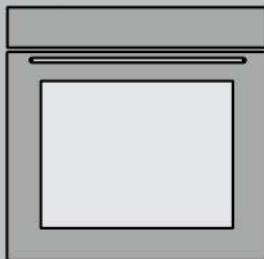




HISTORY



Встроенный духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

OE729L.MBS


OE779B.MBS





RU

Уважаемый покупатель,









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

Выполняя необходимое обслуживание, вы можете с удовольствием и уверенностью пользоваться духовым шкафом долгие годы. Прочтите руководство полностью. Храните его на протяжении всего времени использования. При передаче изделия другому пользователю передайте и руководство.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные предупреждения о безопасности 	4
Общие предупреждения	4
Опасность поражения электрическим током	5
Риск получения травмы	6
Назначение	6
2. Защита окружающей среды 	7
Энергосбережение	7
Соответствие директиве WEEE и утилизация отходов изделия	8
Технические характеристики	8
3. Установка	9
4. Описание устройства 	10
Панель управления	10
Типы и функции нагрева	11
5. Использование духовки 	12
Первое использование	12
Первый нагрев	13
Ежедневное использование	14
Блокировка панели управления	15
Настройка будильника	15
Установка времени окончания приготовления пищи с отсрочкой начала	16
6. Аксессуары 	17
Описание аксессуаров	17
Использование аксессуаров	18
7. Рекомендации по приготовлению 	19
8. Уход и очистка 	21
Функция очистки паром.....	21
Очистка дверцы духового шкафа	22
Замена лампы в духовом шкафу	24
9. Устранение неисправностей 	24

1. Важные предупреждения о безопасности

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

Общие предупреждения

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

Опасность поражения электрическим током

 Существует риск поражения электрическим током.

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

 Не пытайтесь тушить пожар водой.

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

Риск получения травмы

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

Назначение

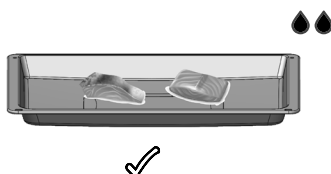
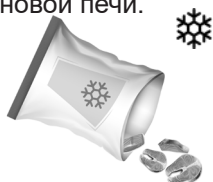
- Устройство предназначено для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещений, сушка домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.
- Устройство предназначено для бытового использования. Использовать только в помещении.
- Духовой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

2. Защита окружающей среды

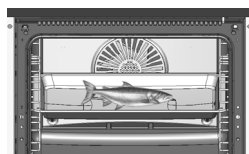
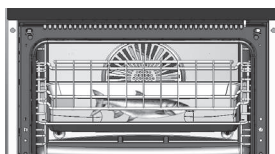
Энергосбережение

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

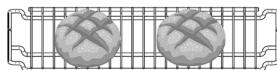
- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



- Не храните ненужные принадлежности в отсеке для приготовления пищи.



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



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



Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия



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

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

Технические характеристики

Напряжение и частота	220-240 В~, 50/60 Гц
Длина кабеля	1000 мм с вилкой VDE
Внешние размеры (высота/ширина/глубина)	595/595/575 мм
Основной духовой шкаф	Электрическая печь
Мощность лампочки	25 Вт
Термостат	50°C
Мощность нижнего нагревателя	1100 Вт
Мощность верхнего нагревателя	950 Вт
Мощность кольцевого нагревателя	2050 Вт

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

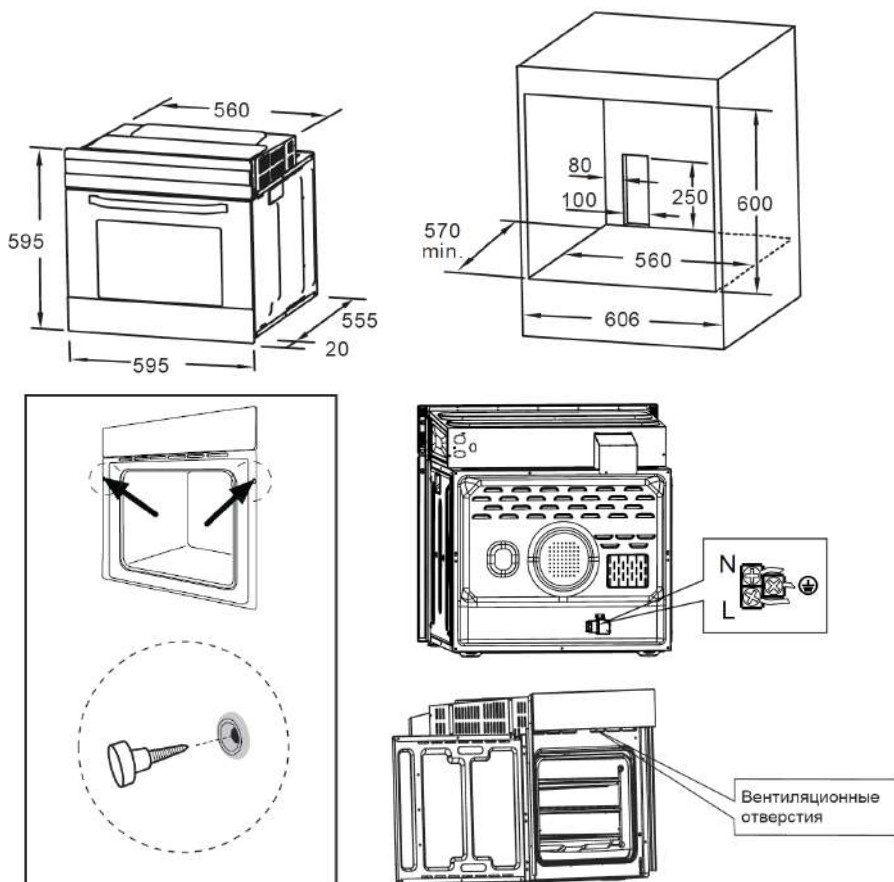
- ① Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукции.

3. Установка

1. Установите духовку в углубление шкафа.
2. Полностью откройте дверцу духового шкафа и найдите расположение отверстий для крепежных винтов.
3. Закрепите духовку в шкафу двумя винтами.

Примечания:

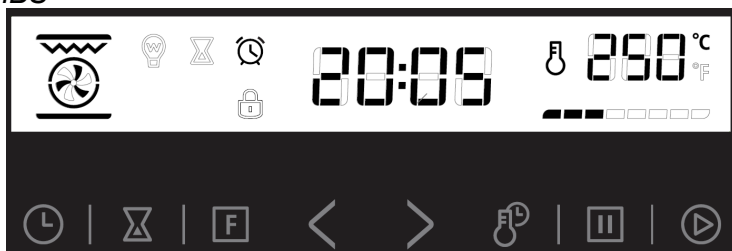
1. Для всех размеров допустимы только плюсовые отклонения.
2. В комплект духового шкафа не входит переключатель питания или розетка.
3. Размеры указаны в мм.



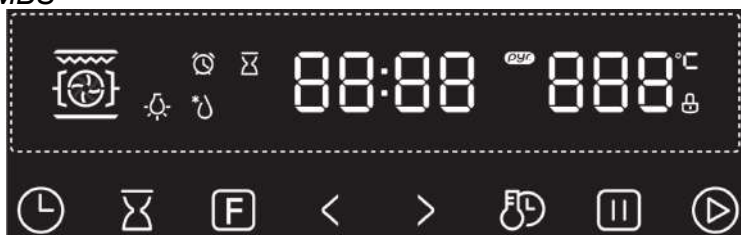
4. Описание устройства

Панель управления


OE729L.MBS






OE779B.MBS





Кнопка «Часы»  используется для настройки часов.


Кнопка «Будильник/Отложенный старт»  используется для настройки времени будильника или отложенного старта.


Кнопка «Режим»  предназначена для выбора режима работы духовки.


Кнопки «Больше» и «Меньше»   используются для изменения значения настраиваемого параметра.


Кнопка «Температура/Время»  предназначена для переключения между настройкой температуры и времени приготовления.

Кнопка «Стоп»  предназначена, чтобы поставить приготовления на паузу или завершить приготовление.

Кнопка «Старт»  предназначена для запуска процесса приготовления.

Индикатор «Отложенный старт»  показывает, что отложенный старт установлен.

Индикатор «Будильник»  показывает, что будильник установлен.

Индикатор «Блокировка»  показывает, что панель управления заблокирована.

Индикатор «Шкала прогресса», полоса с заполняющимися сегментами, показывает прогресс выполнения программы.

① Изображения кнопок и индикатор могут отличаться в зависимости от модели.

Типы и функции нагрева

OE729L.MBS	OE779B.MBS	Типы и функции
		Освещение: включено освещение внутри духового шкафа. Нагреватели и вентилятор не работают. Подсветка работает для всех функций духовки.
		Размораживание: вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов, что позволяет ускорить время разморозки. Во время разморозки нагрев не включается.
		Нижний нагрев: включен только нижний нагревательный элемент. Используется для тушения и подогрева блюд. Также можно готовить на пару, если на дно духовки поставить ёмкость с водой, а на решётку разложить овощи. Температура: 60–120 °C, по умолчанию — 60 °C.
		Нижний и верхний нагрев: включены верхний и нижний нагревательные элементы. Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Подходит для приготовления больших кусков продуктов. Температура: 50–250 °C, по умолчанию — 220 °C.
		Нижний нагрев+верхний нагрев+вентилятор: одновременная работа вентилятора и обоих нагревательных элементов для обеспечения равномерного распределения тепла. Температура: 50–250 °C, по умолчанию — 220 °C.
		Гриль: периодическое включение и выключение дополнительного нагревательного элемента (гриля) для сокращения времени приготовления. Температура: 180–240 °C (OE729L.MBS) и 150–240 °C (OE779B.MBS), по умолчанию — 210 °C.
		Верхний нагрев+гриль: одновременная работа верхнего нагревательного элемента и гриля. Использование гриля сокращает время приготовления, а верхний нагрев подрумянивает блюдо сверху. Температура: 180–240 °C (OE729L.MBS) и 150–240 °C (OE779B.MBS), по умолчанию — 210 °C.
		Верхний нагрев+гриль+вентилятор: одновременная работа верхнего нагревательного элемента, гриля и вентилятора. Температура: 180–240 °C (OE729L.MBS) и 150–240 °C (OE779B.MBS), по умолчанию — 210 °C.
		Конвекция: работает нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор, создавая равномерный нагрев. Температура: 50–240 °C, по умолчанию — 180 °C.

① Представленные в таблице типы и функции нагрева (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.




5. Использование духовки

Первое использование


Настройка часов

Перед использованием духового шкафа необходимо настроить часы на текущее время.

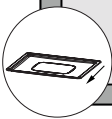



После включения питания на дисплее загорятся цифры «0:00».

1. Нажмите на кнопку «Часы» . Цифра до двоеточия начнет мигать.
2. Нажимайте на кнопки «Больше» или «Меньше» < > , чтобы настроить время в часах от 0 до 23 ч.
3. Нажмите на кнопку «Часы» . Цифра после двоеточия начнет мигать.
4. Нажимайте на кнопки «Больше» или «Меньше» < > , чтобы настроить время в минутах от 0 до 59 мин.
5. Нажмите на кнопку «Часы» , чтобы завершить настройку часов.

Время на дисплее будет гореть непрерывно.

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

Первый нагрев

	<p>Перед использованием духового шкафа удалите наклейки и извлеките аксессуары.</p>
	<p>Протрите духовой шкаф влажной тканью и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».</p>
	<p>Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Включите устройство в режиме «Верхний и нижний нагрев» (200 °C, 30 минут). После завершения работы духовки проветрите помещение.</p>
	<p>При открытии дверцы духового шкафа соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваш духовой шкаф готов к использованию.</p>

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

Ежедневное использование

1. Нажимайте на кнопку «Режим» **[F]**, чтобы выбрать режим приготовления. На дисплее загорится соответствующий индикатор режима.
2. При необходимости нажимайте на кнопки «Больше» или «Меньше» **<>**, чтобы изменить время таймера.
От 0 до 30 минут время меняется с шагом 1 минута; от 30 минут до 9 часов время меняется шагом 5 минут.
3. Нажмите на кнопку «Температура/Время» **[P]**, чтобы перейти к настройке температуры. На дисплее будет гореть индикатор **[P]**.
4. Нажимайте на кнопки «Больше» или «Меньше» **<>**, чтобы изменить температуру приготовления. Шаг изменения температуры — 5 °C.
5. Нажмите на кнопку «Старт» **[▶]**, чтобы включить приготовление.
6. Вы можете не настраивать время и температуру вручную и сразу нажать на кнопку «Старт» **[▶]** для запуска процесса приготовления.
В таком случае таймер будет установлен на 9 часов, температура будет выбрана по умолчанию для соответствующего режима. Температура по умолчанию будет отображаться на дисплее.
7. После истечения времени таймера устройство подаст звуковой сигнал. Чтобы завершить приготовление раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Стоп» **[■]**.

Режим паузы

Нажатие на кнопку «Стоп» **[■]** ставит приготовление на паузу.
Для продолжения приготовления нажмите на кнопку «Старт» **[▶]**.

Охлаждение устройства после использования

После завершения приготовления или во время паузы нагрев прекратится, но вентилятор будет работать еще 15 минут или до тех пор, пока температура в камере духовки не опустится ниже 75 °C.

Режим энергосбережения




В режиме энергосбережения дисплей гаснет.




В режиме ожидания нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Старт» **[▶]**, чтобы включить режим энергосбережения.

Устройство переходит в режим энергосбережения автоматически через 10 минут, если в это время панель управления не была использована. Чтобы выйти из режима энергосбережения, нажмите на любую кнопку.

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы при случайном касании панели не сбить настройки, также эта функция используется, чтобы дети не могли включить духовку.

Одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки «Старт»  и «Пауза» . Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится индикатор «Блокировка»  — панель управления заблокирована.










Чтобы разблокировать панель управления, одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки «Старт»  и «Пауза» . Раздастся звуковой сигнал и индикатор «Блокировка»  исчезнет.

Настройка будильника

Будильник можно использовать как предупреждение или напоминание.










Будильник можно настроить от 1 минуты до 9 часов.

Установить будильник можно только, если приготовление не включено.

1. Нажмите кнопку «Будильник/Отложенный старт» . На дисплее появятся индикатор «Будильник»  и надпись «AL».
2. Используйте кнопки «Больше» и «Меньше»  , чтобы установить время.
Примечание. Если вы передумали устанавливать будильник, нажмите на кнопку «Стоп» , чтобы выйти из режима настройки будильника.
3. Нажмите на кнопку «Старт» , чтобы подтвердить настройку. На дисплее будет мигать «:» и показан обратный отсчет времени, а также гореть индикатор «Будильник» .
4. После истечения заданного времени прозвучит звуковой сигнал, индикатор «Будильник»  исчезнет. Дважды нажмите на кнопку «Стоп» , чтобы отключить будильник.

Установка времени окончания приготовления пищи с отсрочкой начала

Эта программа используется, если еду необходимо приготовить позже. Приготовление начинается позже и завершится по истечении установленного времени приготовления.

1. Дважды нажмите кнопку «Будильник/Отложенный старт» .
На дисплее появятся индикатор «Отложенный старт»  и надпись «End».
2. Используйте кнопки «Больше» и «Меньше»  , чтобы установить время окончания приготовления в часах.
3. Нажмите кнопку «Будильник/Отложенный старт»  еще раз.
4. Используйте кнопки «Больше» и «Меньше»  , чтобы установить время окончания приготовления в минутах.
5. Нажмите на кнопку «Режим» , чтобы выбрать режим приготовления.
6. Установив время приготовления и температуру, затем нажмите на кнопку «Старт» .

Примечание. Чтобы определить во сколько начнется приготовление, вычтите время приготовления из времени окончания приготовления.

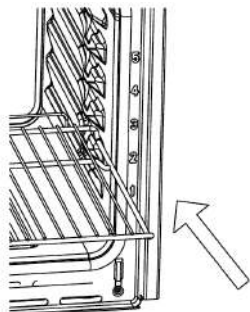
6. Аксессуары

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

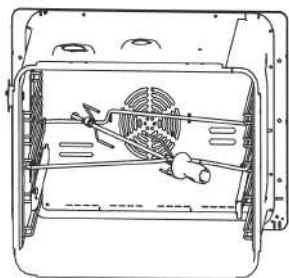
Описание аксессуаров

	<p>Противень</p> <p>Для приготовления большого количества продуктов и разморозки.</p>
	<p>Решетка</p> <p>Решетка предназначена для размещения на ней форм для запекания, продуктов для приготовления на гриле.</p>
	<p>Телескопические направляющие</p> <p>На телескопические направляющие устанавливается противень или решетка. А сами направляющие легко выдвигаются из духовки. Это облегчает процесс извлечения продуктов из горячей камеры духовки. Также это удобно если в процессе приготовления продукты надо перемешать.</p>

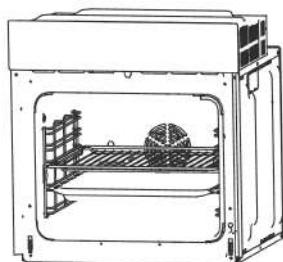
Использование аксессуаров



Противень или решетку необходимо разместить между двумя направляющими.



Углубления в направляющих используются для установки вертела.



Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов, которые готовятся на решетке.

Для этого противень устанавливают под решеткой. Сок и кусочки продуктов, находящихся на решетке, попадают на противень, а не дно камеры духовки. Это облегчает очистку после приготовления.

Примечание. Не рекомендуется использовать противень в режимах с нижним нагревом. Устанавливайте противень в направляющие, не кладите его на дно камеры духовки.

7. Рекомендации по приготовлению

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

Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

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

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Пирог на противне	Противень	—	2-3	170	20...25
		— — ↺	2-3	160	15...20
Пирог в форме	Форма для запекания на противне	—	2	170	35...40
		— — ↺	2	160	25...30
Печенье	Противень	— —	2	170	20...25
Маленькие кексы	Форма для запекания на противне	—	3	160	30...35
		— — ↺	3	160	25...30
Пирог из слоенного теста (с сыром)	Противень	—	2	200	35...40
		— — ↺	2	190	25...30
Пирог из слоенного теста (со шпинатом)	Противень	—	2	200	40...45
		— — ↺	2	190	25...30
Пицца	Противень	— —	2	200	10...15











Булочки	Противень		2	200	25...30
Рыба	Противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Форма для запекания на противне		2	190	20...25
Куриные ножки	Противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Противень		2-3	30 мин. макс. t, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. макс. t, затем 50 мин 190	75...80
Антрекот	Противень		3	30 мин. макс. t, затем 30 мин 190	55...60
			3	25 мин. макс. t, затем 20 мин 190	45...50

Таблица приготовления блюд на гриле



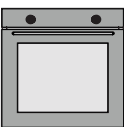
Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Бараньи ребрышки	Решетка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Решетка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Решетка		4...5	макс.	1...3

* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.

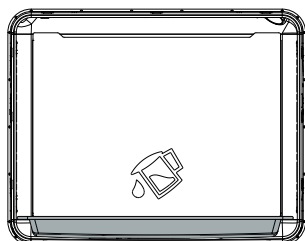
8. Уход и очистка

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

⚠ Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное. Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу и стеклянные панели можно снять для очистки.

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

Функция очистки паром



После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары из духового шкафа. Поместите противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев» и дайте духовке поработать при температуре 100 °C в течение 20 минут. По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тканью или губкой. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Очистка дверцы духового шкафа




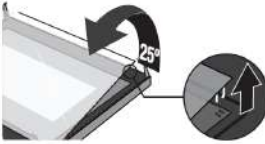
Количество стеклянных панелей и способ установки может изменяться в зависимости от модели.

Для очистки стекла дверцы духовки не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, они могут поцарапать стекло.

Никогда не наносите кислотные вещества (лимонный сок, уксус) на детали из нержавеющей стали.

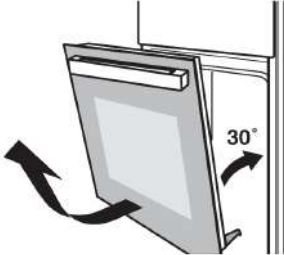

Внимание! Не переносите дверцу за ручку.

Первый вариант

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Откройте фиксаторы дверцы.	
Шаг 3	Закройте дверцу под углом примерно 15°. Поднимите и медленно вытащите дверцу из духовки.	
Шаг 4	Положите дверцу внешней стороной на ровную устойчивую поверхность. Ручка дверцы должна находиться ближе к вам. Положите руки на стекло и сдвиньте в противоположную от себя сторону.	
Шаг 5	Осторожно отделите стекло, подняв его примерно на 25°.	

Шаг 6	Осторожно достаньте стекла.
	
Шаг 7	После очистки соберите все части дверцы в обратной последовательности.

Второй вариант

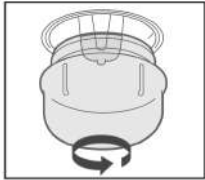
Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.
Шаг 2	Откройте фиксаторы дверцы.
	
Шаг 3	Закройте дверцу под углом примерно 30°. Поднимите и медленно вытащите дверцу из духовки.
	
Шаг 4	Положите дверцу внешней стороной на ровную устойчивую поверхность. Откройте фиксаторы стекла и достаньте стекла.
	
Шаг 5	После очистки соберите все части дверцы в обратной последовательности.

Замена лампы в духовом шкафу

⚠ Перед заменой лампы убедитесь, что устройство отключено от электрической сети во избежание поражения электрическим током.

⚠ Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.

⚠ Не касайтесь лампочки голыми руками. Из-за отпечатков пальцев галогенная лампочка может быстро выйти из строя. Перед заменой лампочки наденьте перчатки или используйте сухую салфетку или ткань.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.	
Шаг 3	Извлеките лампу из духового шкафа и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. Используйте только галогенные лампы 25–40 Вт, 220–240 В~, Т300 °С.	

9. Устранение неисправностей

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

④ Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр (список на сайте www.hi-story.ru). Если вашего города нет в списке, напишите производителю на почту service@hi-story. В любом случае никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно, устройство не включено в розетку.	Убедитесь, что устройство подключено к сети
	Возможно, предохранитель сработал или поврежден.	Обратитесь в сервисный центр.
Во время работы устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы из устройства выходит пар. (не является дефектом)	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Духовка не готовит должным образом.	Возможно, слишком часто открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком часто, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы охладить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление.	Это не является неисправностью.
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять между камерой духовки и дверцей.	Очистите духовку.
Печь не греет.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно, дверца осталась открытой. Возможно, не выбран режим. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта. Выберете режим работы и нажмите на кнопку «Старт» .

Гарантия изготовителя

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

Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

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

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

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

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

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

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

Срок службы бытовых приборов HiSTORY

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

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

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

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

Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска устройства (ммгг00000)

Данное руководство по эксплуатации/паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

При отсутствии документов, подтверждающих покупку, сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, п2).

Производитель: HiSTORY®

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность $\pm 3\%$.

www.hi-story.ru

+7 (495) 125-36-19