

Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф

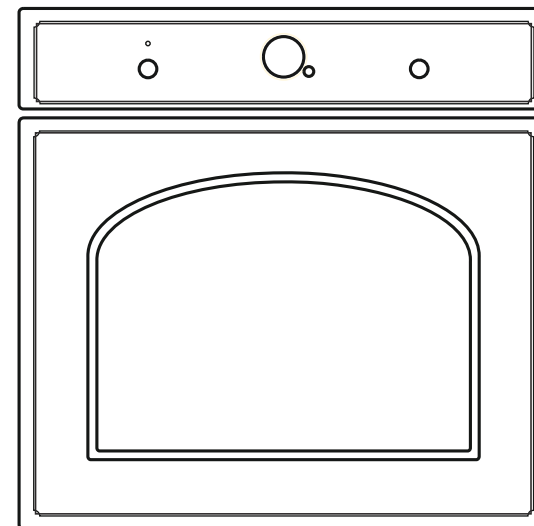
Руководство по эксплуатации

Қоса орнатылатын тұмшашкаф

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Вбудована електрична духова шафа

Настанова щодо експлуатування



HOX-C09ATQBB

HOX-C09ATQBC

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

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

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

Импортер: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16, офис 1601
тел.: 8-800-200-17-06, адрес эл. почты:
info@haierrussia.ru

Импорртаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары, 8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
тел.: 8-800-200-17-06, эл.поштаның мекенжайы:
info@haierrussia.ru

Импортер: ТОВ «ХАР»
Адреса: 121099, м. Москва, Новинський бульвар, б. 8, пов. 16, офіс 1601
тел.: 8-800-200-17-06, адреса ел. пошти:
info@haierrussia.ru

Сделано в Китае
Қытайда дайындалған
Зроблено в Китаї

**Дата изготовления и
гарантийный срок указаны на
этикетке устройства.**

**Дайындалған күні және кепілді
мерзім құрылғының
заттаңбасында көрсетілген.**

**Дата виготовлення і гарантійний
термін вказані на етикетці
пристрою.**

EAC

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем вас с покупкой! Наша продукция исключительно проста и эффективна в использовании. После ознакомления с руководством по эксплуатации вы сможете легко управлять всеми функциями духовки.

Перед упаковкой и отправкой духовка была тщательно проверена производителем на предмет безопасности и работоспособности.

Настоящее руководство по эксплуатации составлено таким образом, чтобы вы могли легко научиться работе с устройством. Поэтому перед первым использованием духовки следует внимательно ознакомиться со всей приведенной в руководстве информацией во избежание возможных поломок или несчастных случаев.

Руководство по эксплуатации следует хранить в надежном месте, чтобы к нему можно было обратиться в любое время.

Необходимо тщательно соблюдать все приведенные в данном руководстве инструкции во избежание возможных поломок или несчастных случаев.

Данный продукт предназначен исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) Союза.
Сертификат соответствия ЕАЭС RU С-СН.АЯ46.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.
Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-СН.БЛ08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025.

Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.
При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Правила техники безопасности | 4 |
| Экономия электроэнергии..... | 5 |
| Распаковка..... | 5 |
| Утилизация электроприбора..... | 5 |
| Описание духовки | 6 |
| Установка | 8 |
| Эксплуатация | 10 |
| Очистка и техническое обслуживание | 15 |
| Действия при сбоях в работе духовки | 17 |
| Выпечка в духовке | 18 |
| Технические данные | 24 |

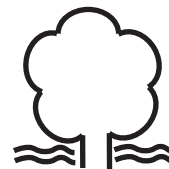
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кабели электропитания соседних приборов могут быть повреждены нагревательными элементами или заземлены дверцей духовки, что может вызвать короткое замыкание, поэтому их следует располагать на безопасном расстоянии от устройства.
- Запрещается ставить на открытую дверцу духовки предметы весом более 15 кг.
- Запрещается пользоваться неисправной духовкой. При возникновении неполадок отсоедините устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.
- Очистка духовки с помощью пара под высоким давлением не допускается, поскольку это может привести к короткому замыканию.
- Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
- Необходимо строго соблюдать все приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации правила и предписания. Не позволяйте пользоваться духовкой лицам, не ознакомившимся с содержанием данного руководства.
- Во избежание поражения электрическим током поврежденный сетевой кабель подлежит замене производителем, представителем сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что духовка выключена.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время использования прибор и его открытые части нагреваются.
- Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет могут находиться рядом с духовкой только под постоянным наблюдением взрослых.
- Этой духовкой могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, у которых отсутствует необходимый опыт и знания, если они были обучены надлежащему обращению с устройством и понимают возможные опасности или если при его использовании они находятся под постоянным наблюдением.
- Детям запрещается играть с устройством.
- Детям запрещается проводить очистку и обслуживание устройства без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание перегрева духовки ее нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- После установки должна остаться возможность отсоединения устройства от источника питания.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

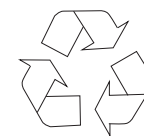


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Для этого:

- Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления составляет более 40 минут, выключайте духовку за 10 минут до истечения этого срока. При использовании таймера важно установить соответствующее более короткое время приготовления в зависимости от блюда.
- Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта. Тепло может уходить через уплотнения дверцы, если на них попадает грязь или какая-либо жидкость. Разлившуюся жидкость необходимо незамедлительно вытереть.
- Не устанавливайте печь в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер. В противном случае это может привести к увеличению потребления электроэнергии.

РАСПАКОВКА



Для защиты прибора от повреждений во время транспортировки используется защитная упаковка.

После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом. **Внимание!** Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т. д.) следует держать в месте, недоступном для детей.

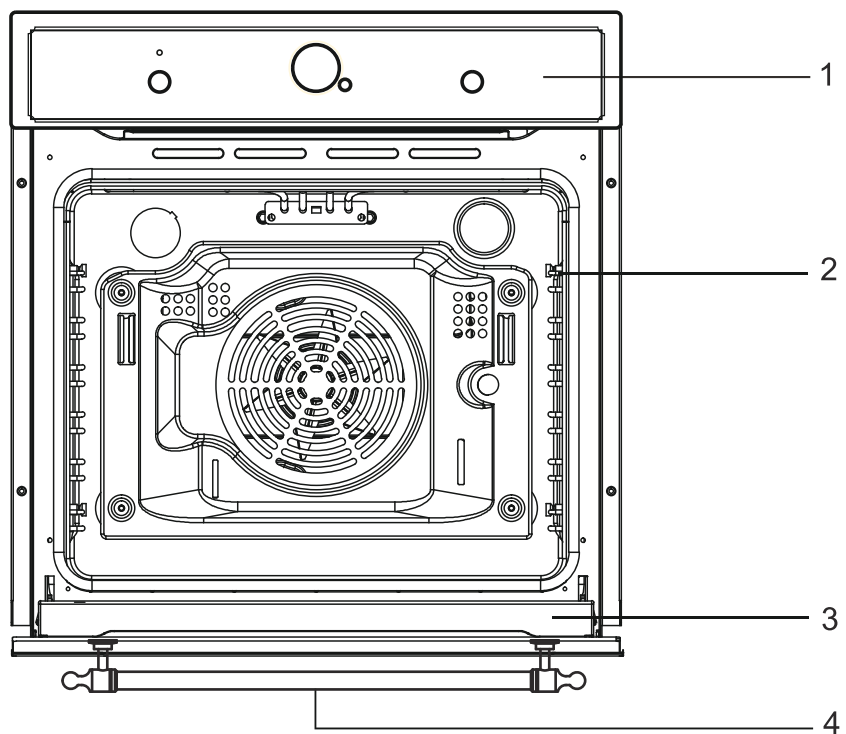
УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

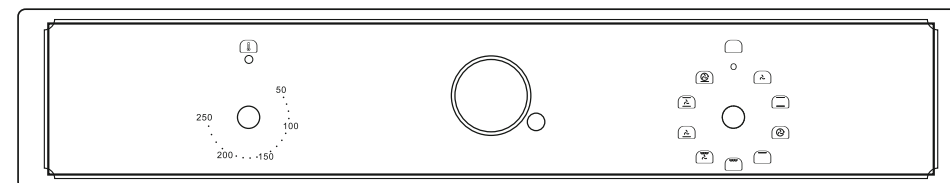
Соответствующий символ, нанесенный на изделие, руководство по эксплуатации или упаковку, указывает на возможность вторичной переработки. Материалы, используемые внутри устройства, пригодны для вторичной переработки. На них нанесена маркировка с соответствующей информацией. Отправляя материалы или компоненты отслуживших устройств на переработку вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о специализированных центрах утилизации бытовой техники можно получить у местных органов власти.

ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Направляющие и уровни приготовления
3. Дверца
4. Ручка дверцы

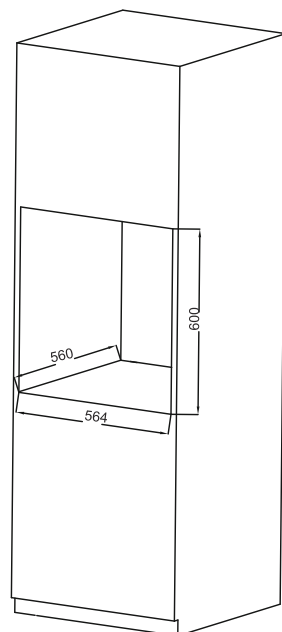
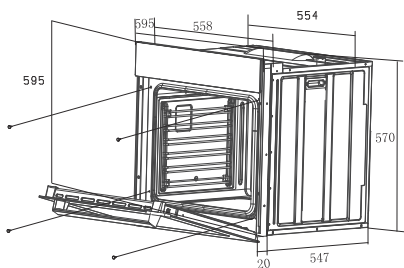
ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



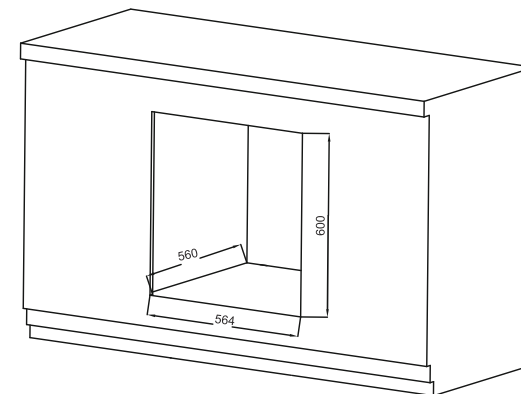
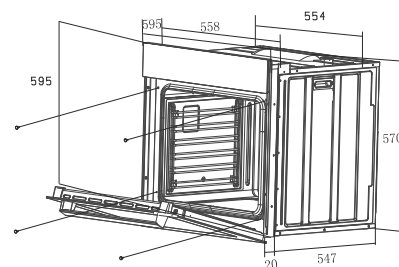
УСТАНОВКА

► Установка духовки

- Кухня должна быть сухой, с эффективной вентиляцией в соответствии с существующими нормативами.
- Кабель питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) держите в месте, недоступном для детей, поскольку такие материалы могут представлять опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или задохнуться в фольге.
- Это встраиваемая духовка, следовательно, ее задняя и одна из боковых сторон могут размещаться в непосредственной близости от стены или элементов мебели. Покрытие или облицовочный слой мебели должны наноситься с использованием термостойкого клея (100 °С). Это позволит предотвратить деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости мебели, вокруг духовки следует оставить около 2 см свободного пространства. Стена за духовкой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы задняя стенка духовки может нагреваться на 50 °С выше температуры окружающей среды.
- Для установки духовки подготовьте проем с размерами, указанными на рисунке.
- Устройством необходимо заземлить.
- Полностью вставьте духовку в проем, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на рисунке.



УСТАНОВКА



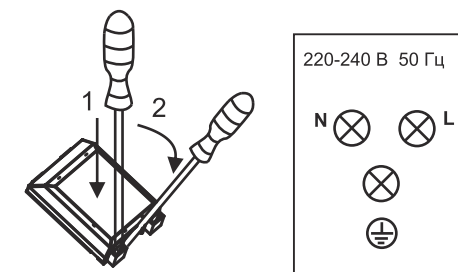
► Подключение к сети питания

Внимание!

- Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском. Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.
 - Длина шнура питания должна быть не менее 1 м.
 - Заземляющий провод должен устанавливаться таким образом, чтобы при отказе устройства защиты контакт этого провода разъединялся последним.
 - Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
 - Необходимо использовать кабель надлежащего сечения. Используйте кабель типа H05VV-F 3x 1,5 мм². Заземляющий провод должен быть длиннее остальных.
 - Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке согласно правилам устройства электроустановок.

Подключение (квалифицированным электриком)

- С помощью отвертки откройте крышку разъема сзади духовки. Высвободите две защелки, расположенные снизу по бокам разъема.
- Шнур питания должен подсоединяться через предохранительное устройство, которое защищает от случайного отсоединения.
- Надежно закрепите предохранительное устройство и закройте крышку разъема.



Цветовая маркировка
L = внешние провода под напряжением, обычно черного или коричневого цвета.
N = нейтральный провод
Обычно синего цвета.
Убедитесь в правильном подсоединении нейтрального провода!

⊕ E = заземляющий провод
зеленого/желтого цвета.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

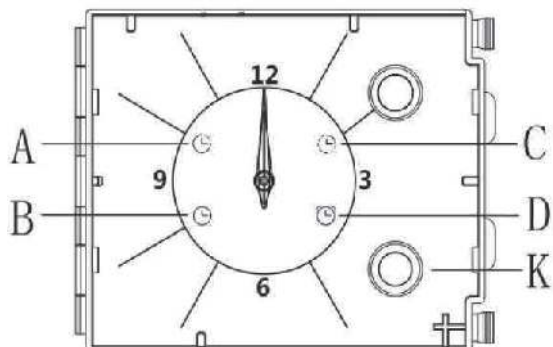
▷ Перед началом использования

- Удалите упаковку, очистите внутренние поверхности духовки.
- Выньте все принадлежности духовки и промойте их теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Нагрейте духовку до температуры 250 °С и оставьте приблизительно на 30 мин. Удалите все разводы и тщательно вымойте поверхности.

Внимание!

Первое использование духовки обычно сопровождается появлением дыма и своеобразного запаха. Это нормальное явление. Дым и запах прекратятся примерно через 30 мин.

▷ Электронное устройство программирования



A - ВРЕМЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ

B - ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ

C - ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

D - ТАЙМЕР

K - РУЧКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Таймер отображает время (с помощью аналоговой стрелки) и работу печи (с помощью регулятора и оповещающих значков).

При помощи регулятора можно: регулировать время, программировать время начала и конца готовки, настраивать устройство сигнального оповещения.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для включения духового шкафа поверните ручку 3 на необходимый режим. Ручкой 1 выставьте необходимую температуру.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для изменения температуры достаточно повернуть ручку 1 и выставить необходимую для приготовления температуру от 50°С до 250°С с интервалом 10°С заданное значение зафиксировано.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для настройки часов нажмите на короткое время ручку 4 раза, пока не замигает пиктограмма "ЧАСЫ" (CLOCK).

Чтобы увеличить или уменьшить время, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки. Через 10 секунд с момента последней настройки электронный таймер автоматически выходит из режима настройки времени.

ТАЙМЕР

Устройство поминутного напоминания позволяет использовать простое сигнальное устройство через заданное время без включения функции.

Чтобы настроить сигнальное устройство нажмите ручку 3 раза, пока не замигает пиктограмма «ТАЙМЕР». Настройка устройства поминутного напоминания аналогична установке времени завершения готовки (см. соответствующий пункт).

Использование устройства поминутного напоминания возможно только в том случае, когда не включена текущая программа готовки.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА: ВЫКЛЮЧЕНИЕ В ЗАДАННОЕ ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ

Программирование завершения готовки позволяет начать и завершить готовку сразу в автоматическом режиме в заданное время.

Для установки времени завершения готовки на короткое время нажмите 2 раза ручку, пока не замигает пиктограмма «ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ». Для увеличения или уменьшения времени готовки необходимо повернуть ручку против часовой стрелки или по часовой стрелке.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Пиктограмма "ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ" будет продолжать отображаться в течение нескольких секунд после последнего вращения. Программа может быть подтверждена путем нажатия ручки (не менее 2 минут времени готовки). После подтверждения программы начнется готовка, и будет автоматически включено сигнальное устройство.

Готовка прекратится, когда "Запрограммированное время завершения = "Текущее время". Для просмотра программы нажмите и отпустите ручку, и таймер покажет выбранную программу.

Когда готовка прекратится, загорится пиктограмма "ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ", и сигнальное устройство издаст звуковой сигнал. Через 1 минуту звуковой сигнал будет выключен, и пиктограмма "ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ" продолжит гореть, пока Вы не нажмете ручку.

Для отмены программы до завершения нажмите ручку и удерживайте ее в течение нескольких секунд, и программа будет отменена, при этом таймер возвратится в режим ручной готовки.

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА

Программирование готовки позволяет начинать и прекращать готовку автоматически в заданное время. Для установки времени включения готовки на короткое время нажмите 1 раз ручку, пока не загорится пиктограмма "ВРЕМЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ".

Увеличение или уменьшение времени начала готовки осуществляется путем поворачивания ручки по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Пиктограмма "ВРЕМЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ" продолжит гореть в течение нескольких секунд после последнего вращения. Если в течение этого времени Вы не будете вращать или нажимать ручку, стрелки автоматически возвратятся к отображаемому времени, и программа будет отменена.

При нажатии ручки время начала готовки будет сохранено (загорится пиктограмма «ВРЕМЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ», и таймер переключится на программирование завершения готовки (пиктограмма "ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ" перейдет из выключенного состояния во включенное).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

При выборе любого режима нагрева (включение нагрева и т. д.) духовка включается только после настройки температуры ручкой регулировки температуры.

Доступные режимы (ручка выбора режима)



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.



Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

При включении режима «комбинированный гриль» одновременно работают гриль и верхний нагревательный элемент. Этот режим позволяет поддерживать более высокую температуру в верхней части духовки, что приводит к более интенсивному подрумяниванию и позволяет готовить порции большего размера.



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

При этом положении ручки духовка работает в режиме приготовления как обычная духовка с вентилятором.



Вентилятор и нагревательный элемент гриля

Включаются верхний нагреватель гриля и вентилятор. На практике этот режим позволяет ускорить процесс приготовления на гриле и улучшает вкус блюда. Используйте этот режим только при закрытой дверце духовки.



Тепловентилятор


В этом режиме осуществляется принудительный нагрев духовки с помощью тепловентилятора, расположенного в центральной части камеры. Нагрев духовки таким способом обеспечивает равномерную циркуляцию тепла вокруг готовящегося блюда.

Преимущества такого метода нагрева:

- Сокращение времени нагрева печи / начальной стадии нагрева.
- Возможность одновременной выпечки на двух уровнях/противнях.
- Уменьшение количества выделяющихся из мясных блюд жиров и соков, что приводит к улучшению вкуса.



Тепловентилятор с нижним нагревательным элементом

В этом режиме используется вентилятор духовки с конвекционным элементом и нижним нагревательным элементом, что позволяет готовить с более высокой температурой в нижней части блюда на уровне 3 или 4. Установите ручку в положение . По умолчанию отображается температура 220 °C, но ее можно изменить с помощью регулятора температуры.



Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Вы можете остудить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ГРИЛЬ

Оптимально для приготовления блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки.

Работает только элемент гриля.

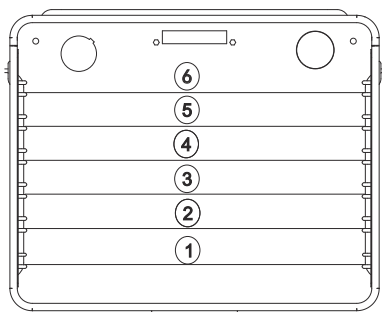
Вентилятор с нижним нагревательным элементом

В этом режиме работают нижний нагревательный элемент и вентилятор. Такой режим подходит для несдобной выпечки и приготовления консервированных фруктов и овощей.

Уровни в духовке

Противни и принадлежности (решетки, формы для выпечки и т. д.) можно располагать в духовке на 6 различных уровнях.

Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах. Уровни всегда считаются снизу вверх.



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Производя надлежащую очистку и техобслуживание духовки, вы можете существенно продлить время безотказной работы устройства. Прежде чем приступить к очистке, необходимо выключить духовку и убедиться, что все ручки установлены в положение «0». Не начинайте очистку до полного охлаждения духовки.

Очистка духовки

- Духовку необходимо очищать после каждого использования.
- Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.
- Не используйте для очистки устройства горячий пар под давлением.
- Камеру духовки следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.

• Очистка паром

- Налейте 250 мл воды (1 стакан) в миску и поставьте ее в духовку на первый уровень (снизу).
- Закройте дверцу духовки.
- Установите регулятор температуры на 100 °С, а ручку выбора режима — в режим нижнего нагревательного элемента.
- Оставьте камеру духовки нагреваться в течение около 30 минут.
- Откройте дверцу, протрите духовку внутри тканью или губкой и вымойте теплой водой с моющей жидкостью.

Внимание!

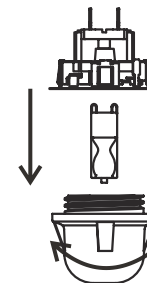
Для очистки стекла дверцы нельзя использовать абразивные чистящие средства и материалы.

Замена лампочки духовки

Перед проведением работ с электрооборудованием духовки необходимо отсоединить устройство от источника питания. Если духовкой только что пользовались, сначала дайте ей и нагревательным элементам остыть.

Замена лампочки

- Открутите защитный колпачок. При этом рекомендуется вымыть и высушить стеклянную крышку.
- Аккуратно удалите сгоревшую лампочку и вставьте новую. Лампочка должна выдерживать высокие температуры (300 °С) и иметь следующие характеристики: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите защитный колпачок на место.



ВАЖНО!

Для снятия колпачка лампочки запрещается использовать отвертку или другой инструмент. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампочки. Снимайте колпачок только рукой.

ВАЖНО!

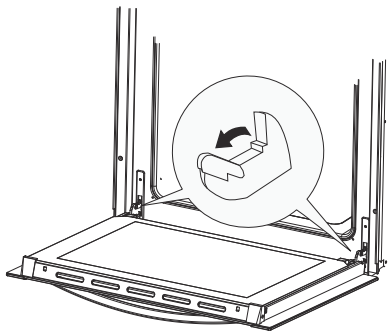
Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.
Примечание
Замена лампы не включена в гарантию.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

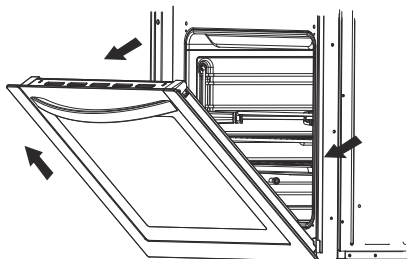
▷ Снятие дверцы

Для более легкого доступа к камере духовки для очистки можно снять дверцу.

Для этого поднимите фиксатор петли дверцы вверх. Слегка прикройте дверцу, поднимите и потяните ее на себя. Чтобы установить дверцу на место, повторите действия в обратном порядке. При установке убедитесь, что выступ держателя петли правильно заходит в паз. После установки дверцы духовки аккуратно опустите фиксатор на место. Если фиксатор не установлен на место, это может привести к поломке петли при закрывании дверцы.



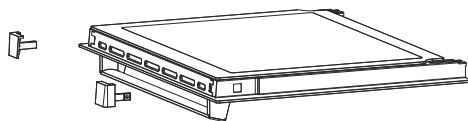
Подъем фиксатора петли



Снятие дверцы

▷ Снятие внутренней стеклянной панели

Удалите фиксатор, находящийся в верхнем углу дверцы. Затем выньте стекло из вспомогательного фиксирующего механизма. После очистки вставьте и зафиксируйте стеклянную панель, установите фиксатор.



Снятие внутренней стеклянной панели

ДЕЙСТВИЯ ПРИ СБОЯХ В РАБОТЕ ДУХОВКИ

При возникновении сбоев в работе:

- Обратитесь в сервисный центр.
- Некоторые незначительные неисправности можно устранить, следуя приведенным в таблице указаниям. Прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в отсутствии неисправностей, представленных в таблице.

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ПРИЧИНА | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|--|--|--|
| 1. Духовка не работает. | Нет питания. | Проверьте щиток предохранителей в общей системе подачи питания. При наличии перегоревшего предохранителя — замените. |
| 2. На дисплее устройства программирования мигает «0:00». | Духовка отсоединялась от сети или было временное отключение электричества. | Установите текущее время (см. указания по использованию устройства программирования). |
| 3. Освещение духовки не работает. | Лампочка перегорела или вкручена недостаточно плотно. | Вкрутите полностью или замените перегоревшую лампочку (см. «Очистка и техническое обслуживание»). |

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Выпечка кондитерских изделий

Наиболее подходящим для выпечки является использование одновременно верхнего и нижнего нагревателей или горячего воздуха.

Внимание!

• Параметры выпечки, приведенные в таблицах, являются приблизительными. Их можно корректировать в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.

• Если вы не можете найти какой-либо конкретный тип выпечки в таблицах, используйте информацию, приведенную для наиболее близкого типа выпечки.

Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателей

• Используйте только один уровень в камере духовки.

• Этот режим выпечки особенно подходит для выпечки изделий из сухого теста, а также хлеба и кексов. Используйте темные формы для выпечки. Светлые формы отражают тепло и выпечка недостаточно подрумянивается.

• Формы для выпечки следует устанавливать на решетке. Убирайте решетку только в случае, если выпекаете на противне, поставленном вместе с духовкой.

• Предварительный прогрев духовки уменьшает время выпечки. Не ставьте выпечку в духовку, пока духовка не нагреется до необходимой температуры.

Советы по выпечке

Проверка готовности

Проткните выпечку в самой толстой ее части деревянной палочкой. Если тесто на неё не налипает, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остающееся тепло.

Выпечка опала

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Соблюдайте время, необходимое для смешивания, особенно при использовании электрических миксеров.

Выпечка не подрумянилась снизу

В следующий раз используйте темную форму для выпечки, установите ее на один уровень ниже или включите ненадолго нижний нагревательный элемент перед завершением приготовления.

Чизкейк не пропекся

В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

Информация о таблицах выпечки

• В данных таблицах указан диапазон температур. Сначала попробуйте выпекать при меньшей температуре. При необходимости вы всегда можете увеличить температуру.

• Указанное время выпечки является ориентировочным. Оно может меняться в зависимости от конкретных условий.

• Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица выпечки

| Тип мяса | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C) | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C) | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C) | Время выпечки (мин.) |
|--------------------------------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|------------|----------------------|
| Бисквит / мраморный торт | 2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Бисквит «Виктория» | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Основа для слоенного пирога | 2-3 | 170-180 | | | 2-3 | 150-170 | 20-30 |
| Слоенный бисквитный пирог | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Фруктовый пирог (нахрустящей основе) | | | 3 | 160-170 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Чизкейк (песочный) | | | 3 | 160-170 | 2 | 140-150 | 60-90 |
| Кекс | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Хлеб (напр., цельнозерновой) | 2 | 210-220 | 3 | 180-210 | 2 | 150-170 | 50-60 |
| Фруктовый пирог (нахрустящей основе) | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 2 | 160-200 | 35-60 |
| Фруктовый пирог (проможевой) | | | | | 2 | 160-170 | 30-50 |
| Рассыпчатый пирог | 3 | 160-170 | | | | 150-170 | 30-40 |
| Бисквитный рулет | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Пицца (на тонком тесте) | 3 | 220-240 | 3 | 200-220 | | | 10-15 |
| Пицца (на толстом тесте) | 2 | 180-210 | 3 | 210-230 | | | 30-50 |
| Слоенная сдобная выпечка | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 18-25 |
| Безе | 3 | 90-110 | | | | | 80-90 |
| Пирожные из заварного теста | | | | | 2 | 170-190 | 35-45 |

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Запекание

Наилучший результат достигается при одновременном использовании верхнего и нижнего нагревательных элементов. Оптимальный режим нагрева для каждого типа емкости для запекания указан в таблицах запекания жирным шрифтом.

Советы в отношении форм для запекания

- Используйте легкие эмалированные, термостойкие стеклянные, глиняные или чугунные формы для запекания.
- Использование емкостей из нержавеющей стали не рекомендуется, поскольку они слишком активно отражают тепло.
- Накройте жаркое или заверните в фольгу. Это позволит сохранить сочность блюда и уменьшит загрязнение духовки.
- Если вы оставите форму открытой, жаркому потребуется меньше времени на приготовление. Запекайте большие куски мяса прямо на решетке, подставив снизу противень для сбора жира.




Особенности запекания

В таблицах запекания приведены рекомендуемые температуры, уровни в духовке и время запекания. Время запекания во многом зависит от вида мяса, его размера и качества. Поэтому некоторые отклонения являются вполне допустимыми.

- Запекание больших кусков мяса может привести к чрезмерному выделению пара и скоплению конденсата на дверце духовки. Это является нормальным и не влияет на работу устройства. Однако после завершения запекания тщательно протрите дверцу духовки и стекло.
- Запекание красного мяса, птицы и рыбы имеет смысл, если их вес превышает один килограмм.
- Добавьте достаточное количество жидкости, чтобы предотвратить выгорание сока, вытекающего из мяса. Запекание должно происходить под постоянным наблюдением. Жидковть следует добавлять по мере необходимости.
- Переверните запекаемое блюдо по истечении примерно половины указанного времени, особенно если вы используете глубокую форму.
- При запекании на решетке для гриля поместите решетку в глубокий противень для запекания и вставьте его в направляющие духовки. Противень будет собирать стекающий жир.
- Не оставляйте запекаемое блюдо остывать в духовке, поскольку это может привести к образованию конденсата и коррозии компонентов духовки.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица запекания

| Тип мяса | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Запекание время (мин.) |
|-----------------------------|---------------------------------|--|---------------------------------|--|---------------------------------|--|------------------------|
| Говядина | | | | | | | на 1 см |
| Ростбиф или филе «с кровью» | | | 2 | 220-230 | 3 | 250 | 12 -15 |
| Средняя прожарка | | | | | 3 | 250 | 15 -25 |
| Хорошая прожарка | | | | | 3 | 210-230 | 25-30 |
| Жаркое | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 120-140 |
| Свинина | | | | | | | |
| Жаркое | 2 | 160-180 | 2 | 170-180 | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Ветчина | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-210 | 60 -90 |
| Филе | | | | | 3 | 210-230 | 25 -30 |
| Телятина | 2 | 160-170 | 2 | 180-200 | 2 | 200-210 | 90 -120 |
| Баранина | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Оленина | 2 | 175-180 | 2 | 180-210 | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Птица | | | | | | | |
| Курица | 2 | 170-180 | | | 2 | 220-250 | 50 -80 |
| Гусь (около 2 кг) | 2 | 160-180 | 2 | 150-160 | 2 | 190-200 | 150-180 |
| Рыба | 2 | 175-180 | 2 | 170-200 | 2 | 210-220 | 50 - 80 |

▷ Гриль

• При использовании гриля примите дополнительные меры предосторожности. Интенсивное тепло от инфракрасного нагревателя разогревает духовку и принадлежности до очень высоких температур. Используйте защитные перчатки и принадлежности для барбекю!

• Из проколото жаркого (колбасы) может разбрызгиваться горячий жир. Используйте длинные щипцы для гриля, чтобы не допустить ожогов и защитить глаза.

• Приготовление на гриле требует постоянного наблюдения. При чрезмерном уровне нагрева жаркое быстро подгорает, что может привести к пожару.

• Не подпускайте детей близко к грилю.

Нагревательный элемент гриля особенно подходит для приготовления нежирных колбас, мясных и рыбных филе и стейков, а также для подрумянивания и создания хрустящей шкурки.

Советы по использованию гриля

• Приготовление на гриле должно производиться при закрытой дверце духовки.

• В таблицах гриля приведены рекомендуемые температура, уровень в духовке и время приготовления, которые могут меняться в зависимости от веса и качества мяса.

• Нагревательный элемент гриля необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.

• Чтобы пища не прилипла к решетке, смажьте решетку растительным маслом.

• Положите мясо на решетку, затем поместите решетку над противнем для стекающего жира. Вставьте противень с решеткой в направляющие духовки.

• Переверните мясо по истечении приблизительно половины времени приготовления. Тонкие куски достаточно перевернуть один раз, а для более толстых может понадобится повторить эту операцию несколько раз. Используйте щипцы для барбекю, чтобы избежать чрезмерной потери сока из мяса.

• Темная говядина прожаривается на гриле быстрее, чем светлая свинина или телятина.

• Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

Таблица гриля

| Тип мяса для гриля | Вес (в граммах) | Уровень в духовке (снизу вверх) | Темп. (°C)  | Время приготовления на гриле (мин) |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------------------|--|--|
| Мясо и сосиски | | | | |
| 2 стейка «с кровью» | 400 | 55 | 240 | 14-16 |
| 2 стейка средней прожарки | 400 | 55 | 240 | 16-20 |
| 2 стейка хорошей прожарки | 400 | 55 | 240 | 20-23 |
| 2 свиных филе на косточке | 350 | 55 | 240 | 19-23 |
| 2 свиные отбивные | 400 | 55 | 240 | 20-23 |
| 2 стейка из телятины | 700 | 55 | 240 | 19-22 |
| 4 бараньих отбивных на ребрышке | 700 | 55 | 240 | 15-18 |
| 4 колбаски гриль | 400 | 55 | 240 | 9-14 |
| 2 ломтика мяса с сыром | 400 | 55 | 240 | 9-13 |
| 1 курица, разрезанная пополам | 1400 | 33 | 240-250 | 28-33 (1-я сторона) 23-28 (2-я сторона) |
| Рыба | | | | |
| Филе лосося | 400 | 44 | 240 | 19-22 |
| Рыба в алюминиевой фольге | | 44 | 230 | 10-13 |
| Тост | | | | |
| 4 ломтика белого хлеба | 200 | 55 | 240 | 1,5-3 |
| 2 ломтика хлеба из цельного зерна | | 55 | 240 | 2-3 |
| Тост сэндвич | 600 | 55 | 240 | 4-7 |
| Мясо/Птица | | | | |
| Курица | 1000 | 33 | 180-200 | 60-70 |
| Буженина | 1500 | 33 | 160-180 | 90-120 |
| Свиная шейка | 1500 | 33 | 160-180 | 100-180 |
| Свиная рулька | 1000 | 33 | 160-180 | 120-160 |
| Ростбиф / говяжье филе | 1500 | 33 | 190-200 | 40-80 |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Модель | HOX-C09ATQBB HOX-C09ATQBC |
| Напряжение | 220-240 В~ 50 Гц |
| Полная мощность | 2800 Вт |
| Верхний нагрев | 850 Вт |
| Комбинированный гриль | 1100 Вт |
| Нижний нагреватель | 1150 Вт |
| Тепловентилятор | 1600 Вт |
| Вентилятор | ● |

Вес нетто: 35 кг
Вес брутто: 39 кг
Размер без упаковки (ВхШхГ):
595x595x567 мм
Размер в упаковке (ВхШхГ):
660x665x652 мм
Класс энергоэффективности: А

Комплект:
- решетка;
- телескопические направляющие
(1 комплект);
- противень – 2 шт.;
- инструкция;
- наклейка энергетической
- эффективности.*

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

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),

0-800-501-157 (Украина),

— на сайт www.haier.com, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

Модель _____

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.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту— на телевизоры 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные 3 года, на роботы-пылесосы 4 года, на мобильные телефоны и гироскутеры 2 года, на остальные товары 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям. Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона обратитесь в торгующую организацию. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному партнёру Хайер. Данным гарантийным талоном Корпорация «Хайер» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация «Хайер» оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантийным талоном установленного образца. Корпорация «Хайер» устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон). Дополнительное сервисное обслуживание изделия – бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия. Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнёрами Хайер. Полный список Авторизованных партнёров на территории ЕАЭС вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефонам:

8-800-200-17-06 -для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
8-10-800-2000-17-06 -для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)
0-800- 501-157 - для Потребителей из Украины (бесплатный звонок из регионов Украины)
00-800-2000-17-06 - для Потребителей из Узбекистана (бесплатный звонок из регионов Узбекистана)

или на сайте: www.haier.com или сделав запрос по электронной почте: service@haierussia.ru. Данные Авторизованных партнёров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально.
- отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации.
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;— использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц; ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей;
- действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:
- установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделия снаружи либо изнутри.

Гарантийному и дополнительно сервисному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- тарелки, вертелы, решетки, блюда и подставки для микроволновых печей;
- фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
- пульта управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

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. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газовые плиты, газовые плиты, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гироскутеры

| Официальное наименование | Город | Телефон для клиента | Адрес |
|--|-----------------|---------------------|---|
| Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг» | Москва | 8-800-200-17-06 | 127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1 |
| Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис» | Санкт-Петербург | 8-800-200-17-06 | 191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский пр-кт, д. 52 лит. А |
| Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр» | Архангельск | 8-800-200-17-06 | 163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85 |
| Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис» | Сочи | 8-800-200-17-06 | 354068, г. Сочи, ул. Донская, 3 |
| Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис» | Казань | 8-800-200-17-06 | 420100, г. Казань, ул. Проточная д. 8 |
| Общество с ограниченной ответственностью ДОМСЕРВИС | Владимир | 8-800-200-17-06 | 600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39 |
| Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС- Краснодар | Краснодар | 8-800-200-17-06 | 350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47 |
| Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород | Нижний Новгород | 8-800-200-17-06 | 603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 31 |
| Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург | Екатеринбург | 8-800-200-17-06 | 620137, г. Екатеринбург, ул. Гагарина, д. 5, офис 1 |
| Общество с ограниченной ответственностью Сервисный центр «Сибтекс» | Омск | 8-800-200-17-06 | 644031, г. Омск, ул. 24 Линия, 59 |
| Общество с ограниченной ответственностью «ГлабВитСервис» | Томск | 8-800-200-17-06 | 634021, г. Томск, ул. Некрасова, 12 |
| Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника» | Оренбург | 8-800-200-17-06 | 460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4 |
| Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис» | Новокузнецк | 8-800-200-17-06 | 654066, г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18 |
| Общество с ограниченной ответственностью АРГОН-СЕРВИС | Новороссийск | 8-800-200-17-06 | 353905, г. Новороссийск, ул. Серова, 14 |
| Общество с ограниченной ответственностью АЛИКА-СЕРВИС | Иркутск | 8-800-200-17-06 | 664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а |
| ООО «КРОК-ТТЦ»* | Киев* | 0-800-504-504 | г. Киев ул. Радужная д. 25 Б |
| Asror's Big Service | Ташкент | (+998 71) 207 10 01 | г. Ташкент, Чиланзарский р-н, ул. Чиланзар 2А |
| Fergana Konstantin | Фергана | (+998 71) 207 10 01 | Фергана, ул. Турон, 80 |
| Телерадиотехсервис | Андижан | (+998 71) 207 10 01 | Андижан, ул. Лермонтова 14 |
| Qarshi Haier Service | Карши | (+998 71) 207 10 01 | Карши, 730006, ул. Узбекистанская, 270 |
| «Presto Plyus Servis» | Бухара | (+998 71) 207 10 01 | г.Бухара ул.Кисловодская, №1 |
| ОДО «ЦБТСервис» | г. Минск | 375-17-262-95-50 | г.Минск ул. Я Коласа 52 |
| ООО «РоялТерм» (раз) | г. Минск | 375-17-262-08-01 | г.Минск ул. Орловская 40А, офис 7 |

Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте www.haier.com

*Адреса сервисных центров в регионах уточняйте на сайте www.krok-ttc.com или по телефонам горячей линии

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сізді сатып алумен құттықтаймыз! Біздің өніміміз пайдалануда айрықша оңай және тиімді. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен анысқаннан кейін сіз тұмшапештің барлық қызметтерін оңай басқара аласыз.

Қаптар және жөнелтер алдында тұмшапешті өндіруші қауіпсіздік пен жұмысқа жарамдылық мәніне мұқият тексерген.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық сіз құрылғымен жұмыс істеуді оңай үйреніп алатындай құрастырылған. Сондықтан тұмшапешті алғашқы рет пайдаланар алдында ықтимал сынулар немесе жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін нұсқаулықта келтірілген барлық ақпаратпен мұқият танысу қажет.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сенімді жерде, оған кез келген уақытта жүгінуге болатындай, сақтау керек.

Ықтимал сынулар немесе жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін осы нұсқаулықта келтірілген барлық нұсқауларды мұқият орындау қажет.

Бұл өнім тек қана тұрмыстық пайдалануға арналған және өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда пайдаланылуы мүмкін емес.

Өнім Еуразиялық (Кеден) Одағының техникалық регламенттері талаптарына сәйкес келеді.

08.05.2020-ғы Сәйкестік сертификаты ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.13473/20 07.05.2025 дейін жарамды.

19.08.2020 -ғы Сәйкестік туралы декларация ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.B.03493/20 18.08.2025 дейін жарамды.

Өнімді зауттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес тасымалдау және сақтау қажет.

Тиегенде, түсіргенде және тасымалдағанда сақтық танытыңыз.

Көлік және қоймалар өнімнің атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық бұзылулардан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

МАЗМҰНЫ

| | |
|--|----|
| Қауіпсіздік техникасы ережелері..... | 4 |
| Электр қуатын үнемдеу..... | 5 |
| Қаптмадан шешу..... | 5 |
| Электраспапты кәдеге жарату..... | 5 |
| Тұмшапештің сипаттамасы..... | 6 |
| Орнату..... | 8 |
| Пайдалану..... | 10 |
| Тазарту және техникалық қызмет көрсету..... | 15 |
| Тұмшапеш жұмысындағы іркілістердегі әрекеттер..... | 17 |
| Тұмшапештегі пісірме..... | 18 |
| Техникалық деректер..... | 24 |

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Көршілес аспаптардың қуат беру кабельдері тұмшاپештің қыздырғыш элементтерімен бүлінуі немесе есікшесімен қысылып қалуы мүмкін, бұл қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін, сондықтан оларды құрылғыдан қауіпсіз қашықтақта орналастыру қажет.
- Тұмшاپештің ашық есікшесіне салмақтары 15 кг асатын заттарды қоюға тыйым салынады.
- Ақаулы тұмшاپешті пайдалануға тыйым салынады. Ақаулықтар пайда болғанда құрылғыны қуат беру желісінен ажыратыңыз және жөндеу жүргізу үшін сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Тұмшاپешті жоғары қысымдағы бумен тазалауға болмайды, өйткені бұл қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Шыны тазалау үшін қажақ тазартқыш құралды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар, беттерді тырнап, шынының бұзылуына әкелуі мүмкін.
- Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықта келтірілген барлық ережелер мен нұсқамаларды қатаң сақтау қажет. Осы нұсқаулықтың мазмұнымен таныспаған тұлғаларға тұмшاپешті пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін бұзылған желілік кабель өндірушімен, сервистік орталықтың өкілімен немесе басқа білікті маманмен ауыстырылуға жатады.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін шамды аустырар алдында тұмшاپеш сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пайдаланған кезде аспап және оның ашық бөліктері қызады.
- Қыздырғыш элементерге қол тигізбеу қажет.
- 8 жастан кіші балалар тұмшاپештің қасында тек қана ересектердің үнемі қадағалуында болуы мүмкін.
- Бұл тұмшاپешті 8 жастан асқан балалар, сонымен қатар шектеулі денелік, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері бар тұлғалар, сондай-ақ қажетті тәжірибелері мен білімдері жоқ, алайда құрылғыны лайықты пайдалануға үйретілген және ықтимал қауіптерді түсінетін немесе оны пайдаланғанда үнемі қадағалауда болатын тұлғалар пайдалануы мүмкін.
- Балаларға құрылғымен ойнауға тыйым салынады.
- Ересектердің қадағалауынсыз балаларға құрылғыны тазартуға және қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- Тұмшاپештің артық қызуын болдырмау үшін сәндік есікшенің артына орнатуға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Орнатудан кейін құрылғыны қуат көзінен ажырату мүмкіндігі қалуы тиіс.

ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ҮНЕМДЕУ

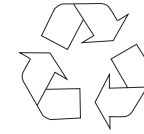


Электр қуатын жауапкершілікпен пайдалану тек қана ақшаны үнемдеу емес, сонымен қатар қоршаған ортаны сақтап қалуға мүмкіндік береді.

Электр қуатын үнемдеңіз! Бұл үшін:

- Тұмшاپештің қалдықты жылуын пайдаланыңыз. Егер дайындау уақыты 40 минуттан астам болса, осы уақыт аяқталғанша 10 минут қалғанда тұмшاپешті сөндіріңіз. Таймерді пайдаланғанда дайындаудың тиісті неғұрлым қысқа уақытын тағамға байланысты орнату маңызды.
- Тұмшاپеш есікшесі сықап жабылғанына көз жеткізіңіз. Жылу есікшенің тығыздамалары арқылы шығып кетуі мүмкін, егер оларға лас немесе қандай да болса сұйықтық түссе. Төгілген сұйықтықты дереу сүртіп алу қажет.
- Пешті тоңазытқыштар мен тоңазытқыш камераларға тікелей жақындықта орнатпаңыз. Кері жағдайда бұл электр қуатын тұтынудың жоғарлауына әкелуі мүмкін.

ҚАПТМАДАН ШЕШУ



Тасымалдау кезінде аспапты бұзылулардан қорғау үшін қорғаныс қаптама пайдаланылады.

Қаптаманы шешкеннен кейін оның элементтерін қоршаған орта үшін қауіпсіз тәсілмен кәдеге жарату қажет. Құрылғыны қаптағанда пайдаланылған барлық материалдар экологиялық таза болып табылады. Олар қайталап өңдеуге толық жарамды және тиісті символмен белгіленген.

Назар аударыңыз!

Қаптамадан шешкен кезде қаптау материалдарды (полиэтилен пакеттерді, полистирол кесектерін және т. б.) балалар үшін қолжетімсіз жерде ұстау керек.

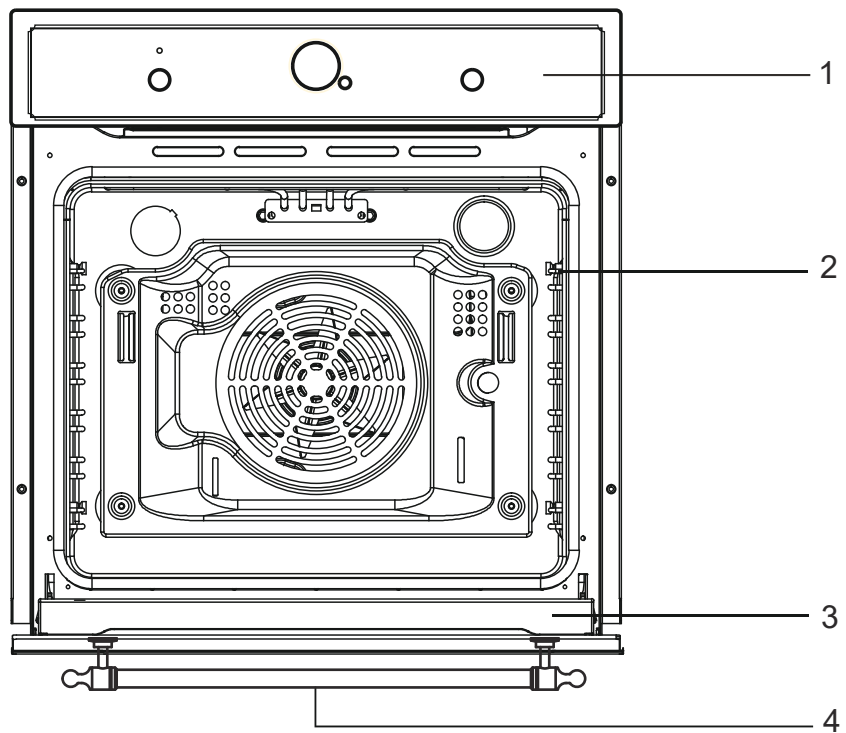
ЭЛЕКТРАСПАПТЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Ескі тұрмыстық техниканы қалыпты тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтыруға болмайды. Оны электр жабдықты жинау мен кәдеге жаратудың мамандырылған орталығына жіберу қажет.

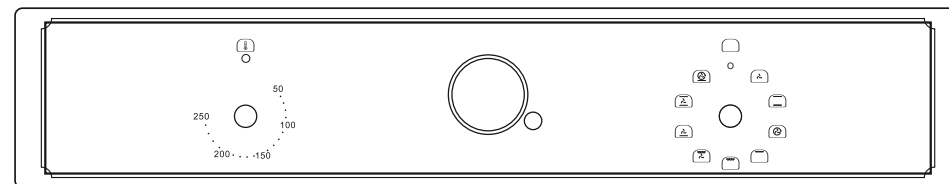
Бұйымға, пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа немесе қаптамаға салынған тиісті символ қайталап өңдеу мүмкіндігін білдіреді. Құрылғы ішінде пайдаланылатын материалдар қайталап өңдеуге жарамды. Оларға тиісті ақпараты бар таңбалама салынған. Тозған құрылғылардың материалдарын немесе құрауыштарын қайта өңдеуге жібергенде сіз қоршаған ортаны қорғауға елеулі үлес қосасыз. Тұрмыстық техниканы кәдеге жаратудың мамандырылған орталықтары туралы ақпаратты биліктің жергілікті органдарынан алуға болады.

ТҰМШАПЕШТІҢ СИПАТТАМАСЫ



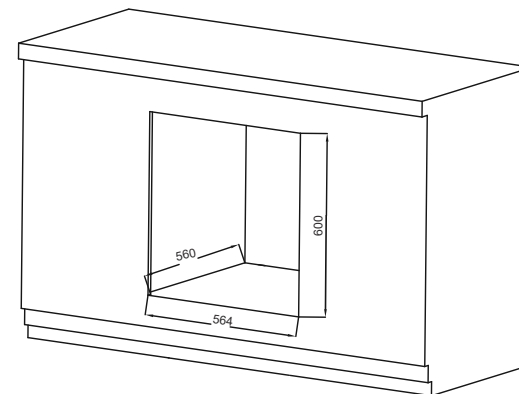
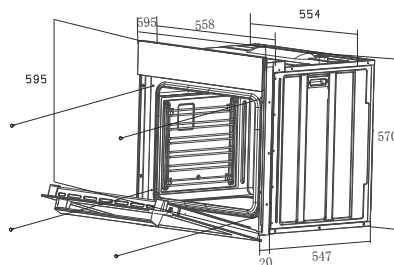
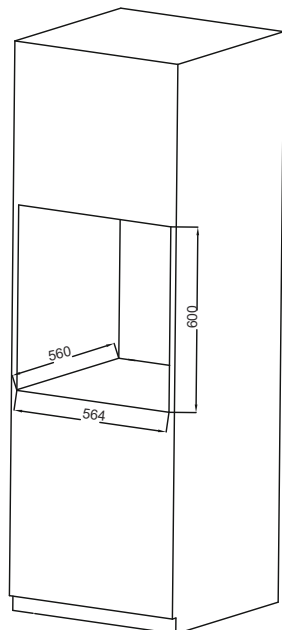
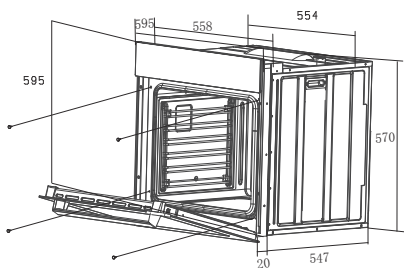
1. Басқару панелі
2. Бағыттауыштар және дайындаудың деңгейлері
3. Есікше
4. Есікшенің тұтқасы

ТҰМШАПЕШТІҢ СИПАТТАМАСЫ



▷ Тұмшاپешті орнату

- Асүй құрғақ, қолданыстағы нормативтерге сәйкес тиімді желдеткішпен болуы тиіс.
- Қуат беру кабелі тұмшاپештің артында, жұмыс кезінде қызатын оның артқы панелімен түйіспейтіндей, жайғасуы тиіс.
- Қаптау материалдарды (жұқалтырды, жасанды көбікті, шегелерді және т. б.) балалар үшін қолжетімсіз жерде ұстаңыз, өйткені олар қауіп төндіруі мүмкін. Балалар ұсақ бөлшектерді жұтып қоюы немесе жұқалтырда тұншығып қалуы мүмкін.
- Бұл қоса орнатылатын тұмшاپеш, демек, оның артқы және бүйірлік жақтарының біреуі қабырғаға немесе жиһаздың элементтеріне тікелей жақындықта жайғастырылуы мүмкін. Жиһаздың жабыны немесе қаптама қабаты жылуға (100 °C) төзімді желімді пайдаланумен жағылуы тиіс. Бұл беттің деформациялануына немесе жабынның қыртыстануын болдырмауға мүмкіндік береді. Егер сіз жиһаздың жылуға төзімділігіне сенімді болмасаңыз, тұмшاپештің айналасында 2 см шамасымен бос орын қалдыру қажет. Тұмшاپештің артындағы қабырға жоғары температураларға төзімді болуы тиіс. Жұмыс кезінде тұмшاپештің артқы қабырғасы қоршаған орта температурасынан 50 °C жоғары қызуы мүмкін.
- Тұмшاپешті орнату үшін суретте көрсетілген өлшемдері бар ойықты дайындаңыз.
- Құрылғыны жерге тұйықтау қажет.
- Суретте көрсетілген жерлерде төрт бұранданың түсіп қалуына жол бермей, тұмшاپешті толық ойыққа енгізіңіз.



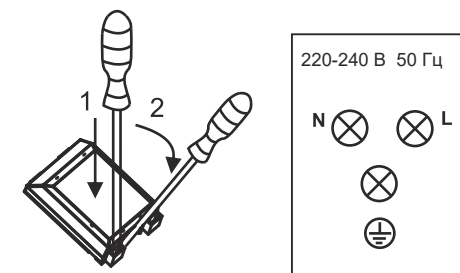
▷ Қуат беру желісіне қосу

Назар аударыңыз!

- Электрлік жабдықпен барлық жұмыстар қажетті рұқсаты бар білікті электршімен орындалуы тиіс.
- Электрлік қосылу сұлбасына өзгерістер енгізуге тыйым салынады.
- Қосар алдында паспорттық тақтайшада көрсетілген кернеу желінің нақты кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат беру баусымының ұзындығы 1 м-ден кем болмауы тиіс.
- Жерге тұйықтаушы сым қорғаныс құрылғысы істен шыққанда осы сымның түйіспесі соңғы болып ажыралатындай орнатылуы тиіс.
- Қуат беру баусымы тұмшاپештің артында, жұмыс кезінде қызатын оның артқы панелімен түйіспейтіндей, жайғасуы тиіс.
- Тиісті қимасы бар кабельді пайдалану қажет. H05VV-F 3x 1,5 мм² типті кабелді пайдаланыңыз. Жерге тұйықтағыш сым басқалардан ұзынырақ болуы тиіс.
- Қуат беру желісінен ажырату үшін толық сөндірілуді қамтамасыз ететін барлық полюстерді ажырататын айлабұйымды пайдалану қажет, өйткені бұл электрлік қондырғыларды орнату ережелеріне сәйкес сымдарды тұрақты өткізгенде артық кернеудің III класы құрылғысы үшін қарастырылған.

Қосу (білікті электршімен)

- Бұрауыштың көмегімен тұмшاپеш артындағы ағытпаның қақпақшасын ашыңыз. Ағытпаның бүйірлерінің астында орналасқан екі бекіткішті босатыңыз.
- Қуат беру баусымы кенет ажыратылудан қорғайтын сақтандырғыш құрылғы арқылы қосылуы тиіс.
- Сақтандырғыш құрылғыны сенімді бекітіңіз және ағытпаның қақпақшасын жабыңыз.



Түспен таңбалау
 L = сыртқы сымдар кернеуде, әдетте қара немесе қоңыр түсті.
 N = бейтарап сым
 Әдетте көк түсті.
 Бейтарап сымның дұрыс қосылуына көз жеткізіңіз!

⊕ E = Жасыл/сары түсті жерге тұйықтағыш сым.

ПАЙДАЛАНУ

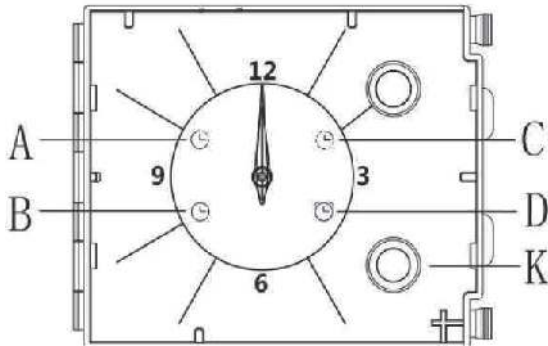
▷ Пайдалануды бастар алдында

- Қапаманы шешіп алыңыз, тұмшашпештің ішкі беттерін тазалаңыз.
 - Тұмшашпештің барлық керек-жарақтарын алып шығыңыз және оларды болымсыз мөлшердегі жуғыш құрал қосылған жылы сумен жуып шайыңыз.
 - Үй-жайдағы желдеткішті іске қосыңыз немесе ерезені ашыңыз.
 - Тұмшашпешті 250 °С температураға дейін қыздырыңыз және шамамен 30 минутқа қалдырыңыз.
- Барлық аққан дақтарды жойыңыз және беттерді мұқият жуып шығыңыз.

Назар аударыңыз!

Тұмшашпешті алғашқы пайдалану әдетте түтін мен ерекше иістің пайда болуымен сүйемелденеді. Бұл қалыпты құбылыс. Түтін мен иіс шамамен 30 мин кейін тоқтайды.

▷ Бағдарламалаудың электрондық құрылғысы



A - ДАЙЫНДАУДЫҢ БАСТАЛУ УАҚЫТЫ

B - АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТ

C - ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ

D - ТАЙМЕР

K - УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҰТҚАСЫ

ПАЙДАЛАНУ

Таймер уақытты (аналогты тілшік көмегімен) және пештің жұмысын (реттегіш пен хабардар ететін белгілердің көмегімен) көрсетеді. Реттегіштің көмегімен: уақытты реттуге, дайындаудың басталу және аяқталу уақытын бағдарламалауға, сигналдық хабардар етудің құрылғысын баптауға болады.

ТҰМШАШКАФТЫ ІСКЕ ҚОСУ ЖӘНЕ СӨНДІРУ

Тұмшашкафты іске қосу үшін тұтқаны 3 қажетті режимге бұрыңыз. Тұтқамен 1 қажетті температураны белгілеңіз.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ӨЗГЕРУ

Температураны өзгерту үшін тұтқаны 1 бұру және дайындауға қажетті температураны 10°C аралықпен 50°C-ден 250°C дейін орнату жеткілікті, белгіленген уақыт сақталып қалады.

УАҚЫТТЫ БАПТАУ

Сағатты баптау үшін тұтқаны қысқа мерзімге, "CAFAT" (CLOCK) пиктограммасы жыпылықтағанша, 4 рет басыңыз. Уақытты ұзарту немесе азайту үшін тұтқаны сағат тілі бағытымен немесе сағат тілі бағытына қарсы бұрыңыз. Соңғы баптаудан кейін 10 секунд өткеннен соң электрондық таймер уақытты баптау режимінен автоматы түрде шығады.

ТАЙМЕР

Минут сайын ескерту құрылғысы қызметті іске қоспай белгіленген уақыттан кейін қарапайым сигналдық құрылғыны пайдалануға мүмкіндік береді. Сигналдық құрылғыны баптау үшін тұтқаны, «ТАЙМЕР» пиктограммасы жыпылықтағанша, 3 рет басыңыз. Минут сайын ескерту құрылғыны баптау дайындаудың аяқталу уақытын орнатуға ұқсас (тиісті тармақты қар.).

Минут сайын ескерту құрылғысын тек қана дайындаудың ағымдағы бағдарламасы іске қосылмаған жағдайда пайдалануға болады.

ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ДАЙЫНДАУ: АЯҚТАУДЫҢ БЕЛГІЛЕНГЕН УАҚЫТЫНДА СӨНДІРІЛУ

Дайындаудың аяқталуын бағдарламалау белгіленген уақытта бірден автоматты режимде дайындауды бастауға және аяқтауға мүмкіндік береді. Дайындаудың аяқталу уақытын орнату үшін тұтқаны, «АЯҚТАЛУДЫҢ УАҚЫТЫ» пиктограммасы жыпылықтағанша, 2 рет басыңыз. Дайындау уақытын ұзарту немесе азайту үшін тұтқаны сағат тілі бағытымен немесе сағат тілі бағытына қарсы бұру қажет.

"АЯҚТАЛУДЫҢ УАҚЫТЫ" пиктограммасының соңғы айналудан кейін бірнеше секунд ішінде көрсетілуі жалғастырыла береді. Бағдарлама тұтқаға басу жолымен (дайындау уақытының 2 минутынан кем емес) расталуы мүмкін. Бағдарлама расталғаннан кейін дайындау басталады, және де сигналдық құрылғы автоматты түрде іске қосылатын болады.

"Аяқталудың бағдарламаланған уақыты = "Ағымдағы уақыт" болғанда дайындау тоқтатылады. Бағдарламаны қарап шығу үшін тұтқаны басыңыз және босатыңыз, сонда таймер таңдалған бағдарламаны көрсетеді.

Дайындау аяқталғанда "АЯҚТАЛУ УАҚЫТЫ" пиктограммасы жанады және сигналдық құрылғы дыбыстық сигнал береді. 1 минуттан кейін дыбыстық сигнал сөндіріледі және, Сіз тұтқаға баспағанша, "АЯҚТАЛУ УАҚЫТЫ" пиктограммасы жанып тұра береді.

Бағдарламаны аяқталғанға дейін тоқтату үшін тұтқаны басыңыз және бірнеше секунд ішінде ұстап тұрыңыз, сонда бағдарлама тоқтатылады, бұл ретте таймер қолмен дайындау режиміне қайта оралады.

ТОЛЫҚ АВТОМАТТЫ ДАЙЫНДАУ

Дайындауды бағдарламалау дайындауды автоматты түрде белгіленген уақытта бастауға және аяқтауға мүмкіндік береді. Дайындауды іске қосу уақытын орнату үшін тұтқаны қысқа мерзім, "ДАЙЫНДАУДЫҢ БАСТАЛУ УАҚЫТЫ" пиктограммасы жанғанша, 1 рет басыңыз.

Дайындаудың басталу уақытын ұзарту немесе қысқарту тұтқаны сағат тілі бағытымен немесе сағат тілі бағытына қарсы бұрау жолымен жүзеге асырылады.

"ДАЙЫНДАУДЫҢ БАСТАЛУ УАҚЫТЫ" пиктограммасы соңғы айналудан кейінгі бірнеше секунд ішінде жанып тұруын жалғастырады. Егер осы уақыт ішінде Сіз тұтқаны айналдырмасаңыз немесе баспасаңыз, тілшіктер автоматты түрде көрсетілген уақытқа қайта оралады, ал бағдарлама қосылмайтын болады.

Тұтқаға басқанда дайындаудың басталу уақыты сақталатын болады («ДАЙЫНДАУДЫҢ БАСТАЛУ УАҚЫТЫ» пиктограммасы жанады, және де таймер дайындаудың аяқталуын бағдарламалауға ауысады («ДАЙЫНДАУДЫҢ АЯҚТАЛУ УАҚЫТЫ» пиктограммасы сөндірілген күйден іске қосылған күйге көшеді).

Назар аударыңыз!

Қыздырудың кез келген режимін (қыздыруды іске қосу және т. б.) таңдағанда тұмшاپеш температураны ретеу тұтқасымен температураны баптағаннан кейін ғана іске қосылады.

Қолжетімді режимдер (режимді таңдау тұтқасы)



Жоғарғы мен төменгі қыздырғыш элементтерді іске қосу

Тұтқаны осы жайғасымға орнату тұмшاپешті қалыпты қызуын іске қосады.



Құрама гриль (гриль және жоғарғы қыздырғыш элемент)

«Құрама гриль» режимін іске қосқанда бір сәтте гриль және жоғарғы қыздырғыш элемент бірге жұмыс істейді. Бұл тұмшاپештің жоғарғы бөлігінде неғұрлым жоғары температураны сақтауға мүмкіндік береді, бұл қарқынды қызартып пісіруге әкеледі және үлкен мөлшердегі порцияларды дайындауға мүмкіндік береді.



Жоғарғы мен төменгі қыздырғыш элементтерді және желдеткішті іске қосу

Тұтқаның осы жайғасымында тұмшاپеш дайындау режимде желдеткіші бар қалыпты тұмшاپеш сияқты жұмыс істейді.



Желдеткіш және грильдің қыздырғыш элементі

Грильдің жоғарғы қыздырғышы және желдеткіш қосылады. Тәжірибеде бұл режим грильде дайындау процесін жылдамдатуға мүмкіндік береді және тамақтың дәмін жақсартады. Бұл режимді тек қана тұмшاپештің жабық есікшесінде пайдаланыңыз.



Жылу желдеткіші

Бұл режимде камераның орталық бөлігінде орналасқан жылу желдеткішінің көмегімен тұмшاپештің мәжбүрлеп қыздырылуы жүзеге асырылады. Тұмшاپештің осындай тәсілмен қыздырылуы дайындалатын тағам айналасында жылудың біртекті айналуын қамтамасыз етеді. Қыздырудың осындай тәсілінің артықшылықтары:

- Пешті қыздыру / қыздырудың бастапқы кезеңі уақытының қысқаруы.
- Бір сәтте екі деңгейде /қаңылтыр табаларда пісіру мүмкіндігі.
- Ет тағамдарынан бөлініп шығатын майлар мен сөлдің мөлшерінің азаюы, бұл дәмнің жақсаруына әкеледі.



Төменгі қыздырғыш элементі бар жылу желдеткіші

Бұл режимде тұмшاپештің конвекциялық элементі және төменгі қыздырғыш элементі бар желдеткіш пайдаланылады, бұл 3 немесе 4 деңгейде тағамның төменгі бөлігінде неғұрлым жоғары температурамен дайындауға мүмкіндік береді. Тұтқаны  жайғасымға орнатыңыз. Әдепкілік бойынша 220 °C температурасы көрсетіледі, алайда оны температура реттегішінің көмегімен өзгертуге болады.



Жібіту

Бұл режимде тек қана желдеткіш жұмыс істейді. Сіз дайын асты немесе тұмшاپеш камерасын суыта, сондай-ақ тамақты жібіте аласыз.

ГРИЛЬ

Тордың бүкіл кеңістігіне жайғастырылатын ет немесе балықтан тағамдарды дайындау үшін оңтайлы.

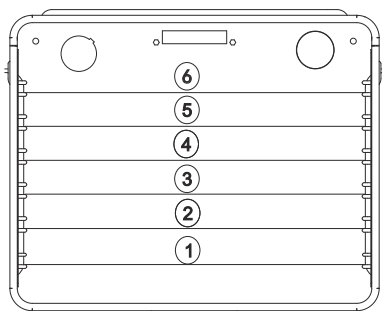
Тек қана грильдің элементі жұмыс істейді.

Желдеткіш төменгі қыздырғыш элементпен

Бұл режиде төменгі қыздырғыш элемент пен желдеткіш жұмыс істейді. Осындай режим майқоспа емес пісірмені және консервіленген жемістер мен көкөністерді дайындауға жарамды.

Тұмшапештегі деңгейлер

Қаңылтыр табаларды және керек-жарақтарды (торлар, пісіруге арналған қалыптар және т. б.) тұмшапеште 6 әртүрлі деңгейлерде орналастыруға болады. Тиісті деңгейлер кейінгі кестелерде келтірілген. Деңгейлер ылғи төменнен жоғары қарай саналады.



Тұмшапешке лайықты тазалау жүргізіп және техникалық қызмет көрсетіп, сіз құрылғының істен шықпай жұмыс істеу уақытын айтарлықтай ұзарта аласыз. Тазалауға кірісер алдында тұмшапешті сөндіру және барлық тұтқалар «0» жайғасымға орнатылғандарына көз жеткізу қажет. Тұмшапеш толық суығанша тазалауды бастамаңыз.

Тұмшапешті тазалау

- Тұмшапешті әр пайдаланғаннан кейін тазалау қажет.
- Тазалар алдында тұмшапешке толық сууына уақыт бөріңіз.
- Құрылғыны тазалау үшін қысымдағы ыстық буды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш камерасын тек қана болымсыз мөлшердегі жуғыш зат қосылған жылы сумен жуу қажет.

• Бумен тазарту

– 250 мл суды (1 стакан) тегешке құйыңыз және оны тұмшапешке бірінше деңгейге (төменде) қойыңыз.

– Тұмшапеш есікшесін жабыңыз.

– Температура реттегішін 100 °C-ге орнатыңыз, ал режимді таңдаудың тұтқасын — төменгі қыздырғыш элементтің деңгейіне.

– Тұмшапеш камерасын шамамен 30 минут ішінде қызуға қалдырыңыз.

– Есікшені ашыңыз, тұмшапештің ішін матамен немесе ысқышпен сүртіп алыңыз және жуғыш сұйықтық қосылған жылы сумен жуыңыз.

Назар аударыңыз!

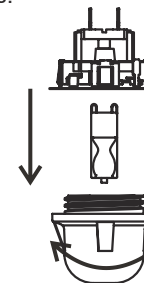
Есікшенің шынысын тазалау үшін қажақ тазартқыш құралдар мен материалдарды пайдалануға болмайды.

Тұмшапеш шамын ауыстыру

Тұмшапештің электрлік жабыдығымен жұмыс жүргізер алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет. Егер жаңа ғана тұмшапеш пайдаланылған болса, алдымен оған және оның қыздырғыш элементтеріне толық сууға уақыт бөріңіз.

Шамды ауыстыру

- Қорғаныс қалпақшаны бұрап алыңыз. Бұл ретте шыны қақпақшаны жуу және кептіру ұсынылады.
- Жанып кеткен шамды алып тастаңыз және жаңаны абайлап орнатыңыз. Шам жоғары температураларға (300 °C) шыдауы және келесі сипаттамаларға ие болуы тиіс: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Қорғаныс қалпақшаны орнына орнатыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Шамның қалпақшасын шешіп алу үшін бұрауышты немесе басқа құралды пайдалануға тыйым салынады. Бұл тұмшапештің эмалін немесе шамның патронын бүлдіруі мүмкін. Қалпақшаны тек қана қолмен шешіп алыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Шамды жалаңаш қолмен ауыстырмаңыз, өйткені саусақтағы лас оның уақыттан бұрын істен шығуына апаруы мүмкін. Таза мата немесе қолғаптарды пайдаланыңыз.

Ескерту

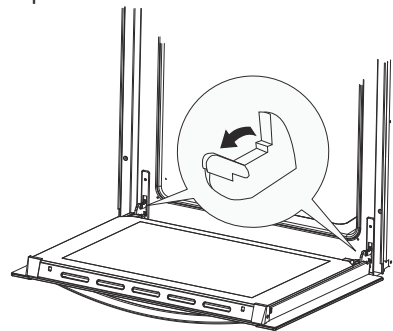
Шамды ауыстыру кепілдікке енгізілмеген.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

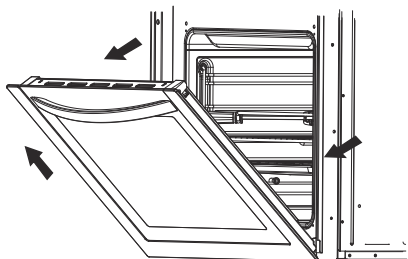
▷ Есікшені шешіп алу

Тазарту үшін тұмшاپеш камерасына жеңіл қолжетімділікті қамтамасыз етуге есікшені шешіп алуға болады.

Бұл үшін есікше топсасының бекіткішін жоғары қарай көтеріңіз. Есікшені сәл ашыңқыраңыз, көтеріңіз және өзіңізге қарай тартыңыз. Есікшені орнына орнату үшін әрекеттерді кері тәртіпте қайталаңыз. Орнатқанда топса ұстағышының шығыңқысы кілтеге дұрыс киілетіне көз жеткізіңіз. Тұмшاپеш есікшесін орнатқаннан кейін бекіткішті орнына мұқият түсіріңіз. Егер бекіткіш орнына орнатылмаса, бұл есікшені жапқанда топсаның сынуына апаруы мүмкін.



Топса бекіткішін көтеру

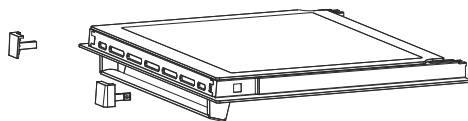


Есікшені шешіп алу

▷ Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есікшенің жоғарғы бөлігінде орналасқан бекіткішті алып тастаңыз. Содан кейін шыныны қосалқы бекіткіш механизмнен алып шығыңыз.

Тазартқаннан кейін шыныны қойыңыз және бекітіңіз, бекіткішті орнатыңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

ТҰМШАПЕШ ЖҰМЫСЫНДАҒЫ ІРКІЛІСТЕРДЕГІ ӨРЕКЕТТЕР

Жұмыста іркілістер пайда болғанда:

- Сервистік орталыққа хабарласыңыз.
- Кейбір болымсыз ақаулықтарды, кестеде келтірілген нұсқауларды орындап, жоюға болады. Сервистік орталыққа жүгінер алдында кестеде келтірілген ақаулықтар жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.

| АҚАУЛЫҚ | СЕБЕП | ЖОЮ ТӘСІЛІ |
|---|--|--|
| 1. Тұмшاپеш жұмыс істемейді. | Қуат көзі жоқ. | Қуат берудің жалпы жүйесіндегі сақтандырғыштар қалқаншасын тексеріңіз. Жанып кеткен сақтандырғыш бар болғанда — ауыстырыңыз. |
| 2. Бағдарламалау құрылғысы дисплейінде «0:00» жыпылықтап тұр. | Тұмшاپеш желіден ажыратылды немесе электр уақытша сөндірілген. | Ағымдағы уақытты орнатыңыз (бағдарламалау құрылғысын пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қар.). |
| 3. Тұмшاپеш жарықтандырылуы жұмыс істемейді. | Шам жаным кеткен немесе жеткілікті тығыз бұралмаған. | Толық бұраңыз немесе жанып кеткен шамды ауыстырыңыз («Тазарту және техникалық қызмет көрсету» қар.). |

▷ Кондитерлік бұйымдарды пісіру

Пісіру үшін ең жарамды болып бір сәтте жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды немесе ыстық ауаны пайдалану табылады.

Назар аударыңыз!

- Пісірменің кестелерде келтірілген параметрлері болжалды болып табылады. Оларды сіздің тәжірибеңіз бен кулинарлық қалауларыңызға байланысты түзетуге болады.
- Егер сіз кестелерде пісірменің қандай да болса нақты типін таба алмасаңыз, пісірменің ең жақын типі үшін келтірілген ақпаратты пайдаланыңыз.

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды пайдаланумен пісірме

- Тұмшапеш камерасындағы тек қана бір деңгейін пайдаланыңыз.
- Пісірменің осы типі құрғақ қамырдан бұйымдарды, сонымен қатар нан мен кекстерді пісіруге әсіресе жарамды. Пісіру үшін қошқыл қалыптарды пайдаланыңыз. Ашық түсті қалыптар жылуды шағылыстырады және пісірме жеткілікті қызармайды.
- Пісіруге арналған қалыптарды торға орналастыру керек. Торды тек қана тұмшапешпен бірге жеткізілетін қаңылтыр табанда пісірген жағдайда алып тастаңыз.
- Тұмшапешті алдын ала қыздыру пісіру уақытын азайтады. Тұмшапеш қажетті температураға дейін қызбағанша пісірмені тұмшапешке қоймаңыз.

Пісіру бойынша кеңестер

Дайындықты тексеру

Пісірмені оның ең қалың бөлігінде ағаш таяқшамен тесіңіз. Егер оған қамыр жабыспаған болса, пісірме дайын.

Тұмшапешті сөндіріп, қалған жылуды пайдалануға болады.

Пісірме солып қалды

Рецептті тексеріңіз. Келесі жолы сұйықтықты азырақ пайдалаңыз.

Араластыруға қажет уақытты сақтаңыз, әсіресе электрлік миксерлерді пайдаланғанда.

Пісірменің төменгі жағы қызармады

Келесі жолы пісірмеге арналған қошқыл қалыпты пайдаланыңыз, оны бір деңгей төмен орналастырыңыз немесе дайындауды аяқтар алдында төменгі қыздырғыш элементті қысқа мерзімге қосып қойыңыз.

Чизкейк піспеді

Келесі жолы температураны төменірек орнатыңыз немесе пісіру уақытын көбейтіңіз.

Пісірме кестелері туралы ақпарат

- Бұл кестелерде температуралар диапазоны көрсетілген. Ең алдымен төменірек температурада пісіріп көріңіз. Қажеттілік болғанда сіз температураны ылғи жоғарлата аласыз.
- Пісірудің көрсетілген уақыты бағдарлау болып табылады. Ол нақты жағдайларға байланысты өзгеруі мүмкін.
- Жұлдызша тұмшапешті алдын ала қыздыру қажеттілігін білдіреді.

ПІСІРМЕ КЕСТЕСІ

| Еттің түрі | Тұмшапешті егі деңгейі (төменнен жоғары қарай) | Темп. (°C) | Тұмшапешті егі деңгейі (төменнен жоғары қарай) | Темп. (°C) | Тұмшапешті егі деңгейі (төменнен жоғары қарай) | Темп. (°C) | Көмештеу уақыты (мин.) |
|--|--|------------|--|------------|--|------------|------------------------|
| Бисквит/мәрмәр торт | 2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| «Виктория» бисквиті | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Қабаттама қаусырмаға арналған негіз | 2-3 | 170-180 | | | 2-3 | 150-170 | 20-30 |
| Қабаттама бисквитті қаусырма | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Жеміс қаусырма (қытырлақ негізде) | | | 3 | 160-170 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Чизкейк (үгілмелі) | | | 3 | 160-170 | 2 | 140-150 | 60-90 |
| Кекс | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Нан (мысалы, тұтас дәнді) | 2 | 210-220 | 3 | 180-210 | 2 | 150-170 | 50-60 |
| Жеміс қаусырма (қытырлақ негізде) | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 2 | 160-200 | 35-60 |
| Жеміс қаусырма (ашытқы) | | | | | 2 | 160-170 | 30-50 |
| Үгілмелі қаусырма | 3 | 160-170 | | | | 150-170 | 30-40 |
| Бисквитті орама | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Пицца (жұқа қамырда) | 3 | 220-240 | 3 | 200-220 | | | 10-15 |
| Пицца (қалың қамырда) | 2 | 180-210 | 3 | 210-230 | | | 30-50 |
| Қабаттама майқоспалы пісірме | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 18-25 |
| Безе | 3 | 90-110 | | | | | 80-90 |
| Қайнатылған қамырдан жасалған торшагер | | | | | 2 | 170-190 | 35-45 |

Көмештеу

Ең жақсы нәтижеге бір сәтте жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтерді пайдаланғанда жетуге болады. Көмештеуге арналған ыдыстың әр түрін қыздырудың оңтайлы режимі кестелерде қалың қаріппен көрсетілген.

Көмештеуге арналған қалыптарға қатысты кеңестер

• Көмештеуге арналған жеңіл эмальданған, жылуға төзімді шыны, қыш немесе шойын қалыптарды пайдаланыңыз.

• Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды, өйткені олар жылуды тым белсенді шағылыстырады.

• Қуырманы бүркеңіз немесе жұқалтырға ораңыз. Бұл тамақтың сәлділігін сақтауға мүмкіндік туғызады және тұмшапештің ластануын азайтады.

• Егер сіз қалыпты ашық күйде қалдырсаңыз, қуырманы дайындауға аздау уақыт қажет болады. Еттің ірі кесектерін, төменде майды жинауға арналған қаңылтыр табаны қойып, тордың үстінде көмештеңіз.

Көмештеудің ерекшеліктері

Көмештеудің кестелерінде ұсынылған температуралар, тұмшапештегі деңгейлер мен көмештеу уақыты келтірілген. Көмештеудің уақыты көбінесе еттің түріне, оның өлшеміне және сапасына байланысты. Сонықтан кейбір ауытқулар әбден рұқсат етілген болып табылады.

• Еттің ірі кесектерін көмештеу будың артық шығуына және тұмшапеш есікшесінде конденсаттың жиналуына әкелуі мүмкін. Бұл қалыпты болып табылады және құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Алайда көмештеу аяқталғаннан кейін тұмшапештің есікшесін және шынысын мұқият сүртіп алыңыз.

• Қызыл етті, құс пен балықты көмештеу мәнді болады, егер олардың салмағы бір килограмнан асатын болса.

• Еттен ағатын сәлдің жануын болдырмау үшін сұйықтықты жеткілікті мөлшерде қосыңыз. Көмештеу үнемі қадағалаумен өтуі тиіс. Сұйықтықты қажеттілік бойынша қосып отыру қажет.

• Көрсетілген уақыттың шамамен жартысы өткеннен кейін көмештелетін тамақты аударыңыз, әсіресе егер сіз терең қалыпты пайдаланған болсаңыз.

• Грильге арналған торда көмештегенде торды көмештеуге арналған терең қаңылтыр табаға орналастырыңыз және оны тұмшапештің бағыттауыштарына қойыңыз. Қаңылтыр таба ағатын майды жинап алады.

Көмештелетін тағамды тұмшапеште қалдырмаңыз, өйткені бұл конденсаттың пайда болуына және тұмшапеш құрауыштарының жемірілуіне апаруы мүмкін.

КӨМЕШТЕУ КЕСТЕСІ

| Еттің түрі | Тұмшапештің егі деңгейі (төменнен жоғары қарай) | Темп. (°C) | Тұмшапештің егі деңгейі (төменнен жоғары қарай) | Темп. (°C) | Тұмшапештің егі деңгейі (төменнен жоғары қарай) | Темп. (°C) | Көмештеу уақыты (мин.) |
|-----------------------------|---|------------|---|------------|---|------------|------------------------|
| Сиыр еті | | | | | | | 1 см-ға |
| Ростбиф немесе «қанды» сүбе | | | 2 | 220-230 | 3 | 250 | 12 -15 |
| Орташа қуыру | | | | | 3 | 250 | 15 -25 |
| Жақсы қуыру | | | | | 3 | 210-230 | 25-30 |
| Қуырма | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 120-140 |
| Шошқа еті | | | | | | | |
| Қуырма | 2 | 160-180 | 2 | 170-180 | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Ветчина | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-210 | 60 -90 |
| Сүбе | | | | | 3 | 210-230 | 25 -30 |
| Бұзу еті | 2 | 160-170 | 2 | 180-200 | 2 | 200-210 | 90 -120 |
| Қой еті | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Бұғы еті | 2 | 175-180 | 2 | 180-210 | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Құс | | | | | | | |
| Тауық | 2 | 170-180 | | | 2 | 220-250 | 50 -80 |
| Қаз (2 кг шамасында) | 2 | 160-180 | 2 | 150-160 | 2 | 190-200 | 150-180 |
| Балық | 2 | 175-180 | 2 | 170-200 | 2 | 210-220 | 50 - 80 |

▷ Гриль

• Грильді пайдаланғанда қосымша сақтық шараларын қолданыңыз. Инфрақызыл қыздырғыштың жылуы тұмшапешті және оның жабдығын өте жоғары температураларға дейін қыздырады. Қорғаныс қолғапты және барбекюге арналған керек-жарақтарды пайдаланыңыз!

• Тесілген қуырмадан (шұжықтан) ыстық май шашырауы мүкін. Күйіп қалмау үшін және көзді қорғау үшін ұзын қысқашты пайдаланыңыз.

• Грильде дайындау үнемі қадағалауды талап етеді. Қызудың артық деңгейінде қуырма жылдам жанып кетеді, бұл өртке апаруы мүмкін.

• Балаларды грильге жақындатпаңыз.

Грильдің қыздырғыш элементі әсіресе майлы емес шұжықтарды, ет және балық сүбесі мен стейктерді дайындауға, сонымен қатар қызартып пісіруге және қытырлақ қабықша жасауға жарамды.

Грильді пайдалану бойынша кеңестер

• Грильде дайындау тұмшапештің жабық есікшесінде жүргізілуі тиіс.

• Гриль кестелерінде еттің салмағы мен сапасына байланысты ұсынылатын температура, тұмшапештегі деңгей мен дайындау уақыты келтірілген.

• Грильдің қыздырғыш элементін 3 минут ішінде алдын ала қыздырып алу қажет.

• Тамақ торға жыбысып қалмауы үшін торды өсімдік маймен майлаңыз.

• Етті торға қойыңыз, содан кейін торды ағатын майға арналған қаңылтыр табаның үстіне орналастырыңыз. Тор қойылған қаңылтыр табаны тұмшапештің бағыттауыштарына қойыңыз.

• Дайындаудың шамамен жарты уақыты өткеннен кейін етті аударыңыз. Жұқа кесекетрді бір рет аудару жеткілікті, ал қалыңдаулар үшін бұл операцияны бірнеше рет қайталау қажет болуы мүмкін. Еттің сәлі артық шығындалмауы үшін барбекюға арналған қысқашты пайдаланыңыз.

• Қошқыл түсті сиыр еті грильде ашық түсті шошқа етінен немесе бұзау етінен жылдамырақ қуырылады.

• Грильді, тұмшапешті және керек-жарақтарды әр пайдаланғаннан кейін тазартыңыз.

ГРИЛЬ КЕСТЕСІ

| Грильге арналған еттің түрі | Салмағы (граммен) | Тұмшапештегі деңгей (теменнен жоғары қарай) | Темп. (°C) | Грильде дайындаудың уақыты (мин) |
|--|-------------------|---|------------|----------------------------------|
| ет және сосискалар | | | | |
| «қанды» 2 стейк | 400 | 55 | 240 | 14-16 |
| орташа қуырылған 2 стейк | 400 | 55 | 240 | 16-20 |
| жақсы қуырылған 2 стейк | 400 | 55 | 240 | 20-23 |
| сүйектегі 2 шошқа сүбесі | 350 | 55 | 240 | 19-23 |
| шошқа етінен 2 жанышталған кесек | 400 | 55 | 240 | 20-23 |
| бұзау етінен 2 стейк | 700 | 55 | 240 | 19-22 |
| қой етінен 4 жанышталған кесек қабырғада | 700 | 55 | 240 | 15-18 |
| 4 гриль шұжықша | 400 | 55 | 240 | 9-14 |
| ірімшік қосылған 2 тілім ет | 400 | 55 | 240 | 9-13 |
| қақ бөлінген 1 тауық | 1400 | 33 | 240-250 | 1-ші жағы 2-ші жағы |
| балық | | | | |
| албырт сүбесі | 400 | 44 | 240 | 19-22 |
| алюминий жұқалтырдағы балық тост | 200 | 44 | 230 | 10-13 |
| ақ нанның 4 тілімі | 200 | 55 | 240 | 1,5-3 |
| тұтас дәннен жасалған нанның 2 кесегі | | 55 | 240 | 2-3 |
| сэндвич тост | 600 | 55 | 240 | 4-7 |
| ет/құс | | | | |
| тауық | 1000 | 33 | 180-200 | 60-70 |
| қақталған шошқа еті | 1500 | 33 | 160-180 | 90-120 |
| шошқа мойыны | 1500 | 33 | 160-180 | 100-180 |
| шошқа сирағы | 1000 | 33 | 160-180 | 120-160 |
| ростбиф / сиыр еті сүбесі | 1500 | 33 | 190-200 | 40-80 |

| | |
|-------------------|------------------------------|
| Моделі | HOX-C09ATQBB HOX-C09ATQBC |
| Кернеуі | 220-240 В~ 50 Гц |
| Толық қуаты | 2800 Вт |
| Жоғарғы қыздыру | 850 Вт |
| Құрама гриль | 1100 Вт |
| Төменгі қыздырғыш | 1150 Вт |
| Жылу желдеткіші | 1600 Вт |
| Желдеткіш | ● |

Таза салмағы: 35 кг
Жалпы салмағы: 39 кг
Қаптамасыз өлшемі (БхЕхТ):
595x595x567 мм
Қаптамадағы өлшемі (БхЕхТ):
660x665x652 мм
Энергиялық тиімділік класы: А

Жиынтық:

- тор;
- телескопиялық бағыттауыштар (1 жиынтық);
- қаңылтыр таба – 2 дана.;
- нұсқаулық;
- энергетикалық тиімділік жапсырмасы.*

* Өндіруші бұйымның конструкциясы мен жиынтықталуына қосымша ескертусіз өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-501-157 (Украина),

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

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

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____

Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.



Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді.

Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін.

Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгерістер енгізуге құқылы.

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Құрметті сатып алушы!

«Хайер» корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: S401 кеңсе, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Қытай, Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасын мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі – бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға 3 жыл, робот-шаңсорғыштарға 4 жыл, ұялы телефондар мен гироскутерлерге 2 жыл, қалған тауарларға 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты пайдалану мерзімі айтарлықтай ресми мерзімнен артық болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және техникалық талаптардың сәйкестілігіне арналған тиісті сертификаттауды өткен. Түсінбестікке жол бермеу үшін Сізден сатып алған кезде пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепілдікті міндеттемелердің шарттарын зейін қойып оқып шығуыңызды және кепілдік талонының дұрыс толтырылғанын тексеруіңізді нандыра өтінеміз. Кепілдік талоны дұрыс емес немесе толымсыз толтырылған жағдайда сатушы ұйымға жүгініңіз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Сізге Хайер-дің Авторландырылған серіктесіне жүгінуді қадала ұсынамыз. Осы кепілдік талонымен «Хайер» корпорациясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ «Хайер» корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсету белгіленген үлгідегі кепілдік талонымен жинақталған бұйымдарға таралады. «Хайер» корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чеп, кассалық чек, пайдалану жөніндегі нұсқаулық, кепілдік талоны) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету – Өндірушінің кінесінен туындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Бұл қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.

Кепілдікті сервистік қызмет көрсету ерекше Хайер-дің Авторландырылған серіктестерімен ғана көрсетіледі. ЕАЭО аумағындағы Авторландырылған серіктестердің толық тізбесін Сіз «Хайер» ақпараттық орталығынан мына телефондар бойынша біле аласыз: 8-800-200-17-06 - Ресей тұтынушыларына арналған (Ресей өңірлерінен қоңырау шалу тегін) 8-10-800-2000-17-06 - Беларусь тұтынушыларына арналған (Беларусь өңірлерінен қоңырау шалу тегін) 0-800- 501-157 - Украина тұтынушыларына арналған (Украина өңірлерінен қоңырау шалу тегін) 00-800-2000-17-06 – Өзбекстандағы тұтынушылар үшін (Өзбекстанның өңірлерінен қоңырау шалу тегін) немесе www.haier.com сайтында немесе service@haierussia.ru электрондық поштасында. Авторландырылған серіктестердің деректері өзгертілуі мүмкін, анықтама алу үшін «Хайер» ақпараттық орталығына жүгініңіз.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:
— тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
— бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
— тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту.
— Бұйымның пайдалану жөніндегі нұсқаулық талап еткен техникалық қызмет көрсету мерзімде болмауы.
— суқұбыр желісіндегі артық қысым немесе жеткіліксіз қысым;
— бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
— бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
— үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл өтілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;

— Мемлекеттік Техникалық Стандарттардан (МЕМСТ-тен) және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
— еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
— жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
— егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;

— су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгін қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.
Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:
— бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
— тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және кеңес беру;
— бұйымды сырттан немесе ішінен тазарту.
Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті және қосымша қызмет көрсетуге жатпайды:
— желдеткіштерге арналған сүзгілер;
— кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
— шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
— қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
— сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
— басқару пультері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
— бұйымға қоса берілетін құжаттама.

Бұйымға мерзімді қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыр және т.б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша төлеу арқылы жүргізіледі.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірінің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіру мүмкіндігін бермейді және осы салдарынан оған қызмет көрсету мүмкіндігі болмайды. Аспапта зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық маңдайшаларының зақымдалуы немесе болмауы кепілдікті міндеттемелерден бас тартудың себебі болуы мүмкін.

* қосымша сервистік қызмет көрсету электрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HRB-331 модельді тоңазытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноубуктерге, ұялы телефондарға, гироскутерлерге таралмайды.

| Ресми атауы | Қала | Клиентке арналған телефон | Мекенжайы |
|-------------|------|---------------------------|-----------|
|-------------|------|---------------------------|-----------|

| | | | |
|--|------------------|-----------------|--|
| «Единая служба сервиса А-Айсберг» жабық акционерлік қоғамы | Мәскеу | 8-800-200-17-06 | 127644, Мәскеу қ., Вагоноремонтная көш., 10 үй, 1-құр. |
| «Авторизованный Центр «Пионер Сервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Санкт-Петербург | 8-800-200-17-06 | 191040, Санкт-Петербург қ., Лиговский даңғ., 52 үй, А-лит. |
| «Архсервис- центр» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Архангельск | 8-800-200-17-06 | 163000 Архангельск қ., Воскресенская көш., 85 үй |
| «Техинсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Сочи | 8-800-200-17-06 | 354068, Сочи қ., Донская көш., 3 |
| «ТехноВидеоСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Қазан | 8-800-200-17-06 | 420100, Қазан, Протоchnая көш., 8 үй, |
| ДОМСЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Владимир | 8-800-200-17-06 | 600017, Владимир қ., Батурин көш., 39 үй |
| ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы - Краснодар | Краснодар | 8-800-200-17-06 | 350058, Краснодар қ., Кубанская көш., 47 |
| ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Т.Новгород | Төменгі Новгород | 8-800-200-17-06 | 603098, Төменгі Новгород қ., Артельная көш., 31 үй |
| ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Екатеринбург | Екатеринбург | 8-800-200-17-06 | 620137, Екатеринбург қ., Гагарин көш., 5 үй, 1 кеңсе |
| Сервисный центр «Сибтекс» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Омбы | 8-800-200-17-06 | 644031, Омбы қ., 24 Линия көш., 59 |
| «ГлавБытСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Томск | 8-800-200-17-06 | 634021, Томск қ., Некрасов көш., 12 |
| «Сервисбыттехника» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Орынбор | 8-800-200-17-06 | 460044, Орынбор қ., Конституция көш., 4 үй |
| «Сибсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Новокузнецк | 8-800-200-17-06 | 654066, Новокузнецк қ., Грдина көш., 18 үй |
| АРГОН-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Новоросийск | 8-800-200-17-06 | 353905, Новороссийск қ., Серов көш., 14 |
| АЛИКА-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы | Иркутск | 8-800-200-17-06 | 664019, Иркутск қ., Писарев көш., 18-а-үйі |

| | | | |
|-----------------------|---------|---------------------|--|
| «КРОК-ТТЦ»* ЖШҚ | Киев* | 0-800-504-504 | Киев қ., Радужная көш., 25 Б үйі |
| Asror’s Big Service | Ташкент | (+998 71) 207 10 01 | Ташкент қ., Чиланзар ауданы, Чиланзар көш., 2А |
| Fergana Konstantin | Фергана | (+998 71) 207 10 01 | Фергана, Турон көш., 80 |
| Телерадиотехсервис | Андижан | (+998 71) 207 10 01 | Андижан, Лермонтов көш., 14 |
| Qarshi Haier Service | Карши | (+998 71) 207 10 01 | Карши, 730006, Узбекистанская көш., 270 |
| «Presto Plyus Servis» | Бұқара | (+998 71) 207 10 01 | Бұқара қ., Кисловодская көш., №1 |

| | | | |
|-----------------|----------|------------------|----------------------------|
| «ЦБТСервис» ҚШҚ | Минск қ. | 375-17-262-95-50 | Минск қ., Я. Колас көш. 52 |
|-----------------|----------|------------------|----------------------------|

| | | | |
|----------------------|----------|------------------|---------------------------------------|
| «РоялТерм» ЖШҚ (газ) | Минск қ. | 375-17-262-08-01 | Минск қ., Орловская көш. 40А, 7 кеңсе |
|----------------------|----------|------------------|---------------------------------------|

АСО тізбесі өзгертілуі мүмкін. Өзекті ақпаратты сіз біздің сайтымыздан ала аласыз www.haier.com
*Өңірлердегі сервистік орталықтардың мекенжайларын мына сайттан анықтаңыз www.krok-ttc.comнемесе жедел желісінің телефондары бойынша

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Вітаємо Вас з придбанням! Наша продукція виключно проста і ефективна у використанні. Після ознайомлення з настановою щодо експлуатування ви зможете легко керувати всіма функціями духовки.

Перед упакуванням і відправленням виробник ретельно перевірів її безпечність та працездатність.

Цю настанову щодо експлуатування складено таким чином, щоб Ви могли легко навчитися роботі з пристроєм. Тому перед першим використанням духовки треба уважно ознайомитися з усією інформацією, наведеною в настанові, щоб уникнути можливих поломок або нещасних випадків.

Настанову щодо експлуатування слід зберігати в надійному місці, щоб до неї можна було звернутися в будь-який час.

Необхідно ретельно дотримуватися всіх інструкцій, що були наведені в цій настанові, щоб уникнути можливих поломок або нещасних випадків.

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

Перевозити і зберігати продукт необхідно в заводській упаковці, згідно із маніпуляційними знаками, які на ній зазначені.

Під час завантаження, розвантаження і транспортування дотримуйтеся обережності.

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

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| Правила техніки безпеки | 4 |
| Економія електроенергії..... | 5 |
| Розпакування..... | 5 |
| Утилізація електроприладу..... | 5 |
| Опис духовки | 6 |
| Встановлення | 8 |
| Експлуатація | 10 |
| Очищення і технічне обслуговування | 15 |
| Дії при збоях в роботі духовки | 17 |
| Випічка в духовці | 18 |
| Технічні дані | 24 |

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Кабелі електроживлення сусідніх приладів можуть бути пошкоджені нагрівальними елементами або затиснені дверцятами духовки, що може викликати коротке замикання, тому їх слід розташовувати на безпечній відстані від пристрою.
- Забороняється ставити на відкриті дверцята духовки предмети вагою більше 15 кг.
- Забороняється користуватися несправною духовкою. Якщо виникли проблеми від'єднайте пристрій від мережі живлення і зверніться в сервісний центр для проведення ремонту.
- Очищення духовки за допомогою пари під високим тиском не допускається, оскільки це може призвести до короткого замикання.
- Не використовуйте для очищення скла дверцят абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки, так як вони можуть подряпати поверхню і призвести до руйнування скла.
- Необхідно строго дотримуватися всіх правил і приписів, що були наведені в цій настанові щодо експлуатації. Не дозволяйте користуватися духовкою особам, що не ознайомилися зі змістом цієї настанови.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом пошкоджений кабель живлення підлягає заміні виробником, представником сервісного центру або іншим кваліфікованим фахівцем.
- **УВАГА!** Щоб уникнути ураження електричним струмом перед заміною лампочки переконайтеся, що духовка вимкнена.
- **УВАГА!** Під час використання прилад і його відкриті частини нагріваються.
- Слід уникати дотику до нагрівальних елементів.
- Діти віком до 8 років можуть знаходитися поруч з духовкою тільки під постійним наглядом дорослих.
- Цією духовкою можуть користуватися діти у віці від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями і особи, у яких відсутній необхідний досвід і знання, якщо їх навчили належному поведінню з пристроєм і вони розуміють можливі небезпеки або якщо при його використанні вони знаходяться під постійним наглядом.
- Дітям забороняється грати з пристроєм.
- Дітям забороняється проводити очистку та обслуговування пристрою без нагляду з боку дорослих.
- Щоб уникнути перегріву духовки її не можна встановлювати за декоративними дверцятами.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Після установки повинна залишитися можливість від'єднання пристрою від джерела живлення.

ЕКОНОМІЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

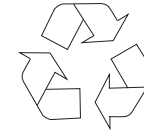


Відповідальне ставлення до використання електроенергії дозволяє не тільки економити гроші, а й зберегти навколишнє середовище.

Економте електроенергію! Для цього:

- Використовуйте залишкове тепло духовки. Якщо час приготування становить понад 40 хвилин, вимикайте духовку за 10 хвилин до закінчення цього терміну. При використанні таймера важливо встановити відповідний коротший час приготування в залежності від страви.
- Перевірте, чи дверцята духовки щільно зачинені. Тепло може йти через дверцята, якщо на них потрапляє бруд або будь-яка рідина. Рідину, що розлилась, необхідно негайно витерти.
- Не встановлюйте піч в безпосередній близькості від холодильників і морозильних камер. В іншому випадку це може привести до збільшення споживання електроенергії.

РОЗПАКУВАННЯ



Для захисту приладу від пошкоджень під час транспортування використовується захисна упаковка.

Після видалення упаковки її елементи необхідно утилізувати способом, безпечним для навколишнього середовища.

Всі матеріали, що були використані при упакуванні пристрою, є екологічно чистими. Вони повністю придатні для вторинної переробки і мають позначку з відповідним символом.

Увага!

Під час розпакування пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, шматки полістиролу та ін.) треба тримати в місці, недоступному для дітей.

УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ



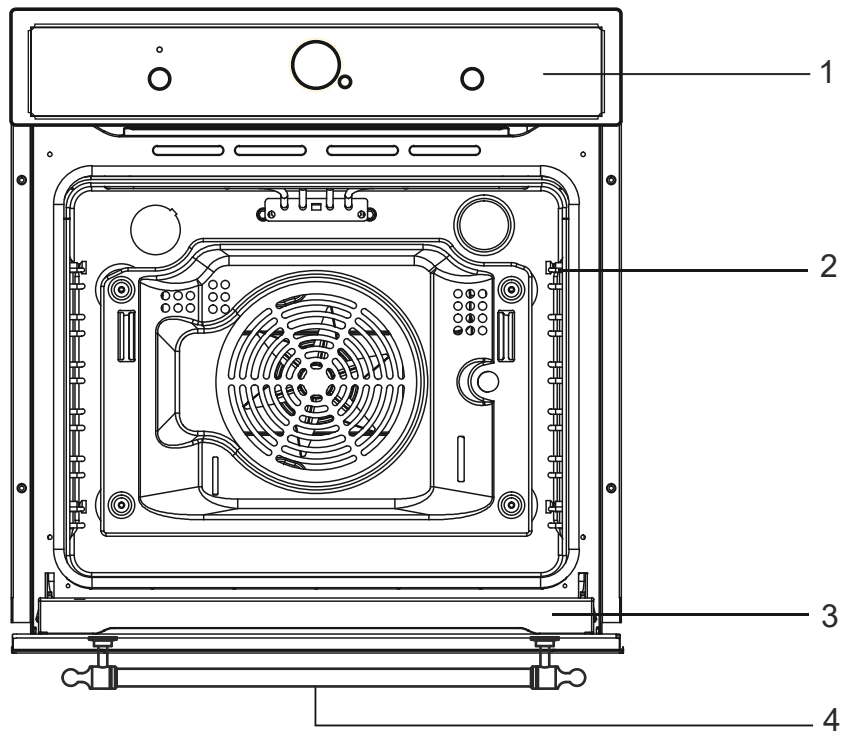
Стару побутову техніку не можна викидати разом із побутовим сміттям. Її слід відправляти в спеціалізований центр збору і утилізації електрообладнання.

Відповідний символ, що нанесено на виріб, настанову щодо експлуатації чи упаковку, вказує на можливість вторинної переробки. Матеріали, що використовуються всередині пристрою, придатні для вторинної переробки. На них нанесено маркування з відповідною інформацією.

Відправляючи матеріали або компоненти пристроїв, що відслужили, на переробку ви вносите значний вклад в захист навколишнього середовища.

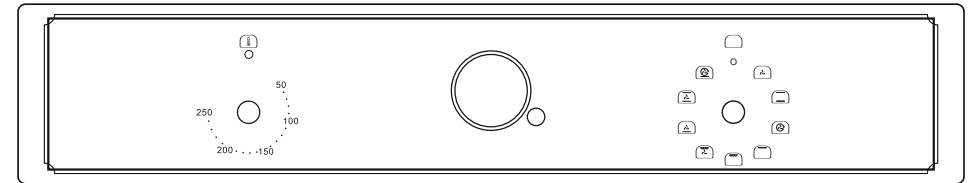
Інформацію про спеціалізовані центри утилізації побутової техніки можна отримати у місцевих органів влади.

ОПИС ДУХОВКИ



1. Панель керування
2. Напрямні та рівні приготування
3. Дверцята
4. Ручка дверцят

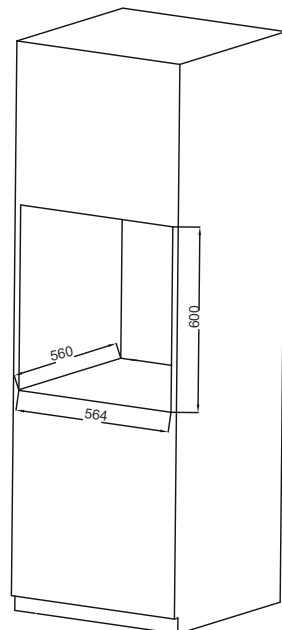
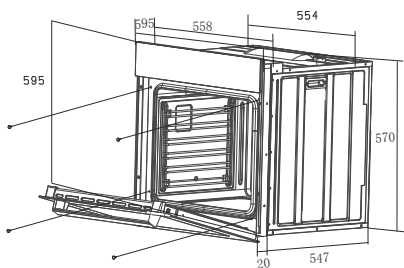
ОПИС ДУХОВКИ



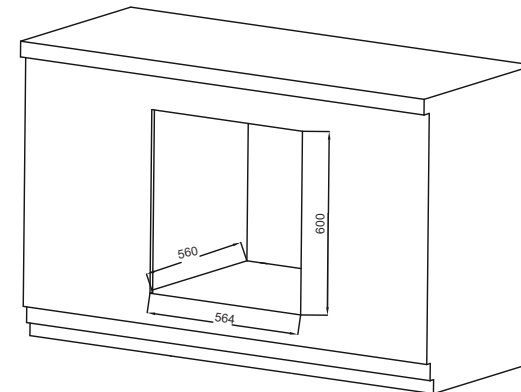
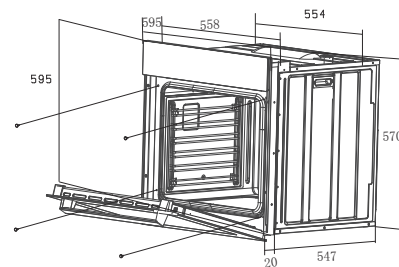
ВСТАНОВЛЕННЯ

▷ Встановлення духовки

- Кухня повинна бути сухою, з ефективною вентиляцією відповідно до існуючих нормативів.
- Кабель живлення повинен розміщуватися за духовкою таким чином, щоб не торкатися її задньої панелі, яка нагрівається під час роботи.
- Пакувальні матеріали (фольгу, штучну піну, цвяхи і т.д.) зберігайте в місці, недоступному для дітей, оскільки такі матеріали можуть становити небезпеку. Діти можуть проковтнути дрібні деталі або задихнутися в фользі.
- Це вбудована духовка, отже, її задня і одна з бічних сторін можуть розміщуватися в безпосередній близькості від стіни або елементів меблів. Покриття або облицювальний шар меблів повинні наноситися з використанням термостійкого клею (100 °C). Це дозволить запобігти деформації поверхні або відшарування покриття. Якщо ви не впевнені в термостійкості меблів, навколо духовки слід залишити близько 2 см вільного простору. Стіна за духовкою повинна бути стійка до високих температур. Під час роботи задня стінка духовки може нагріватися на 50 °C вище температури навколишнього середовища.
- Для встановлення духовки підготуйте отвір з розмірами, зазначеними на малюнку.
- Пристрій необхідно заземлити.
- Вставте духовку в отвір, не допускаючи випадання чотирьох гвинтів в місцях, зазначених на малюнку.



ВСТАНОВЛЕННЯ



▷ Підключення до мережі живлення

Увага!

Всі роботи з електрообладнання повинні виконуватися кваліфікованим електриком з відповідним допуском.

Забороняється вносити зміни в схему електричного підключення.

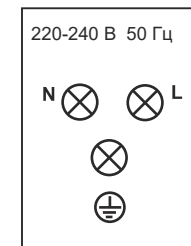
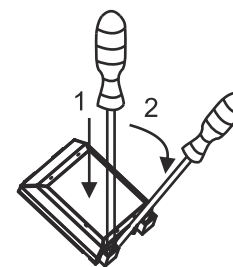
- Перед підключенням перевірте, чи відмови захисного пристрою контакт цього проводу роз'єднувався останнім.
- Шнур живлення повинен розміщуватися за духовкою таким чином, щоб не торкатися її задньої панелі, яка нагрівається під час роботи.
- Необхідно використовувати кабель належного перетину. Використовуйте кабель типу H05VV-F 3x1.5 мм². Заземлення повинно бути довшим за інші.
- Для відключення від мережі живлення необхідно використовувати пристосування з розмиканням всіх полюсів, які забезпечують повне відключення, як це передбачено для пристроїв класу перенапруги III за стаціонарної провідності згідно з правилами улаштування електроустановок.

Підключення (кваліфікованим електриком)

- За допомогою викрутки відкрийте кришку рознімача ззаду духовки. Звільніть дві засувки, що розташовані знизу з боків рознімача.

- Шнур живлення має під'єднуватися через запобіжний пристрій, який захищає від випадкового від'єднання.

- Надійно закріпіть запобіжний пристрій і закрийте кришку рознімача.



Кольорове маркування L = зовнішні проводи під напругою, зазвичай чорного або коричневого кольору.

N = нейтральний провід. Зазвичай синього кольору. Переконайтеся в правильному приєднанні нейтрального проводу!



E = заземлення зеленого/жовтого кольору.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

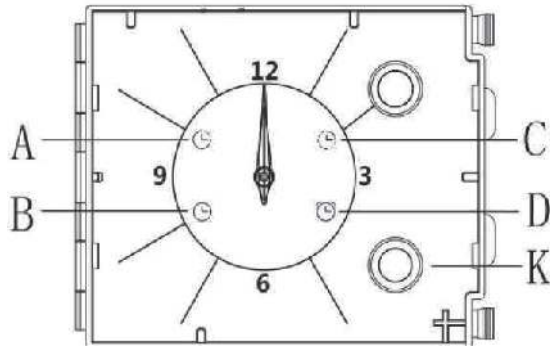
▷ Перед початком використання потрібно

- Видалити упаковку, очистити внутрішні поверхні духовки.
- Вийняти все приладдя духовки і промити його теплою водою з невеликою кількістю миючої рідини.
- Увімкніть вентиляцію в приміщенні або відкрийте вікно.
- Нагрійте духовку до температури 250 °C та залиште приблизно на 30 хв. Видаліть всі потоки і ретельно вимийте поверхні.

Увага!

Перше використання духовки зазвичай супроводжується появою диму і своєрідного запаху. Це нормальне явище. Дим і запах припиняться приблизно через 30 хв.

▷ Електронний пристрій програмування



A - ЧАС ПОЧАТКУ ГОТУВАННЯ

B - ПОТОЧНИЙ ЧАС

C - ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

D - ТАЙМЕР

K - РУЧКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Таймер відображає час (за допомогою аналогової стрілки) і роботу печі (за допомогою регулятора і значків, що оповіщають). За допомогою регулятора можна: регулювати час, програмувати час початку і кінця готування, налаштовувати пристрій сигнального сповіщення

ВВІМКНЕННЯ І ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Для ввімкнення духової шафи поверніть ручку 3 на необхідний режим. Ручкою 1 виставте необхідну температуру.

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ

Для зміни температури досить повернути ручку 1 і виставити необхідну для приготування температуру від 50 °C до 250 °C з інтервалом 10 °C. Встановлене значення зафіксується.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Щоб змінити установки годинника натисніть на короткий час ручку 4 рази, доки не почне миготіти піктограма "ГОДИННИК" (CLOCK). Щоб збільшити або зменшити час, поверніть ручку за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки. Через 10 секунд з моменту останнього налаштування електронний таймер автоматично виходить з режиму налаштування часу.

ТАЙМЕР

Пристрій похвилинного нагадування дозволяє використовувати простий сигнальний пристрій через заданий час без включення функції. Щоб налаштувати сигнальний пристрій натисніть ручку 3 рази, доки не почне миготіти піктограма «ТАЙМЕР». Налаштування пристрою похвилинного нагадування аналогічна налаштуванню часу завершення готування (див. відповідний пункт).

Використання пристрою похвилинного нагадування можливо тільки в тому випадку, коли не ввімкнена поточна програма готування.

НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ: ВИМИКАННЯ У ЗАДАНИЙ ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ

Програмування завершення готування дозволяє почати і завершити підготовку відразу в автоматичному режимі в заданий час. Для встановлення часу завершення готування на короткий час натисніть 2 рази ручку, доки не почне миготіти піктограма «ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ». Для збільшення або зменшення часу готування необхідно повернути ручку проти годинникової стрілки або за годинниковою стрілкою.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Піктограма "ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ" буде продовжувати відображатися протягом декількох секунд після останнього обертання. Програма може бути підтверджена за допомогою натискання ручки (не менше 2 хвилин часу готування). Після підтвердження програми почнеться приготування, і буде автоматично ввімкнено сигнальний пристрій.

Готування припиниться, коли "Запрограмований час завершення" = "Поточний час". Для перегляду програми натисніть і відпустіть ручку, і таймер покаже обрану програму.

Коли приготування припиниться, загориться піктограма "ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ", і сигнальний пристрій видасть звуковий сигнал. Через 1 хвилину звуковий сигнал буде вимкнено, і піктограма "ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ" продовжить горіти, поки Ви не натиснете на ручку.

Для скасування програми до завершення натисніть ручку і утримуйте її протягом декількох секунд, і програма буде скасована, при цьому таймер повернеться в режим ручного готування.

ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

Програмування готування дозволяє починати і припиняти готування автоматично в заданий час. Для встановлення часу ввімкнення готування на короткий час натисніть 1 раз ручку, поки не засвітиться піктограма "ЧАС ПОЧАТКУ ГОТУВАННЯ".

Збільшення або зменшення часу початку готування здійснюється шляхом повертання ручки за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки.

Піктограма "ЧАС ПОЧАТКУ ГОТУВАННЯ" продовжить світитися протягом декількох секунд після останнього обертання. Якщо протягом цього часу Ви не будете обертати або натискати ручку, стрілка автоматично повернеться до часу, що відображується, і програма буде скасована.

При натисканні ручки час початку готування буде збережено (засвітиться піктограма «ЧАС ПОЧАТКУ ГОТУВАННЯ»), і таймер перемкнеться на програмування завершення готування (піктограма "ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ" перейде з вимкненого стану у ввімкнений).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Увага!

При виборі будь-якого режиму нагріву (включення нагріву та ін.) духовка вмикається тільки після налаштування температури за допомогою ручки регулювання температури.

Доступні режими (ручка вибору режиму)



Ввімкнення верхнього і нижнього нагрівальних елементів

Встановлення ручки в це положення вмикає звичайний нагрів духовки.



Комбінований гриль (гриль і верхній нагрівальний елемент)

При вмиканні режиму «комбінований гриль» одночасно працюють гриль і верхній нагрівальний елемент. Цей режим дозволяє підтримувати більш високу температуру у верхній частині духовки, що призводить до більш інтенсивного підрум'янювання і дозволяє готувати порції більшого розміру.



Ввімкнення верхнього і нижнього нагрівальних елементів і вентилятора

За цього положення ручки духовка працює в режимі приготування як звичайна духовка з вентилятором.



Вентилятор і нагрівальний елемент гриля

Вмикається верхній нагрівач гриля і вентилятор. На практиці цей режим дозволяє прискорити процес приготування на грилі і покращує смак страви. Використовуйте цей режим тільки за закритих дверцят духовки.



Тепловентилятор

В цьому режимі здійснюється примусовий нагрів духовки за допомогою тепловентилятора, розташованого в центральній частині камери.

Нагрівання духовки таким способом забезпечує рівномірну циркуляцію тепла навколо страви, що готується.


Переваги такого методу нагріву:

- Скорочення часу нагріву печі/початкової стадії нагрівання.
- Можливість одночасної випічки на двох рівнях/деках.
- Зменшення кількості жирів і соків, які виділяються з м'ясних страв, що призводить до поліпшення смаку.



Тепловентилятор з нижнім нагрівальним елементом

У цьому режимі використовується вентилятор духовки з конвекційним елементом і нижнім нагрівальним елементом, що дозволяє готувати з більш високою температурою в нижній частині страви на рівні 3 або 4.

Встановіть ручку в положення  За замовчуванням відображається температура 220 °С, але її можна змінити за допомогою регулятора температури.



Розморожування

У цьому режимі працює тільки вентилятор. Ви можете охолодити страву або камеру духовки, а також розморозити їжу.

ГРИЛЬ

Оптимально для приготування страв з м'яса або риби, які розміщуються на всьому просторі решітки.

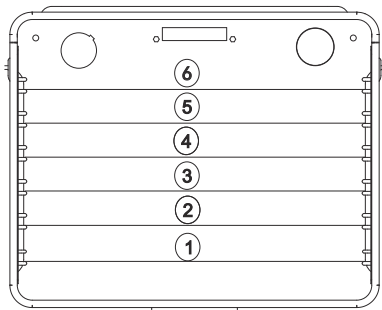
Працює тільки елемент гриля.

Вентилятор з нижнім нагрівальним елементом

У цьому режимі працюють нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Такий режим пасує до здобної випічки і приготування консервованих фруктів і овочів.

Рівні в духовці

Деки та приладдя (решітки, форми для випічки та ін.) Можна розташовувати в духовці на 6 різних рівнях. Відповідні рівні вказані в наступних таблицях. Рівні завжди рахуються знизу вгору.



Коли ви проводите належне очищення та техобслуговування духовки, ви можете істотно продовжити час безвідмовної роботи пристрою.

Перш ніж приступити до очищення, необхідно вимкнути духовку і переконатися, що всі ручки встановлені в положення «0». Не починайте очищення до повного охолодження духовки.

Очищення духовки

- Духовку необхідно очищати після кожного використання.
- Перед очищенням дайте духовці повністю охолонути.
- Не використовуйте для очищення пристрою гарячу пару під тиском.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з невеликою кількістю миючої рідини.
- Очищення за допомогою пари

- Налийте 250 мл води (1 склянка) в миску і поставте її в духовку на перший рівень (знизу).

- Закрийте дверцята духовки.

- Встановіть регулятор температури на 100 °C, а ручку вибору режиму – в режим нижнього нагрівального елемента.

- Залиште камеру духовки нагріватися протягом близько 30 хвилин.

- Відкрийте дверцята, протріть духовку всередині тканиною або губкою і вимийте теплою водою з миючою рідиною.

Увага!

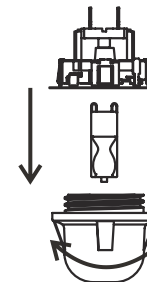
Для очищення скла дверцят не можна використовувати абразивні чистячі засоби і матеріали.

Заміна лампочки духовки

Перед проведенням робіт з електрообладнанням духовки необхідно від'єднати пристрій від джерела живлення. Якщо духовкою тільки що користувалися, спочатку дайте можливість їй і нагрівальним елементам охолонути.

Заміна лампочки

- Відкрутіть захисний ковпачок. При цьому рекомендується вимити і висушити скляну кришку.
- Акуратно видаліть згорілу лампочку і вставте нову. Лампочка повинна витримувати високі температури (300 °C) і мати такі характеристики: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Встановіть захисний ковпачок на місце.



ВАЖЛИВО!

Для зняття ковпачка лампочки забороняється використовувати викрутку або інший інструмент. Це може пошкодити емаль духовки або патрон лампочки. Знімайте ковпачок тільки рукою.

ВАЖЛИВО!

Не міняйте лампочку голими руками, оскільки забруднення з пальців може призвести до передчасного виходу її з ладу. Використовуйте чисту тканину або рукавички.

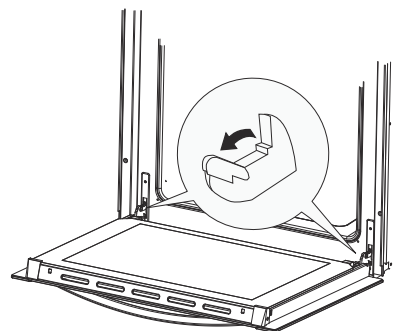
Примітка
Заміну лампи не включено в гарантію.

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

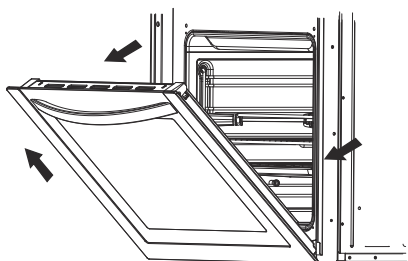
▷ Зняття дверцят

Для більш легкого доступу до камери духовки для очищення можна зняти дверцята.

Для цього підніміть фіксатор завіси дверцят вгору. Злегка прикрийте дверцята, підійміть і потягніть їх до себе. Щоб встановити дверцята на місце, повторіть дії в зворотному порядку. Під час встановлення переконайтеся, що виступ тримача петлі правильно заходить в паз. Після встановлення дверцят духовки акуратно опустіть фіксатор на місце. Якщо фіксатор не встановлено на місце, це може привести до поломки петлі при закриванні дверцят.



Підняття фіксатора петлі

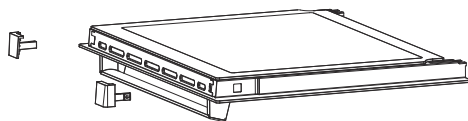


Зняття дверцят

▷ Зняття внутрішньої скляної панелі

Есікшениң жоғарғы бөлігінде орналасқан бекіткішті алып тастаңыз. Содан кейін шыныны қосалқы бекіткіш механизмнен алып шығыңыз.

Тазартқаннан кейін шыныны қойыңыз және бекітіңіз, бекіткішті орнатыңыз.



Зняття внутрішньої скляної панелі

ДІЇ ПРИ ЗБОЯХ В РОБОТІ ДУХОВКИ

При виникненні збоїв у роботі:

- Зверніться в сервісний центр.
- Деякі незначні несправності можна усунути, дотримуючись вказівок, наведених в таблиці. Перш ніж звертатися в сервісний центр, переконайтеся у відсутності несправностей, що представлені в таблиці.

| НЕСПРАВНІСТЬ | ПРИЧИНА | СПОСІБ УСУНЕННЯ |
|---|---|--|
| 1. Духовка не працює. | Немає живлення. | Перевірте щиток запобіжників в загальній системі подачі живлення. За наявності запобіжника, що перегорів – замініть. |
| 2. На дисплеї пристрою програмування блимає «0:00». | Духовка від'єднувалася від мережі або було тимчасове відключення електрики. | Встановіть поточний час (див. вказівки щодо використання пристрою програмування). |
| 3. Не працює освітлення духовки. | Лампочка перегоріла або вкручена недостатньо щільно. | Укрупіть повністю або замініть лампочку (див. «Очищення і технічне обслуговування») |

▷ Випічка кондитерських виробів

Використання одночасно верхнього та нижнього нагрівачів або гарячого повітря є таким, що найбільш пасує до випічки.

Увага!

- Параметри випічки, що наведені в таблицях, є приблизними. Їх можна коригувати в залежності від вашого досвіду та кулінарних уподобань.
- Якщо ви не можете знайти будь-який конкретний тип випічки в таблицях, використовуйте інформацію, наведену для найближчого типу випічки.

Випічка з використанням верхнього і нижнього нагрівачів

- Використовуйте тільки один рівень в камері духовки.
- Цей режим випічки особливо підходить для випічки виробів з сухого тіста, а також хліба і кексів. Використовуйте темні форми для випічки. Світлі форми відбивають тепло і випічка недостатньо підрум'янюється.
- Форми для випічки слід встановлювати на решітці. Прибирайте решітку тільки у випадку, якщо випікаєте на деці, що поставляється разом з духовкою.
- Попередній прогрів духовки зменшує час випічки. Не ставте випічку в духовку, поки духовка не нагріється до необхідної температури

Поради з випічки

Перевірка готовності

Проткніть випічку в найтовстішій її частині дерев'яною паличкою. Якщо тісто на ній не налипає, випічка готова.

Можна вимкнути духовку і використовувати тепло, що залишилось.

Випічка спала

Перевірте рецепт. Наступного разу використовуйте менше рідини.

Дотримуйтесь часу, необхідного для змішування, особливо при використанні електричних міксерів.

Випічка не підрум'янилась знизу

Наступного разу використовуйте темну форму для випічки, встановіть її на один рівень нижче, або увімкніть ненадовго нижній нагрівальний елемент перед завершенням приготування.

Чізкейк не пропікся

Наступного разу встановіть температуру нижче і збільште час випікання.

Інформація про таблиці випічки

- В цих таблицях вказано діапазон температур. Спочатку спробуйте випікати за меншої температури. За необхідності ви завжди можете збільшити температуру.

- Зазначений час випічки є орієнтовним. Він може змінюватися в залежності від конкретних умов.

- Зірочка означає необхідність попереднього нагрівання духовки.

ТАБЛИЦЯ ВИПІЧКИ

| Тип м'яса | Рівень в духовці (від низу до верху) | Темп. (°C) | Рівень в духовці (від низу до верху) | Темп. (°C) | Рівень в духовці (від низу до верху) | Темп. (°C) | Запікання час (хв.) |
|--------------------------------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|---------------------|
| Бісквіт/мармуровий торт | 2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Бісквіт «Вікторія» | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Основа для листкового пирога | 2-3 | 170-180 | | | 2-3 | 150-170 | 20-30 |
| Листковий бісквітний пиріг | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Фруктовий пиріг (на хрусткій основі) | | | 3 | 160-170 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Чізкейк (пісочний) | | | 3 | 160-170 | 2 | 140-150 | 60-90 |
| Кекс | 2 | 160-180 | | | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Хліб (напр. цільнозерновий) | 2 | 210-220 | 3 | 180-210 | 2 | 150-170 | 50-60 |
| Фруктовий пиріг (на хрусткій основі) | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 2 | 160-200 | 35-60 |
| Фруктовий пиріг (дріжджовий) | | | | | 2 | 160-170 | 30-50 |
| Розсипчастий пиріг | 3 | 160-170 | | | | 150-170 | 30-40 |
| Бісквітний рулет | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Піца (на тонкому тісті) | 3 | 220-240 | 3 | 200-220 | | | 10-15 |
| Піца (на товстому тісті) | 2 | 180-210 | 3 | 210-230 | | | 30-50 |
| Листкова здобна випічка | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 18-25 |
| Безе | 3 | 90-110 | | | | | 80-90 |
| Тістечка з заварного тіста | | | | | 2 | 170-190 | 35-45 |

ВИПІЧКА В ДУХОВЦІ

▷ Запікання

Найкращий результат досягається при одночасному використанні верхнього і нижнього нагрівальних елементів.

Оптимальний режим нагріву для кожного типу ємності для запікання вказано в таблицях запікання жирним шрифтом.

Поради щодо форм для запікання

- Використовуйте легкі емальовані, термостійкі скляні, глиняні або чавунні форми для запікання.

- Використання ємностей з нержавіючої сталі не рекомендується, оскільки вони занадто активно відбивають тепло.

- Накрийте печеню або загорніть у фольгу. Це дасть змогу зберегти соковитість страви і зменшити забруднення духовки.

- Якщо ви залишите форму відкритою, то для печені потрібно буде менше часу на приготування. Запікайте великі шматки м'яса прямо на решітці, підставивши знизу деко для збору жиру.

Особливості запікання

У таблицях запікання наведені рекомендовані температури, рівні в духовці і час запікання. Час запікання багато в чому залежить від виду м'яса, його розміру і якості. Тому деякі відхилення є цілком допустимими.

- Запікання великих шматків м'яса може призвести до надмірного виділення пари і скупчення конденсату на дверцятах духовки. Це є нормальним і не впливає на роботу пристрою.

Однак після завершення запікання ретельно протріть дверцята духовки і скло.

- Запікання червоного м'яса, птиці та риби має сенс, якщо їх вага перевищує один кілограм.

- Додайте достатню кількість рідини, щоб запобігти вигорянню соку, що впливає з м'яса. Запікання повинно відбуватися під постійним наглядом. Додавати рідину треба в разі необхідності.

- Переверніть страву, що запікається, після закінчення приблизно половини зазначеного часу, особливо якщо ви використовуєте глибоку форму.

- Під час запікання на решітці для гриля помістіть решітку в глибоке деко для запікання і вставте його в напрямні духовки. Деко буде збирати жир, що стікає.

Не залишайте страву, що запікається, остигати в духовці, оскільки це може привести до утворення конденсату і корозії компонентів духовки.

ВИПІЧКА В ДУХОВЦІ

ТАБЛИЦЯ ЗАПІКАННЯ

| Тип м'яса | Рівень в духовці (від низу до верху) | Темп. (°C) | Рівень в духовці (від низу до верху) | Темп. (°C) | Рівень в духовці (від низу до верху) | Темп. (°C) | Запікання час (хв.) |
|-----------------------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|------------|---------------------|
| Яловичина | | | | | | | На 1 см |
| Ростбіф або філе «з кров'ю» | | | 2 | 220-230 | 3 | 250 | 12 -15 |
| Середнє засмажування | | | | | 3 | 250 | 15 -25 |
| Хороше засмажування | | | | | 3 | 210-230 | 25-30 |
| Печеня | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 120-140 |
| Свинина | | | | | | | |
| Печеня | 2 | 160-180 | 2 | 170-180 | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Шинка | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-210 | 60 -90 |
| Філе | | | | | 3 | 210-230 | 25 -30 |
| Телятина | 2 | 160-170 | 2 | 180-200 | 2 | 200-210 | 90 -120 |
| Баранина | 2 | 160-180 | | | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Оленина | 2 | 175-180 | 2 | 180-210 | 2 | 200-220 | 100-120 |
| Птиця | | | | | | | |
| Курка | 2 | 170-180 | | | 2 | 220-250 | 50 -80 |
| Гусятина (близько 2 кг) | 2 | 160-180 | 2 | 150-160 | 2 | 190-200 | 150-180 |
| Риба | 2 | 175-180 | 2 | 170-200 | 2 | 210-220 | 50 - 80 |

▷ Гриль

• При використанні гриля прийміть додаткові запобіжні заходи. Інтенсивне тепло від інфрачервоного нагрівача розігріває духовку та приладдя до дуже високих температур. Використовуйте захисні рукавички та приладдя для барбекю!

• З проколотої печені (ковбаси) може розбризкуватися гарячий жир. Використовуйте довгі щипці для гриля, щоб не допустити опіків і захистити очі.

• Приготування на грилі вимагає постійного спостереження. При надмірному рівні нагріву печеня швидко підгорає, що може призвести до пожежі.

• Не припускайте дітей близько до грилю. Нагрівальний елемент гриля особливо підходить для приготування нежирних ковбас, м'ясних і рибних філе і стейків, а також для підрум'янювання і створення хрусткої шкуринки.

Поради щодо використання гриля

• Приготування на грилі повинно проводитися за закритих дверцят духовки.

• У таблицях гриля наведені рекомендовані температура, рівень в духовці і час приготування, які можуть змінюватися в залежності від ваги та кількості м'яса.

• Нагрівальний елемент гриля необхідно попередньо розігріти протягом 3 хвилин.

• Щоб їжа не прилипла до решітки, змастіть решітку рослинним маслом.

• Покладіть м'ясо на решітку, потім розташуйте решітку над деко для стікання жиру. Вставте деко з решіткою в напрямні духовки.

• Переверніть м'ясо після закінчення приблизно половини часу приготування. Тонкі шматки досить перевернути один раз, а для більш товстих може знадобитися повторити цю операцію кілька разів. Використовуйте щипці для барбекю, щоб уникнути надмірної втрати соку з м'яса.

• Темна яловичина просмажується на грилі швидше, ніж світла свинина або телятина.

• Очищайте гриль, духовку та приладдя після кожного використання.

ТАБЛИЦЯ ГРИЛЯ

| Тип м'яса для гриля | Вага (в грамах) | Рівень в духовці (від низу до верху) | Темп. (°C) | Час приготування на грилі (хв) |
|------------------------------------|-----------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------|
| М'ясо і сосиски | | | | |
| 2 стейка «з кров'ю» | 400 | 55 | 240 | 14-16 |
| 2 стейка середнього прожарювання | 400 | 55 | 240 | 16-20 |
| 2 стейка гарного прожарювання | 400 | 55 | 240 | 20-23 |
| 2 свинячих філе на кісточці | 350 | 55 | 240 | 19-23 |
| 2 свинячі відбивні | 400 | 55 | 240 | 20-23 |
| 2 стейка з телятини | 700 | 55 | 240 | 19-22 |
| 4 баранячих відбивних на порібніні | 700 | 55 | 240 | 15-18 |
| 4 ковбаски гриль | 400 | 55 | 240 | 9-14 |
| 2 скибочки м'яса з сиром | 400 | 55 | 240 | 9-13 |
| 1 курка, розрізана навпіл | 1400 | 33 | 240-250 | 1-ий бік 2-ий бік |
| Риба | | | | |
| Філе лосося | 400 | 44 | 240 | 19-22 |
| Риба в алюмінієвій фользі | | 44 | 230 | 10-13 |
| Тост | 200 | | | |
| 4 скибочки білого хліба | 200 | 55 | 240 | 1,5-3 |
| 2 скибочки хліба з цільного зерна | | 55 | 240 | 2-3 |
| Тост сендвіч | 600 | 55 | 240 | 4-7 |
| М'ясо/Птиця | | | | |
| Курка | 1000 | 33 | 180-200 | 60-70 |
| Бужанина | 1500 | 33 | 160-180 | 90-120 |
| Свиняча шийка | 1500 | 33 | 160-180 | 100-180 |
| Свиняча рулька | 1000 | 33 | 160-180 | 120-160 |
| Ростбіф/яловиче філе | 1500 | 33 | 190-200 | 40-80 |

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Модель | HOX-C09ATQBB HOX-C09ATQBC |
| Напруга | 220-240 В~ 50 Гц |
| Повна потужність | 2800 Вт |
| Верхній нагрів | 850 Вт |
| Комбінований гриль | 1100 Вт |
| Нижній нагрівач | 1150 Вт |
| Тепловентилятор | 1600 Вт |
| Вентилятор | ● |

Вага нетто: 35 кг
Вага брутто: 39 кг
Розмір без упаковки (ВхШхГ):
595x595x567 мм
Розмір в упаковці (ВхШхГ):
660x665x652 мм
Клас енергоефективності: А

Комплект:

- решітка;
- телескопічні направляючі (1 комплект);
- деко – 2 шт.;
- інструкція;
- наклейка енергетичної ефективності. *

* Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію і комплектацію виробу без додаткового повідомлення.

Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися в службу підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з побутовою технікою, спочатку ознайомтеся з розділом "Усунення несправностей".

Якщо ви не знайшли вирішення проблеми, будь ласка, зверніться:

— до вашого офіційного дилера або

— до нашого колл-центру:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

0-800-501-157 (Україна)

— на сайт www.haier.com, де можна залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на актуальні питання.

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

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____



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

Важливо! Відсутність на приладі серійного номеру унеможливорює для виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови від виконання гарантійних зобов'язань.

До цього документу можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію і комплектацію виробу без додаткового повідомлення.

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Шановній покупце!

Корпорація «Хайер», що знаходиться за адресою: Офіс S401, Хайер бренд білдінг, Хайер Індастрі парк Хай-тек зон, Лаошан Дістрікт, Циндао, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації. Офіційний термін служби на виробі побутової техніки, призначені для використання в побуті - на телевизори 5 років, на планшетні комп'ютери, ноутбуки і телевізійні приставки 3 роки, на роботи-пилососи 4 роки, на мобільні телефони і прокутери 2 роки, на інші товари 7 років з дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний термін експлуатації може значно перевищувати офіційний. Рекомендуємо після завершення терміну експлуатації зателефонувати у сервісний центр для проведення профілактичних робіт та отримання рекомендацій. Вся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і пройшла відповідну сертифікацію на відповідність технічним вимогам. Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас при покупці уважно вивчити інструкцію по експлуатації, умови гарантійних зобов'язань і перевірити правильність заповнення гарантійного талону. У разі неправильного або неповного заповнення гарантійного талону зверніться до кваліфікованого персоналу. Даний виріб являє собою технічно складний товар побутового призначення. Якщо куплений Вами виріб вимагає спеціального встановлення і підключення, настійно рекомендуємо Вам звернутися до авторизованого партнера Хайер. Цим гарантійним талоном Корпорація «Хайер» підтверджує прийняття на себе зобов'язань по задоволенню вимог споживачів, встановлених чинним законодавством про захист прав споживачів, іншими нормативними актами в разі виявлення недоліків виробу. Однак Корпорація «Хайер» залишає за собою право відмовити як в гарантійному, так і в додатковому сервісному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Умови гарантійного і додаткового сервісного обслуговування

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування поширюється тільки на виробу, укомплектовані гарантійним талоном встановленого зразку. Корпорація «Хайер» встановлює гарантійний термін в 12 місяців з дня передачі товару споживачеві і виконує додаткове сервісне обслуговування протягом 36 місяців з дня передачі товару споживачеві *. Щоб уникнути можливих непорозумінь, зберігайте протягом терміну служби документи, що додаються до виробу при його продажі (товарний чек, касовий чек, інструкція з експлуатації, гарантійний талон). Додаткове сервісне обслуговування виробу - безкоштовне для споживача усунення недоліків виробу, які виникли з вини Виробника. Дана послуга надається тільки при пред'явленні власником товарного і касового чеків виробу та інших документів, що підтверджують факт придбання виробу. Гарантійне сервісне обслуговування проводиться виключно авторизованими партнерами Хайер. Повний список авторизованих партнерів на території САЕС ви можете дізнатися в Інформаційному центрі «Хайер» за телефонами:

8-800-200-17-06 - для Споживачів з Росії (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Росії)
8-10-800-2000-17-06 - для Споживачів з Білорусі (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Білорусі)
0-800-501-157 - для Споживачів з України (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів України)
00-800-2000-17-06 - для Споживачів з Узбекистану (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Узбекистану)

або на сайті: www.haier.com, або зробивши запит по електронній пошті: service@haierussia.ru. Дані авторизованих партнерів можуть бути змінені, за довідками звертайтеся до Інформаційного центру «Хайер».

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на виробу, недоліки яких виникли внаслідок:

- порушення споживачем умов і правил експлуатації, зберігання і/або транспортування товару;
 - неправильного встановлення і/або підключення виробу;
 - порушення технології робіт з холодильним контуром і електричними з'єднаннями, які з залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтвердженої документально.
 - відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу в тому випадку, якщо цього вимагає інструкція з експлуатації.
 - надлишкового або недостатнього тиску у водопровідній мережі;
 - застосування миючих засобів, які не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованої дози миючих засобів;
 - використання виробу з метою, для якої він не призначений;
 - дій третіх осіб: ремонт або внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схемотехнічних змін неуповноваженими особами;
 - відключень від Державних Технічних Стандартів (ГОСТів) і норм мереж живлення;
 - дії непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка т. п.);
 - нещасних випадків, умисних або необережних дій споживача або третіх осіб;
 - якщо виявлені пошкодження, викликані потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах;
 - спрацьовування термозахисту в наслідок включення не заповненого/в повністю заповненого водою бака водонагрівача
- Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на наступні види робіт:
- встановлення і підключення виробу на місці експлуатації;
 - інструктаж та консультування споживача з користування виробом;
 - очищення виробу зовні або зсередини.
- Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають наведені нижче витратні матеріали та аксесуари:
- фільтри для кондиціонерів;
 - фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних і посудомийних машин;
 - шланги, трубки, щітки, насадки, пилосбірники, фільтри для пилососів;
 - тарілки, вертелі, решітки, блюдця і підставки для мікрохвильових печей;
 - фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів в холодильниках;
 - пульти управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;
 - документація, що додається до виробу.
- Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів і т. д.) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера унеможливує для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікаційні таблички. Пошкодження або відсутність заводських табличок може стати причиною відмови виконання гарантійних зобов'язань.

* додаткове сервісне обслуговування не поширюється на електричні водонагрівачі, мікрохвильові печі, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газові плити, пилососи, пилососи-роботи, телевизори, приставки телевізійні, планшетні комп'ютери, ноутбуки, мобільні телефони, гіроскутери

Авторизований сервісний центр в Україні -
Мережа «Крок-ТТЦ» <http://krok-ttc.com/>
Тел. Гарячої лінії: 0 (800) 504 504
Адреси сервісних центрів наведені за посиланням
<https://krok-ttc.com/warranty/service-center.html>

| Офіційне найменування | Місто | Телефон для клієнта | Адреса |
|--|-----------------|---------------------|--|
| Закрите акціонерне товариство «Єдина служба сервісу А-Айсберг» | Москва | 8-800-200-17-06 | 127644 м. Москва, вул. Вагоноремонтна 10, буд. 1 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Авторизований Центр «Піонер Сервіс» | Санкт-Петербург | 8-800-200-17-06 | 191040 м Санкт-Петербург, Ліговський пр-кт, б. 52 літ. А |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Архсервіс-центр» | Архангельськ | 8-800-200-17-06 | 163000 м. Архангельськ, вул. Воскресенська, д. 85 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Техінсервіс» | Сочі | 8-800-200-17-06 | 354068 м. Сочі, вул. Донська, 3 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «ТехноВідеоСервіс» | Казань | 8-800-200-17-06 | 420100 м. Казань, вул. Проточна д. 8 |
| ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ ДОМСЕРВІС | Володимир | 8-800-200-17-06 | 600017 м. Володимир, вул. Батурина, б. 39 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС – Краснодар» | Краснодар | 8-800-200-17-06 | 350058 м. Краснодар, вул. Кубанська, 47 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Н.Новгород» | Нижній Новгород | 8-800-200-17-06 | 603098 м Нижній Новгород, вул. Артільна, б. 31 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Єкатеринбург» | Єкатеринбург | 8-800-200-17-06 | 620137 м. Єкатеринбург, вул. Гагаріна, б. 5, офіс 1 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Сервісний центр «Сибтекс» | Омськ | 8-800-200-17-06 | 644031 м. Омськ, вул. 24 Лінія, 59 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «ГлавБитСервіс» | Томськ | 8-800-200-17-06 | 634021 м. Томськ, вул. Некрасова, 12 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Сервісбїттехніка» | Оренбург | 8-800-200-17-06 | 460044 м. Оренбург, вул. Конституції, б. 4 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Сибсервіс» | Новокузнецьк | 8-800-200-17-06 | 654066 м. Новокузнецьк, вул. Грдіни, б. 18 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «АРГОН-СЕРВІС» | Новоросійськ | 8-800-200-17-06 | 353905 м. Новоросійськ, вул. Серова, 14 |
| Товариство з обмеженою відповідальністю «Аліка-Сервіс» | Іркутськ | 8-800-200-17-06 | 664019 м. Іркутськ, вул. Писарева, д. 18-а |
| ТОВ «КРОК-ТТЦ» * | Київ | 0-800-504-504 | м. Київ вул. Райдужна б. 25Б |
| Asror's Big Service | Ташкент | (+998 71) 207 10 01 | м. Ташкент, Чиланзарський р-н, вул. Чиланзар 2А |
| Fergana Konstantin | Фергана | (+998 71) 207 10 01 | Фергана, вул. Турон, 80 |
| Телерадиотехсервис | Андіжан | (+998 71) 207 10 01 | Андіжан, вул. Лермонтова 14 |
| «Qarshi Haier Service» | Карші | (+998 71) 207 10 01 | Карші, 730006, вул. Узбекистанська, 270 |
| «Presto Plyus Servis» | Бухара | (+998 71) 207 10 01 | м. Бухара вул. Кисловодська, № 1 |
| ОДО «ЦБТСервис» | м. Мінськ | 375-17-262-95-50 | м.Мінськ вул. Я. Коласа, 52 |
| ТОВ «РоялТерм» (газ) | м. Мінськ | 375-17-262-08-01 | м. Мінськ вул. Орловська, 40А, офіс 7 |

Список АСЦ може бути змінений. Актуальну інформацію ви можете отримати на нашому сайті www.haier.com.
*Адреси сервісних центрів в регіонах уточнюйте на сайті www.krok-ttc.com або за телефонами гарячої лінії.