

HYUNDAI

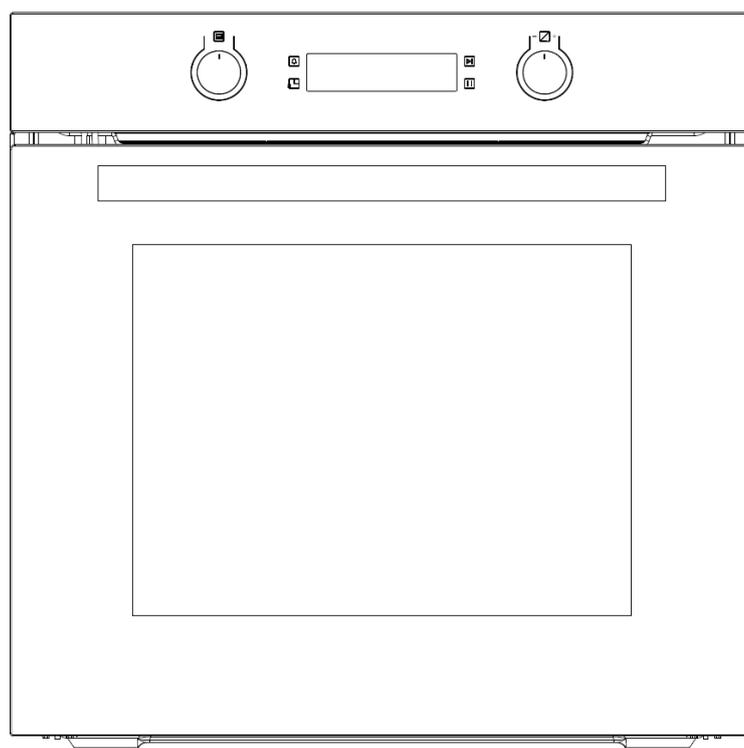
РУКОВОДСТВО ПО ЭКПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

HEO 6648 BG

HEO 6648 IX

HEO 6648 WG



Содержание

| | |
|---|----|
| Меры предосторожности | 3 |
| Описание устройства | 4 |
| Установка | 5 |
| Технические характеристики | 8 |
| Использование духового шкафа | 8 |
| Управление духовым шкафом | 10 |
| Советы по приготовлению | 15 |
| Чистка и уход | 17 |
| Возможные проблемы и их решение | 18 |
| Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации | 19 |

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки HYUNDAI.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним.

Устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с данным руководством по эксплуатации. После распаковки товара убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если во время транспортировки устройство было повреждено, не используйте его, немедленно свяжитесь с продавцом.

Компания-производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в дизайн, комплектацию и технические характеристики без предварительного уведомления пользователей.

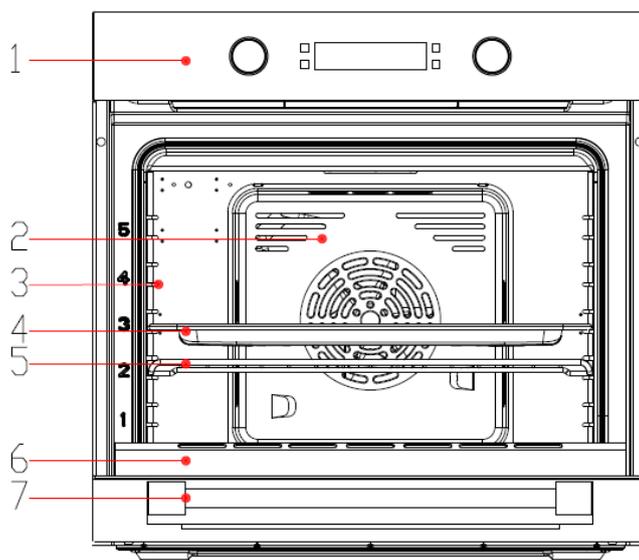
Меры предосторожности

1. Соблюдайте осторожность при обращении с устройством.
2. Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
3. Процесс установки должен производиться в соответствии с настоящим Руководством. Во избежание лишения права на гарантийное обслуживание внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед установкой.
4. Обратитесь к квалифицированному специалисту для установки и заземления данного устройства.
5. Соблюдайте осторожность при эксплуатации устройства, некоторые части духового шкафа нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
6. Избегайте контакта рук, одежды и т.д. с нагревательными элементами. Используйте специальные прихватки.
7. Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
8. Не используйте устройство в качестве отопительного прибора.
9. Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Всегда отключайте устройство и давайте ему остыть после использования для чистки устройства.
11. Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
12. Не размещайте предметы, представляющие интерес для детей, в непосредственной близости от устройства.
13. Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
14. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
15. Оберегайте устройство от воздействия острых предметов, абразивных составов и других объектов, которые могут его повредить.
16. Данное устройство предназначено исключительно для использования в быту. Используйте прибор только по назначению.
17. Не используйте устройство при наличии видимых повреждений прибора или шнура электропитания во избежание поражения электрическим током. Отнесите устройство в авторизованный сервисный центр.
18. Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 100°C.

Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.

19. Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
20. Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

Описание устройства



1. Панель управления
2. Вентилятор (за металлической решеткой)
3. Уровни для противня и решетки
4. Противень
5. Решетка
6. Дверца
7. Ручка



K1 – Оповещение / Переключение параметров (температура/время)

K2 – Часы / Бронирование времени приготовления

K3 - Старт

K4 – Пауза / Отмена

KB1 – Регулировка режимов приготовления

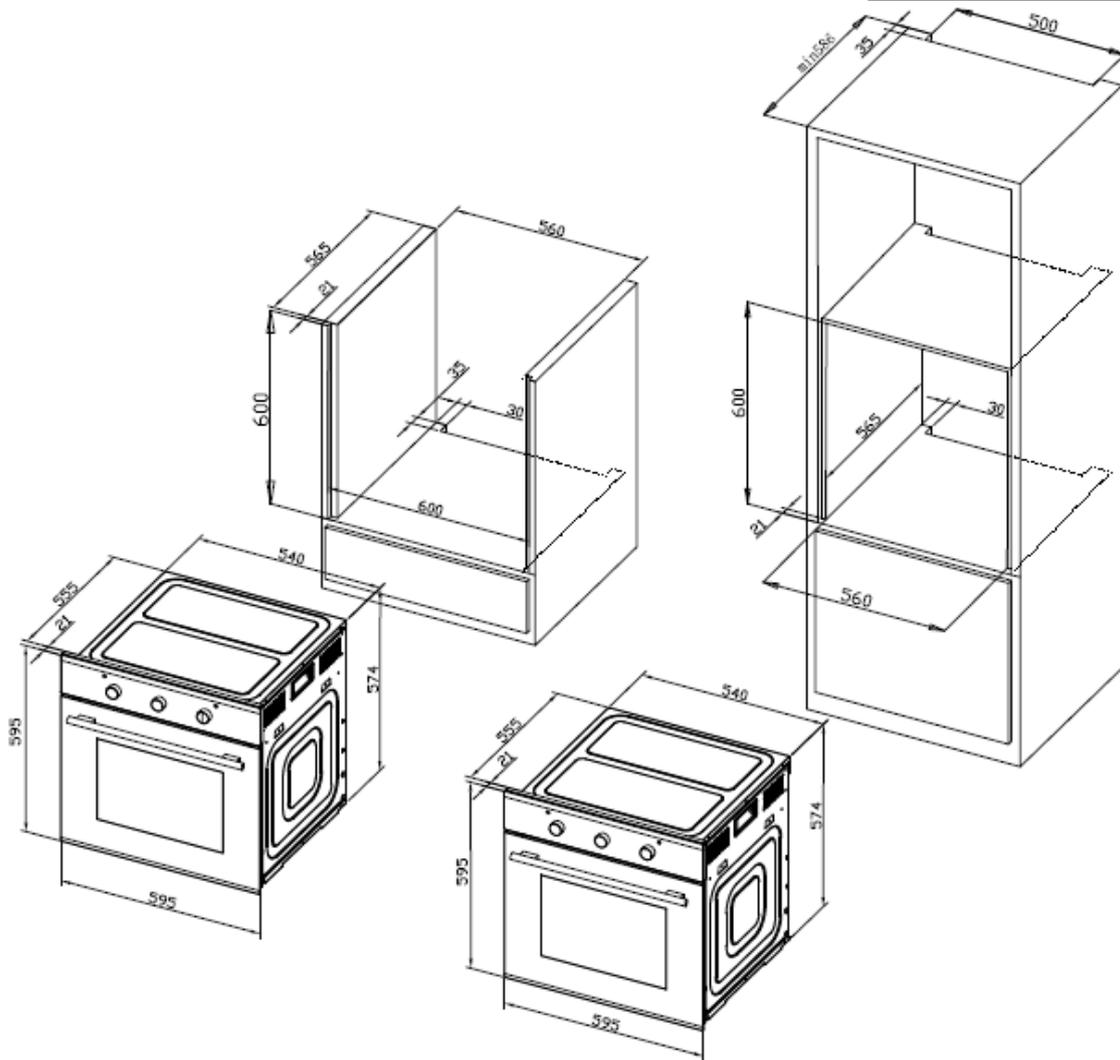
KB2 – Регулировка времени/температуры

Установка

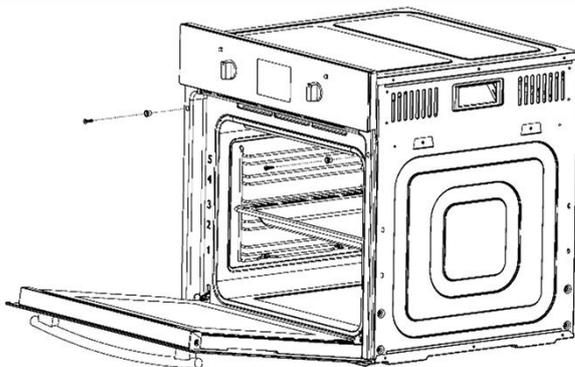


Удалите всю упаковку, наклейки, защитные пленки с устройства.

- Духовой шкаф должен быть установлен квалифицированным специалистом в соответствии с данным руководством.
- Производитель снимает с себя ответственность за любой вред, возникший по причине неправильной установки
- Питание должно быть отключено до и во время любых работ и установки духового шкафа.



- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.
- Для закрепления духового шкафа откройте дверцу и вкрутите 2 металлических шурупа в отверстия по периметру рамки.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.

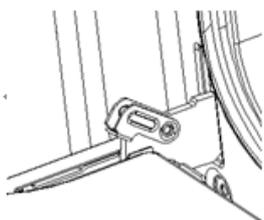


Снятие дверцы

Для чистки вы можете снять дверцу духовки, следуя простым шагам. Убедитесь, что вы в состоянии выполнить эти операции самостоятельно. Производитель снимает с себя ответственность за случаи, связанные с неправильным снятием и установкой дверцы.

Откройте дверцу полностью.

1. Поднимите и снимите маленькие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. А).
2. Закройте дверь, пока не почувствуете сопротивление. Возьмитесь с двух сторон дверцы. Закрывая дверцу, тяните вверх, а потом вниз, пока не вытащите дверцу

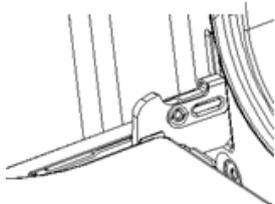


А

Установка дверцы

Следуйте шагам, обратным к снятию дверцы.

1. При установке дверцы убедитесь, что оба маленьких рычага подняты.
2. Вставьте оба крепежа по сторонам в соответствующие отверстия в дверце.
3. Когда откроете дверцу, опустите рычаги по краям. (рис. В)



В

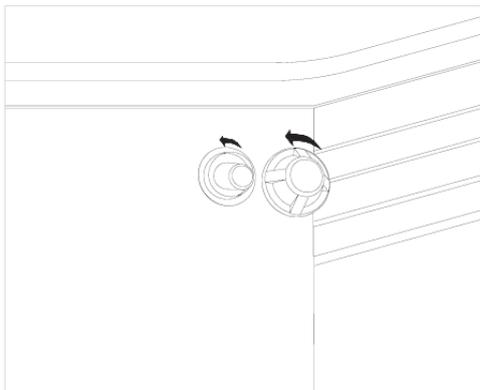
ВНИМАНИЕ! Решетки, противни и направляющие могут быть очень горячими. Не касайтесь горячих частей духового шкафа. Всегда дожидайтесь, пока духовой шкаф и его части остынут после использования. Держите детей подальше от устройства.

Замена лампы

1. Внимание: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено.
2. Снимите защитное стекло с лампы.
3. Вытащите лампу и замените на лампу, способную выдерживать температуру 300°C и со следующими характеристиками:

- Напряжение: 220-240В
- Мощность: 25Вт

4. Прикрутите защитное стекло и подсоедините устройство к электросети.



Технические характеристики

| Модель | Объем | Напряжение | Мощность |
|---------------------|-------|-------------------|----------|
| HYUNDAI NEO 6648 BG | 82 л | 220-240 В ~ 50 Гц | 3350 Вт |
| HYUNDAI NEO 6648 IX | 82 л | 220-240 В ~ 50 Гц | 3350 Вт |
| HYUNDAI NEO 6648 WG | 82 л | 220-240 В ~ 50 Гц | 3350 Вт |

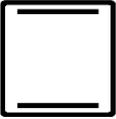
Использование духового шкафа

Перед первым использованием рекомендуем вытащить всё из духового шкафа и включить его на максимальную температуру на полчаса с закрытой дверцей. Затем откройте дверцу духового шкафа и дайте ему проветриться. Вы можете почувствовать запах от сгорания специальных средств, использованных при хранении и транспортировке устройства.

При приготовлении на решетке или вертеле (не входит в комплект), всегда подставляйте противень на нижний ярус направляющих внутри духового шкафа. Никогда не ставьте посуду и другие элементы на низ духового шкафа. Располагайте посуду и противни только на направляющих по бокам.

Программы духового шкафа

| Иконка | Описание режима нагрева |
|---|--|
|  | Режим быстрого предварительного нагрева: в этом режиме гриль, верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и задний нагревательный элемент работают по очереди. Вентилятор также работает, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла и сократить время приготовления пищи. Этот режим подходит для быстрого предварительного нагрева духовки. |

| | |
|---|---|
|  | <p>Верхний и нижний нагрев: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит как для отдельных больших блюд, так и для блюд, состоящих из нескольких ингредиентов. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Благодаря разным уровням расположения противня или решетки вы можете регулировать, какая часть блюда будет сильнее прожарена (запечена).</p> |
|  | <p>Гриль полный: нагревается внутренняя и внешняя часть гриля. Нагрев идет сверху вниз. Подходит для поджаривания средних и больших порций бекона, стейков, рыбы и т.п.</p> |
|  | <p>Гриль и конвектор: способствует циркуляции тепла для равномерного запекания. Подходит для небольших кусочков бекона, мяса и для тостов.</p> |
|  | <p>Конвекционный нагрев: работает круговой нагревательный элемент в задней стенке и конвектор. Благодаря более равномерному нагреву достигается экономия энергии. Позволяет готовить блюда на нескольких уровнях без смешения их запахов.</p> |
|  | <p>Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.</p> |
|  | <p>Интенсивное запекание: работают верхний и нижний нагревательные элементы и конвектор. Циркуляция горячего воздуха помогает быстрее и равномернее запечь блюдо.</p> |
|  | <p>Гриль наполовину: нагревается только внутренняя часть гриля. Нагрев идет сверху вниз. Подходит для поджаривания небольших порций бекона, хлеба, мяса и т.д.</p> |
|  | <p>Гриль и конвектор: способствует быстрой циркуляции тепла. Подходит для быстрого подрумянивания и запекания с сохранением всех соков стейков, бургеров, некоторых овощей и т.п.</p> |
|  | <p>Конвектор и нижний нагрев: использует нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент в задней стенке и конвектор, который разносит тепло по всему объему духового шкафа. Подходит для готовки большинства блюд, а также для пиццы.</p> |



ECO

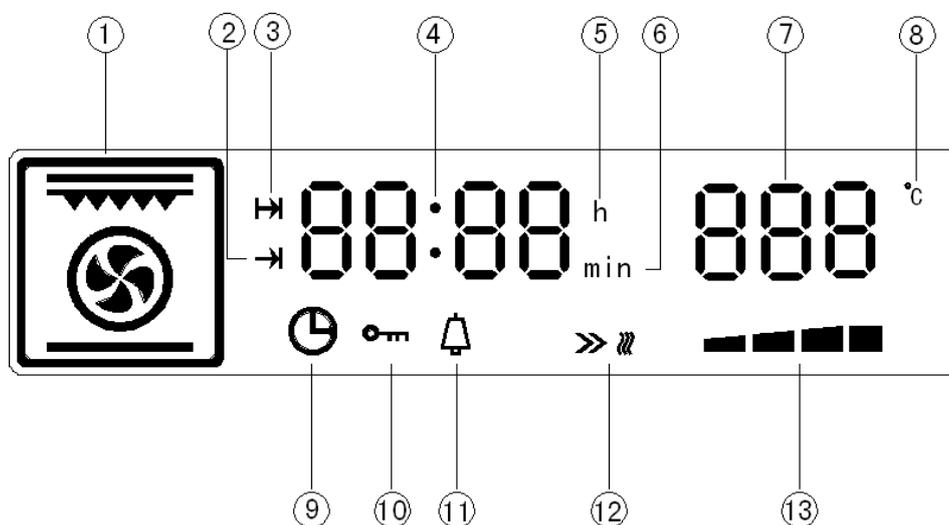
Экономичный режим гриля: использует внешнюю часть гриля и нижний нагревательный элемент для равномерного запекания и уменьшения потерь энергии. Подходит для больших блюд.

После завершения процесса приготовления в любом режиме, конвектор (вентилятор) может продолжить работу чтобы охладить внутренность духового шкафа.

Во время работы конвектора тёплый воздух может выходить между дверцей и панелью управления.

Управление духовым шкафом

Панель управления



| Иконка | Функция | Иконка | Функция |
|--------|--|--------|--|
| 1 | Иконки работающих нагревательных элементов | 8 | Градусы Цельсия |
| 2 | Установка времени приготовления | 9 | Системное время |
| 3 | Бронирование времени приготовления | 10 | Защита от детей. Для разблокировки надо удерживать кнопки старт и пауза в течении 3 сек. |
| 4 | Время | | |
| 5 | Часы | 11 | Напоминание |
| 6 | Минуты | 12 | Иконка старта духового шкафа |
| 7 | Температура | 13 | Шкала прогресса |

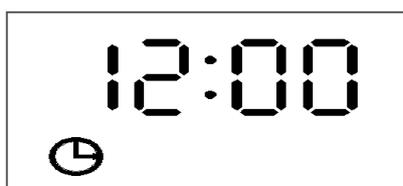
Расшифровка иконок

| Иконка | Обозначение | Иконка | Обозначение |
|---|---|---|-------------------------------|
|  | Верхний нагревательный элемент |  | Гриль |
|  | Конвектор (вентилятор) |  | Нижний нагревательный элемент |
|  | Круговой нагревательный элемент в задней стенке | | |

Включение

Подключите духовой шкаф к электросети. Все индикаторы на дисплее загорятся на 1 сек. Затем нужно установить время. По умолчанию, на дисплее отображается 12:00, 12 мигает для установки часа. Установка времени описана далее.

- после 10 секунд бездействия, часы перейдут к установке минут;
- после 10 секунд бездействия в режиме установки минут, духовой шкаф перейдет в режим ожидания;
- если в режиме ожидания 3 минуты не совершаются никакие действия, духовой шкаф автоматически выключится и дисплей погаснет;
- когда духовой шкаф выключен, вы можете перевести его в режим ожидания, нажав на кнопку или повернув ручку KB1. В режиме ожидания на дисплее отобразится системное время и иконка 9



Установка времени

Нажмите «» в режиме ожидания для установки времени. Значение часа будет мигать. Выберите час, вращая ручку KB2. Снова нажмите «» для перехода в выбор минут. Значение минут будет мигать. Выберите минуты, вращая ручку KB2. После установки минут повторно нажмите кнопку «» для подтверждения, установка времени завершена, и в это время начнет мигать «:».

Во время регулировки часа будет гореть иконка часа «h», при регулировке минут будет гореть иконка минут «min». После установки времени иконки часа и минуты не горят. Если установка времени не подтверждается в течение 10 секунд, система по умолчанию завершает настройку времени и автоматически переходит

в режим ожидания. Если часы не будут отрегулированы в течение 20 секунд после включения, время по умолчанию устанавливается на 12:00 и переходит в режим ожидания. Если питание будет отключено, будет необходимо перенастроить время.

Примечание: в режиме ожидания будет отображаться только системное время.

Выбор режима приготовления

- В режиме ожидания выбор режима приготовления происходит путем вращения ручки KB1. Духовой шкаф запоминает последний выбранный режим.
- При выборе режима часы будут показывать время приготовления по умолчанию (для функции ECO на дисплее отобразится "Eco"), а также будет указана температура по умолчанию в данном режиме.
- При первом выборе для режимов, у которых можно регулировать температуру, температура и значок «°C» будут мигать. Если для режима нельзя поменять температуру, будут мигать значение времени и значок «→».
- При выборе режима, вы можете переключаться между установкой температуры и установкой времени приготовления нажатием на кнопку «».
- Если вы устанавливаете температуру, значение температуры и значок «°C» будут мигать. Если вы устанавливаете время приготовления, значение времени и значок «→» будут мигать.
- Изменение температуры и времени приготовления происходит путем вращения ручки KB2. При установке времени приготовления будет гореть иконка минут «min», если время приготовления меньше или равно 60 минутам. Если время приготовления больше 60 минут, будет гореть иконка часа «h».
- Если время и температура приготовления не выбраны или кнопка старта «» не нажата в течении 10 секунд, духовой шкаф автоматически перейдет в режим ожидания.

Примечание: время нагрева может быть установлено от 0 минут до 10 часов. Если установить время на 0 и нажать кнопку старта «», духовой шкаф не будет работать и перейдет в режим ожидания.

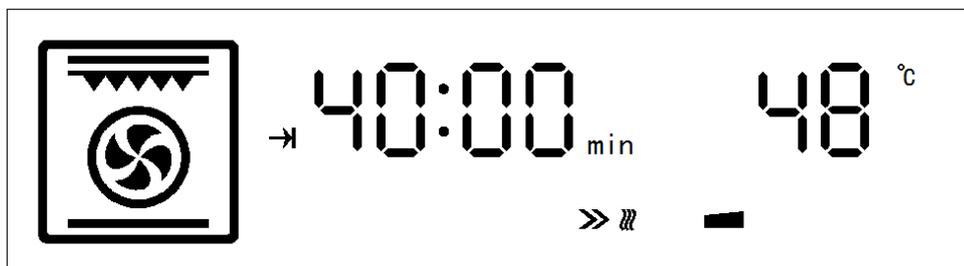
Бронирование времени приготовления

- После установки времени и температуры приготовления, перед нажатием кнопки старта «», нажмите «» для установки времени окончания приготовления (по умолчанию время окончания приготовления = текущее время на часах духового шкафа + установленное время приготовления). При этом будет мигать значок бронирования времени приготовления «» и будет мигать значение часа. Вращайте ручку KB2 для установки часа.
- После установки часа, нажмите «» для установки минут. При этом минуты будут мигать, а их значение можно выбрать, вращая ручку KB2.

- Используйте кнопку «» для переключения между установкой часа и установкой минут.
- После установки времени окончания приготовления (час и минуты), нажмите кнопку старта «». Духовой шкаф автоматически вычислит время начала нагрева (время начала нагрева = время окончания приготовления – время работы режима).
- Духовой шкаф отображает системное время. Пример на рисунке ниже.



- При забронированном времени приготовления на дисплее отображается системное время, значок «», значок «», заданный режим нагрева, заданную температуру (или температуру по умолчанию).
- Например, если вы не использовали функцию бронирования времени, после выбора режима нагрева, времени и температуры приготовления, вы нажимаете кнопку старта «» и начинается работа духового шкафа. Пример дисплея на рисунке ниже.
- Если вы 10 секунд не совершали никаких действий, духовой шкаф перейдет в режим ожидания.



- Когда духовой шкаф работает, отображается выбранный режим, горит иконка «», часы отображают обратный отсчет, горит иконка «» и горит шкала прогресса «».
- При переключении между установками времени и температуры, соответствующая область будет мигать и перестанет мигать при нажатии кнопки старта «». После старта на часах начнется обратный посекундный отсчет.
- Если во время работы нажать кнопку паузы «», то духовой шкаф перестанет работать. Если температура внутри духового шкафа будет выше 100°C, то вентилятор и освещение продолжат работать. Нажмите кнопку паузы «» еще раз для выхода из настроек и духовой шкаф перейдет в режим ожидания.
- Когда температура внутри духового шкафа достигнет установленной, в течении 2 секунд раздастся короткий звуковой сигнал. Когда обратный отсчет на часах

достигнет 0, духовой шкаф прекратит работать (вентилятор охлаждения продолжит работу) и вернется в режим ожидания. После окончания приготовления звуковой сигнал будет звучать 5 минут. Вентилятор охлаждения прекратит работу, когда температура внутри снизится меньше 100°C.

- На дисплее отображается температура не ниже 30°C. Если температура ниже 30°C, на дисплее отображается «Lo».

Отображения времени

- В режиме приготовления на часах отображается оставшееся время. Нажмите кнопку «» для показа системного(текущего) времени. Нажмите кнопку «» снова или подождите 10 секунд, и дисплей автоматически вернется к отображению времени приготовления.

- В режиме бронирования времени приготовления или режиме нагрева, нажмите «», чтобы увидеть оставшееся время до напоминания. Повторно нажмите кнопку «» или подождите 10 секунд для возврата к исходному состоянию. Вы можете запросить отображение оставшегося времени до напоминания и сбросить время напоминания в режиме ожидания. Когда время обратного отсчета напоминания меньше 1 минуты, дисплей показывает «0:00».

- В режиме бронирования первое нажатие «» отобразит время начала приготовления, значок «» будет мигать. Повторно нажмите кнопку «» или подождите 10 секунд и дисплей автоматически вернется к отображению системного времени.

Функция напоминания

- Нажмите кнопку «» в режиме ожидания, значение часов начнет мигать и загорится значок «»

- Поворачивайте ручку KB2 для установки значения часа от 0 до 23.

- Нажмите кнопку «» для перехода в режим установки минут. Значение минут начнет мигать.

- Поворачивайте ручку KB2 для установки значения минут от 0 до 59.

- После установки времени, нажмите «» для подтверждения. Начнет мигать «:», загорится значок «» и начнется обратный отсчет. После окончания отсчета, раздастся звуковой сигнал в течение минуты и иконка напоминания «» будет мигать. Нажмите любую кнопку, чтоб прекратить мигание.

- Помните: во время установки времени напоминания, постоянно горят значки «:» и «». Если нажмете кнопку паузы/отмены «» во время установки, настройки сбросятся и духовой шкаф вернется в режим ожидания.

Защита от детей

Блокировка: в режиме нагрева или ожидания нажмите и держите в течение 3 секунд одновременно кнопки «▶|» и «□□». Раздастся однократный звуковой сигнал. Духовой шкаф перейдет в режим защиты от детей и на дисплее загорится соответствующий значок.

Разблокировка: нажмите и держите в течение 3 секунд одновременно кнопки «▶|» и «□□». Раздастся однократный звуковой сигнал. Духовой шкаф разблокируется. Помните: в режиме защиты от детей дисплей отображает всё как в обычном режиме, все кнопки и ручки и не реагируют, кроме кнопок разблокировки. Для того, чтобы остановить приготовление, необходимо сначала разблокировать духовой шкаф.

Старт / пауза / отмена

- После выбора режима приготовления, нажмите кнопку старта «▶|» для начала работы. Кнопка старта «▶|» также запускает работу духового шкафа после паузы.
- Во время приготовления, нажмите кнопку паузы «□□» для остановки процесса. Температура и время на дисплее будут мигать. Нажатие кнопки паузы «□□» снова отменит приготовление.
- Во время установки системного времени, нажатие кнопки паузы «□□» приводит к сбросу настройки и возвращает шкаф в режим ожидания.
- Во время установки режима, времени и температуры приготовления, нажатие кнопки паузы «□□» приводит к сбросу настройки и возвращает шкаф в режим ожидания.
- Нажатие кнопки паузы «□□» во время установки времени бронирования приводит к сбросу настроек.

Советы по приготовлению

Различные режимы нагрева и расположения посуды дают вам возможность найти свой любимый способ приготовления, благодаря которым ваши блюда будут поучаться так, как вы этого хотите.

Для приготовления мяса, птицы и рыбы рекомендуется устанавливать температуру 180-220°C. Для приготовления мяса с кровью рекомендуется начать с температуры 200-220°C на короткий период времени и затем понизить температуру.

Время и температура приготовления приведены приблизительно и может отличаться в зависимости от исходных продуктов, способа их приготовления и желаемых вкусовых качеств блюда. При использовании гриля не забывайте переворачивать блюдо для равномерного пропекания или оставьте его для образования сверху равномерной корочки.

Не забудьте удалить неиспользуемые аксессуары из духового шкафа перед готовкой. Всегда пользуйтесь перчатками или прихватками, когда работаете с нагретыми аксессуарами.

| Продукт | Посуда | Режим | Уровень направляющих (считая от низа) | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) |
|---------------------------------|---------------------|---|---------------------------------------|------------------|----------------------------|
| Кекс | Круглая форма |  | 2 | 140-160 | 30-45 |
| Хлеб | Противень |  | 2 | 180-200 | 10-20 |
| | Противень |  | 3 | 170-190 | 10-20 |
| | Противень |  | 3 + 1 | 160-180 | 10-20 |
| Тонкая пицца (замороженная) | Противень |  | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Толстая пицца (замороженная) | Противень |  | 2 | 180-200 | 20-30 |
| | Противень + решетка |  | 3 + 1 | 170-190 | 25-35 |
| Булочки (9 штук) | Решетка |  | 3 | 160-170 | 10-15 |
| | Решетка |  | 3 + 1 | 160-180 | 15-25 |
| Сосиски | Решетка |  | 3 | 160-180 | 10-15 |
| Ребрышки | Решетка |  | 3 | 200-220 | 20-35 |
| Свинина | Противень |  | 2 | 190-210 | 70-85 |
| | Противень |  | 1 | 180-200 | 55-70 |
| Говяжий стейк (3 см толщина) | Противень |  | 2 | 190-210 | 20-35 |
| Маленькая целая курица (1.2 кг) | Решетка |  | 2 | 200-220 | 50-60 |
| Целая курица (1.6 кг) | Решетка |  | 2 | 190-210 | 50-60 |
| Небольшой кусок курицы (150 гр) | Решетка |  | 3 | 200-220 | 30-40 |

| | | | | | |
|----------------------------|-----------|---|---|---------|-------|
| Целый гусь (3.5 кг) | Решетка |  | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Баранина на кости (1.2 кг) | Противень |  | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Целая рыба (1 кг) | Решетка |  | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Целая рыба (1.5 кг) | Решетка |  | 2 | 180-200 | 40-50 |

Примечание: В таблице режим нагрева  может быть заменен .

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой или ремонтом духового шкафа отключите его от электропитания и убедитесь, что он остыл после использования.

Для продления срока службы духового шкафа регулярно проводите его очистку.

1. Не используйте парогенераторы для очистки духового шкафа.
2. Внутренность духового шкафа и элементы из стали вы можете очистить мягким чистящим средством. Чистящее средство должно быть полностью удалено и поверхность должна быть насухо вытерта. Не используйте абразивные чистящие средства (такие, как чистящие порошки и т.п.), жесткие чистящие губки и чистящие средства, содержащие кислоту, так как они могут повредить эмалированную поверхность или поцарапать покрытие стальных частей. Если вы не можете удалить загрязнение простыми средствами, используйте специализированные средства для очистки духовых шкафов.
3. Если вы используете духовой шкаф в течение долгого периода времени, может образоваться конденсат. Удалите его мягкой тканью.
4. По периметру духового шкафа расположен резиновый уплотнитель. Осуществляйте его бережную чистку. Не деформируйте его и не чистите с помощью абразивных средств. При повреждении уплотнителя обратитесь в ближайший сервисный центр. Только целый уплотнитель может обеспечить правильное распределение тепла в духовом шкафу.
5. Никогда не укрывайте низ духового шкафа фольгой, так как это помешает правильному распределению тепла, испортит приготовление блюда и может повредить эмалированное покрытие.
6. Очистите стеклянную дверь неабразивными чистящими средствами и губками и вытрите насухо мягкой тканью.
7. Не используйте жесткие щетки и металлические скребки для чистки дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, а это может привести к трещинам или разрушению стекла.

Возможные проблемы и их решение

Перед обращением в сервисную службу посмотрите данный список проблем и попробуйте устранить их самостоятельно.

Дисплей покажет E-1, если датчик подвергся короткому замыканию или отключен, сигнал будет звучать 10 раз непрерывно. Нажатие кнопки «» может вернуть в режим ожидания.

Помимо режима размораживания и режима ECO, когда в другом режиме духового шкафа начинается нагрев в течение 5 минут и температура меньше 35°C, это указывает на неисправность нагревательного элемента. На этом этапе вы можете вернуться в режим ожидания, нажав кнопку «».

| Проблема | Причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не работает | Разрыв в сети электропитания | Проверьте свет на кухне или другой электроприбор |
| | Выбило автомат | Проверьте автомат |
| | Забыли установить функцию таймера | Перезапустите функцию таймера |
| Лампа не горит | Дефект лампы | Замените на новую лампу |
| | Нет электропитания | Проверьте, подключен ли шкаф к электропитанию |
| Внезапно духовой шкаф остановился во время работы | Разрыв в сети электропитания | Проверьте свет на кухне или другой электроприбор |
| | Сработал защитный термостат духового шкафа | Если вентилятор работает, необходимо заменить защитный термостат. |
| Духовой шкаф не нагревается | Не выбрана температура | Выберите температуру |
| | Не установлено время | Установите время приготовления |
| | Нет напряжения в сети | Проверьте электропитание |
| | Нагревательный элемент поврежден | Поменяйте на новый нагревательный элемент |
| Во время работы из дверцы течет вода | Изоляция двери прохудилась | Поменяйте изоляцию двери |
| | Шарниры не обеспечивают плотное прилегание | Замените на новые шарниры |
| Духовой шкаф прекратил работу, но вентилятор по-прежнему работает | Духовой шкаф работал длительное время и вентилятору требуется длительное время для охлаждения | Аккуратно поднесите руку к выходу воздуха и если почувствуете тепло, значит вентилятор работает правильно |
| | Защитный термостат неисправен | Если из духового шкафа дует воздух комнатной температуры, необходимо заменить защитный термостат |

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов.
- Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.



- Срок службы устройства – 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с данным руководством по эксплуатации и применимыми в регионе техническими стандартами.
- Срок гарантийного обслуживания указан в гарантийном талоне.

HYUNDAI

Изготовитель: Чайнабест Хоум Апплаинс Ко., ЛТД

Адрес изготовителя: №2, Фуцин И Рoad, Хэнлань, Чжушань, Гуандун, Китай

Филиал: Гуандун Атлан Электроник Апплаинс Манифэкче Ко., ЛТД

Адрес: №12, Ист 3 Рoad, Цзян И Авеню, Лэлю Таун, Шундэ, Фошань, Гуандун, Китай

Сделано в КНР.

Импортер в РФ:

ООО «Хаскел»

143401, Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей,
д. 4, к. 1, этаж 8, каб. 819

Licensed by HYUNDAI Corporation Holdings, Korea

EAC