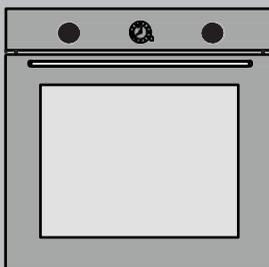


HiSTORY



Встроенный духовой шкаф

Руководство по
эксплуатации

OE778B.RBK - OE778B.RBG OE778B.RWH

RU

www.hi-story.ru

Уважаемый покупатель, благодарим вас за выбор HiSTORY.

HiSTORY разрабатывает современную бытовую технику с характерным сочетанием стиля и производительности для удобства и комфорта наших покупателей. Компания использует международный опыт при создании продукции и открыта пожеланиям пользователей, чтобы сделать технику надежным и желанным помощником в вашем доме.

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

До установки, подключения и пользования прибором просим вас прочитать инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация, которая поможет максимально эффективно использовать прибор, обеспечить его безопасную и правильную установку, использование и обслуживание.

Храните это руководство под рукой, чтобы вы всегда могли воспользоваться им в целях безопасной и правильной эксплуатации прибора. При продаже прибора, передаче другому пользователю, или при транспортировке на новое место, просьба обязательно передать вместе с ним и это руководство, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и техникой безопасности.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные предупреждения о безопасности 	4
Общие предупреждения	4
Опасность поражения электрическим током.....	5
Риск получения травмы.....	6
Цель использования.....	6
2. Защита окружающей среды 	7
Экономия энергии.....	7
Соответствие директиве WEEE и утилизация отходов изделия.....	8
Технические характеристики	8
3. Описание устройства 	9
Общий обзор	9
Панель управления	10
Типы и функции нагрева	11
Первый нагрев	13
Ежедневное использование.....	13
4. Аксессуары 	14
Использование аксессуаров	15
5. Советы по приготовлению 	17
6. Уход и очистка 	19
Функция очистки паром.....	19
Снятие и установка дверцы духовки.....	20
Снятие и установка стеклянных панелей	21
Снятие и установка полки-решетки	22
Замена лампы в духовом шкафу.....	23
7. Устранение неисправностей 	23
Гарантия производителя	25
Транспортировка и хранение	26

1. Важные предупреждения о безопасности

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

⚠ Общие предупреждения

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

Опасность поражения электрическим током

 Существует риск поражения электрическим током.

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

Не прокладывайте соединительные кабели над горячей поверхностью.



Плавление кабеля может привести к короткому замыканию и возникновению пожара.

Не пытайтесь тушить пожар водой.

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

Риск получения травмы

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

Назначение

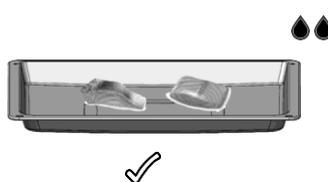
- Устройство предназначено для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещений, сушка домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.
- Устройство предназначено для бытового использования. Использовать только в помещении.
- Духовой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

2. Защита окружающей среды

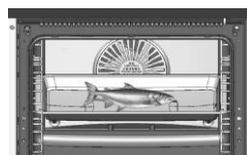
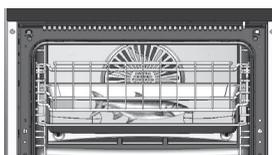
Энергосбережение

Помимо действий, необходимых для 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.

- Для приготовления 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 2002/96/ЕС 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 веществ. Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципалитета об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте штепсельную вилку и сломайте дверной замок, если таковой имеется, чтобы не подвергать опасности детей.

Технические характеристики

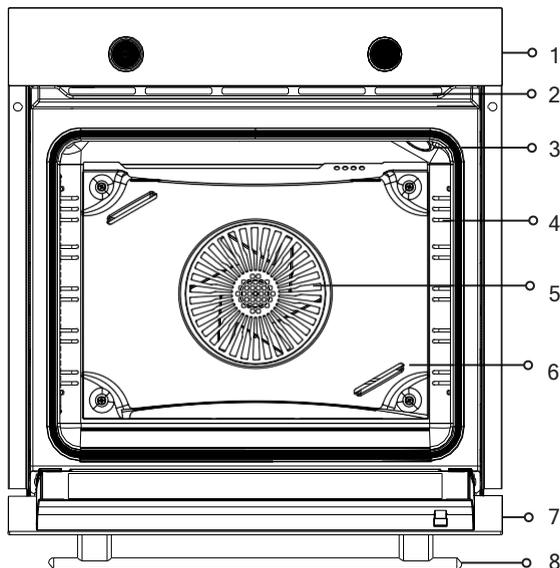
Напряжение/Частота	220-240В~50-60 Гц
Длина кабеля	3x1,50x1500 мм с вилкой типа F
Внешние размеры (высота/ширина/глубина)	595 мм/595 мм/547 мм
Основной духовой шкаф	Электрическая печь
Мощность лампочек	25 W
Термостат	50°C макс.
Нижний нагреватель	1200 W
Верхний нагреватель	1100 W
Решетка	2450 W

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

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

3. Знакомство с устройством

Общий обзор



1-Панель Управления

5-Вентилятор

2-Вентиляционные
отверстия*

6-Защитная пластина
вентилятора**

3-Освещение духовки***

7- Крышка

4-Полки****

8-Ручка

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

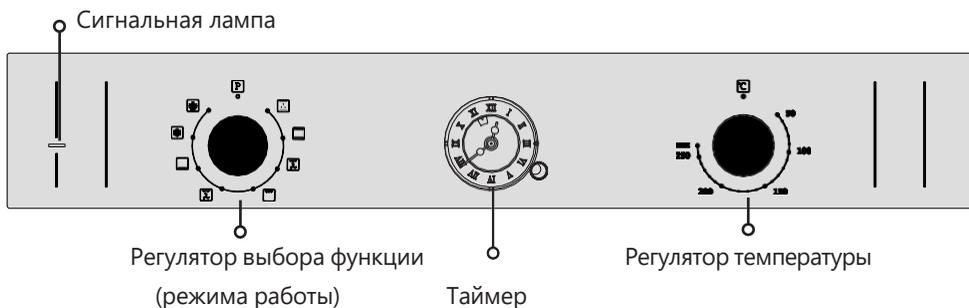
****В модели FKS** может быть недоступно.

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

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

Проволочные направляющие показаны в качестве примера.

Панель управления



Регулятор выбора функции

Режим нагрева/приготовления устанавливается с помощью регулятора выбора функций. Также необходимо задать значение температуры регулятором справа. В противном случае устройство не начнет нагреваться.

Регулятор температуры

Предназначен для выбора температуры в духовке. Приготовление пищи начинается с выбора типа функции.

Таймер

Выбор функции и температуры также должен быть установлен.

Сигнальная лампа

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

Выключение электрической духовки

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

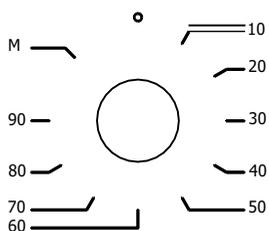
- i** Представленные в таблице функции (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.

Типы и функции нагрева

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

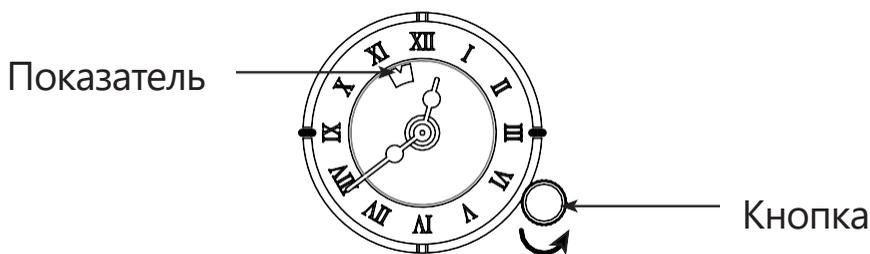
* На основе данного режима указывается соответствующее значение расхода энергии в режиме приготовления с конвекцией. Испытания проведены на основе стандарта TS EN 60350 и положения (EV) № 66/2014.

Использование механического таймера



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

Использование аналогового таймера

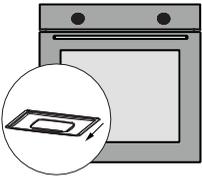
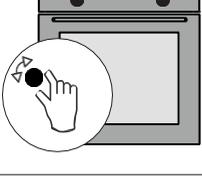
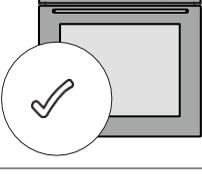


Для того, чтобы настроить часы: нажмите кнопку и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока циферблаты часов не укажут время суток.

Для того, чтобы настроить время приготовления: Не нажимая кнопку, поверните индикатор в направлении стрелки, чтобы установить индикатор на нужное время приготовления. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. При этом появляется индикатор «0» или «» (закрытое положение). Чтобы отключить звуковой сигнал, поверните ручку в направлении стрелки, не нажимая ее, и подведите к символу «».

С помощью аналоговых часов вы можете установить время приготовления 180 минут (3 часа).

Первый нагрев

	<p>Перед первым 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. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем  положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение.</p>
	<p>При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.</p>

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

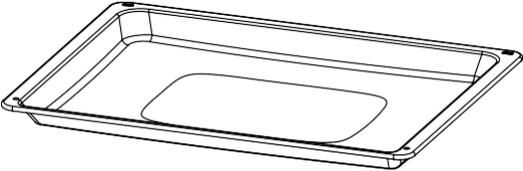
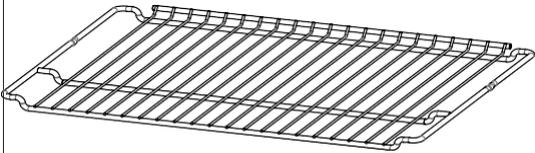
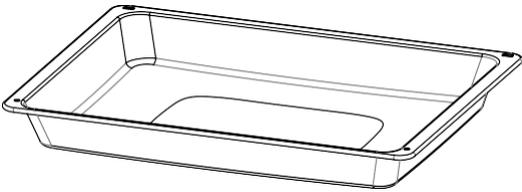
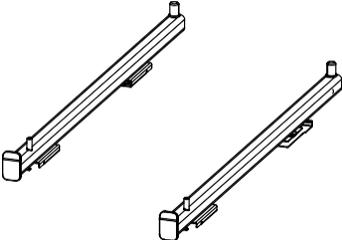
Ежедневное использование

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

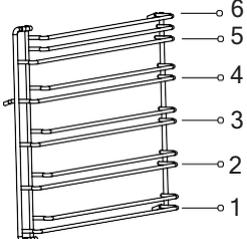
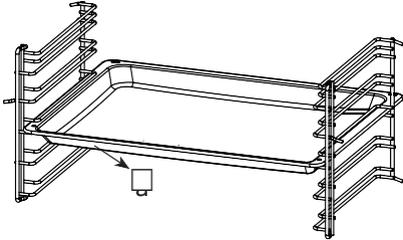
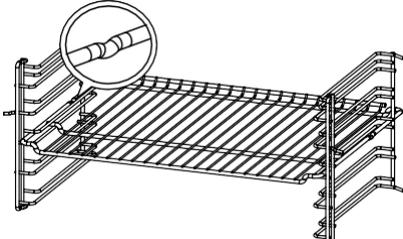
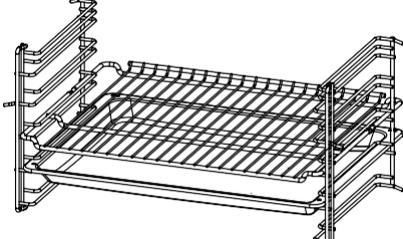
 Не забудьте перевести регуляторы выбора режима духовки и температуры приготовления в нулевую позицию по завершении приготовления.

4. Аксессуары

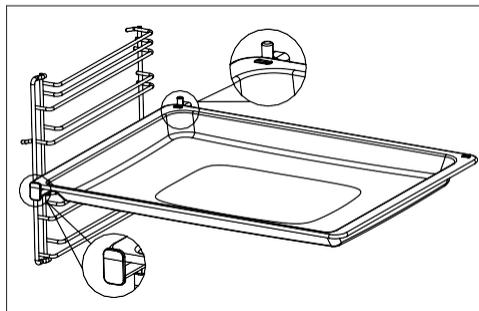
- ❶ Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- ❶ Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.

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

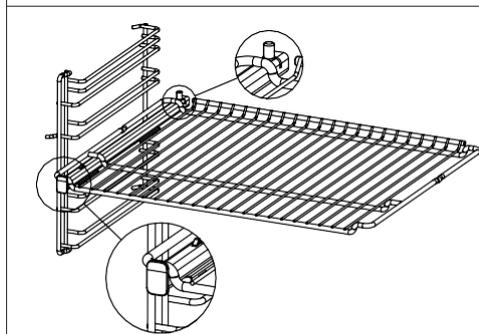
Использование аксессуаров

 <p>6 5 4 3 2 1</p>	<p>Модели с проволочными и саморегулирующимися направляющими.</p> <p>Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.</p>
	<p>Противень необходимо разместить между двумя направляющими наклонной стороной "а" к дверце устройства.</p>
	<p>Углубления в решетке предотвращают ее падение с направляющих и обеспечивают безопасное размещение.</p>
	<p>Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов на гриле и мясных блюд, установив противень и решетку вместе.</p>

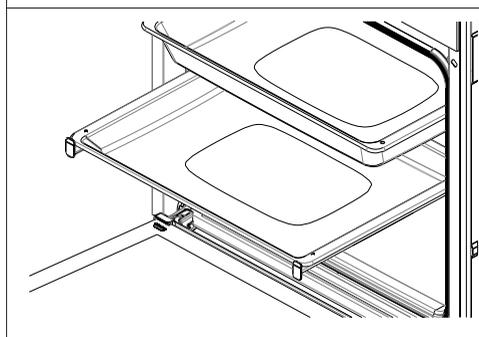
Использование телескопических направляющих



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку.



Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.



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

5. 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	Обычный противень		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Пирог в форме кекса	Форма для кекса		2	170	35...40
			2	160	25...30
Печенье	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	30...35
			3	160	25...30
Пирог из слоеного теста (сыр)	Обычный противень		2	200	35...40
			2	190	25...30
Пирог из слоеного теста (зелень)	Обычный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15

Булочки	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Полка-решетка + Стекланный/прямоугольный поддон		2	190	20...25
Куриные ножки	Обычный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Обычный противень		2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. Макс затем 50 мин 190	75...80
Антрекот	Обычный противень		3	30мин. Макс затем 30 мин 190	55...60
			3	25 мин. Макс 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	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Полка-решетка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Полка-решетка		4...5	макс.	1...3

* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.

6. Уход и очистка

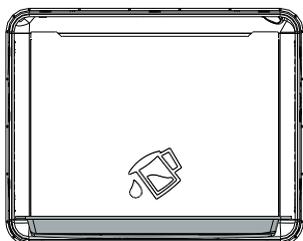
ⓘ Перед началом обслуживания и очистки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.

⚠ Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное.

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

 <p>Советы по очистке</p>	Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.
 <p>Очистка аксессуаров</p>	После использования тщательно очистите и высушите аксессуары. Все съемные решетки, направляющие и противни можно мыть в посудомоечной машине.
 <p>Ежедневное использование</p>	Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки продуктов, скопившееся масло могут стать причиной пожара. Стекла нельзя мыть в посудомоечной машине, они могут потерять цвет, повредится специальное жаропрочное покрытие.

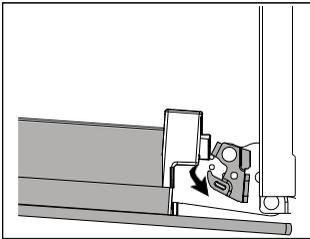
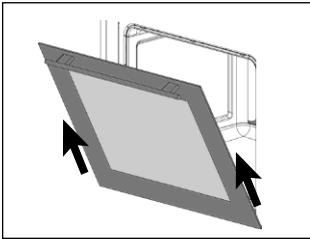
Функция очистки паром



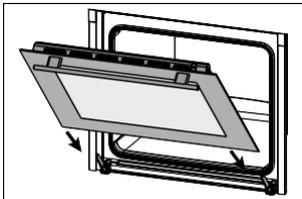
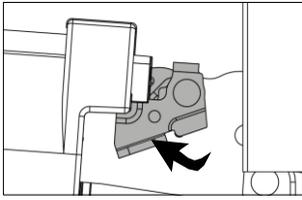
После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары (если есть, проволочные полки) из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев» и дайте духовке поработать при температуре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

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

Снятие дверцы духового шкафа

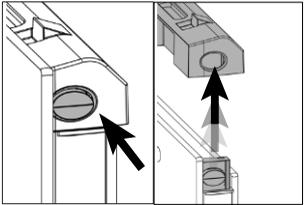
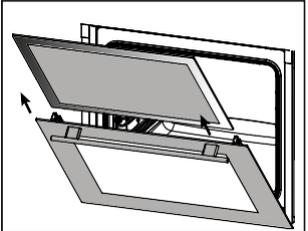
Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.	

Установка дверцы духового шкафа

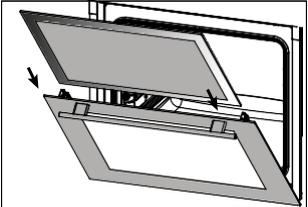
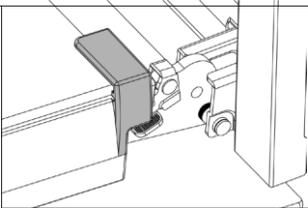
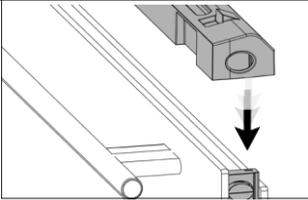
Шаг 4	Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.	

Снятие стеклянных панелей

Количество стеклянных панелей может изменяться в зависимости от модели.

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

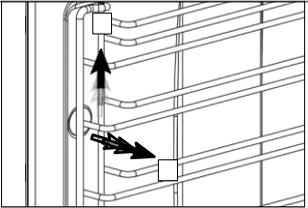
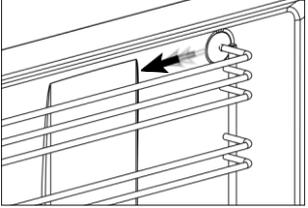
Установка стеклянных панелей

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

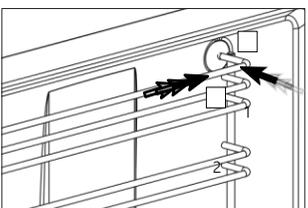
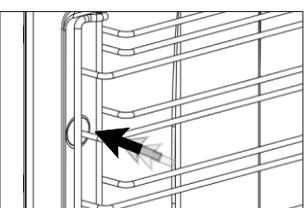
Снятие проволочных полок

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

① Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта особенность может быть недоступна на вашем устройстве.

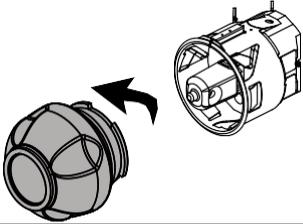
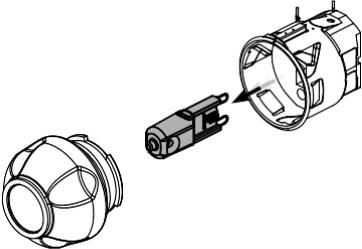
Шаг 1	Осторожно поднимите полку с передней стороны в направлении (1) и снимите в направлении (2)	
Шаг 2	Затем вытяните всю полку в направлении стрелки.	

Установка проволочных полок

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

Замена лампы в духовом шкафу

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

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

7. Устранение неисправностей

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

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

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

Гарантия изготовителя

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

Внимание! Важная информация для потребителей

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

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

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

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

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

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

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

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

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).

Срок службы бытовых приборов HiSTORY

Официальный срок службы устройства составляет 5 лет. Учитывая надежность и высокое качество комплектующих, фактический срок службы может быть существенно выше официального.

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

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

Серийный номер:

↑
День производства

X XXXXX XXX XXXX XXXXXXXXXXXXX

↓
Год производства

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Храните прибор в закрытом, сухом и чистом помещении вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей, в отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на электроприборы.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку от попадания воды и других жидкостей.

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 $\pm 10\%$.