

# Haier

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ**  
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ \_\_\_\_\_ **RU 02**

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**  
КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР \_\_\_\_\_ **KZ 15**

**USER INSTRUCTIONS**  
OVENS \_\_\_\_\_ **EN 28**

## Указания по безопасности

---

- Во время приготовления влага может конденсироваться на дверном стекле и на стенках камеры приготовления. Это нормальное явление. Чтобы уменьшить этот эффект, подождите 10-15 минут после включения, прежде чем положить пищу в духовку.
- Овощи рекомендуется готовить в емкости с крышкой вместо открытого лотка.
- Избегайте оставлять пищу в духовом шкафу после приготовления более чем на 15-20 минут.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его открытые для доступа части во время эксплуатации нагреваются. Старайтесь избегать прикосновений к любым горячим поверхностям.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Открытые для доступа части во время использования гриля могут нагреваться до высокой температуры. Следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от устройства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что питание устройства отключено.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание опасных ситуаций, связанных со случайными сбросами температурного прерывателя, питание устройства не должно осуществляться от внешнего источника с прибором переключения, например таймером, а также устройство не следует подключать к регулярно включаемой и выключаемой цепи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед запуском автоматического цикла очистки:
  - Очистите дверцу печи.
  - С помощью влажной губки удалите крупные и затвердевшие остатки пищи внутри печи. Не используйте для этой цели моющие средства.
  - Извлеките все дополнительные принадлежности и комплект выдвижных решеток (при их наличии).
  - Не помещайте внутрь кухонные полотенца.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- При очистке стекла дверцы избегайте использования грубых или абразивных материалов, а также острых металлических скребков, так как они могут поцарапать поверхность и расколоть стекло.
- Перед извлечением съемных частей печь должна быть выключена, а

После очистки их следует вернуть на место согласно инструкции.

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

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

- откройте крышку клеммного блока;

- удалите кабель питания и замените его идентичным кабелем, совместимым с устройством (тип H05VV-F, H05V2V2-F).

• Выполнение данной операции следует поручать только специалисту, обладающему соответствующей квалификацией. Кабель заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее других кабелей. Для проведения любых ремонтных работ следует обращаться только в Службу поддержки клиентов и заказывать для использования только оригинальные запасные части.

• Несоблюдение мер предосторожности может привести к нарушению безопасной эксплуатации устройства и явиться причиной отмены гарантии.

• Перед очисткой следует удалять остатки любых пролитых веществ.

• В процессе пиролизической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому детей следует держать на безопасном расстоянии от устройства.

• Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки

## Общие инструкции

# 05

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

## Описание изделия

# 07

- 2.1 Общий обзор
  - 2.2 Дополнительные принадлежности
  - 2.3 Первое использование
- Использование печи

## Использование печи

# 08

- 3.1 Описание дисплея
- 3.2 Режимы приготовления

## Очистка и уход за печью

# 11

- 4.1 Общие замечания по очистке
- 4.2 Пиролиз
- 4.3 Функция Aquactiva /Аквактивa
- 4.4 Обслуживание
  - Снятие и очистка решеток для гриля
  - Снятие окошка печи
  - Снятие и очистка стеклянной дверцы
  - Замена лампочки

## Поиск и устранение неисправностей

# 13

- 5.1 Часто задаваемые вопросы

# 1. Общие инструкции

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



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

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

## 1.1 Указания по безопасности

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

Использование любых электробытовых приборов требует соблюдения нескольких базовых правил:

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

## 1.2 Электробезопасность

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

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

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

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

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

Кабель заземления печи подключается к клемме заземления источника питания.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

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

## 1.3 Рекомендации

---

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

## 1.4 Установка

---

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

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

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

## 1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды

---



Данный прибор маркирован согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать вредное воздействие на окружающую среду), так и основные элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования проходили правильную процедуру утилизации с уничтожением всех загрязняющих веществ и переработкой всех материалов.

Даже отдельные люди могут играть важную роль в обеспечении экологической безопасности утилизируемого электрического и электронного оборудования; важно лишь выполнять некоторые основные правила:

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

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

### **СОХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

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

## 1.6 Декларация соответствия

---

РУС. 6Части данного электробытового прибора, находящиеся в непосредственном контакте с продуктами питания, соответствуют требованиям Директивы 89/109 ЕЕС.

Знак соответствия **CE** а данном продукте подтверждает, что данный продукт соответствует Европейским требованиям по безопасности для пищевых продуктов, а также требованиям по безопасности и экологичности, предписанных европейским законодательством для продукции данного класса.

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

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

## 2. Описание изделия

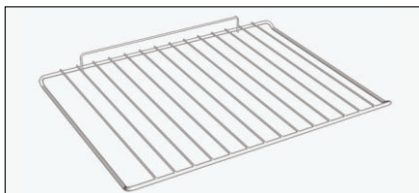
### 2.1 Общий обзор



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

### 2.2 Дополнительные принадлежности

#### 1 Металлическая решетка для гриля



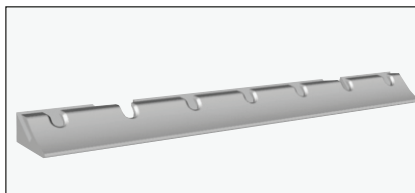
Удерживает противни для выпечки и тарелки.

#### 2 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

#### 3 Led vision



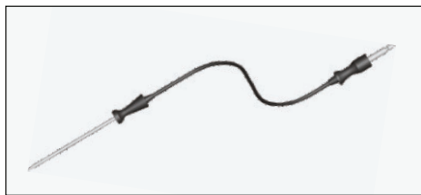
В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено 14 светодиодов (для моделей без системы пиролизической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролизической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

#### Преимущества:

Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

- Оптимальное освещение
- Большой срок службы
- Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)

## 4 Термощуп



Измеряет внутреннюю температуру пищи во время приготовления. Вставьте термощуп в отверстие в верхней части духовки.

– Приготовьте пищу и правильно вставьте в нее термощуп. Не нагревайте и не начинайте готовить, прежде чем правильно установите

термощуп. Термощуп следует вставлять в еду и отверстие, пока духовка еще холодная.

- Не вставляйте термощуп в замороженные продукты.

- Не оставляйте термощуп внутри духовки, когда он не используется: это может привести к повреждению.

## 5 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

## 2.3 Первое использование

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

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

## 3. Эксплуатация духовки

### 3.1 Описание дисплея (сенсорная панель, двухкамерная печь)



**ON / OFF** → Духовка отключается и включается с помощью этой кнопки.

**EXTRA**

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ      ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ      ТАЙМЕР








УСТАНОВКА  
ВРЕМЕНИ

БЛОКИРОВКА  
ДОСТУПА  
ДЕТЯМ

После выключения на дисплее будет отображаться текущее время. При неработающей духовке можно использовать все функции, кроме длительности приготовления и завершения приготовления.

Пока время не настроено, духовка не будет работать: на дисплее будет мигать «12:00», и будет активна только кнопка дополнительных функций «Extra». С помощью кнопки «Extra» можно настроить следующие функции:



ФУНКЦИЯ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	ЧТО ПРОИСХОДИТ	ЗАЧЕМ ЭТО НУЖНО
<b>ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<p>Примечание. Можно установить только при активной программе приготовления. Дважды нажмите кнопку EXTRA и установите время с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив нажатием кнопки SELECT.</p> <p>На дисплее отображается "00:00", если длительность приготовления не задана, в противном случае на дисплее выводится оставшееся время.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы изменить время приготовления до истечения заданной установки, нажмите кнопку EXTRA дважды и отрегулируйте настройку кнопками "&lt;" и "&gt;", а затем нажмите SELECT еще раз.</li> <li>• Чтобы изменить длительность приготовления, верните дисплей на установку "00:00".</li> </ul>	<p>По завершении программы приготовления духовка отключается, а на дисплее отображается END (значок программы приготовления продолжает гореть) до тех пор, пока не будет нажата кнопка включения/отключения.</p> <p>По завершении программы приготовления раздается сигнал.</p>	<p>По истечении времени приготовления духовка автоматически отключается и на несколько секунд включается сигнал.</p>
<b>ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<p>Примечание. Можно установить только при активной программе приготовления. Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</p> <p>Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</p>	<p>Для изменения времени завершения приготовления до истечения заданной настройки, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</p> <p>Чтобы отменить настройку завершения приготовления, верните дисплей на установку "00:00".</p>	<p>По завершении программы приготовления духовка отключается, а на дисплее отображается END (значок программы приготовления продолжает гореть) до тех пор, пока не будет нажата кнопка включения/отключения.</p> <p>По завершении программы приготовления раздается сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция также используется для настройки отсроченной программы приготовления.</li> <li>• Если программа приготовления настроена, при нажатии на кнопку F настройка сбрасывается.</li> <li>• Если настроена программа с отсрочкой, духовка отключается, и на дисплее отображается текущее время, а значки программы, длительности и завершения приготовления горят.</li> <li>• Если программа приготовления настроена, то нажатием кнопок "&lt;" и "&gt;" можно вывести на дисплей и изменить настройку температуры: при первом прикосновении отображается рабочая температура, а при следующем – меняется отображаемое значение.</li> </ul>
<b>ТАЙМЕР</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если значение времени не задано, или заданное время уже истекло, на дисплее отображается "00:00". Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, и с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для изменения времени таймера, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция включает сигнал, который звучит несколько секунд после истечения заданного времени (эта функция не отключает духовку).</li> <li>• Можно выбрать настройку от 00:00 до 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функция таймера работает, независимо от того, включена духовка или нет.</li> </ul>
<b>УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При первом включении дисплей загорается, и на нем высвечивается значение "12:00".</li> <li>• Чтобы изменить время, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, и с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Теперь можно установить время, которое отображается на дисплее.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функция будильника работает, независимо от того, включена духовка или нет.</li> </ul>
<b>БЛОКИРОВКА ДОСТУПА ДЕТАМ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "&lt;" или "&gt;" активируйте эту функцию: на дисплее отобразится ON. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "&lt;" или "&gt;" отключите эту функцию: на дисплее отобразится OFF. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда функция включена, активны только кнопка EXTRA для отключения функции и кнопка включения/отключения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция очень полезна при наличии в доме детей.</li> </ul>

## 3.2 Режимы приготовления

Элемент управления	T °C станд.	T °C диап.	Функция (Зависит от модели духовки)
			<b>ЛАМПА:</b> Включает подсветку в камере.
	40	40 ÷ 40	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ:</b> При установке рукоятки в данное положение. Вентилятор гоняет воздух с окружающей температурой в камере. Такой режим разморозки позволяет минимизировать изменение свойств продуктов при размораживании.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:</b> Данный режим готовки рекомендуется для птицы, рыбы, выпечки и овощей. Он обеспечивает лучшее проникновение тепла вглубь продукта, что позволяет уменьшить время разогрева или готовки пищи. В данном режиме можно готовить несколько видов пищи одновременно на разных полках. При этом обеспечивается равномерное распределение тепла и предохранение продуктов от перемешивания запахов. Готовка пищи в данном режиме как правило длится на 10 минут дольше, чем в стандартном.
* 	220	50 ÷ 280	<b>ТРАДИЦИОННАЯ:</b> Используются верхний и нижний нагреватели. Предварительный нагрев камеры требует примерно 10 минут. Данный режим идеально подходит для традиционной жарки и выпечки: для бифштексов, ростбифов, бараньих ножек, дичи, хлеба, запеченной пищи в фольге, выпечки коржей и пиццы. Продукт помещают на середину противня, который устанавливают в среднее положение в камере..
	210	50 ÷ 230	<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР:</b> В данном режиме работает только нижний нагреватель. Вентилятор гоняет нагретый воздух в камере. Данный режим готовки идеально подходит для фруктовых пирогов, бисквитов, пирогов и паштетов. Данный режим предохраняет от чрезмерной усушки, обеспечивает хороший подъем теста и приготовление продуктов, подогреваемых с одной стороны. Противень с продуктом устанавливают в нижнее положение.
* 	200	150 ÷ 220	<b>ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР:</b> Режим турбогриля (гриль+вентилятор) должен использоваться только при закрытой двери. В данном режиме работает верхний нагреватель. Вентилятор гоняет нагретый воздух в камере. Предварительный нагрев требуется для красного мяса, но не обязателен для белого. Данный режим идеально подходит для готовки толстый продуктов — цельных кусков мяса, птицы и т.п. Продукт помещают по центру решётки, которую устанавливают в среднее положение. Под решётку обязательно ставят противень для сбора жира и сока. Расстояние между грилем и продуктом не должно быть очень малым. Примерно на середине готовки продукт переворачивают.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ГРИЛЬ:</b> Режим гриля должен использоваться только при закрытой двери. В данном режиме работает верхний нагреватель. Температура регулируется с панели управления. Для разогрева нагревателя докрасна требуется примерно 5 минут. Данный режим предназначен для гриля, кебаба и выпечки с корочкой. Белое мясо рекомендуется ставить подальше от гриля. Время готовки при этом будет чуть больше, но мясо будет сочнее. Красное мясо и филе рыбы можно готовить на решётке с установкой снизу противня для жира и сока. Для гриля в духовке предусмотрено два режима работы: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт
	210	50 ÷ 230	<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ :</b> В данном режиме используется только нижний нагреватель. Он подходит для любой выпечки. Режим используется для выпечки пирогов, бисквитов, паштетов и другой пищи, требующей нагрева снизу.

\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1 для определения класса потребления электроэнергии.

## 4. Очистка и уход за печью

---

### 4.1 Общие замечания по очистке

---

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

#### **СТЕКЛЯННЫЕ ЧАСТИ**

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

#### **УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА**

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

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

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

#### **ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ КАПЕЛЬ**

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

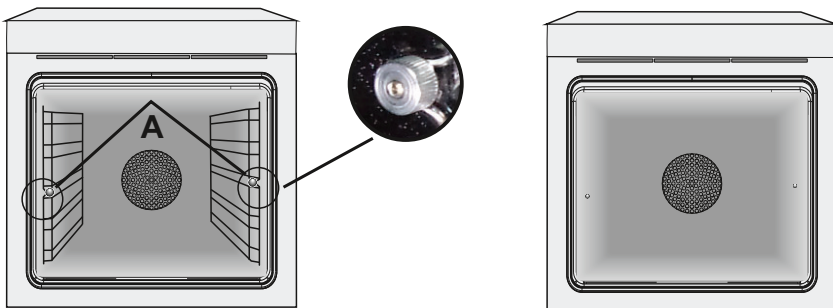
В случае если жирные остатки вывести не удалось, замочите поддон в воде с моющим средством. Также вы можете вымыть поддон в посудомоечной машине или воспользоваться моющим средством для печей, представленным в магазинах. Никогда не ставьте грязный поддон обратно в печь.

## 4.2 Обслуживание

---

### **СНЯТИЕ И ОЧИСТКА БОКОВЫХ РЕШЁТОК**

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



### **СНЯТИЕ ДВЕРНОГО СТЕКЛА**

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

## СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

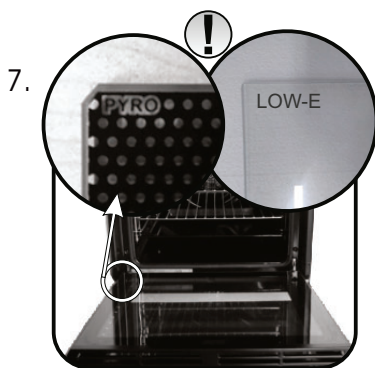
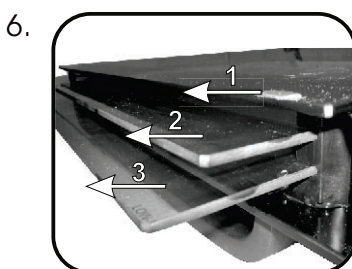
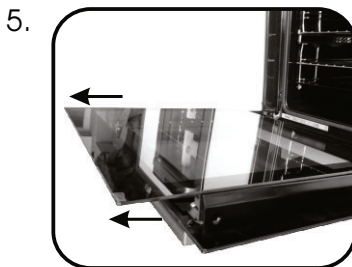
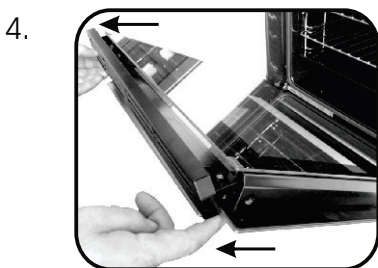
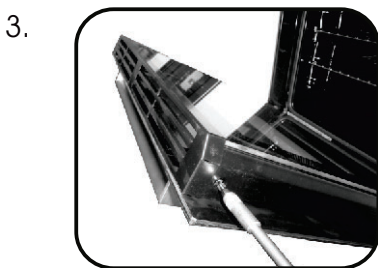
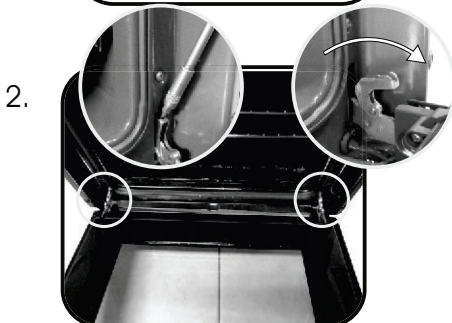
1. Откройте дверцу печи.

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

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

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

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



## 5. Поиск и устранение неисправностей

---

### 5.1 Часто задаваемые вопросы

---

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

# ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

## Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

— на сайт [www.haier.com](http://www.haier.com), где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

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

Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где:

1249 обозначают дату производства, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – неделя года.

Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Производитель: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»

Адрес производителя: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park Hi-tech Zone, Laoshan District Qingdao, China

Импортер: ООО «ХАР»

Адрес импортера: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601

## Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

---

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

тазартқаннан кейін оларды нұсқаулыққа сай орнына салу қажет.

- Бұл пеште етке арналған термометрлерді ғана пайдалануға кеңес беріледі.
  - Булы тазартқышты қолдануға рұқсат берілмейді.
  - Жапсырмадағы кернеуді, токты және жүктемені көтере алатын және жерге тұйықталған кабельге ашаны қосыңыз. Ұяшық жапсырмада көрсетілген жүктемеге үйлесімді болуы керек және жерге тұйықталған контактісі болуы және жұмыс істеп тұруы тиіс. Жерге тұйықтау өткізгішінің түсі сары-жасыл болады. Бұл жұмысты білікті кәсіби маман ғана орындауы керек. Ұяшық пен құрылғы ашасы бір-біріне үйлесімді болмаса, білікті электр маманынан ұяшықты ауыстырып беруін сұраңыз. Аша мен ұяшық орнатылатын елдегі ток нормаларына сәйкес болуы керек. Омниполярлық ажыратқышты құрылғы мен қуат көзінің арасына қою арқылы қуат көзіне қосылуға болады, ол максималды қосылған жүктемені көтере алады және ағымдағы заңнама талаптарына сәйкес келеді. Жерге тұйықтауға арналған сары-жасыл кабельге ажыратқыш орнатудың керегі жоқ. Құрылғы орнатылғанда, қосылымға пайдаланылған ұяшық немесе омниполярлық ажыратқыш қолжетімді болуы керек.
  - Ашаны қолжетімді жерге қою арқылы немесе сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сымға қоқыш жалғау арқылы ажыратуға болады.
  - Егер қуат кабелі зақымдалса, өндіруші тарапынан ұсынылған кабельмен немесе арнайы жинақпен алмастырылуы керек немесе тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласуыңыз керек.
- Қуат кабелінің түрі H05V2V2-F болуы керек.
- Жоғарыда айтылғандарды орындамаған жағдайда, құрылғыға қауіп төніп, кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.
- Тазаламас бұрын шашыраған материалдың артық мөлшері алып тасталуы керек.
- Пиролитикалық тазалау процесі кезінде құрылғының беттері әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алысырақ ұстаған жөн.
  - Шамадан тыс ысып кетпеуі үшін құрылғыны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.
  - Ішіне сөре қойғанда, тежегіш жоғары қарап тұруы керек және қуыстың артқы жағында болуы керек.
- Сөре қуысқа толықтай салынуы керек.
- ЕСКЕРТУ: пештің қабырғаларын алюминий фольгамен немесе дүкендерде сатылатын, бір рет қолданылуға арналған қорғағыш материалмен қаптауға болмайды. Алюминий фольга немесе басқа қорғағыш материал пештің ішіндегі ыстық эмальге тиіп тұрады да, еріп, эмальді бүлдіруі мүмкін.
  - ЕСКЕРТУ: пеш есігінің тығыздағышын алып тастауға болмайды.
  - Аспаптың атаулы жиілігінде жұмыс істеуі үшін қосымша операциялар/теңшеулер талап етілмейді.



Жалпы нұсқаулықтар

18

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

Бұйымның сипаттамасы

21

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

Пешті пайдалану

22

- 3.1 Дисплейдің сипаттамасы
- 3.2 Дайындау тәртіптері

Пешті тазарту және күтімі

25

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

Ақауларды іздеу және жою

27

- 5.1 Жиі қойылатын сұрақтар

# 1. Жалпы нұсқаулықтар

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



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

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

## 1.1 Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

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

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

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

## 1.2 Электр қауіпсіздігі

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

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

#### **ҚОСУ**

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

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

Пештің жерге тұйықтау кабелі қуат көзінің жерге тұйықтау клеммасына қосылады.

## ЕСКЕРТУ

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

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

## 1.3 Кеңестер

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

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

## 1.4 Орнату

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

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

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

## 1.5 Қалдықтарды кәдеге жарату және қоршаған ортаны қорғау.



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

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

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

### **САҚТАУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ**

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

## **1.6 Сәйкестігінің декларациясы**

---

Бұл электр тұрмыстық құралдың тамақ өнімдерімен тікелей жанасатын бөліктері 89/109 ЕЕС Директивасының талаптарына сәйкес келеді.

Бұл өнімдегі **CE** сәйкестік белгісі осы өнімнің Еуропалық тағам өнімдеріне арналған қауіпсіздік жөніндегі талаптарға, сондай-ақ осы топтағы өнім үшін еуропалық заңнамамен белгіленген қауіпсіздік және экологиялық жөніндегі талаптарға сәйкес келетінін растайды.



Бұл бұйым Кеден Одағының техникалық регламенттеріне сәйкес келеді:

- КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтың сәйкестігі туралы»
- КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі»

Бұйым өнімді және қызметтерді сертификаттау жөніндегі органда сертифициатталған «РОСТЕСТ-МОСКВА», Мәскеу қ.

Сәйкес келу сертификатының көшірмесін Сіз тауарды сатып алған дүкеннен немесе [info@haierrussia.ru](mailto:info@haierrussia.ru) электронды поштасына сауалды жазу арқылы ала аласыз.

## 2. Бұйымның сипаттамасы

---

### 2.1 Жалпы шолу

---



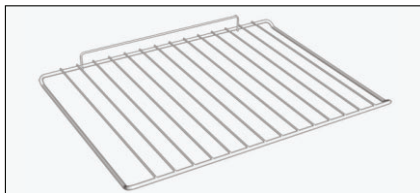
1. Басқару панелі
2. Бағыттаушы - торлардың орналасуы (көлденең сымды тор, егер жиынтыққа енетін болса)
3. Грильге арналған металды тор
4. Тамшылардың сорғалауына арналған поддон
5. Желдеткіш (болат тілімшенің артында)
6. Пештің есігі

### 2.2 Қосымша керек-жарақтар

---

#### 1 Грильге арналған металды тор

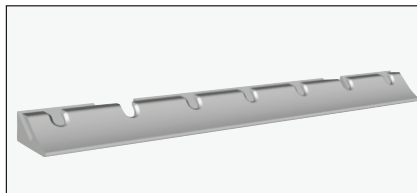
---



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

#### 3 Led vision

---



Стандартты «электр шамының» орнын басатын жарық жүйесі болып табылады. 14 жарық диодты шам есікке бекітілген. Олар пеш ішін сөрелерден түсетін көлеңкесіз айқын көруге мүмкіндік беретін жоғары сапалы ақ жарық шығарады.

#### 2 Тамшылардың сорғалауына арналған поддон

---



Грильде тамақ дайындаған уақытта сорғалағап тамшыларды жинайды.

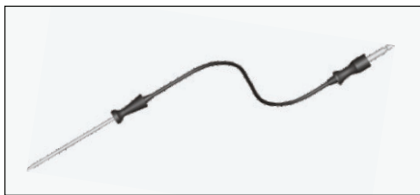
#### Артықшылықтары :

Led Vision жүйесі пеш ішін тамаша жарықпен қамтамасыз етуден бөлек, стандартты электр шамына қарағанда ұзақ қызмет етеді әрі оны пайдалану оңай және бәрінен бұрын қуатты үнемдейді.

- Оңтайлы көрініс
- Ұзақ мерзімге жететін жарық
- Энергия шығыны өте аз, дәстүрлі жарықпен салыстырғанда -95%

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

## 4 Температура тексергіші



Пісіру кезінде тағамның ішкі температурасын өлшейді. Температура тексергішін қуыстың жоғарғы жағындағы тесікке салыңыз.

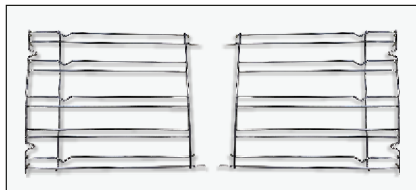
– Тағамды дайындап, температура тексергішін тағамға дұрыс салыңыз. Температура тексергішін дұрыс салмай тұрып, алдын ала қыздырмаңыз немесе пісіруге кіріспеңіз Пеш салқындаған

кезде температура тексергішін тағамға және ыдысқа салу керек.

- Температура тексергішін мұздатылған тағамға салмаңыз.

- Температура тексергішін пайдаланбаған кезде оның ішіне қалдырмаңыз: ол зақымдалуы мүмкін.

## 5 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

## 2.3 Алғашқы пайдалану

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

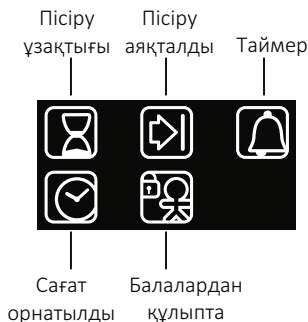
# 3. Пешті пайдалану

## 3.1 Дисплей сипаттамасы



**ON / OFF** (power icon) → Пеш осы түймемен қосылады және өшіріледі.

**EXTRA** (EXTRA) →












Пеш өшірулі болса, дисплейде сағат көрсетіледі. Пеш жұмыс істемей тұрғанда, пісіру ұзақтығы мен пісіру аяқталғаннан басқа барлық функциялар қолжетімді болады.

Егер сағат орнатылмаған болса, пеш жұмыс істемейді: Дисплейде «12:00» жыпылықтап көрінеді, ал жалғыз жұмыс істейтін түйме ол - Extra түймесі. Extra пернесімен келесі функцияларды орнатуға болады:

ФУНКЦИЯ	ПАЙДАЛАНУ ӘДІСІ	АЖЫРАТУ ӘДІСІ	МҮМКІНДІКТЕРІ	БҮЛ НЕЛІКТЕН ҚАЖЕТ
<p><b>ПІСІРУ ҰЗАҚТЫҒЫ</b></p> 	<p>Ескертпе: тек белсенді пісіру бағдарламасымен ғана орнатуға болады. EXTRA түймесін екі рет басып, уақытты «+» және «-» пернелерімен «SELECT» түймесін басу арқылы орнатыңыз. Егер пісіру уақыты енгізілмеген болса, дисплейде «00:00» Көрсетіледі, әйтпесе дисплейде қалған уақыт Көрсетіледі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Белгіленген уақыттан бұрын пісіру режимін өзгерту үшін EXTRA түймесін екі рет басыңыз және «SELECT» түймесін Тағы бір рет басу алдында «&lt;» және «&gt;» түймелерін қолданып пісіру уақытын реттеңіз.</li> <li>• Пісіру ұзақтығынан бас тарту үшін дисплейді «00:00» қалпына қойыңыз.</li> </ul>	<p>Пісіру бағдарламасы тоқтаған кезде дисплейде жалғыз жұмыс істейтін On/Off түймесі басылғанша дисплейде «END» белгісі көрсетілгенде (пісіру бағдарламасының белгішесі қосұлы қалады) пеш өшеді. Пісіру бағдарламасы аяқталған кезде дабыл естіледі.</p>	<p>Пісіру уақыты аяқталған кезде пеш автоматты түрде өшіп, бірнеше Секунддабыл естіледі.</p>
<p><b>ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ</b></p> 	<p>Ескертпе: тек белсенді пісіру бағдарламасымен ғана орнатуға болады. Белгіні жарықтандыру үшін EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын орнатыңыз және «SELECT» түймесін басу арқылы растаңыз. Белгіні жарықтандыру үшін EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын орнатыңыз және «SELECT» түймесін басу арқылы растаңыз. Пісірудің аяқталу уақытынан бас тарту үшін дисплейді «00:00» Қалпына қойыңыз.</p>	<p>Орнатылған уақыттан бұрын пісіру режимінің аяқталуын өзгерту үшін, белгіні жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын реттеңіз және «SELECT» түймесін басу арқылы растаңыз. Пісірудің аяқталу уақытынан бас тарту үшін дисплейді «00:00» Қалпына қойыңыз.</p>	<p>Пісіру бағдарламасы тоқтаған кезде дисплейде жалғыз жұмыс істейтін On/Off түймесі басылғанша дисплейде «END» белгісі көрсетілгенде (пісіру бағдарламасының белгішесі қосұлы қалады) пеш өшеді. Пісіру бағдарламасы аяқталған кезде дабыл естіледі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сонымен қатар бұл функция алдын ала жоспарланатын тағамды дайындау үшін де қолданылады.</li> <li>• Егер пісіру бағдарламасы орнатылса, «F» пернесі басылған жағдайда, ол жоғалады.</li> <li>• Егер кешіктіріп пісіру режимі орнатылса, пеш өшіп, дисплейде пісіру бағдарламасы, пісіру ұзақтығы және пісірудің Аяқталу уақыты белгішелері жанғанда Ағымдағы уақыт көрсетіледі.</li> <li>• Егер пісіру бағдарламасы орнатылған болса, «&lt;» және «&gt;» түймелерін басу арқылы температураны орнатып, өзгерте аласыз: бірінші түрткен кезде жұмыс температурасы көрсетіледі, ал екінші рет түрткен кезде көрсетілген температураны өзгертуге болады.</li> </ul>
<p><b>ТАЙМЕР</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Егер уақыт енгізілмеген болса, дисплейде «00:00» көрсетіледі немесе егер ол орнатылған болса, қалған уақыт өрсетіледі. Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін жеткілікті түрде басып, уақытты белгілеу үшін «&lt;» және «&gt;» түймелерін Таңдап, SELECT түймесін Басыңыз.</li> </ul>	<p>Таймерді өзгерту үшін, белгіні жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытын реттеңіз және «SELECT» түймесін басу арқылы растаңыз.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бұл функция орнатылған уақыт аяқталған кезде бірнеше секунд естілетін Дабылды іске қосады (бұл функция пешті сөндірмейді). 00:00 мен 23:59 аралығындағы уақытты Таңдауға болады.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Таймер пештің қосұлы тұрғанына қарамастан Жұмыс істейді.</li> </ul>
<p><b>САҒАТТЫ ОРНАТУ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алғаш рет қосылса, дисплей жанады және «12:00» көрсетіледі.</li> <li>• Уақытты өзгерту үшін белгішені жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін жеткілікті түрде басып, уақытты орнату үшін «&lt;» және «&gt;» түймелерін таңдап, SELECT түймесін Басыңыз.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ол дисплейде пайда болатын уақытты орнатуға Мүмкіндік береді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дабыл пештің қосұлы тұрғанына қарамастан Жұмыс істейді.</li> </ul>
<p><b>БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін жеткілікті түрде басыңыз, содан кейін осы функцияны іске қосу үшін «&lt;» немесе «&gt;» түймелерін басыңыз: дисплейде ON белгішесі көрсетіледі; растау үшін SELECT түймесін Басыңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін Жеткілікті түрде басыңыз, содан кейін осы Функцияны өшіру үшін «&lt;» Немесе «&gt;» түймесін басыңыз: дисплейде OFF белгішесі көрсетіледі; растау үшін SELECT түймесін басыңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Егер функция белсенді болса, функцияны өшіретін «Extra» түймесі және «On/Off» түймесі Ғана пайдаланылады.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бұл функция үйде балалар болған кезде Пайдалы.</li> </ul>

## 3.2 Дайындау тәртіптері

Атқарымның белгісі	T °C әдепк	T °C ауқымы	Қызметі (Пештің моделіне байланысты)
			<b>ШАМ:</b> пештің көмескі жарығын қосады.
	40	40 ÷ 40	<b>ЖІБІТУ:</b> Бұл режим орнатылған кезде мұздалған өнімдердің сапасына зиян келтірмей олардың құрамын өзгертпей бірнеше минуттың ішінде еріту мақсатында бөлмелік температурада вентилятор іштегі ауаны айналдырады.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙЛІ:</b> Біз сізге осы режимді тауықты, әртүрлі тоқаштарды және көкөністерді әзірлегенде қолдануға ұсыныс береміз. Ыстықтың жақсы көтерілуіне байланысты, алдын ала қыздыру және дайындау уақытын да азайтады. Бірден әртүрлі тағамдарды әр деңгейде дайындауға, алдын ала қыздырумен немес қыздырусыз болады. Бұл режим ыстықты түрлендіреді сондықтан иістер араласпайды. Бір уақытта бірнеше тағамды дайындағанда уақытты 10 минут артық қосқаныңыз жөн.
* 	220	50 ÷ 280	<b>ДӘСТҮРЛІ:</b> жоғарғы, сондай-ақ төменгі де қыздырғыш элементтер пайдаланылады. Пешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз. Бұл тәсіл қуырудың және пісірудің дәстүрлі тәсілдері үшін өте ыңғайлы. Қызыл етті, ростифиті, қозының сирағын, қабыршық қағазға оралған (папилютка) тамақты, қаттама пісіруді дайындау үшін. Табақтағы тағамдарды сөреге ортасына қойыңыз.
	210	50 ÷ 230	<b>ТҮПТІҢ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ + ЖЕЛДЕТКІШ:</b> Төменгі қыздыру элементі конвекциямен бірге қолданылады, ол духовканың ішіндегі ауаның айналымын қамтамасыз етеді. Бұл режим қаптама қамырдан жасалған тағамдар, тарталет және паштеттер әзірлеуге өте ыңғайлы. Кейіп кетуден сақтайды және бәліш, нан және басқа да төменгі деңгейде әзірленетін тағамдардың көтерілуіне ықпал жасайды. Тағамды төменгі деңгейге орналастырыңыз.
* 	200	150 ÷ 220	<b>ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ:</b> конвекциялы грил режимін қолданғанда есік жабық күйінде болуы қажет. Жоғарғы қыздыру элементі конвекциямен бірге қолданылады, ол духовканың ішіндегі ауаның айналымын қамтамасыз етеді. Қызыл етті дайындау алдын ала қыздыруды талап етеді, ал ақ етті дайындағанда оның қажеті жоқ. Бұл режим қалың ет тілімдерін, тұтас етті, қуырылған торай мен тауық секілді және тағы басқа тағамдарды әзірлеуге өте ыңғайлы. Орта деңгейге орнатылған шілтердің ортасына тағамды орналастырыңыз. Шырынды жинау үшін шілтерге тұғырықты кигізіңіз. Тағам грильге өте жақын орналаспағанына көз жеткізіңіз. Белгіленген уақыттың жартысына келгенде тағамды
	L3	L1 ÷ L5	<b>ГРИЛЬ:</b> есігін жауып грильді пайдаланыңыз. Жоғарғы қыздырғыш элемент жеке пайдаланылады, және сіз температураны реттей аласыз. Қыздырғыш элементтерді қып-қызыл болғанша қыздыру үшін пешті алдын ала бес минут қыздыру керек. Бұл қызметі рашпердегі тағамдарды, кебабтарды және қабығымен пісіретін тағамдарды сәтті дайындауға кепілдік береді. Ақ етті грильден алысырақ орналастырған дұрыс; дайындаудың уақыты артады, есесіне ет дәмді болады. Сіз қызыл етті және балықтың жон етін, сұйығы ағу үшін астынан поддонды қойып, сөреге салуыңызға болады. Пештің грильге арналған екі қалпы бар: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт Гриль функциясы 200 ° C максималды температурада пайдаланылуы тиіс
	210	50 ÷ 230	<b>ТҮПТІҢ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ:</b> төменгі қыздыру бөлшегі қолданылады. Бұл тәсіл кез келген ұннан пісірілетін өнімдер үшін өте ыңғайлы. Бұны төменгі бөлшекті қатты қыздырғанды қажет ететін көкөніс немесе жеміс-жидек салынған ашық бәліштер, қайнатылған креммен және әр-түрлі салым салынған бәліштер, ашық көкөніс салымы бар тоқаштар, ет, балық және әртүрлі салма салынған тоқаштар пісіру үшін қолданыңыз.

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



## 4. Пешті тазарту және күтімі

### 4.1 Тазарту жөніндегі жалпы ескертпелер

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

#### ӘЙНЕК БӨЛІКТЕРІ

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

#### ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ЕСІГІНІҢ НЫҒЫЗДАУЫШЫ

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

#### ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

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

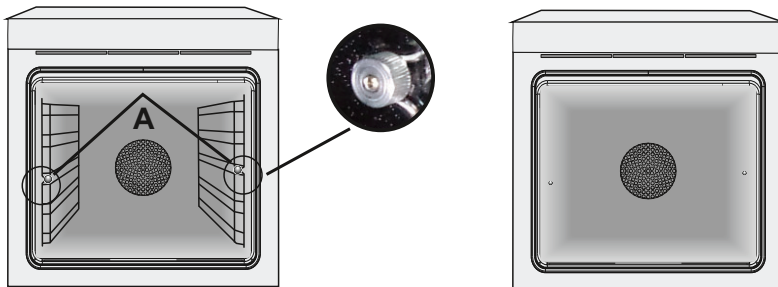
#### ТАМШЫЛАРДЫҢ АҒУЫНА АРНАЛҒАН ПОДДОН

Грильді пайдаланғаннан кейін поддонды пештен суырып алыңыз. Ыстық майды контейнерге құйып және поддонды ыстық суда ысқыштың және жуғыш құралдың көмегімен жуып-шайыңыз. Егер майлы қалдықтарды кетіре алмасаңыз, поддонды суда жуғыш құралмен сулап алыңыз. Сондай-ақ сіз поддонды ыдыс-аяқ жуатын машинада жуып тазалай немесе дүкендерде ұсынылған жуғыш құралды пайдалана аласыз. Ешқашан ластанған поддонды пешке қайта салмаңыз.

## 4.2 Қызмет көрсету

### Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды босатып алу және тазарту

1. Болтты сағат тіліне қарсы бұрап босатып алыңыз.
2. Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды өзіңізге қарай тартып босатып алыңыз.
3. Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды ыдыс-аяқ жуатын машинада немесе сулап алынған ысқыштың көмегімен тазартыңыз және оларды бірден кептіру керек.
4. Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды тазартып, оларды орнына салыңыз және болттарды қайтадан бұрап бекітіп, олардың толық бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



### ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ЕСІКТЕРІН БОСАТЫП АЛУ

1. Духовка шкафының есіктерін ашыңыз.
2. Есіктің оң жақ және сол жағындағы топсалардың қысқыштарын, төменге қарай басып ашыңыз.
3. Осы рәсімді кері тәртіпте қайталап есікті орнына орнатыңыз.

## ӘЙНЕК ЕСІКТЕРДІ БОСАТЫП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

1. Пештің есігін ашыңыз.

2.3.4. Топсаларды оқшаулап, бұрандаларды алып тастаңыз және жоғарғы металл қақпақты жоғары қарай тартып босатып алыңыз.

5.6. Әйнекті пештің есігінен абайлап суырып алыңыз (Назар аударыңыз: пиролизтік пештерде екінші және үшінші әйнегің де алып тастаңыз (олар болған кезде)).

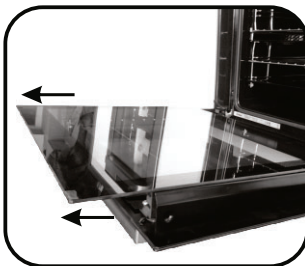
7. Тазарту немесе ауыстыру аяқталғаннан кейін барлық бөліктерін кері тәртіпте орына салыңыз.

Барлық әйнектерде «Pyro» деген белгілері оңай оқылатын болуы және есугің сол жақ бөлігінде, сол жақ топсаның жанында орналауы керек. Осылайша, бірінші әйнекте басылған белгі есіктің ішінде орналасатын болады.

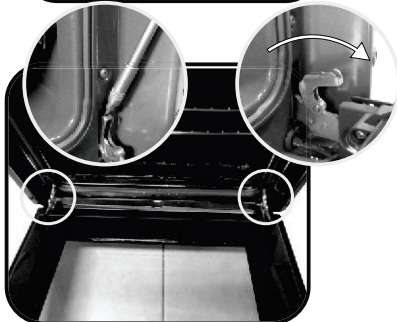
1.



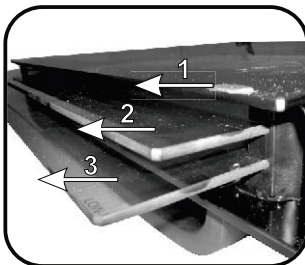
5.



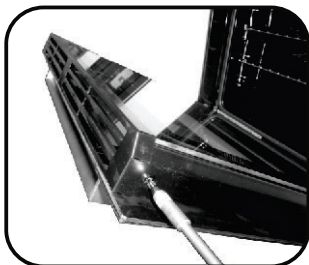
2.



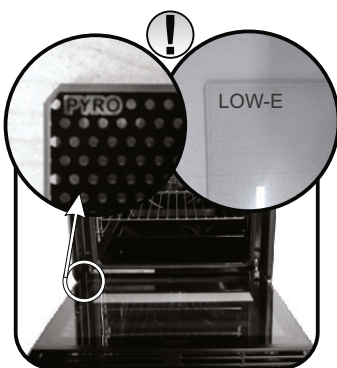
6.



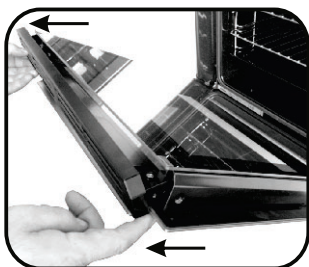
3.



7.



4.



## 5. Ақауларды іздеу және жою

### 5.1 Жиі қойылатын сұрақтар

<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>ЫҚТИМАЛ СЕБЕБИ</b>	<b>ШЕШІМІ</b>
Пеш қызбайды	Сағат ретке келтірілмеген	Сағатын ретке келтіріңіз
Пеш қызбайды	Балалардан оқшаулау іске қосылған	Балалардан оқшаулауды ажыратыңыз
Пеш қызбайды	Дайындаудың қызметі және температура белгіленбеген	Барлық қажетті реттеулердің дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз
Пайдаланушының сенсорлы интерфейсінде әрекет жоқ	Пайдаланушы интерфейсінің панеліндегі бу немесе конденсат	Конденсат қабатын кетіру үшін пайдаланушы интерфейсінің панелін микроталшықты шүберекпен тазалаңыз

## Safety Indications

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.  
The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

## General Instructions

# 31

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Declaration of compliance

## Product Description

# 33

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 34

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 37

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
  - Removal and cleaning of the side racks
  - Removal of the oven door
  - Removal and cleaning of the glass door

## Troubleshooting

# 39

- 5.1 F.A.Q.

# 1. General Instructions

---

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



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

## 1.1 Safety Indications

---

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

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

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

## 1.2 Electrical Safety

---

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

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

### **CONNECTION**

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

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

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

### **WARNING**

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

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

### 1.3 Recommendations

---

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

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

### 1.4 Installation

---

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

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

### 1.5 Waste management and environmental protection

---



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

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

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

#### **SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT**

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

### 1.6 Declaration of compliance

---

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.



## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



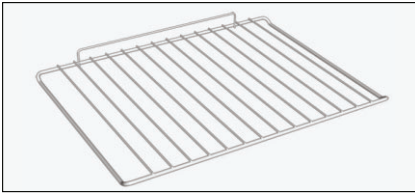
1. Control panel
2. Shelf positions  
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories (according to the model)

---

#### 1 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

#### 2 Drip pan

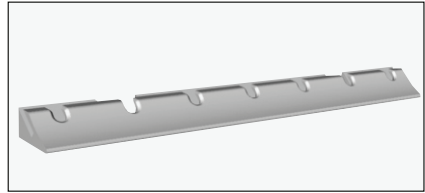
---



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

#### 3 Led vision

---



It is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

#### **Advantages :**

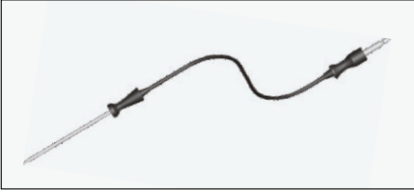
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination.

## 4 Meat-probe



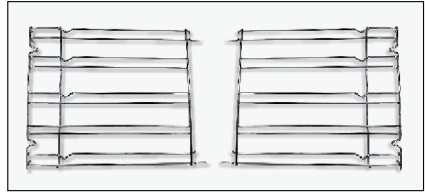
Measures the internal temperature of food during cooking. Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.

- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food. Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.

Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.

- Do not insert the meat probe in the frozen food.
- Do not leave the meat probe inside the oven when it's not used: it could damage.

## 5 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

## 2.3 First Use


### PRELIMINARY CLEANING


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

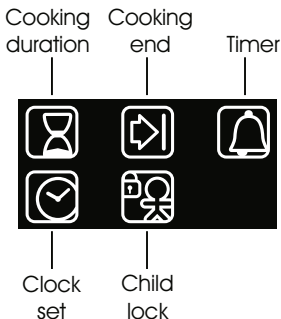
## 3. Use of the Oven

### 3.1 Display description








**ON / OFF**  → The oven is switched on and off with this button.

**EXTRA**  →












If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.

If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00" and the only functioning key is Extra. From the Extra key, the following functions can be set:

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>COOKING DURATION</b> 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA twice and set the time using the "+" and "-" keys, confirming by pressing "SELECT".</p> <p>The display shows "00:00" if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To modify cooking before the set time, press EXTRA twice and regulate the cooking time as required using the "&lt;" and "&gt;" keys, before pressing "SELECT" once more.</li> <li>To cancel the cooking duration, reset the display to "00:00".</li> </ul>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<p>When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.</p>
<b>END OF COOKING</b> 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>The cooking duration is automatically calculated.</p>	<p>To modify the end of cooking before the set time, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the end of cooking time as required using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>To cancel the end of cooking time, reset the display to "00:00".</p>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is also used for cooking that can be scheduled in advance.</li> <li>If a cooking programme is set, it will be lost if the "F" key is pressed.</li> <li>If delayed cooking is set, the oven switches off and the display shows the current time while the cooking programme, cooking duration and end of cooking icons are illuminated.</li> <li>If a cooking programme is set, by pressing the "&lt;" and "&gt;" keys you can see and modify the temperature set: at the first touch, the operating temperature is shown while another touch will allow you to modify said temperature.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>The display shows "00:00" if no time has been inserted or the time remaining if this has already been set.</li> </ul> <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "&lt;" and "&gt;" keys to set the time, confirming by pressing SELECT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To modify the timer, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the cooking time as required using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function activates an alarm that sounds for a few seconds when the set time expires (this function does not switch the oven off). You can select a time between 00:00 and 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The timer functions regardless of whether the oven is switched on.</li> </ul>
<b>SETTING THE CLOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Switched on for the first time, the display illuminates and shows "12:00".</li> </ul> <p>•To modify the time, press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "&lt;" and "&gt;" keys to set the time, confirming it by pressing SELECT.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows you to set the time that appears on the display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The alarm functions regardless of whether the oven is switched on.</li> </ul>
<b>CHILD SAFETY</b> 	<p>•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "&lt;" or "&gt;" key to activate this function: the display will show ON; to confirm press SELECT.</p>	<p>•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "&lt;" or "&gt;" key to deactivate this function: the display will show OFF; to confirm press SELECT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If the function is active only the "Extra" button, to deactivate the function, and "On/Off" button can be used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is useful when there are children in the house.</li> </ul>

## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	<b>DEFROST:</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>MULTI-LEVEL:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVENTIONAL:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	<b>BOTTOM HEATING :</b> Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.
	210	50 ÷ 230	<b>FAN + LOWER ELEMENT:</b> The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	200	150 ÷ 220	<b>BOTTOM HEATING + FAN:</b> use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W

\*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

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

#### **GLASS PARTS**

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

#### **OVEN WINDOW SEAL**

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

#### **ACCESSORIES**

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

#### **DRIP PAN**

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

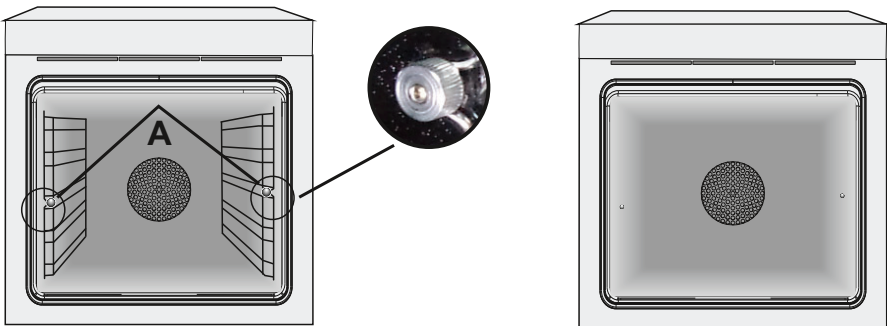
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

### 4.2 Maintenance

---

#### **REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS**

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



#### **REMOVAL OF THE OVEN DOOR**

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

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

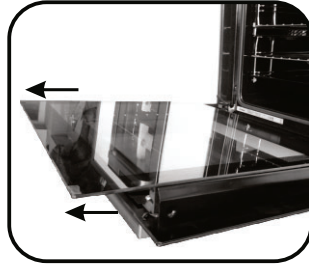
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

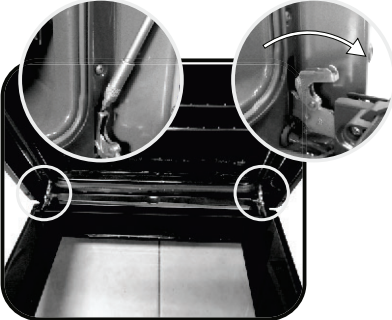
1.



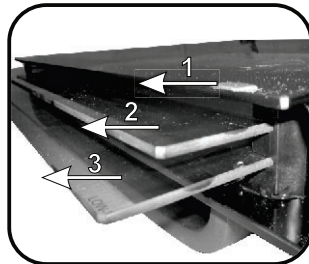
5.



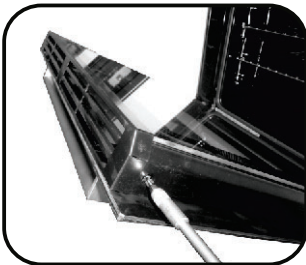
2.



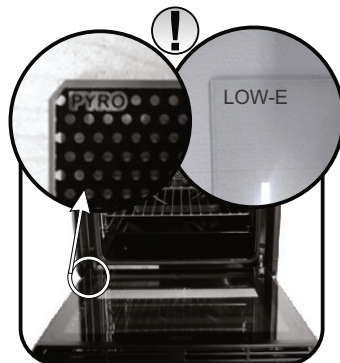
6.



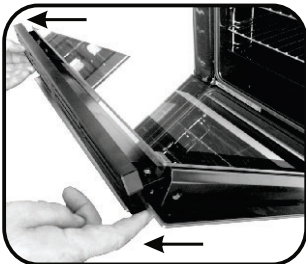
3.



7.



4.



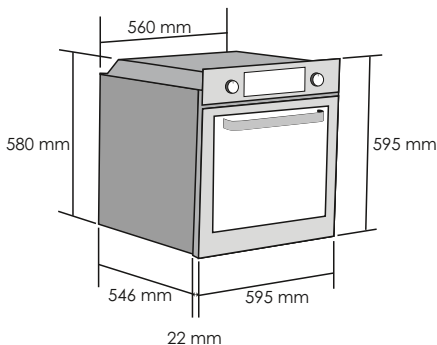
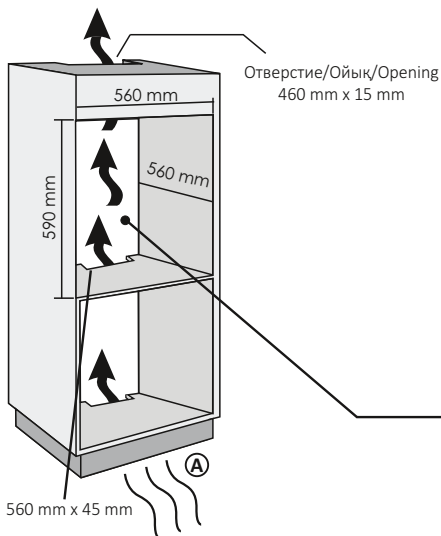
## 5. Troubleshooting

---

### 5.1 FAQ

---

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer



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

**KZ** Ағаштаздың артқы жағы жабық болса, қуат кабелін өткізетін саңылау жасаңыз.

**EN** If the furniture is equipped with a coverage at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**A RU** Если монтаж плинтуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5 000 мм<sup>2</sup> той же поверхности.

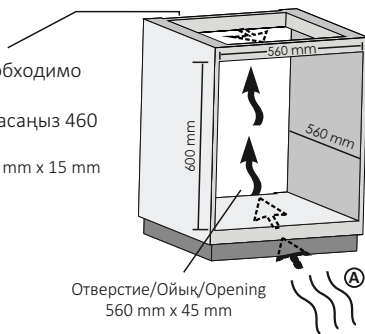
**A KZ** Егер плинтусты бекіту ауа циркуляциясына рұқсат бермесе, пештің максималды өнімділігіне қол жеткізу үшін 500x10 мм саңылау немесе 5,000 мм<sup>2</sup> ауданда бірдей бет жасау қажет болады

**A EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

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

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

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



**RU**

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

**KZ**

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

**EN**

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