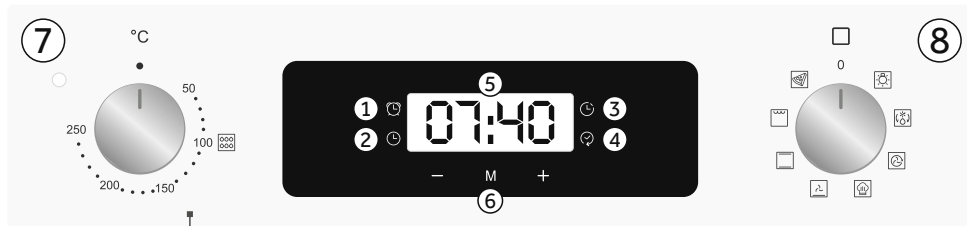
2.3 Первое использование

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 мощным 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. Использование печи

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"> • Поверните ручку выбора функций до положения «Блокировка от детей». • Нажмите кнопку «+» и удерживайте ее в течение 5 секунд • Функция «Блокировка от детей» будет доступна, когда на экране появится надпись «STOP» / «СТОП» 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Печь не может быть использована. 	<ul style="list-style-type: none"> • Данная функция полезна, если в доме есть дети.
ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА 	<ul style="list-style-type: none"> • Поверните левую ручку выбора функций до положения «Таймер обратного отсчета». • Задайте время приготовления с помощью кнопок «+» и «-» 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите время на 00.00 с помощью левой ручки для выбора функций, и с помощью кнопки «-». 	<ul style="list-style-type: none"> • По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. • Во время работы на дисплее отображается оставшееся время. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволяет использовать печь в качестве будильника, даже если печь выключена.
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 	<ul style="list-style-type: none"> • Поверните правую ручку выбора функций до положения функции приготовления. • Поверните левую ручку выбора функций до положения «Длительность приготовления». • Задайте время приготовления с помощью кнопок «+» и «-». • На экране появится сообщение «Auto». 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 «-». 	<ul style="list-style-type: none"> • Это позволяет предварительно задавать время приготовления, необходимое для выбранного рецепта. • Когда время приготовления будет задано, поверните левую ручку выбора функций в положение ВЫКЛ для того, чтобы вернуться к текущему времени. • Для того чтобы посмотреть выбранное время приготовления, поверните левую ручку выбора функций в положение «Длительность приготовления». 	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления желаемых рецептов.
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 «-». • На экране появится сообщение «Auto». 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда время приготовления истечет, печь автоматически выключится. • Для того, чтобы заранее отключить функцию приготовления, поверните ручку выбора функций в положение ВЫКЛ. 	<ul style="list-style-type: none"> • Это позволяет предварительно задавать нужное время завершения приготовления. • Когда время приготовления будет задано, поверните левую ручку выбора функций в положение ВЫКЛ для того, чтобы вернуться к текущему времени. • Для того чтобы посмотреть выбранное время приготовления, поверните левую ручку выбора функций в положение «Завершение времени приготовления» 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

3.2 Режимы приготовления

Элемент управления	T °C станд.	T °C диап.	Функция (Зависит от модели духовки)
			ЛАМПА: Включает подсветку в камере.
	40	40 ÷ 40	РАЗМОРОЗКА: 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	50 ÷ 240	МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 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.
* 	200	150 ÷ 220	МАСТЕР ВЫПЕЧКИ: Эта функция позволяет готовить полезную пищу, уменьшая количество используемого жира или масла. Комбинация нагревательных элементов с пульсирующим циклом воздуха обеспечивает идеальный результат выпекания.
	210	50 ÷ 230	НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР: 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.
* 	220	50 ÷ 240	ТРАДИЦИОННАЯ: 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, запекания пищи в фольге, выпечки коржей и пиццы. Продукт помещают на середину противня, который устанавливают в среднее положение в камере..
	L3	L1 ÷ L5	ГРИЛЬ: 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.
	220	50 ÷ 230	PIZZA: 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.

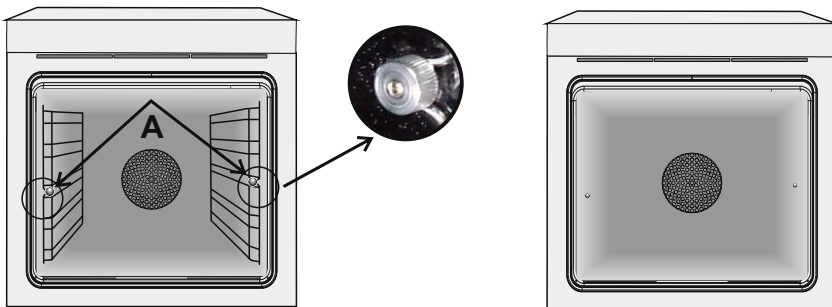
Необходимо соблюдать осторожность со всеми горячими поверхностями, так как существует риск ожогов. Используйте дистиллированную или питьевую воду.



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.

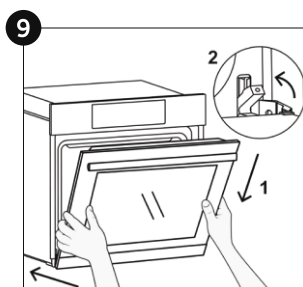
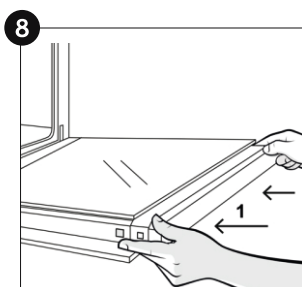
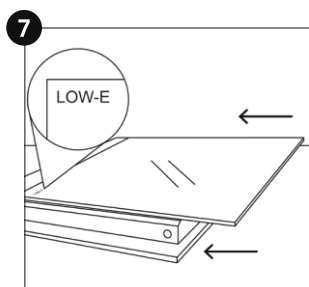
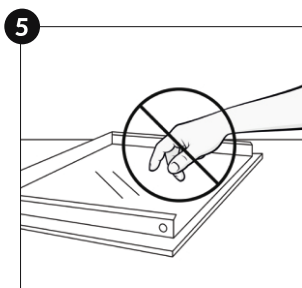
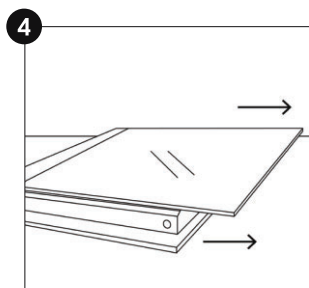
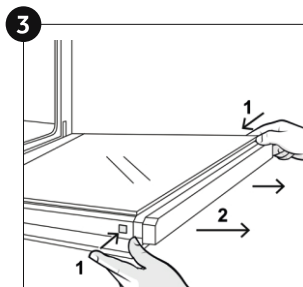
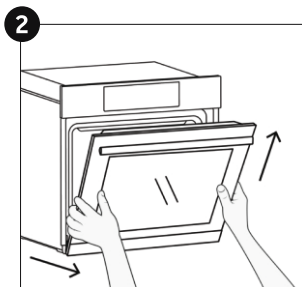
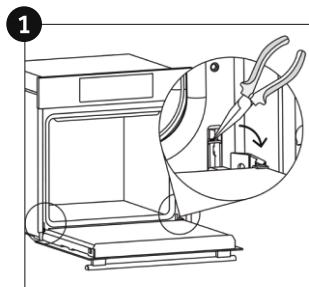


СНЯТИЕ ДВЕРНОГО СТЕКЛА

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.

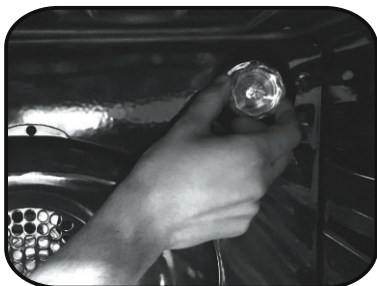
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

1. Откройте дверцу на 90° и потяните фиксирующие выступы петель к наружной части духового шкафа.
2. Расположите дверцу под углом 45°, после чего потяните ее одновременно вперед и вверх для отсоединения. Снимите дверцу духового шкафа и поместите ее на мягкую поверхность (например, на ткань) ручкой вниз.
3. Нажмите одновременно две кнопки с левой и правой стороны и потяните верхнюю накладку дверцы на себя для снятия.
4. Осторожно извлеките стекло из духового шкафа, крепко удерживая его двумя руками, и поместите на мягкую и ровную поверхность.
5. Если посередине находятся стеклянные панели, извлеките их и поместите на мягкую поверхность. **ВНИМАНИЕ!** Внешняя стеклянная панель несъемная.
6. Очистите стекло мягкой тканью с использованием надлежащего чистящего средства.
7. После очистки выполните сборку всех частей в порядке, обратном процессу разборки. Надпись «Low-E» должна быть разборчивой на всех стеклянных панелях. Она должна быть расположена на левой стороне дверцы рядом с левой петлей. Благодаря этому отпечатанная этикетка на первой стеклянной панели останется внутри дверцы.
8. Установите на место накладку дверцы духового шкафа и нажимайте на нее до щелчка двух боковых кнопок.
9. Удерживая дверцу под углом 45°, вставьте одновременно правую и левую охватываемые части петли в отверстия снятых петель для фиксации до щелчка. Расположите дверцу под углом 90° и закрепите фиксирующие выступы в нужном положении по направлению к внутренней части духового шкафа.



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-P08WGB HOD-P08TGW HOD-P08TGBX
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.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-P08WGB, HOD-P08TGW, HOD-P08TGBX**

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.

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

- Тамақ пісіру кезінде конденсация салдарынан пеш қуысында немесе есіктің шынысында ылғал жиналуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай. Осы әсерді азайту үшін қуатты қосқаннан кейін, тағамды пештің ішіне салудан бұрын 10-15 минут күтіңіз. Кез келген жағдайда пеш тамақ пісіру температурасына жеткенде, конденсация кетеді.
- Көкөніс пісіргенде, оларды ашық науаға қоюдың орнына қақпағы бар ыдысқа салу керек.
- Пісіріп болғаннан кейін, тамақты 15/20 минуттан астам пеш ішінде қалдырмаңыз.
- ЕСКЕРТУ. Құрылғы және оның қол тигізетін ашық жерлері пайдаланудың уақытында қызады. Кез келген қызып тұрған беттерге жанасудан сақ болыңыз.
- ЕСКЕРТУ: пеш қолданылып жатқанда, қолжетімді бөліктер ыстық болуы мүмкін. Балаларды қауіпсіз жерде ұстау керек.
- ЕСКЕРТУ. Шамын ауыстырмас бұрын электр тоғы соқпауы үшін, құрылғының қуат көзінің ажыратылғанына көз жеткізіп алыңыз.
- ЕСКЕРТУ. Температуралық үзгіштің кездейсоқ босатылуымен байланысты қауіпті жағдайлардың орын алмауы үшін, құрылғының қуат көзі ауыстыратын құралы бар, мысалы таймер, сыртқы қуат көзінен жүзеге асырылмауы керек, сондай-ақ құрылғыны тұрақты түрде қосып-ажыратылып тұратын тізбекке қосуға болмайды.
- ЕСКЕРТУ. Автоматты тазарту кезеңін қосудың алдында:
 - Пештің есіктерін тазалаңыз.
 - Дымдап алынған ысқыштың көмегімен пештің ішіндегі тамақтың ірі және қатып қалған қалдықтарын кетіріңіз. Бұл мақсатқа жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
 - Барлық қосымша керек-жарақтарын және суырма торлардың жиынтығын суырып алыңыз (олар болса).
 - Асүйлік сүлгілерді ішіне салмаңыз.
- Бұл құралды дене, психикалық немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдардың (балаларды қоса) немесе олардың тәжірибесі

немесе білімі болмаса, егер олар құралдың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның бақылауында болмаса немесе құралды пайдалану туралы егжей-тегжейлі түсіндірілмесе, пайдалануына болмайды.

- Балаларды құралмен ойнауына жол бермеу үшін, бақылауда ұстау керек.

- Есіктің әйнектерін доғал немесе түрпілі материалдарды, сондай-ақ металдан жасалған үшкір қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар әйнектің бетін тырнап және уатып тастауы мүмкін.

- Алмалы-салмалы бөліктерін суырып алмас бұрын пеш ажыратылып, ал

тазартқаннан кейін оларды нұсқаулыққа сай орнына салу қажет.

- Бұл пеште етке арналған термометрлерді ғана пайдалануға кеңес беріледі.

- Булы тазартқышты қолдануға рұқсат берілмейді.

- Жапсырмадағы кернеуді, токты және жүктемені көтере алатын және жерге тұйықталған кабельге ашаны қосыңыз. Ұяшық жапсырмада көрсетілген жүктемеге үйлесімді болуы керек және жерге тұйықталған контактісі болуы және жұмыс істеп тұруы тиіс. Жерге тұйықтау өткізгішінің түсі сары-жасыл болады. Бұл жұмысты білікті кәсіби маман ғана орындауы керек. Ұяшық пен құрылғы ашасы бір-біріне үйлесімді болмаса, білікті электр маманынан ұяшықты ауыстырып беруін сұраңыз. Аша мен ұяшық орнатылатын елдегі ток нормаларына сәйкес болуы керек. Омниполярлық ажыратқышты құрылғы мен қуат көзінің арасына қою арқылы қуат көзіне қосылуға болады, ол максималды қосылған жүктемені көтере алады және ағымдағы заңнама талаптарына сәйкес келеді. Жерге тұйықтауға арналған сары-жасыл кабельге ажыратқыш орнатудың керегі жоқ. Құрылғы орнатылғанда, қосылымға пайдаланылған ұяшық немесе омниполярлық ажыратқыш қолжетімді болуы керек.

- Ашаны қолжетімді жерге қою арқылы немесе сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сымға қоқыш жалғау арқылы ажыратуға болады.

- Егер қуат кабелі зақымдалса, өндіруші тарапынан ұсынылған кабельмен немесе арнайы жинақпен алмастырылуы керек немесе тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласуыңыз керек.

Қуат кабелінің түрі H05V2V2-F болуы керек.

- Жоғарыда айтылғандарды орындамаған жағдайда, құрылғыға қауіп төніп, кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.

Тазаламас бұрын шашыраған материалдың артық мөлшері алып тасталуы керек.

- Пиролитикалық тазалау процесі кезінде құрылғының беттері әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алысырақ ұстаған жөн.

- Шамадан тыс ысып кетпеуі үшін құрылғыны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

- Ішіне сөре қойғанда, тежегіш жоғары қарап тұруы керек және қуыстың артқы жағында болуы керек.

Сөре қуысқа толықтай салынуы керек.

- ЕСКЕРТУ: пештің қабырғаларын алюминий фольгамен немесе дүкендерде сатылатын, бір рет қолданылуға арналған қорғағыш материалмен қаптауға болмайды. Алюминий фольга немесе басқа қорғағыш материал пештің ішіндегі ыстық эмальге тиіп тұрады да, еріп, эмальді бүлдіруі мүмкін.

- ЕСКЕРТУ: пеш есігінің тығыздағышын алып тастауға болмайды.

- Аспаптың атаулы жиілігінде жұмыс істеуі үшін қосымша операциялар/теңшеулер талап етілмейді.

- Бұл өнім тек үйде пайдалануға арналған және өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

- Өнім тасымалдауда және оның орауышында көрсетілген белгілерге сәйкес сақталуы керек. Жүктеу, түсіру және тасымалдау кезінде абай болыңыз.

- Тасымалдау және сақтау өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауы керек.

Жалпы нұсқаулықтар

36

- 1.1 Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау
- 1.2 Электр қауіпсіздігі
- 1.3 Кеңестер
- 1.4 Орнату
- 1.5 Қалдықтарды кедеге жарату
- 1.6 Сәйкестігінің декларациясы

Бұйымның сипаттамасы

37

- 2.1 Жалпы шолу
- 2.2 Қосымша керек-жарақтар
- 2.3 Алғашқы пайдалану

Пешті пайдалану

38

- 3.1 Дисплейдің сипаттамасы
- 3.2 Дайындау тәртіптері

Пешті тазарту және күтімі

43

- 4.1 Тазарту жөніндегі жалпы ескертпелер
- 4.2 Aquactiva /Акватива функциясы
- 4.43 Қызмет көрсету
 - Духовка шкафының есіктерін босатып алу
 - Өйнек есікті алу және тазарту
 - Кішкене шамды ауыстыру

Ақауларды іздеу және жою

46

- 5.1 Жиі қойылатын сұрақтар

1. Жалпы нұсқаулықтар

Біздің өнімімізді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Пешіңізді пайдаланған кезде барынша тиімділікке қол жеткізу үшін сізге осы нұсқауды мұқият оқып шығып және болашақта пайдалану үшін ыңғайлы жерде сақтауға кеңес береміз. Пешті орнатудың алдында, жөндеудің қажеттігі пайда болған жағдайда клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарлау үшін, оның сериялық нөмірін жазып алыңыз. Пештен ораған материалын алғаннан кейін, онда тасымалдаған кезде пайда болған бүлінген жерлерінің жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Күмән пайда болған жағдайда пешті пайдалануды тоқтатып және білікті техникалық маманнан кеңес сұраңыз.



Барлық орама материалды (пластикалық пакеттер, полистирол, шегелер) балалардың қол жетпейтін жерде сақтаңыз. Пешті алғаш қосқан кезде сіз пештің маңайындағы оқшаулағыш панельдердегі желімді жабындардың қызуынан пайда болған түтіндеуді байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс, және бұндай жағдайда пештің ішіне тамақ өнімдерін салмас бұрын сіз духовка шкафын қатты қыздырып және түтін тарағанша күтуіңіз керек. Өндіруші осы құжатта мазмұндалған нұсқаулықтар сақталмаған жағдайда жауапкершілік атқармайды.

ЕСКЕРТПЕ. Пештің қызметі, сапасы және қосымша жабдығы сіздің сатып алған пешіңіздің үлігісіне қарай бірін-бірінен өзгеше болуы мүмкін.

1.1 Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

Пешті тек тікелей мақсаты бойынша ғана, яғни тек тамақты дайындау үшін ғана пайдаланыңыз; кез келген басқа мақсатқа, мысалы жылу көзі ретінде қолдану дұрыс емес және, тиісінше қауіпті пайдалану болып есептеледі. Өндіруші дұрыс қолданбау және мақсаты бойынша пайдаланбаудың салдарынан келген кез келген шығын үшін жауап бермейді.

Кез келген электр-тұрмыстық құралдарды пайдалану бірнеше негізді ережелерді сақтауды талап етеді:

- айырды розеткадан суырып алған кезде кабелінен ұстап тартпаңыз;
- құралға қобылығызды немесе аяғыңызды дымқыл күйінде тигізбеңіз.
- әдетте, жалғастырғыштарды, тармақтағыштар мен ұзартқыштарды пайдаланбауға кеңес беріледі;
- дұрыс емес және/немесе нашар жұмыс істеген жағдайда, құралды ажыратыңыз және оны бөлшектеуге тырыспаңыз.

1.2 Электр қауіпсіздігі

БАРЛЫҚ ЭЛЕКТР КӨЗДЕРІНЕ ҚОСУДЫ ТӘЖІРИБЕЛІ ЭЛЕКТРИКТИҢ НЕМЕСЕ БІЛІКТІ ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАНЫҢ ОРЫНДАҒАНЫНА КӨЗ ЖЕТКІЗІҢІЗ.

Пеш қосылатын қуат көзі, құрылғы сол елде орнатылатын елдің аумағында қолданылатын нормативтердің талаптарына сәйкес болуы керек. Өндіруші осы нұсқаулықтарды сақтамаудан болған кез келген бүлінюлер үшін жауап бермейді. Пеш жерге тұйықталған қабырғадағы розеткасы бар қуат көзіне, не көп полюсті ажыратқышқа, елдің аумағында қолданылатын нормативтік талаптарға байланысты, қосылуы керек. Электр қуат көздеріне қосу сәйкесінше сақтандырғыштармен қорғалған болуы, ал пайдаланылатын кабельдердің көлденең қимасы пештің қуат көзіне беру үшін қажетті шарттард қамтамасыз етуі керек.

ҚОСУ

Пеш кабельмен (айырсыз) бірге жиынтықта жеткізіледі, оны фазаларының арасындағы және фазаның және нейтралдың арасындағы 50 Гц жиіліктегі 220–240 В ауыспалы тоқтың қуат көзіне ғана қосқан дұрыс. Пешті қуат көзіне қосудың алдында:

- Өлшеу құралымен көрсетілетін қуат көзінің кернеуін;
- үзгіштің ретке келтірілгенін тексеріп алу қажет.

Пештің жерге тұйықтау кабелі қуат көзінің жерге тұйықтау клеммасына қосылады.

ЕСКЕРТУ

Пешті қуат көзіне қосудың алдында білікті электриктен қуат көзінің жерге тұйықтау кабелінің үздіксіздігін тексеруін сұраңыз. Өндіруші жерге тұйықтаудың дұрыс қосылмауынан болған қандай да бір жазатайым уақиғалар немесе басқа да проблемалар үшін жауап бермейді.

ЕСКЕРТПЕ: Пешке қызмет көрсету қажет болуының ықтималдығы себепті, қабырғада тағы да бір розетканың болғаны дұрыс, егер пешті басқа орынға ауыстыру қажет болса пешті соған қосуға болады. Электр кабелін ауыстыруды тек техникалық қызмет көрсету жөніндегі мамандар не сәйкесінше біліктілікке ие басқа техникалық мамандар ғана жүзеге асыра алады.

1.3 Кеңестер

Пешті әрбір пайдаланудан кейін аздап тазартып алып отыру оны барынша таза ұстауға мүмкіндік береді.

Пештің қабырғаларына алюминилі қабыршық қағазды немесе дүкендерде ұсынылатын басқа да бір рет пайдаланатын жабындарды салмаңыз. Алюминилі қабыршық қағаз, кез келген басқа да қорғаныш заты, эмальдалған ыстық бетке тікелей жанасқан кезде балқып кетуі мүмкін, бұл осы беттің пайдалану қасиетінің нашарлауына алып келеді. Пешіңіздің шамадан тыс қызып кетуіне және тамақты дайындаудың уақытында ластануынан пайда болатын түтіннің иісінің шығуына жол бермеу үшін біз оны өте жоғары температураларда жиі пайдаланбауға кеңес береміз. Одан да температураны аздап азайтып және тамақ дайындаудың уақытын ұзартқан дұрыс. Пешпен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтардан өзге, біз жоғары температуралардың әсеріне төзімді ыдыс пен пісіруге арналған қалыптарды ғана пайдалануға кеңес береміз.

1.4 Орнату

Орнату өндірушінің міндетіне кірмейді. Дұрыс орнатылмауына байланысты орын алған қателерді түзету үшін өндірушінің көмегі қажет болған жағдайда, бұндай көмектің кепілдікті міндеттемелерге кірмейтірін ескеру қажет. Білікті мамандарға арналған, орнату жөніндегі нұсқаулықтың барлық талаптарын орындау қажет. Дұрыс орнатпауынан келуіне немесе адамдар мен жануарлардың жарақат алуына немесе материалдық құндылықтардың бүлінуіне себеп болуы мүмкін. Өндіруші бұндай бүлінулер үшін жауап бермейді.

Пеш соған орнатылатын асуылық жабдықтың жиынтығы кем дегенде 70°C температураға шыдайтын материалдан жасалған болуы керек.

Пешті биік тіреуге немесе үстелдің үстіңгі тақтайының астына орнатуға болады. Пешті бекітудің алдында сіз бұл орында пешті салқындату және оның ішкі бөліктерін қорғау үшін талап етілетін ауаның тиісті түрде айналуын қамтамасыз ететін жақсы желдетудің бар екеніне көз жеткізіп алуыңыз керек. Бекітудің түріне қарай соңғы бетте көрсетілген сәйкесінше тесіктерді жасаңыз.

1.5 Қалдықтарды кәдеге жарату және қоршаған ортаны қорғау.



Бұл құрал ЕО 2012/19/EU электр және электронды жабдықты кәдеге жарату туралы директивасының (WEEE) талаптарына сәйкес таңбаланған. Электр және электронды жабдықтың қалдықтары ластаушы заттардан да (қоршаған ортаға жағымсыз салдарлары болуы мүмкін), сондай-ақ негізгі тораптардан да (олар қайта пайдаланылуы мүмкін) тұрады. Электр және электронды жабдықтың қалдықтары барлық ластаушы заттарын жойып және барлық материалдарын қайта өңдеу арқылы кәдеге жаратудың рәсімдерінен дұрыс өтуі маңызды. Тіпті жекелеген тұлғалар да кәдеге жаратылатын электр және электронды жабдықтың экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз етуде маңызды рөл атқаруы мүмкін; бірнеше негізгі ережелерді орындау маңызды болып табылады:

- Электр және электронды жабдықтың қалдықтарына әдеттегі тұрмыстық қалдықтар сияқты қарауға болмайды.
- Электр және электронды жабдықтың қалдықтары қалалық әкімшіліктің немесе ресми тіркелген компанияның басқаруындағы арнайы қабылдау орындарына тапсырылуы керек.

Көптеген елдерде электр және электронды жабдықты кәдеге жарату жөніндегі ірі компаниялар жабдықты үйден тасып әкетуді ұйымдастыруы мүмкін. Жаңа электр тұрмыстық жабдықты сатып алған кезде, сатып алынатын құралдың сыныбына жататын және осындай қызметтерді орындауға арналған ескі жабдықты сатушыға тапсыруға болады, ол бұндай жабдықты қабылдап алуға міндетті.

САҚТАУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Мүмкіндігінше, пешті алдын ала қыздырмаңыз және әрқашан оны толтыруға тырысыңыз. Есікті мүмкіндігінше сирек ашыңыз, өйткені оны әрбір ашқан сайын пештің ішкі бөлігіндегі жылудың тарап кетуіне әкеледі. Энергияны елеулі түрде үнемдеу үшін, пешті дайындауды аяқтаудың жоспарланған уақытына 5-10 минут қалғанда өшіріп отырыңыз, пештен шығатын қалдықты жылуды пайдаланыңыз. Саңылаусыз тығыздауышты таза ұстаңыз, бұл пештің ішкі бөлігіндегі жылуды тарап кетуінен сақтайды. Егер сіздің электр энергияңыздың тарифі сағат бойынша төлеуге арналған болса, «кейінге қалдырылған дайындау» бағдарламасы дайындаудың үдерісін төмендетілген тарифтердің уақытына ауыстыруға мүмкіндік бере отырып, энергияны сақтаудың неғұрлым оңай тәсілін қамтамасыз етеді.

1.6 Сәйкестігінің декларациясы

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭО RU C-CN.АЯ46.В.13473/20 08.05.2020 ж. 07.05.2025 дейін жарамды.
Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025 дейін жарамды.
Сәйкес келу сертификатының көшірмесін Сіз тауарды сатып алған дүкеннен немесе info@haierrussia.ru электронды поштасына сауалды жазу арқылы ала аласыз.

2. Бұйымның сипаттамасы

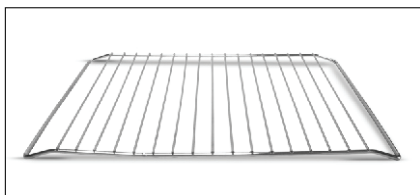
2.1 Жалпы шолу



1. Басқару панелі
2. Бағыттаушы - торлардың орналасуы (көлденең сымды тор, егер жиынтыққа енетін болса)
3. Грильге арналған металды тор
4. Тамшылардың сорғалауына арналған поддон
5. Желдеткіш (болат тілімшенің артында)
6. Пештің есігі

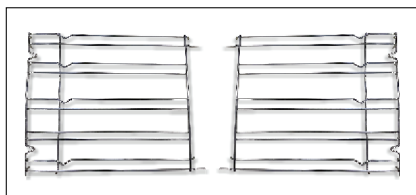
2.2 Қосымша керек-жарақтар

1 Грильге арналған металды тор



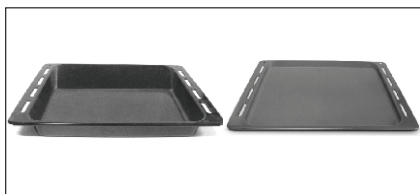
Пісіруге арналған жайпақ табаларды және сорғалағап тамшыларды жинайды. тәрелкелерді ұстап тұрады.

3 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

2 Тамшылардың сорғалауына арналған поддон



Грильде тамақ дайындаған уақытта сорғалағап тамшыларды жинайды.

Назар аударыңыз! Жеткізудің жиынтығы сіздің дүховка шкафыңыздың моделіне байланысты болады және барлық модельдер үшін бірдей емес.

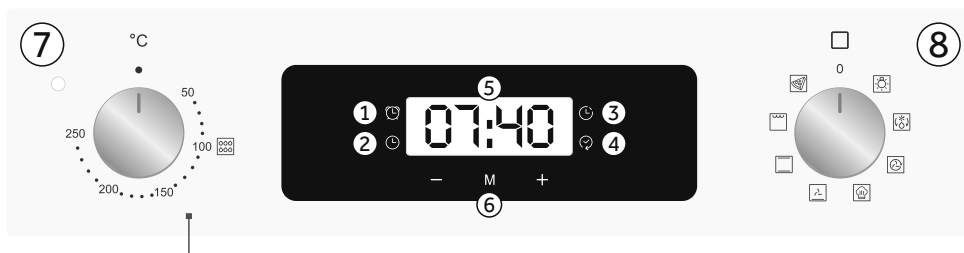
2.3 Алғашқы пайдалану

АЛДЫН АЛА ТАЗАРТУ

Пешті алғаш рет пайдаланудың алдында оны тазалап алыңыз. Сыртқы беттерін дымды жұмсақ матамен сүртіп шығыңыз. Барлық қосымша керек-жарақтарын жуып-шайып және жуғыш құрал салынған ыстық сумен пешті ішінен сүртіп шығыңыз. Бос пешті барынша жоғары температураға қойып және оны шамамен 1 сағаттай қосып қойыңыз, бұл жаңа пешке тән болатын иісін кетіруге мүмкіндік береді.

3. Пешті пайдалану

3.1 Дисплейдің сипаттамасы



1. Кері есептеу таймері
2. Сағат параметрі
3. Пісіру уақыты
4. Пісіру аяқталды
5. Температура немесе сағат дисплейі
6. СК дисплейді реттеуді басқару элементтері
7. Термостатты таңдау тұтқасы
8. Функцияны таңдау тұтқасы









ЕСКЕРТУ: пешті орнатқаннан кейін немесе қуат көзі үзілгеннен кейін орындалатын алғашқы Жұмыс (бұл бүлкілдеп және 12:00 сағатты көрсететін дисплей) дұрыс уақытты белгілеу болып табылады. Оған мына жолмен жетуге болады.

- Ортаңғы түймені басыңыз.
- «-» және «+» түймелерімен уақытты орнатыңыз.
- Барлық түймелерді босатыңыз.

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ: Пештек сағат орнатылғанда ғана жұмыс істейді.

АТҚАРЫМЫ	ҚАЛАЙ ҚОСАДЫ	ҚАЛАЙ СӨНДІРЕДІ	ҚАНДАЙ ҚЫЗМЕТТЕРДІ ОРЫНДАЙДЫ	НЕ ҮШІН ҚАЖЕТ
<p>БАЛАЛАРДАН ОҚШАУЛАУ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Атқарымды таңдаудың тұтқасын «Балалардан оқшаулау» қалпына дейін бұраңыз. • «+» батырмасын басып және оны 5 секунд ұстап тұрыңыз. • «Балалардан оқшаулау» қызметі, экранда «STOP» / «СТОП» жазуы пайда болған кезде қосылады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Атқарымды таңдаудың сол жақ тұтқасын «Child lock» / «Балалардан оқшаулау» қалпына бұрап және «+» батырмасын басып және 5 секунд ұстап тұрыңыз. • «STOP» индикаторы жоғалады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пешті пайдалана алмайды. 	<ul style="list-style-type: none"> • Бұл қызмет, егер үйде балалар болса, тиімді.
<p>КЕРІ САНАУ ТАЙМЕРІ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Атқарымды таңдаудың сол жақ тұтқасын «Кері санау таймері» қалпына дейін бұраңыз. • Дайындаудың уақытын «+» және «-» батырмаларының көмегімен белгілеңіз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Атқарымды таңдаудың сол жақ тұтқасының көмегімен және «-» батырмасының көмегімен уақытты 00.00-ге белгілеңіз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі. Жұмыс істеп уақытта дисплейде қалған уақыт көрсетіледі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пешті, тіпті егер пеш өшірілген болса да, оятқыш ретінде пайдалануға мүмкіндік береді.
<p>ДАЙЫНДАУДЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Атқарымын таңдаудың оң жақ тұтқасын дайындау қызметінің қалпына дейін бұраңыз. • Атқарымын таңдаудың сол жақ тұтқасын «Дайындаудың ұзақтығы» қалпына дейін бұраңыз. • Дайындаудың уақытын «+» және «-» батырмаларының көмегімен белгілеңіз. • Экранда «Auto» хабарламасы пайда болады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дайындаудың уақыты аяқталған кезде, пеш автоматты түрде сөнеді, бұл кезде бірнеше секундтың ішінде хабарлау сигналы естіледі. Дайындау қызметін орындауды ертерек тоқтату үшін атқарымды таңдаудың тұтқасын СӨНДІРУ қалпына бұрау немесе атқарымды таңдаудың тұтқасын «Дайындаудың ұзақтығы» қалпына бұрау және «+» және «-» батырмаларын пайдалану арқылы уақытты 00.00-ге қою керек. 	<ul style="list-style-type: none"> • Бұл таңдалған рецепт үшін қажетті дайындаудың уақытын алдын ала белгілеуге мүмкіндік береді. Дайындаудың уақыты белгіленген кезде, атқарымды таңдаудың сол жақ тұтқасын, ағымдағы уақытқа қайта оралу үшін, СӨНДІРУ қалпына дейін бұраңыз. Таңдалған дайындаудың уақытын қарау үшін, атқарымды таңдаудың сол жақ тұтқасын «Дайындаудың ұзақтығы» қалпына бұраңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Қажетті рецепттерді дайындау үшін.
<p>ДАЙЫНДАУДЫ АЯҚТАУ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Атқарымын таңдаудың оң жақ тұтқасын дайындау қызметінің қалпына дейін бұраңыз. • Атқарымын таңдаудың сол жақ тұтқасын «Дайындауды аяқтау» қалпына дейін бұраңыз. • Дайындауды аяқтаудың уақытын «+» және «-» батырмаларының көмегімен белгілеңіз. • Экранда «Auto» хабарламасы пайда болады. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дайындаудың уақыты аяқталған кезде, пеш автоматты түрде сөнеді. • Дайындаудың атқарымын алдын ала сөндіру үшін атқарымды таңдаудың тұтқасын СӨНДІРУ қалпына бұраңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Бұл дайындауды аяқтаудың қажетті уақытын алдын ала белгілеуге мүмкіндік береді. • Дайындаудың уақыты белгіленген кезде, атқарымды таңдаудың сол жақ тұтқасын, ағымдағы уақытқа оралу үшін, СӨНДІРУ қалпына бұраңыз. • Таңдалған дайындаудың уақытын қарау үшін, атқарымды таңдаудың сол жақ тұтқасын «Дайындаудың уақытын аяқтау» қалпына бұраңыз 	<ul style="list-style-type: none"> • Мысалы, егер қалаған тағамды дайындау үшін 45 минут қажет болса, және мен оның 12.30-ға қарай дайын болғанын қаласам, бұл жағдайда: белгіленген уақыттың соңында пеш автоматты түрде сөнеді және дыбыстық сигнал естіледі. Қалаған дайындау қызметін таңдаңыз. Дайындаудың ұзақтығын 45 минутқа белгілеңіз («-» «+»). Аяқтаудың уақытын 12:30-ға белгілеңіз («-» «+»). Дайындау 11:45-те автоматты түрде басталады (12:30 минус 45 минут), дайындаудың белгіленген уақытының соңында пеш автоматты түрде сөнеді. ЕСКЕРТУ. Егер, дайындаудың ұзақтығын көрсетпей, дайындауды аяқтаудың уақыты ғана белгіленсе, пеш дереу қосылып және дайындаудың белгіленген уақытының соңында сөнеді.

3.2 Дайындау тәртіптері

Функцияның белгісі	T °C әдепкі	T °C ауқымы	Модельге сәйкес функциялар
			Жарықтануды қосады
	40	40 ÷ 40	ЖІБІТУ: Бұл режим орнатылған кезде мұздалған өнімдердің сапасына зиян келтірмей олардың құрамын өзгертпей бірнеше минуттың ішінде еріту мақсатында бөлмелік температурада вентилятор іштегі ауаны айналдырады.
	180	50 ÷ 240	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙЛІ: Біз сізге осы режимді тауықты, әртүрлі тоқаштарды және көкөністерді әзірлегенде қолдануға ұсыныс береміз. Ыстықтың жақсы көтерілуіне байланысты, алдын ала қыздыру және дайындау уақытын да азайтады. Бірден әртүрлі тағамдарды әр деңгейде дайындауға, алдын ала қыздырумен немесе қыздырусыз болады. Бұл режим ыстықты түрлендіреді сондықтан иістер араласпайды. Бір уақытта бірнеше тағамды дайындағанда уақытты 10 минут артық қосқаныңыз жөн.
	200	150 ÷ 220	MASTER BAKE: Бұл функция майдың мөлшерін азайту арқылы денсаулыққа пайдалы жолмен тамақ әзірлеуге мүмкіндік береді. Қыздырғыш элементтердің ауаның бүлкілдеу циклімен үйлесуі керемет пісіру нәтижесін қамтамасыз етеді.
	210	50 ÷ 230	ТҮПТІҢ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ + ЖЕЛДЕТКІШ (а): Төменгі қыздыру элементі конвекциямен бірге қолданылады, ол духовканың ішіндегі ауаның айналымын қамтамасыз етеді. Бұл режим қаптама қамырдан жасалған тағамдар, тарталет және паштеттер әзірлеуге өте ыңғайлы. Көйіп кетуден сақтайды және бәліш, нан және басқа да төменгі деңгейде әзірленетін тағамдардың көтерілуіне ықпал жасайды. Тағамды төменгі деңгейге орналастырыңыз.
	220	50 ÷ 240	ДӘСТҮРЛІ: Жоғарғы және төменгі қыздыру бөлшектері қолданылады. Алды ала духовканы қыздырыңыз, шамамен 10 минуттай уақыт. Режим дәстүрлі қуыру және пісіру үшін өте тиімді. Сыыр еті, бұзау еті және шошқа етін қуырғанға, ростбиф, қойдың аяғын, жабайы құс етін, нан, фольгаға оралған тағамдарды, қаптама қамырдан жасалған тағамдарды дайындағанға өте қолайлы. Тағамды духовканың ішіне ортаңғы деңгейіне қойыңыз.
	L3	L1 ÷ L5	ГРИЛЬ: есігін жауып грильді пайдаланыңыз. Жоғарғы қыздырғыш элемент жеке пайдаланылады, және сіз температураны реттей аласыз. Қыздырғыш элементтерді қып-қызыл болғанша қыздыру үшін пешті алдын ала бес минут қыздыру керек. Бұл қызметі рашпердегі тағамдарды, кебабтарды және қабығымен пісірілетін тағамдарды сәтті дайындауға кепілдік береді. Ақ етті грильден алысырақ орналастырған дұрыс; дайындаудың уақыты артады, есесіне ет дәмді болады. Сіз қызыл етті және балықтың жон етін, сұйығы ағу үшін астынан поддонды қойып, сөреге салуыңызға болады. Гриль функциясы 200 ° C максималды температурада пайдаланылуы тиіс
	220	50 ÷ 230	Пицца режимі: Бұл режимде ауа духовканың ішінде жақсы алмасады, сондықтан пицца немесе итальяндық бәліш focaccia сияқты тағамдарды әзірлегенде керемет нәтижеге қол жеткізесіз.

* Энергияны тұтыну сыныбын анықтау үшін қолданылатын CENELEC EN 60350-1 талаптарына сәйкес тестіленген.

4. Пешті тазарту және күтімі

4.1 Тазарту жөніндегі жалпы ескертпелер

Құралдың тазалығын үнемі қадағалап отырса, оның қызмет ету мерзімін ұзартуға болады. Пешті қолмен тазартудың алдына, ол салқындағанша тосыңыз. Ешқашан тазарту үшін түрпілі еріткіштерді, металдан жасалған щеткаларды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл эмальдалған жабынын қалпына келместей етіп бүлінуіне әкеледі. Тазарту үшін тек суды, сабында және хлорлы негіздегі жуғыш құралдарды (аммиак) пайдаланыңыз.

ӘЙНЕК БӨЛІКТЕРІ

Есіктің әйнегін пешті әрбір пайдаланғаннан кейін ылғалды жақсы сіңіріп алатын асүй сүлгісінің көмегімен тазартуға кеңес беріледі. Тұрып қалған дақтарды кетіру үшін жуғыш құрал сіңдірілген, жықсылап сығылған ысқышты пайдалануға болады, бұдан кейін дақтарды сумен жуып кетірген дұрыс.

ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ЕСІГІНІҢ НЫҒЫЗДАУЫШЫ

Нығыздауыш ластанған жағдайда, оны аздап сулап алынған ысқышпен тазартуға да болады.

ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша керек-жарақтарды дымды сабынды ысқышпен тазартыңыз, одан кейін оларды сумен жуып-шайып және кептіріңіз, түрпілі жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.


ТАМШЫЛАРДЫҢ АҒУЫНА АРНАЛҒАН ПОДДОН

Грильді пайдаланғаннан кейін поддонды пештен суырып алыңыз. Ыстық майды контейнерге құйып және поддонды ыстық суда ысқыштың және жуғыш құралдың көмегімен жуып-шайыңыз.

Егер майлы қалдықтарды кетіре алмасаңыз, поддонды суда жуғыш құралмен сулап алыңыз. Сондай-ақ сіз поддонды ыдыс-аяқ жуатын машинада жуып тазалай немесе дүкендерде ұсынылған жуғыш құралды пайдалана аласыз. Ешқашан ластанған поддонды пешке қайта салмаңыз.

4.2 Hydro Easy Clean функциясы (үлгі бойынша)

HYDRO EASY CLEAN процедурасы пештен май мен тамақ қалдықтарын кетіруге көмектесетін буды пайдаланады.

1. Пештің түбіндегі HYDRO EASY CLEAN контейнеріне 300 мл су құйыңыз.
2. Пештің функциясын тұрақты () немесе төменгі () жылытқышқа орнатыңыз.
3. Температураны HYDRO EASY CLEAN белгішесіне орнатыңыз. 
4. Бағдарламаның 30 минут жұмыс істеуіне мүмкіндік беріңіз.
5. 30 минуттан кейін бағдарламаны өшіріп, пешті суытыңыз.
6. Құрылғы салқындаған кезде пештің ішкі беттерін шүберекпен тазалаңыз.)

Ескерту

Құрылғыны ұстамас бұрын оның салқындағанына көз жеткізіңіз.

Барлық ыстық беткі қабаттарынан абай болу керек, өйткені күйіп қалу қаупі бар.

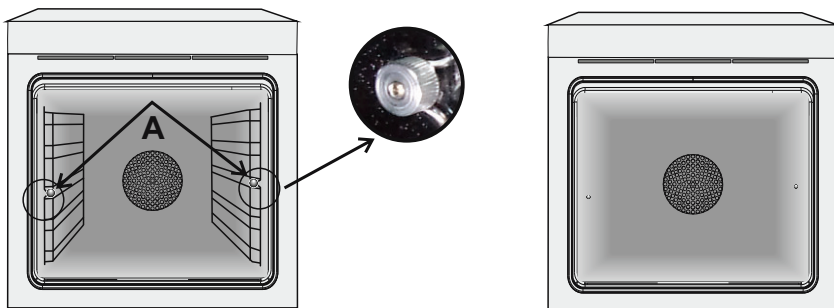
Тазартылған немесе ішуге жарамды суды қолданыңыз.



4.3 Техникалық қызмет көрсету

САҚТАНДЫРУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

1. Болтты сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
2. Бүйірлік ілгектерді өзіңізге қарай тартыңыз.
3. Батареяларды ыдыс-аяқ жуғыш машинаға немесе дымқыл губкамен тазалаңыз, содан кейін оларды дереу құрғатыңыз.
4. Бүйірлік тағандарды тазартып, оларды қайтадан салып, тұтқаларын толығымен тартылғандығын тексеріңіз.

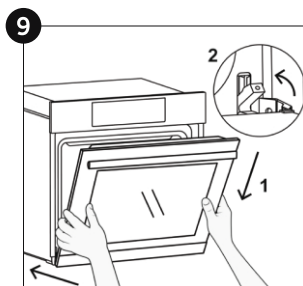
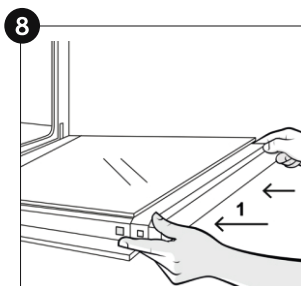
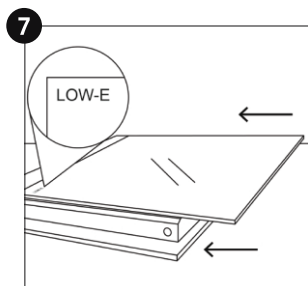
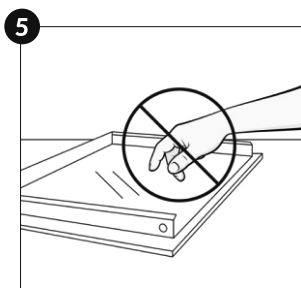
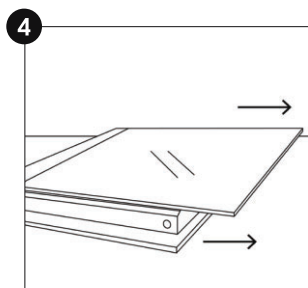
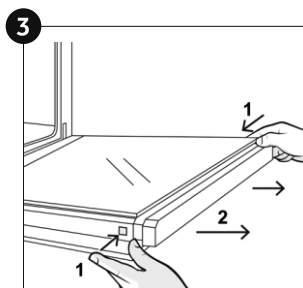
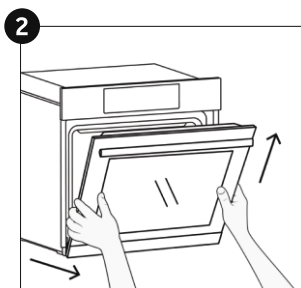
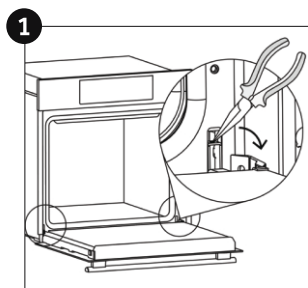


ПЕШТІҢ ҚАБАТЫН АЛЫП ТАСТАУ

1. Алдыңғы терезені ашыңыз.
2. Алдыңғы терезенің оң және сол жағындағы топсаның корпусының қысқыштарын төмен қарай итеріп ашыңыз.
3. Терезені керісінше орындаңыз.

ӘЙНЕК ЕСІКТЕРДІ БОСАТЫП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

1. Есікті 90° ашып, ілмекті бекітетін құлақшаларды пештің сыртына қарай тартыңыз.
2. Есікті 45° бұрышқа қойыңыз, одан кейін оны босату үшін есікті бір уақытта алға және жоғары қарай тартыңыз. Пештің есігін алыңыз да, тұтқасын төмен қаратып, жұмсақ бетке (мысалы, матаның үстіне) қойыңыз.
3. Сол және оң жақтағы екі түймені бір уақытта басып, жоғарғы есіктің қақпағын алу үшін оны өзіңізге қарай тартыңыз.
4. Пештің ішіндегі шыныны екі қолыңызбен мықтап ұстап шығарып алыңыз және жұмсақ, тегіс бетке қойыңыз.
5. Арасында шыны панельдер болса, оларды шығарып алып, жұмсақ бетке қойыңыз. **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** шынының сыртқы панелі алынбайды.
6. Шыныны тиісті тазартқыш өнімді пайдаланып жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
7. Тазалағаннан кейін бөлшектерді шығарып алуға кері ретпен қайта құрастырыңыз. Барлық шыны панельдерде «Low-E» көрсеткіші дұрыс оқылатын болуы және есіктің сол жағында, сол жақ ілмекке жақын орналасуы керек. Бұл бірінші шыны панельдегі басылған жапсырманың есіктің ішінде қалуын қамтамасыз етеді.
8. Пеш есігінің қақпағын екі бүйірлік түйменің сырт етіп орнына түскенін естігенше ішке қарай итеру арқылы қайта бекітіңіз.
9. Есікті 45° бұрышта ұстап тұрып, ілмектің оң және сол жақ аталық бөліктерін олардың орнына сырт етіп түскенін естігенше босатылған ілмектердің тесіктеріне бір уақытта салыңыз. Есікті 90° бұрышқа келтіріп, бекіту құлақшаларын пештің ішкі жағына қарай итеру арқылы орнына бекітіңіз.



КІШКЕНЕ ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Қорғаныш әйнекті алыңыз, кішкене шамды бұрап шығарып және оны сол модельдегі жаңа кішкене шаммен ауыстырыңыз.
3. Ақаулы шамды ауыстырғаннан кейін, қорғаныш әйнекті орнына салыңыз.



5. Ақауларды іздеу және жою

5.1 Жиі қойылатын сұрақтар

ПРОБЛЕМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Пеш қызбайды	Сағат ретке келтірілмеген	Сағатын ретке келтіріңіз
Пеш қызбайды	Балалардан оқшаулау іске қосылған	Балалардан оқшаулауды ажыратыңыз
Пеш қызбайды	Дайындаудың қызметі және температура белгіленбеген	Барлық қажетті реттеулердің дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз
Пайдаланушының сенсорлы интерфейсінде әрекет жоқ	Пайдаланушы интерфейсінiң панелiндегi бу немесе конденсат	Конденсат қабатын кетiру үшiн пайдаланушы интерфейсiнiң панелiн микроталшықты шүберекпен тазалаңыз

ТЕХНИКАЛЫҚ МАҒЛҰМАТТАР

Моделі	HOD-P08WGB, HOD-P08TGW, HOD-P08TGBX
Кернеуі	220-240 В~ 50 Гц
Толық қуаты	2200 Вт
Таза салмағы Жалпы салмағы	28,2 / 29,1 / 30,1 кг 29,9 / 30,9 / 32 кг
Өлшемдері (HxWxD)	595x595x568 мм
Қапталған өлшемдері (HxWxD)	660x610x670/670/637 мм
Энергия тиімділігі каласы	A / A+ / A+

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

Нуег компаниясының тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне, сондай-ақ түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер сіздің тұрмыстық техникамен қиындықтарыңыз болса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер де сіз проблемаңыздың шешімін таба алмаған болсаңыз, мынаған жүгініңіз:

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан)

— www.haier.com сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, төмендегі ақпаратты дайындаңыз, ол сізтөлтеушінің атына және тексеруге болады:

Моделі : **HOD-P08WGB, HOD-P08TGW, HOD-P08TGBX**

Сериялық нөмірі : _____

Сатылған күні : _____



Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін.

Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгерістер енгізуге құқылы. Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін.

Шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым:

"Arena S" ЖШС, Алматы қ., Сүйінбай көшесі, 38А, 050016

Тел.: +7 (727) 2 333 000, 3210, e-mail: info@sulpak.kz

Аккредиттелген қызмет көрсету орталықтары:

ЖШС «SERVICE MAG», Алматы қ., Сүйінбай көшесі, 38А, 050016

Тел.: +7 (727) 2 333 000

Правила техніки безпеки

- Під час приготування їжі волога може конденсуватися на дверному склі і на стінках камери приготування. Це нормальне явище.

Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після увімкнення шафи, перш ніж покласти їжу до духовки.

- Рекомендовано готувати овочі в ємності з кришкою замість відкритого лотка.

- Не залишайте їжу в духовій шафі після приготування більш ніж на 15-20 хвилин.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час експлуатації. Намагайтеся не торкатися будь-яких гарячих поверхонь.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Відкриті для доступу частини під час використання гриля можуть нагріватися до високої температури. Слідкуйте, щоб діти знаходились на безпечній відстані від приладу.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи перевірте, чи вимкнене живлення приладу.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб уникнути небезпечних ситуацій, пов'язаних із випадковим скиданням температурного переривника, живлення приладу не має здійснюватися від зовнішнього джерела, обладнаного приладом перемикання, такого як, наприклад, таймер. Крім того, не слід підключати пристрій до електричного ланцюга, який регулярно вмикається та вимикається.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед запуском автоматичного циклу очищення:

- Очистіть дверцята печі.

- За допомогою вологої губки видаліть великі й затверділі залишки їжі зсередини печі. Не слід використовувати для цього миючі засоби.

- Вийміть все додаткове приладдя та комплект висувних решіток (за наявності).

- Не кладіть рушники всередину духової шафи.

- Цей прилад не призначений для використання особами включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними чи розумови-

ми здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або НЕ проінструктовані щодо використання приладу особою, яка відповідає за їх безпеку.

- Діти повинні перебувати під наглядом для запобігання їхньої гри з приладом.

- Уникайте використання грубих або абразивних матеріалів, а також гострих металевих шкребків для очищення скла дверцят, тому що вони можуть подряпати поверхню та розколоти скло.

- Вимкніть піч перед тим, як витягати з неї з'ємні частини.

Після очищення їх слід повернути на місце згідно з інструкцією.

- У даній печі рекомендовано використовувати лише термометри для м'яса.

- Застосовування парового очищувача не дозволяється.

- Вилку приладу слід підключати лише до розетки з підключеним та справним третім контактом для заземлення. Для моделей, комплектація яких не передбачає вилку, слід обрати стандартну розетку, що відповідає вимогам щодо навантаження, колір. Виконувати дану операцію можуть виключно фахівці з відповідною кваліфікацією. Якщо вилка приладу не відповідає розетці, зверніться до кваліфікованого електрика для заміни розетки на іншу, що підходить за типом. Підключення до джерела живлення можна також виконати шляхом встановлення між приладом і джерелом живлення багатополюсного вимикача, що здатний витримувати максимальне підключене навантаження та відповідає вимогам чинних нормативів. Вимикач не має переривати жовто-зелений кабель заземлення. Розетка або багатополюсний вимикач, що використовуються для підключення, мають бути легко доступними під час встановлення приладу.

- При пошкодженні кабелю електроживлення його слід замінити на кабель або спеціальний моток проводів, які можна придбати у виробника, або звернутися до служби підтримки клієнтів.

При пошкодженні кабелю його слід негайно замінити у відповідності до наступних інструкцій:

- відкрийте кришку клемного блоку;

- вийміть кабель живлення та замініть його на ідентичний кабель, сумісний з приладом (тип H05VV-F, H05V2V2-F).

- Виконувати дану операцію можуть виключно фахівці з відповідною кваліфікацією. Кабель заземлення (жовто-зелений) має бути приблизно на 10 мм довший, ніж інші кабелі. Для виконання будь-яких ремонтних робіт слід звертатися тільки до Служби підтримки клієнтів і замовляти для використання тільки оригінальні запасні частини.

- Недотримання запобіжних заходів може призвести до загрози безпечній експлуатації приладу та стати причиною скасування гарантії.

- Перед очищенням слід видаляти залишки будь-яких пролитих речовин.

- В процесі піролітичного очищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, тому дітей слід тримати на безпечній відстані від приладу.

- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії/налаштування.

- Цей продукт призначений виключно для побутового використання і не може застосовуватися в промислових або комерційних цілях.

- Перевозити та зберігати виріб слід у заводському упаковуванні згідно із маніпуляційними знаками, які на ньому зазначені.

- Будьте обережні під час завантаження, розвантаження та транспортування приладу.

- Транспорт і сховища повинні забезпечувати захист продукту від атмосферних опадів і механічних пошкоджень.

Загальні інструкції

53

- 1.1 Правила техніки безпеки
- 1.2 Електрична безпека
- 1.3 Рекомендації
- 1.4 Встановлення
- 1.5 Утилізація відходів

Опис виробу

55

- 2.1 Загальний огляд
- 2.2 Додаткове приладдя
- 2.3 Перше використання

Використання духовки

56

- 3.1 Опис дисплею
- 3.2 Режими приготування

Очищення та догляд за піччю

59

- 4.1 Загальні поради щодо очищення
- 4.2 Функція Hydro Easy Clean
- 4.3 Обслуговування
 - Зняття та очищення решіток для грилю
 - Зняття віконця печі
 - Зняття та очищення скляних дверцят
 - Заміна лампочки

Пошук та усунення несправностей

62

- 5.1 Часто задавані питання

1. Загальні інструкції

Дякуємо, що обрали нашу продукцію! Для максимально ефективної експлуатації вашої печі рекомендуємо уважно вивчити ці інструкції та тримати його під рукою для використання в майбутньому. Перед встановленням печі запишіть її серійний номер, щоб у разі виникнення необхідності в ремонті повідомити його службі підтримки клієнтів. Після зняття з печі пакувального матеріалу переконайтеся у відсутності на ній пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів припиніть користуватися піччю та зверніться за порадою до кваліфікованого технічного спеціаліста.



Зберігайте весь пакувальний матеріал (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) у місці, недоступному для дітей. При першому вмиканні печі ви можете помітити сильне задимлення, викликане нагріванням клейового покриття на ізоляційних панелях навколо печі. Це абсолютно нормальне явище, і в цьому випадку перед тим, як покласти харчові продукти у піч, прогрійте її і дочекайтеся, доки дим розсіється. Виробник не несе відповідальності в разі недотримання інструкцій, викладених у цьому документі.

ПРИМІТКА. Функції, якості та додаткове обладнання печі будуть відрізнятися в залежності від моделі придбані вами печі.

1.1 Правила техніки безпеки

Використовуйте піч тільки за її безпосереднім призначенням, тобто лише для приготування їжі; застосування у будь-яких інших цілях, наприклад, в якості джерела тепла, вважається неналежним і, отже, становить небезпеку. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, завдану внаслідок недбалості та використання приладу не за призначенням.

При використанні будь-яких електро побутових приладів слід дотримуватися декількох базових правил:

- виймаючи вилку з розетки, не тягніть за кабель;
- не торкайтеся до приладу мокрими руками або ногами.
- як правило, в разі невірною та/або неналежного функціонування не рекомендується використовувати перехідники, розгалужувачі та подовжувачі. Вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.

1.2 Електробезпека

ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ В ТОМУ, ЩО ВСІ ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ВИКОНЮЮТЬСЯ ДОСВІДЧЕНИМ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІЧНИМ СПЕЦІАЛІСТОМ.

Джерело живлення, до якого підключається піч, має відповідати вимогам нормативів, що діють на території країни, в якій буде встановлено цей прилад. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, що виникли через недотримання цих інструкцій. Піч слід підключати до джерела живлення з заземленою стінною розеткою або до багатополюсного вимикача, в залежності від нормативних вимог, що діють на території країни.

Підключення до джерел електроживлення мають бути захищені відповідними запобіжниками, а поперечний переріз використовуваних кабелів має бути таким, щоб забезпечити необхідні умови живлення печі.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Піч надходить у комплекті з кабелем (без вилки), який слід підключати лише до джерела живлення 220-240 В змінного струму частотою 50 Гц між фазами або між фазою й нейтраллю. Перед тим, як підключити піч до джерела живлення, слід перевірити наступне:

- напругу живлення, яку відображає вимірювальний прилад;
- налаштування переривника.

Кабель заземлення печі підключається до клеми заземлення джерела живлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед підключенням печі до джерела живлення зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити безперервність кабелю заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інші проблеми, що виникли внаслідок неналежного підключення заземлення.

ПРИМІТКА. Оскільки піч може вимагати обслуговування, рекомендовано мати в наявності ще одну стінну розетку, до якої можна буде підключити піч в тому випадку, якщо буде потрібно перемістити її до іншого місця. Заміну електричного кабелю можуть виконувати лише фахівці з технічного обслуговування або інші технічні фахівці з відповідною кваліфікацією.

1.3 Рекомендації

Мінімальне очищення печі після кожного користування дозволить підтримувати її в ідеальній чистоті.

Не прокладайте стіни печі алюмінієвою фольгою або іншими одноразовими покриттями, які продаються в магазинах. Алюмінієва фольга, як і будь-який інший захисний матеріал, може розплавитися при прямому контакті з гарячою емальованою поверхнею, що може призвести до погіршення експлуатаційних властивостей цієї поверхні. Щоб запобігти надмірному забрудненню вашої печі і появі запаху диму під час приготування їжі, спричиненого забрудненням, рекомендуємо не використовувати піч занадто часто при дуже високій температурі.

Замість цього треба трохи зменшити температуру та збільшити час приготування. Крім додаткового приладдя, що входить до комплексу постачання печі, рекомендуємо використовувати лише посуд і форми для випікання, які є стійкими до впливу високих температур.

1.4 Встановлення

Встановлення не входить до обов'язків постачальника. У разі, якщо для виправлення помилок, викликаних неправильним встановленням, знадобиться допомога виробника, слід враховувати, що подібна допомога не входить до гарантійних зобов'язань. Слід дотримуватися всіх вимог керівництва зі встановлення, призначеного для кваліфікованих фахівців. Невірне встановлення може стати причиною виникнення збитків, травмування людей і тварин, або спричинити пошкодження матеріальних цінностей. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження.

Комплект кухонного обладнання, на який буде встановлюватися піч, має бути виготовлений з матеріалу, що витримує температуру не менш ніж 70 °C.

Піч можна встановлювати у високій стійці або під стільницею. Перед закріпленням печі слід переконатися в наявності належної вентиляції у цьому місці, що забезпечує належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження печі та захисту її внутрішніх частин. Залежно від типу кріплення треба зробити відповідні отвори, як вказано на останній сторінці.

1.5 Утилізація відходів та захист навколишнього середовища



Цей прилад має маркування, що відповідає вимогам директиви ЄС 2012/19/EU щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного та електронного обладнання містять як забруднюючі речовини (які можуть мати шкідливий вплив на навколишнє середовище), так і основні елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб відходи електричного та електронного обладнання підлягали належній утилізації зі знищенням всіх забруднюючих речовин і переробкою всіх матеріалів. Навіть окремі люди можуть відігравати важливу роль в забезпеченні екологічної безпеки утилізованого електричного і електронного обладнання — слід лише дотримуватися деяких основних правил:

- З відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям.
- Відходи електричного та електронного обладнання слід здавати до спеціальних пунктів прийому під управління мської адміністрації або до офіційно зареєстрованої компанії.

У багатьох країнах великі компанії з утилізації електричного та електронного обладнання надають послуги з вивезення обладнання з дому. При придбанні нового електропобутового обладнання старе обладнання, що належить до того ж класу і призначене для виконання тих самих функцій, що і нове обладнання, можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його.

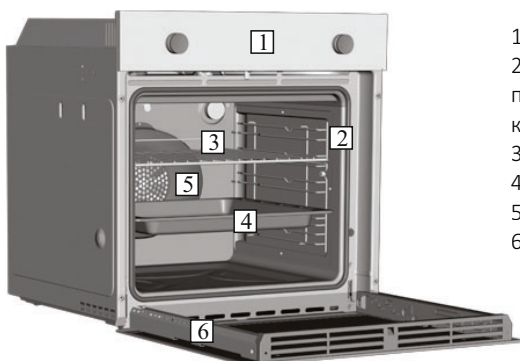
ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Якщо можна, уникайте попереднього прогрівання печі і завжди намагайтеся заповнювати її. Якомога рідше відкривайте дверцята, оскільки при кожному відкриванні дверцят розсіюється тепло з внутрішньої частини печі.

Для суттєвого заощадження енергії рекомендується вимикати піч за 5-10 хвилин до запланованого часу закінчення приготування, щоб використати залишкове тепло, яке продовжує виробляти піч. Зберігайте герметичні ущільнення в чистоті: це дозволить уникнути розсіювання тепла з внутрішньої частини печі. У випадку, якщо ваш тариф на електроенергію передбачає погодинну оплату, програма «відкладене приготування» дозволить дуже просто зберігати електроенергію за рахунок перенесення процесу приготування на час дії знижених тарифів.

2. Опис виробу

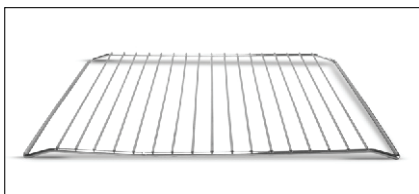
2.1 Загальний огляд



1. Панель керування
2. Розташування напрямних решіток (поперечна дрютова решітка, якщо входить до комплектації)
3. Металева решітка для грилю
4. Піддон для стікання крапель
5. Вентилятор (за сталеву пластиную)
6. Дверцята печі

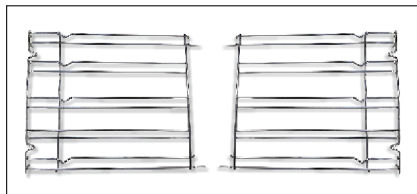
2.2 Додаткове приладдя

1 Металева решітка для грилю



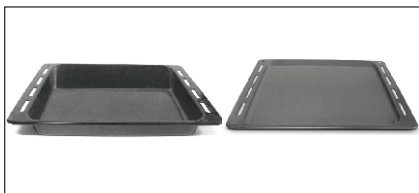
Призначена для утримування дек для випікання та тарілок.

3 Бокові дрютові сітки



Бокові дрютові сітки (якщо входять до комплектації)

2 Піддон для стікання крапель



Призначений для збирання крапель, що стікають під час приготування їжі на грилі.

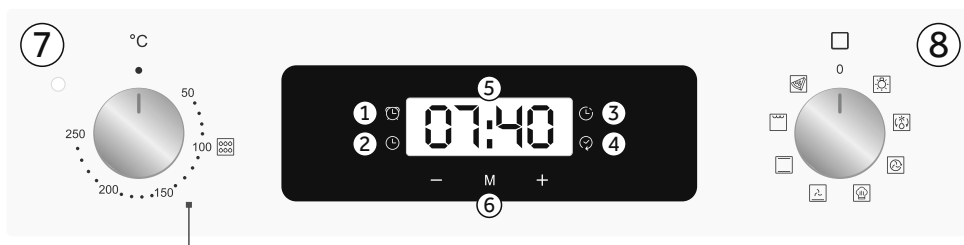
2.3 Перше використання

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Перед першим користуванням духова шафа має бути очищеною. Протріть зовнішні поверхні волою гою м'якою тканиною. Промийте все додаткове приладдя і протріть піч зсередини гарячою водою з розчином у ній миючим засобом. Встановіть порожню піч на максимальну температуру і залиште її увімкненою приблизно на 1 годину, щоб позбутися залишкового запаху, який має нова піч.

3. Використання духовки

3.1 Опис дисплею







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


УВАГА: перша операція, яку слід виконати після встановлення печі або після переривання електроживлення (це розпізнається пульсуючим дисплеєм, який показує 12.00) — налаштування вірного часу. Це можна зробити наступним чином.

- Натисніть центральну кнопку.
- Встановіть час за допомогою кнопок і
- Відпустіть всі кнопки.

УВАГА: Духовка працюватиме лише за умови налаштування годинника.

ФУНКЦІЯ	ЯК УВІМКНУТИ	ЯК ВИМКНУТИ	ЯКІ ФУНКЦІЇ ВИКОНУЄ	ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБНА
БЛОКУВАННЯ ДЛЯ ЗАХИСТУ ВІД ДІТЕЙ 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть ручку вибору функцій у положення «Блокування для захисту від дітей». Натисніть на кнопку «+» і утримуйте її протягом 5 секунд. Функція «Блокування для захисту від дітей» буде доступною, коли на екрані з'явиться індикатор «STOP» / «СТОП» 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть ліву ручку для вибору функцій в положення «Child lock» / «Блокування для захисту від дітей» та натисніть і утримуйте кнопку «+» протягом 5 секунд. Індикатор «STOP» зникне. 	<ul style="list-style-type: none"> Піч стане недоступною для користування. 	<ul style="list-style-type: none"> Ця функція буде корисною, якщо в будинку є діти.
ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть ліву ручку вибору функцій у положення «Таймер зворотного відліку». Налаштуйте час приготування за допомогою кнопок «+» і «-». 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть час на 00.00 за допомогою лівої ручки для вибору функцій і кнопки «-». 	<ul style="list-style-type: none"> Після закінчення заданого часу пролунає звуковий сигнал. Під час роботи на дисплеї відображається час, що залишився. 	<ul style="list-style-type: none"> Це дозволяє використовувати піч у якості будильника, навіть якщо піч вимкнена.
ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть праву ручку вибору функцій у положення функції приготування. Встановіть ліву ручку вибору функцій у положення «Тривалість приготування». Налаштуйте час приготування за допомогою кнопок «+» і «-». На екрані з'явиться повідомлення «Auto». 	<ul style="list-style-type: none"> Коли час приготування закінчиться, піч автоматично вимкнеться, при цьому протягом декількох секунд лунатиме сигнал сповіщення. Для ранішої зупинки виконання функції приготування встановіть ручку вибору функцій у положення ВИМК або налаштуйте час на 00.00, встановивши ручку вибору функцій у положення «Тривалість приготування» та використовуючи кнопки «+» і «-». 	<ul style="list-style-type: none"> Це дозволяє попередньо встановлювати час приготування, передбачений обраним рецептом. Після встановлення часу приготування поверніть ліву ручку вибору функцій у положення ВИМК, щоб повернутися до поточного часу. Для того, щоб подивитися встановлений час приготування, поверніть ліву ручку вибору функцій у положення «Тривалість приготування». 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготування їжі за бажаними рецептами.
ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть праву ручку вибору функцій у положення функції приготування. Встановіть ліву ручку вибору функцій у положення «Завершення приготування». Налаштуйте час приготування за допомогою кнопок «+» і «-». <p>На екрані з'явиться повідомлення «Auto».</p>	<ul style="list-style-type: none"> Коли час приготування закінчиться, піч вимкнеться автоматично. Для того, щоб заздалегідь вимкнути функцію приготування, встановіть ручку вибору функцій у положення ВИМК. 	<ul style="list-style-type: none"> Це дозволяє попередньо налаштувати потрібний час завершення приготування. Після встановлення часу приготування поверніть ліву ручку вибору функцій у положення ВИМК, щоб повернутися до поточного часу. Для того, щоб подивитися встановлений час приготування, поверніть ліву ручку вибору функцій у положення «Завершення приготування». 	<ul style="list-style-type: none"> Наприклад, якщо для приготування бажаної страви потрібно 45 хвилин, і вам потрібно, щоб вона була готова до 12.30, то в цьому випадку по закінченні встановленого часу піч автоматично вимкнеться, і пролунає звуковий сигнал. Оберіть бажану функцію приготування. Встановіть тривалість приготування на 45 хвилин («-» «+»). Встановіть час завершення приготування на 12:30 («-» «+»). Приготування автоматично розпочнеться о 11:45 (12:30 мінус 45 хвилин), а після закінчення встановленого часу приготування піч автоматично вимкнеться. ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо ви встановлюєте лише час закінчення приготування без встановлення тривалості приготування, піч увімкнеться негайно і вимкнеться після закінчення встановленого часу приготування.

3.2 Режими приготування

Елемент Керування	Т °С СТАНД.	Т °С ДІАП.	ФУНКЦІЯ (залежить від моделі духовки)
			ЛАМПА: Вмикає підсвічування в камері.
	40	40 ÷ 40	РОЗМОРОЖУВАННЯ: При встановленні ручки у це положення. Вентилятор ганяє повітря з навколишнього температурою в камері. Такий режим розморожування дозволяє максимально запобігти зміні властивостей продуктів при розморожуванні.
	180	50 ÷ 240	БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ: Цей режим приготування рекомендовано використовувати для приготування птиці, риби, випічки та овочів. Він забезпечує краще проникнення тепла всередину продукту, що дозволяє зменшити час розігріву або приготування їжі. Використовуючи цей режим можна одночасно готувати кілька видів їжі на різних полицях. При цьому забезпечується рівномірний розподіл тепла і захист продуктів від перемішування запахів. Як правило, приготування їжі в цьому режимі триває на 10 хвилин довше у порівнянні зі стандартним режимом.
* 	200	150 ÷ 220	МАЙСТЕР ВИПІКАННЯ: Ця функція дозволяє готувати корисну їжу з використанням меншої кількості жиру або олії. Комбінація нагрівальних елементів з пульсуючим циклом повітря забезпечує ідеальний результат випікання.
	210	50 ÷ 230	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР: В цьому режимі працює лише нижній нагрівач. Вентилятор ганяє нагріте повітря в камері. Цей режим приготування ідеально підходить для випікання фруктових пирогів, бісквітів, пиріжків, а також для приготування паштетів. Цей режим запобігає надмірній усушці, забезпечує гарний підйом тіста та забезпечує приготування продуктів, які вимагають підігріву з одного боку. Деко з продуктом встановлюється у нижнє положення.
* 	220	50 ÷ 240	ЗВИЧАЙНИЙ РЕЖИМ: Використовуються верхній і нижній нагрівачі. Попереднє нагрівання камери триває приблизно 10 хвилин. Цей режим ідеально підходить для традиційного смаження та випічки, приготування біфштексів, ростбіфів, баранячих ніжок, дичини, хлібу, запікання їжі у фользі, випічки коржів і піци. Продукт слід покласти на середину дека, яке має бути встановлене в камері в середнє положення.
	L3	L1 ÷ L5	ГРИЛЬ: Режим гриля слід використовувати лише із закритими дверцятами. В цьому режимі працює верхній нагрівач. Температура регулюється з панелі керування. Для розігріву нагрівача до червоного кольору потрібно приблизно 5 хвилин. Даний режим призначений для приготування гриля, кебаба та випічки з скоринкою. Біле м'ясо рекомендовано ставити подалі від гриля. Час приготування при цьому буде трохи довшим, але м'ясо буде соковитішим. Червоне м'ясо і філе риби можна готувати на решітці, встановивши знизу деко для стікання жиру і соку.
	220	50 ÷ 230	PIZZA: Завдяки цій функції гаряче повітря циркулює в духовці, забезпечуючи ідеальний режим приготування таких страв, як піца або торт.

* Енергоспоживання й енергетичний клас відповідають вимогам стандарту EN 60350-1.

4. Очищення та догляд за піччю

4.1 Загальні поради щодо очищення

Життєвий цикл приладу можна збільшити, якщо регулярно підтримувати його у чистоті. Перед тим, як очищувати піч вручну, зачекайте, поки вона охолоне. Ніколи не використовуйте для очищення абразивні розчинники, металеві щітки або гострі предмети, оскільки це може призвести до невідновних пошкоджень емальованого покриття. Для очищення використовуйте тільки воду, мило і миючі засоби на основі хлору (аміак).

СКЛЯНІ ДЕТАЛІ

Скло дверцят рекомендовано очищувати після кожного використання печі за допомогою кухонного рушника, який добре поглинає вологу. Для видалення стійких плям можна використовувати напіввологу губку, просочену миючим засобом, після чого змити плями водою.

УЩІЛЬНЮВАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

У разі забруднення ущільнювача його також можна очистити злегка змоченою губкою.

ДОДАТКОВЕ ПРИЛАДДЯ

Очистіть додаткове приладдя за допомогою вологої губки, просоченої миючим засобом, після чого промийте їх водою та висушіть, уникаючи використання абразивних миючих засобів.


ПІДДОН ДЛЯ СТИКАННЯ КРАПЕЛЬ

Після використання гриля витягніть піддон з печі. Злийте гарячий жир у контейнер і промийте піддон в гарячій воді за допомогою губки і миючого засобу.

Якщо це не допомогло позбутися жирних залишків, замочіть піддон в воді з миючим засобом. Також ви можете вимити піддон в посудомийній машині або скористатися миючими засобами для печей, які пропонуються в магазинах. Ніколи не ставте брудний піддон назад до печі.

4.2 Функція Hydro Easy Clean (Залежить від моделі духовки)

Процедура HYDRO EASY CLEAN використовує пару для видалення залишків жиру та їжі з духовки.

1. Налийте 300 мл води у контейнер HYDRO EASY CLEAN на дні духовки.
2. Встановіть функцію духовки на статичний () або нижній () нагрівальний елемент.
3. Встановіть температуру на позначку HYDRO EASY CLEAN. 
4. Зачекайте, доки програма пропрацює протягом 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму й дозвольте духовці охолонути.
6. Коли прилад охолоне, протріть тканиною внутрішні поверхні духовки.

Увага!

Переконайтеся, що прилад охолонув, перш ніж торкатися до нього.

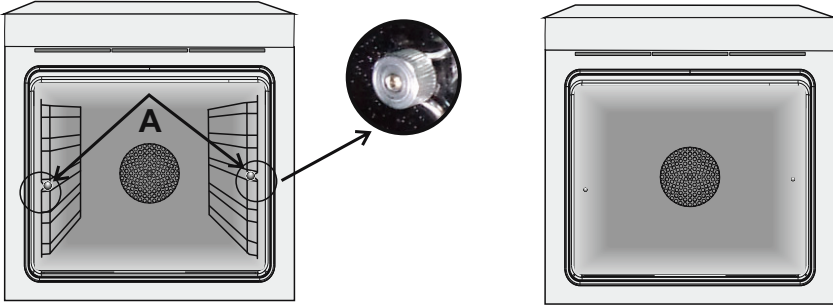
Будьте обережні з усіма гарячими поверхнями, щоб уникнути опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду.



4.3 Обслуговування

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ БОКОВИХ РЕШТОК

1. Відкрутіть гвинти проти годинникової стрілки.
2. Витягніть бокові решітки.
3. Ретельно вимийте решітки і одразу витріть їх насухо.
4. Встановіть решітки назад і зафіксуйте їх гвинтами.

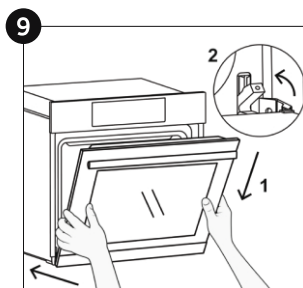
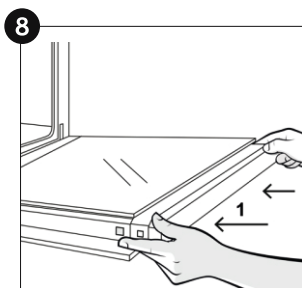
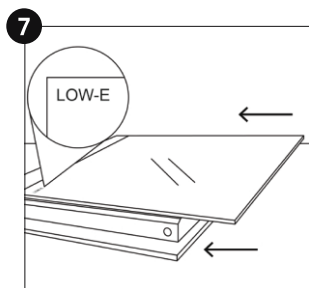
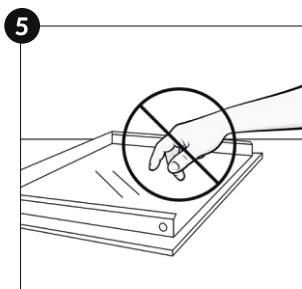
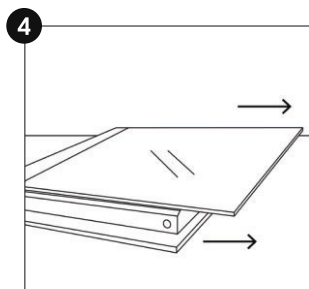
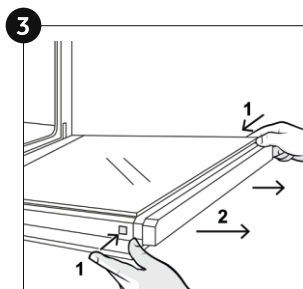
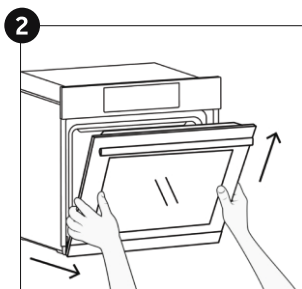
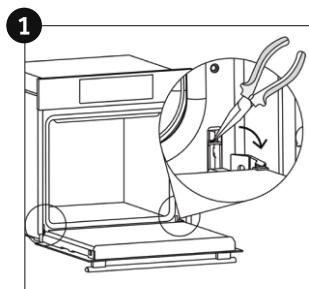


ЗНЯТТЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

1. Відкрийте передні дверцята.
2. Відкрийте затискачі дверних петель з обох сторін, обережно відтиснувши їх донизу.
3. Замініть скло та зберіть дверцята у зворотному порядку.

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ

1. Відчиніть дверцята на 90° і потягніть фіксувальні виступи петель до зовнішньої частини духової шафи.
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°, після чого потягніть їх одночасно вперед і вгору для від'єднання. Зніміть дверцята духової шафи й покладіть їх на м'яку поверхню (зокрема, на тканину) ручкою донизу.
3. Натисніть одночасно дві кнопки ліворуч і праворуч, після чого потягніть верхню накладку дверцят до себе для зняття.
4. Обережно вийміть скло з духової шафи, міцно тримаючи його двома руками, і покладіть на м'яку й рівну поверхню.
5. Якщо посередині є скляні панелі, вийміть їх і покладіть на м'яку поверхню. **УВАГА!** Зовнішня скляна панель незнімна.
6. Витріть скло м'якою тканиною, використовуючи належний засіб для чищення.
7. Після очищення виконайте складання всіх частин у послідовності, протилежній процесу розбирання. Напис «Low-E» має бути розбірливим на всіх скляних панелях. Він має бути розташований на лівому боці дверцят поруч із лівою петлею. Завдяки цьому надрукована етикетка на першій скляній панелі залишиться всередині дверцят.
8. Установіть на місце накладку дверцят духової шафи й натискайте на неї до клацання двох бокових кнопок.
9. Тримаючи дверцята під кутом 45°, устать одночасно праву й ліву охоплювані частини петлі в отвори знятих петель для фіксації до клацання. Розташуйте дверцята під кутом 90° і закріпіть фіксувальні виступи в потрібному положенні в напрямку внутрішньої частини духової шафи.



ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть піч від джерела живлення.
2. Зніміть захисне скло, викрутіть лампочку й замініть її на нову лампочку того ж типу.
3. Після заміни несправної лампочки встановіть захисне скло на місце.



5. Пошук та усунення несправностей

5.1 Часто задавані питання

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Піч не гріє	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Піч не гріє	Увімкнено блокування для захисту від дітей	Вимкніть блокування для захисту від дітей
Піч не гріє	Не налаштовані функції приготування і температури	Переконайтеся в тому, що всі необхідні налаштування виконані вірно
Сенсорний дисплей не реагує	На панель дисплея потрапила пара або конденсат	Очистіть панель за допомогою мікрофібрової серветки, щоб видалити шар конденсату

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	HOD-P08WGB, HOD-P08TGW, HOD-P08TGBX
Напруга	220-240 В~ 50 Гц
Повна потужність	2200 Вт
Вага нетто Вага брутто	28,2 / 29,1 / 30,1 кг 29,9 / 30,9 / 32 кг
Розмір без упаковки (ВхШхГ):	595x595x568 мм
Розмір в упаковці (ВхШхГ):	660x610x670/670/637 мм
Клас енергоефективності	A / A+ / A+

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися до служби підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з вашої побутовою технікою, будь ласка, спочатку вивчіть розділ «Усунення несправностей». Якщо ви не знайшли розв'язання проблеми, будь ласка, зверніться:

- до вашого офіційного дилера або
- до нашого колл-центру:

8-800-250-43-05 (РФ),
8-10-800-2000-17-06 (РБ),
00-800-2000-17-06 (Узбекистан)
0-800-501-157 (Україна)

— на сайт www.haier.com, де ви можете залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на часто задавані питання.

Звертаючись до нашого сервісного центру, будь ласка, підготуйте наступну інформацію, яку ви зможете знайти у паспортній табличці та у чеку:

Модель: **HOD-P08WGB, HOD-P08TGW, HOD-P08TGBX**

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

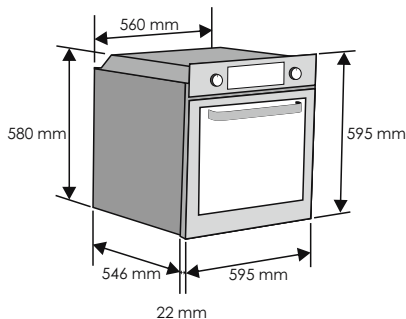
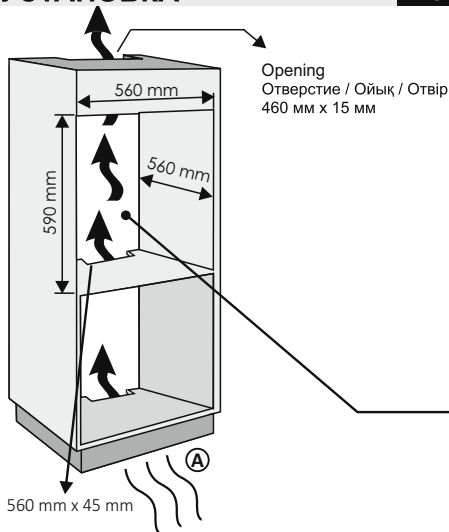
Також, будь ласка, перевірте наявність гарантії та документів про продаж



Важливо! Відсутність на приладі серійного номера робить неможливим для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови у виконанні гарантійних зобов'язань.

Виробник залишає за собою право вносити зміни до конструкції та комплектації приладу без додаткового сповіщення. У даний документ можуть бути внесені зміни без попереднього сповіщення.

Повідомляємо Вам, що наша продукція сертифікована на відповідність обов'язковим вимогам відповідно до чинного законодавства України. Інформацію по сертифікації наших приладів, дані про номер сертифіката та строк його дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

INSTALLATION**GB****УСТАНОВКА****RU****ВСТАНОВЛЕННЯ****UKR****ОПРАТУ****KZ**

GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

RU Если ваш кухонный шкаф имеет заднюю стенку, в ней необходимо сделать отверстие для кабеля питания.

KZ Жиназдың артқы жаты жабықболса, қуат кабелін өткізе-тін саңылау жасаңыз.

UKR Якщо у вашій кухонній шафі є задня стінка, в ній необхідно зробити отвір для кабелю живлення.

(A) **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5,000 mm²

(A) **RU** Если воздуха, монтаж плинтуса не допускает циркуляции для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5 000 мм² той же поверхности.

(A) **KZ** Егер плинтусты бекіту ауа циркуляциясына рұқсат бермесе, пештің максималды өнімділігіне қол жеткізу үшін 500x10 мм саңылау немесе 5,000 мм² ауданда бірдей бет жасау қажет болады

(A) **UKR** Якщо монтаж плінтуса не забезпечує можливість циркуляції повітря для досягнення максимальної продуктивності печі, у ньому потрібно зробити отвір 500x10 мм або 5000 мм² тієї ж поверхні.

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

RU Если в духовке нет охлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие 460 мм x 15 мм

KZ Егер пештің салқындату желдеткіші болмаса, есік жасаңыз 460 мм x 15 мм.

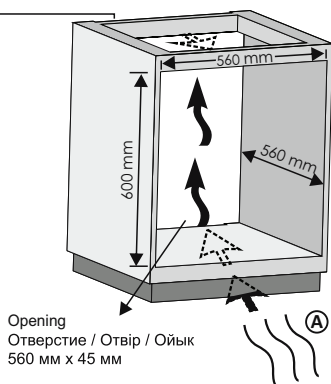
UKR Якщо духовка не оснащена охолоджувальним вентилятором, необхідно зробити отвір розміром 460 мм x 15 мм

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

RU Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

KZ Өндіруші осы нұсқаулықта кезігі мүмкін қате терілу мен жаңсақтықтар үшін жауапкершілік көтермейді. Біз шығарылатын өнімдердің сапасын жақсарту мақсатында, өзіміз шығаратын бұйымдардың конструкциясына өзгертулер енгізу құқығын өзімізге қалдырамыз. Бұл орайда бұйымның негізгі функциялары мен оның қауіпсіздігі өзгеріссіз қалатын болады.

UA Виробник не несе відповідальності за неточності, що виникають внаслідок друкарських помилок чи помилок розпізнавання символів, які є в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити необхідні зміни у виробі, включаючи зміни, що стосуються інтересів споживачів, без обмеження характеристик безпеки або функціональних характеристик.



Изготовитель: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»
Адрес: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park Hi-tech Zone, Laoshan District Qingdao, China

Өндіруші: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»
Мекенжайы: Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер индастри парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Қытай

Виробник: «Хайер Оверсіз Електрик Апплаєнсіз Корп. Лтд.»
Адреса: Рум S401, Хайер бренд білдинг, Хайер індастрі парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Уполномоченная организация /
Импортер: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16, офис 1601
Тел.: 8-800-25 0-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорртаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары, 8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, эл.поштананың мекенжайы: info@haierrussia.ru

Сделано в Турции
Түркияда жасалған
Зроблено в Турції

EAC



Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані
на етикетці пристрою