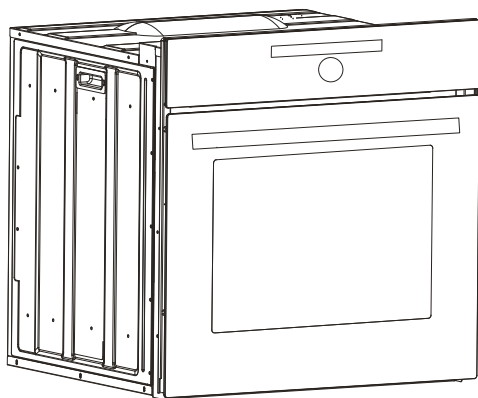


**ВСТРАИВАЕМЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ
ШКАФ / КІРІКТІРІЛГЕН
ЭЛЕКТР ПЕШІ / ВБУДОВАНА
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА**

**Руководство по эксплуатации /
Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық /
Посібник з використання**



**HOX-FP5RAGB
HOX-FP5RABX
HOX-FP5RAWB
HOX-FP5RAGG
HOX-FP5RACG**

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

Благодарим за покупку. Наша продукция отличается исключительным удобством использования и высокой эффективностью. Ознакомьтесь с руководством по эксплуатации духового шкафа перед тем, как приступить к использованию.

Перед упаковкой и отправкой с завода-изготовителя духовой шкаф прошел тщательную проверку на безопасность и исправность.

Настоящее руководство предназначено для помощи пользователю в освоении устройства. Поэтому внимательно прочтите его перед тем, как приступить к использованию духового шкафа, чтобы исключить вероятность травм или несчастных случаев.

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

Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, чтобы не допустить возможных несчастных случаев.

Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам.

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

Прибор соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) союза.

Сертификат соответствия ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025.

Указания по технике безопасности.....	4
Рекомендации по экономии электроэнергии.....	5
Утилизация устройства	5
Распаковка	5
Описание устройства	6
Установка.....	7
Работа устройства	9
Перед началом использования	9
Панель программирования функций.....	9
Духовой шкаф	14
Очистка и техобслуживание	22
Диагностика неисправностей.....	23
Приготовление в духовом шкафу	24
Технические характеристики.....	30

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- В процессе эксплуатации устройство сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части могут нагреваться во время использования. Во избежание ожогов не подпускайте к духовому шкафу маленьких детей.
- Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Запрещено чистить духовой шкаф с помощью пароочистителя, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Строго соблюдайте правила и требования, содержащиеся в настоящем руководстве по эксплуатации. Не допускайте к эксплуатации духового шкафа лиц, не ознакомившихся с содержанием настоящего руководства.
- Во время использования устройство нагревается, поэтому соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагретым элементам внутри духового шкафа.
- Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание возникновения аварийной ситуации.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте к устройству детей младше 8 лет, без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, умственными способностями или отсутствием достаточного опыта и знаний, при условии, что они находятся под надзором или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с данным устройством.
- Все шнуры должны размещаться на безопасном расстоянии от устройства.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием оборудования.
- Данный духовой шкаф следует использовать при комнатной температуре.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Ответственное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и способствует сохранению окружающей среды.

Давайте экономить электроэнергию! Вот как вы можете это сделать:

- Используйте остаточное тепло. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовой шкаф за 10 минут до завершения готовки. При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.
- Убедитесь, что дверца духового шкафа правильно закрыта. Тепло может просачиваться через щели на уплотнителе двери. Любые утечки должны быть немедленно устранены.
- Не устанавливайте духовой шкаф в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае потребление электроэнергии неоправданно возрастает.

РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройства используется упаковка для защиты от повреждений.

После распаковки утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести ущерба окружающей среде.

Все материалы, используемые для упаковки устройства, являются экологически чистыми; они полностью пригодны для вторичной переработки, на что указывает соответствующий символ.

Осторожно!

Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



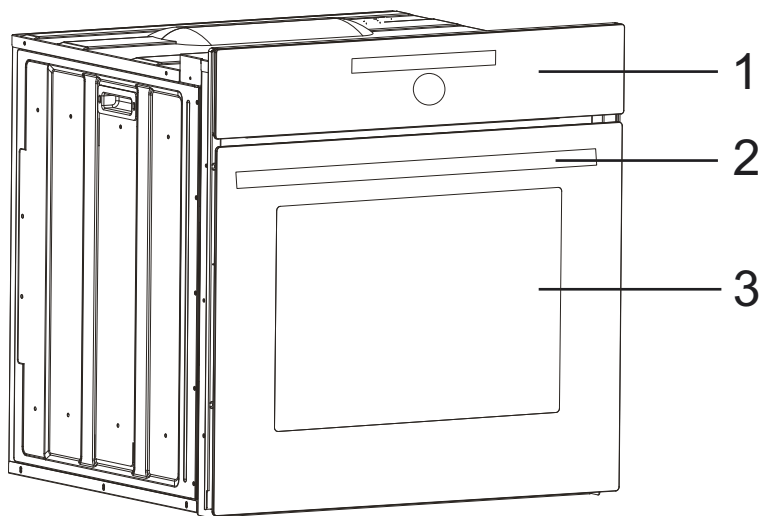
Не следует утилизировать старую бытовую технику вместе с обычными бытовыми отходами. Сдавайте её в центр сбора и переработки электрооборудования.

Символ, на устройстве, в руководстве по эксплуатации или на упаковке, означает, что они пригодны для вторичной переработки.

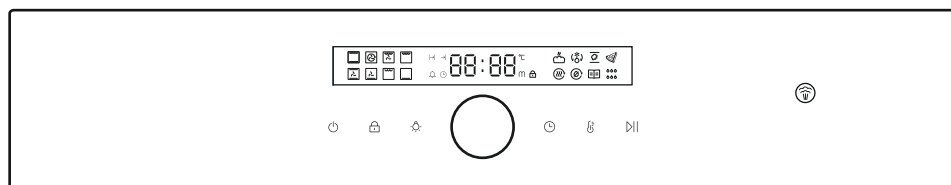
Материалы, используемые внутри духового шкафа, пригодны для вторичной переработки, и соответствующую маркировку. Передавая материалы или детали от использованного устройства для вторичной переработки, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

Информацию о центрах утилизации использованных электроприборов можно получить в местных органах власти.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

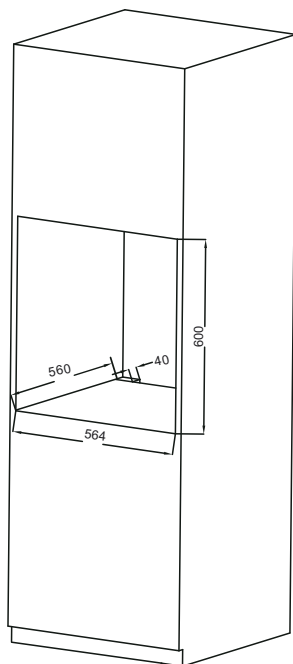
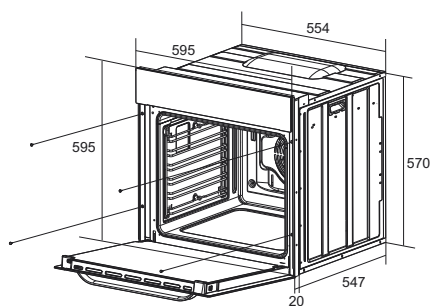


1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа

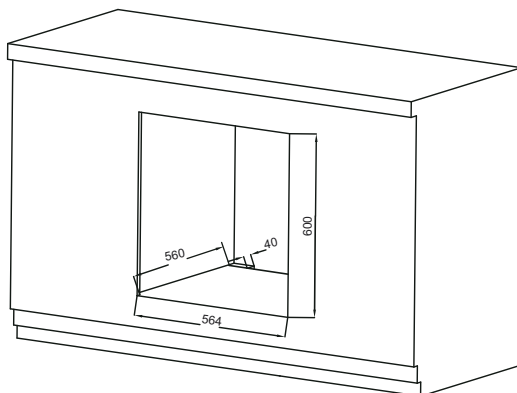
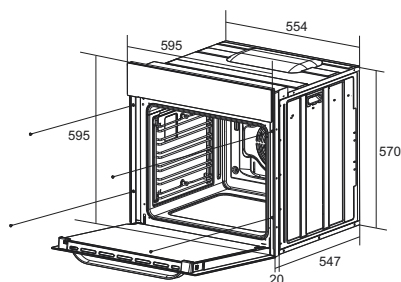


► Установка духового шкафа

- В соответствии с существующими техническими требованиями для соблюдения температурного режима на кухне должен быть сухой воздух и эффективная вентиляция.
- Основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели устройства в связи с выделением большого количества тепла при его работе.
- Уберите все упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) в недоступное для детей место, так как они представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или фольгу, что может привести, в частности, к удушью.
- Данный духовой шкаф является встраиваемым, что означает, что его заднюю и боковые стенки можно размещать рядом с предметом мебели или стеной помещения. Покрытие или облицовка, используемые на мебели, должны выдерживать температуру 100°C. Это предотвратит деформацию поверхности или отслаивание покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, необходимо предусмотреть около 2 см свободного пространства вокруг духового шкафа. Стена за духовым шкафом должна быть устойчивой к высоким температурам. Во время работы задняя сторона духового шкафа может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духового шкафа необходима ниша с размерами, указанными на схеме.
- Устройство должно быть заземлено.
- Полностью поместите духовой шкаф в нишу и закрепите четырьмя винтами в местах, показанных на схеме.



УСТАНОВКА



► Электрическое соединение Предупреждение!

Все электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным электриком. Не вносите никаких изменений в электрооборудование.

- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на заводской табличке, фактическому напряжению сети.
- Провод заземления должен быть установлен таким образом, чтобы в случае выхода из строя предохранительного устройства он извлекался последним.
- В связи с выделением большого количества тепла при работе устройства, основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели духового шкафа.
- В соответствии с правилами электромонтажа при превышении напряжения стационарной проводки происходит полное отключение от сети электропитания посредством размыкания контактов по всем полюсам.

Подключение (выполняется только квалифицированным электриком)

Цветовой код

L = ФАЗА, цвет — коричневый или черный.

N = НЕЙТРАЛЬ, цвет — синий или белый. Следите за корректностью подключения фазы и нейтрали!

⊕ ЗЕМЛЯ = зеленый или желто-зеленый.

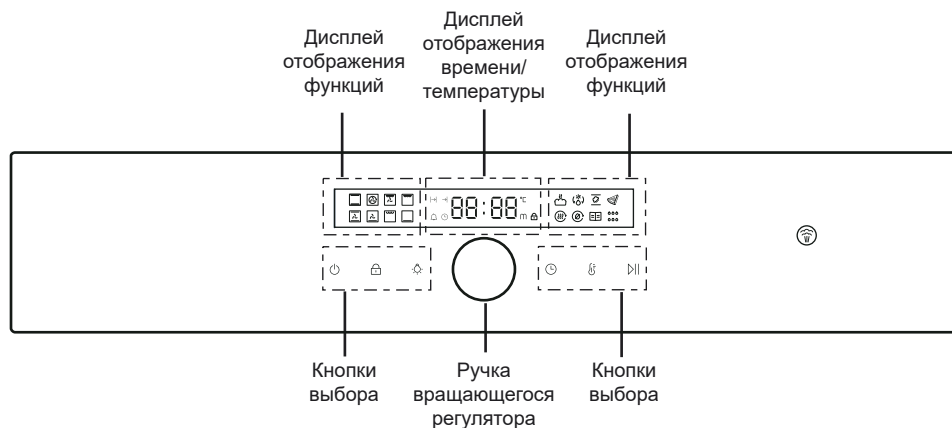
▷ Перед началом использования

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Выньте и промойте детали духового шкафа водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Разогрейте духовой шкаф до температуры 250°C в течение примерно 30 минут, после чего удалите все загрязнения и тщательно промойте поверхности.

Осторожно!

При первом нагреве духового шкафа возможно выделение дыма и появление специфического запаха. Это нормальное явление, которое прекратится примерно через 30 минут.

▷ Панель программирования функций



- | | |
|--|--|
|  — Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» |  — Время приготовления |
|  — Блокировка для защиты от детей |  — Завершение времени приготовления |
|  — Лампа подсветки духового шкафа |  — Кнопка «Старт/пауза» |
|  — Настройки часов |  — Кнопка «Пар» |
|  — Настройки температуры | |

РАБОТА УСТРОЙСТВА

Указания по использованию духового шкафа

1. При первом включении духового шкафа все индикаторы дисплея загораются на 1 с, часы по умолчанию показывают 12:00 и мигают. После этого духовой шкаф переключается в режим ожидания.
2. С помощью вращающегося регулятора установите время суток и подтвердите установку, нажав на регулятор или через 5 сек время подтвердится автоматически.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы включить устройство. После включения по умолчанию выбирается первая функция с отображением значений температуры и времени, установленных по умолчанию.
4. Выбрав необходимый режим работы духового шкафа и настроив значения температуры и времени, однократно нажмите **▶||**, и устройство заработает.

Внимание!

1. Настроить часы можно только в режиме ожидания. Если необходимо заново настроить время после подтверждения настроек, нажмите кнопку настройки времени, чтобы установить необходимое значение (так же, как при первом включении в сеть электропитания);
2. Если духовой шкаф подключен к электросети и включен, но режим работы не выбран, через 10 минут он возвращается в режим ожидания.

Режим программирования длительности приготовления

1. После выбора режима программирования длительности приготовления нажмите кнопку настройки времени **⌚** или регулятор, чтобы задать время (продолжительность) работы духового шкафа. При этом светится индикатор **|■**, а интерфейс часов отображает установленное время непрерывной работы. Вращайте регулятор для выбора длительности приготовления. После завершения настройки нажмите регулятор, чтобы ввести следующую настройку и подтвердить предыдущую, или нажмите кнопку включения, чтобы подтвердить сразу все настройки.
2. Когда духовой шкаф начинает работать, начинается обратный отсчет времени работы.
3. За одну минуту до завершения работы, индикатор времени начинает мигать, дисплей показывает обратный отсчет и когда он достигает 0, область отображения времени и кнопка установки времени начинают мигать, затем в течение 120 с звучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал может быть отключен нажатием любой кнопки или отключится автоматически через 120 секунд.

Осторожно!

1. Если необходимо отменить установленную длительность приготовления после ее подтверждения, установите время на "00:00". (После отмены устройство перейдет в режим работы с максимально допустимым временем приготовления).
2. При бездействии в течение 10 минут после завершения приготовления духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Режим программирования длительности и времени окончания приготовления

После завершения настройки времени приготовления нажмите регулятор для установки времени завершения процесса готовки, замигает символ $\rightarrow$. После завершения настройки нажмите регулятор, чтобы ввести следующее значение и подтвердить предыдущие настройки, или нажмите $\triangleright||$ для подтверждения всех настроек.

После завершения программирования длительности и времени окончания приготовления, на дисплее отобразится время завершения работы духового шкафа. При достижении заданного значения времени приготовления духовой шкаф начнет работать таким же образом, как в режиме программирования только длительности приготовления.

Например: часы показывают 12:00, продолжительность приготовления установлена на 30 минут. После установки времени окончания приготовления на 14:00 включается автоматический режим и на таймере отображается время окончания приготовления 14:00 и горит кнопка установки времени. В 13:30 духовка начнет работать.

Осторожно!

Диапазон времени окончания кулинарной обработки: текущее время < время окончания приготовления < текущее время + 24 часа.

Окончание времени приготовления = текущее время + время приготовления + время ожидания.

В режиме ожидания подсветка духового шкафа отключена. После начала приготовления подсветка включается и отключается через 1 минуту.

Настройка температуры и времени

Выберите режим работы духового шкафа. Если вы хотите изменить температуру и время работы в заданном режиме, перед началом работы нажмите кнопку $\odot$ и $\&$ (Нажимайте регулятор для прокрутки настроек).

1. После выбора режима приготовления на дисплее отображается значение температуры по умолчанию. Нажмите кнопку температуры, значок температуры начнет мигать. Установите желаемую температуру, вращая регулятор. После завершения настройки нажмите регулятор или кнопку включения, чтобы подтвердить выбор.
2. Сенсорная кнопка таймера последовательно переключает установку продолжительности работы и время ее окончания, дисплей показывает время по умолчанию и мигает. Установите желаемое время работы с помощью регулятора. После завершения настройки нажмите $\triangleright||$, духовой шкаф перейдет в выбранный режим приготовления с новыми установками.
3. Если необходимо изменить рабочее время или температуру во время работы, необходимо сначала нажать кнопку $\triangleright||$, после чего установить желаемые время и температуру как указано выше. Завершите настройку, нажав кнопку «Пуск-пауза». Духовой шкаф изменит режим работы в соответствии с новыми параметрами настройки.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

Установка таймера

1. Чтобы установить таймер, нажмите . Вращайте регулятор, чтобы задать необходимое значение времени. Для подтверждения выбранного значения дождитесь когда индикатор  перестанет мигать и загорится с обычной яркостью, после чего таймер начнет обратный отсчет.
2. По истечении времени работы таймера раздастся звуковой сигнал продолжительностью 90 секунд. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал также отключается автоматически через 90 секунд, а значок будильника гаснет.
3. Если требуется остановить работу таймера после его запуска, а в нем необходимо задать значение времени «00:00».

Подсветка духового шкафа

1. Подсветку духового шкафа можно включать/выключать с помощью кнопки подсветки духового шкафа
2. При включении духового шкафа подсветка включится на 1 минуту после чего автоматически выключится (для выключения энергосберегающего режима нажмите кнопку в течение 15 секунд).
3. В режиме паузы подсветка также отключена (подсветку можно включить нажатием кнопки подсветки, после чего она автоматически отключится через 1 минуту). После выхода из режима паузы подсветка включается вместе с нагревательным элементом и отключается через 1 минуту.

Безопасность детей

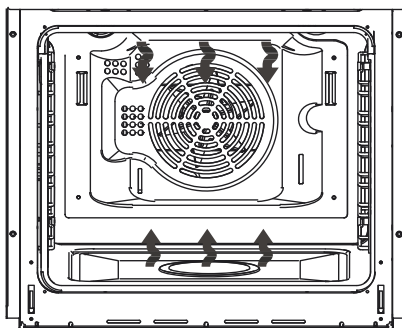
1. Для включения функции блокировки от детей в режиме приготовления нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал; все кнопки духового шкафа, кроме кнопки включения и кнопки включения освещения, работать не будут. Включение/отключение блокировки от детей не влияет на работу имеющихся настроек
2. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы отключить блокировку от детей и вернуться к выбранному ранее режиму. При включении режима блокировки от детей нажатие кнопок панели управления, будет сопровождаться звуковым сигналом, и значок ключа  мигнет 3 раза. Функция блокировки от детей не отключается при включении и выключении духового шкафа. Если функция блокировки от детей была включена, блокирующее устройство будет оставаться включенным после выключения и включения духового шкафа. В режиме ожидания блокировку от детей можно только выключить, но не включить.

Подача пара

1. Восемь режимов в левой части экрана предполагают возможность использования парогенератора. При использовании любого из них, когда температура в духовом шкафу достигнет значения 150°C или выше, нажмите  для подачи пара в течение 50 секунд и нажмите еще раз, чтобы отменить подачу пара в течение этого времени. Чтобы запустить подачу пара в течение 50 сек еще раз, снова нажмите кнопку .
2. После достижения заданной температуры в режиме  функция подачи пара автоматически включается на 7 минут.

Примечание:

- Перед использованием любого режима с использованием пара следует добавить в парогенератор не менее 200 мл воды.
- Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы парогенератора во избежание риска ожогов.
- Помните о горячем паре, открывая дверцу духового шкафа во время запекания на пару.
- Всегда используйте только чистую питьевую воду для заполнения парогенератора. Не используйте для заполнения парогенератора никакие другие жидкости. Если в парогенераторе нет воды, никогда не запускайте функцию подачи пара.
- После завершения работы удалите оставшуюся в камере духового шкафа воду во избежание риска размножения микробов.



Функция автоматического отключения

Каждый режим имеет максимальную продолжительность работы. Функция автоматического отключения имеет следующие параметры:

Температура	Продолжительность работы
35-120°C	24 часа
121-200°C	6 часов
201-250°C	4 часа

Установленное пользователем время приготовления в духовом шкафу является приоритетным по отношению к функции автоматического выключения (например, при температуре 201°C–250°C предустановленное автоматическое отключение произойдет через 4 часа, но продолжительность времени приготовления установлено на 5 часов, поэтому духовой шкаф не выключится автоматически через 4 часа, а продолжит работу до истечения 5 ч).

РАБОТА УСТРОЙСТВА



Духовой шкаф

Режимы работы духового шкафа выбираются с помощью вращающегося регулятора



Выпечка

В этом режиме используются верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию в духовом шкафу.



Подогрев

Режим подогрева духового шкафа, при котором используется тепло только от нижнего элемента.



Большой гриль

При этом режиме тепло поступает от нагревательного элемента гриля и верхнего нагревательного элемента. «Большой гриль» обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления на гриле больших порций.

Примечание: для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



Принудительная конвекция

Эта функция включает нагревательный элемент и вентилятор, находящиеся за задней стенкой духового шкафа. Нагрев камеры духового шкафа осуществляется с помощью принудительной конвекции. Такой нагрев обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущества принудительной конвекции:

- Сокращение времени нагрева духового шкафа и предварительного нагрева
- Возможность запекания на двух уровнях (положениях противней) одновременно.
- Улучшение вкуса блюд за счет сохранения сочности мяса.



Выпечка с конвекцией

Режим одновременного использования верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора позволяет распределять горячий воздух в камере духового шкафа, обеспечивая равномерную температуру приготовления.



Классическая выпечка с конвекцией

В этом режиме используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Идеально подходит для некоторых видов выпечки и блюд, запекаемых в специальной посуде.



Экономичный гриль

Данный режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества продуктов.

Примечание: время окончания работы этого режима установить невозможно.



Гриль с конвекцией

В этом режиме используется вентилятор, обеспечивающий обдув продуктов горячим воздухом, поступающим от нагревательного элемента гриля.

Примечание: время окончания работы этого режима установить невозможно

Рекомендации при использовании режимов приготовления на гриле:

- Размещайте решетку для гриля на уровне 4 или 5.
- Включайте гриль на 5 минут перед использованием для предварительного прогрева камеры духового шкафа.
- При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта.



Расстойка теста

В этом режиме работают вентилятор и задний нагревательный элемент.

Примечание: если температура в камере превышает предельное значение для данного режима, включить его невозможно.



Разморозка

В этом режиме используются вентилятор и задний нагревательный элемент, обеспечивающие циркуляцию воздуха внутри камеры духового шкафа для ускорения процесса естественной разморозки.

РАБОТА УСТРОЙСТВА



Пицца

Эта функция включает ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ духового шкафа до 250°C.

- Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего нагревательного элемента по всей камере духового шкафа.
- Отлично подходит для приготовления пиццы, так как позволяет пропечь тесто, не пережаривая начинку.
- Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для выпечки пиццы не менее 1 часа. Готовьте пиццу на уровне 1 или 2

Пицца	Тип	Аксессуары/ кухонная посуда	Уровень	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Замороженная	Тонкое тесто	Проволочная решетка	2	200	15-20
	Толстое тесто	Проволочная решетка	2	200	20-25
Домашнего приготовления	Тонкое тесто	Противень для выпечки	2	200	10-15
	Тонкое тесто	Противень для пиццы	2	250	8-12
	Толстое тесто	Противень для выпечки	2	200	15-20
	Толстое тесто	Противень для пиццы	2	200	15-20

ВАЖНО!

За исключением режима «310°C», если не установить продолжительность приготовления для режима «Пицца», духовой шкаф будет работать пока вы не отключите его вручную. Контролируйте степень готовности продуктов, чтобы избежать их подгорания.

Температура 310°C подходит для приготовления домашней пиццы на тонком тесте. Поставьте противень для пиццы или другие емкости в духовой шкаф для разогрева. Когда температура достигнет нужного значения, выложите пиццу в предварительно подогретый контейнер. Благодаря высокой температуре внутри духового шкафа и контейнера пицца будет готова примерно через 5 минут. Максимальное время работы духовки в режиме «Пицца 310C» - 30 минут. Его нельзя изменить.

**Запекание на пару**

После выбора , нажмите  и  начнут мигать, напоминая о необходимости добавить воды. После подтверждения наличия воды в парогенераторе нажмите  еще раз, программа запустится, а  погаснет. Пар, образующийся в начале процесса приготовления, поможет сохранить ваши блюда сочными и ароматными.

Функция «Запекание на пару» заменяет водяную баню для блюд, требующих ее использования.

**Сушка**

В этом режиме включены как задний обогреватель, так и вентилятор. После запуска функции заданная температура отображается непосредственно на дисплее.

Рекомендуемая температура воздуха для сушки 60-100°C.

Примечание: использование температуры выше 100 °C может привести к пересушиванию продуктов.

Меню	Подготовка	Температура	Время	Уровень
Капустный лист	Отварить	70 °C	1ч30мин	3
Фасоль	Отварить	55 °C	3ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	55 °C	13ч, перевернуть через 2 часа	3
Ломтики манго	/	70 °C	8ч, перевернуть через 4 часа	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55 °C	7ч, перевернуть через 2 часа	3
Дольки лимона	/	55 °C	15ч, перевернуть через 2 часа	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	55 °C	8ч, перевернуть через 2 часа	3
Сырая нежирная свинина	/	55 °C	7ч, перевернуть через 2 часа	3

РАБОТА УСТРОЙСТВА

Сырая куриная грудка	/	70 °C	5ч, перевернуть через 1 час	3
Креветки в панцире	Отварить	70 °C	6ч, перевернуть через 2 часа	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	90 °C	2ч	3

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

ooo
ooo

Акваочистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Режим «Акваочистка» обеспечивает очистку камеры духового шкафа паром. Для более эффективной очистки включайте этот режим только после остывания духового шкафа. Указанное значение времени относится только к работе режима акваочистки и не включает время, необходимое для очистки камеры духового шкафа пользователем.

Во время работы «Акваочистки» установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды в парогенератор на дне духовки.
2. Выберите режим акваочистки .
3. Для запуска режима нажмите .
4. По завершении программы раздастся звуковой сигнал.
5. После окончания работы режима протрите внутреннюю поверхность камеры неабразивной губкой, предназначенной для ухода за поверхностями.

Для очистки камеры можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

После завершения очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания. Для ускорения высыхания можно включить прогрев горячим воздухом при температуре 150 °C в течение примерно 15 минут. Максимальный эффект очистки достигается при очистке духового шкафа вручную сразу же после завершения работы режима.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Во избежание ожогов не открывайте дверцу духового шкафа, когда в камере образуется пар.
- Также не забывайте о горячем паре, открывая дверцу духового шкафа после

завершения программы.

- Всегда используйте только чистую питьевую воду для заполнения парогенератора. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- Никогда не запускайте функцию подачи пара, если в парогенераторе нет воды.
- При очистке поверхности камеры губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- После завершения работы акваочистки удалите оставшуюся в камере воду во избежание риска размножения микробов



Аэрогриль

Быстрое приготовление с помощью нагревательного элемента гриля, нижнего нагревательного элемента, заднего нагревательного элемента и заднего вентилятора. Рекомендуется использовать вместо традиционной жарки.

Продукты	Температура	Время приготовления	Уровень
Наггетсы куриные	200 °C	20-25мин	3
Куриные крылышки	200 °C	18-23мин	3
Рыбное филе	180 °C	23-27мин	3
Картофель фри	200 °C	17-20мин	4
Луковые кольца	200 °C	15-18мин	4

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.



Авто-меню

Для упрощения процесса готовки предусмотрены несколько программ для приготовления блюд из мяса.

1. Используйте регулятор  для выбора . На дисплее отобразится P1, нажмите , P1 замигает. Поверните регулятор для переключения меню.
2. Доступно семь предустановленных программ P1 ~ P7, которые можно выбирать вращая регулятор .
3. Обратитесь к приведенной ниже таблице, используйте  для выбора нужного вам рецепта.
4. Нажмите  или  для просмотра рекомендуемой температуры приготовления и ее настройки. Нажмите  или  для просмотра рекомендуемого времени приготовления и его настройки.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

5. Нажмите **⏸**, чтобы запустить предварительный нагрев.
6. При достижении заданной температуры трижды прозвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф готов к использованию.
7. Нажмите **⏸**, чтобы начать приготовление выбранного блюда.

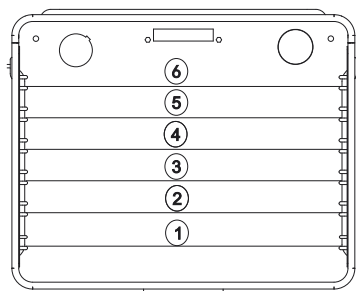
Значение	Программа	Температура	Время	Количество продуктов
P1	Бисквит	160 °C	35мин	500 г
P2	Небольшие булочки/ пирожные	160 °C	18мин	20
P3	Яичный тарт (тарталетки с начинкой)	190 °C	21 мин	12
P4	Печенье	190 °C	9 мин	20
P5	Наггетсы куриные	200 °C	17 мин	20
P6	Куриные крылышки	200 °C	18 мин переверните через 6 минут	1200 г
P7	Ребрышки	220 °C	19 мин	670 г

Время в таблице указано только в качестве примера.

▷ Уровни размещения противней духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрено 6 уровней, на которых можно устанавливать противни и формы для выпечки (см. иллюстрацию).

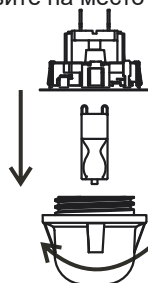
Рекомендуемые уровни указаны в таблицах рецептов в этом руководстве. Уровни всегда нумеруются в направлении снизу вверх.



▷ Замена лампы в духовом шкафу

ВАЖНО! Перед любым техобслуживанием прибор должен быть отключен от электросети. Если перед этим вы пользовались духовым шкафом, дайте камере духового шкафа и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступить к обслуживанию.

- Отвинтите защитную стеклянную крышку. После снятия крышки рекомендуется вымыть и высушить защитный колпак перед его установкой на место.
- Осторожно извлеките старую лампочку и вставьте новую, подходящую для высоких температур (300°C), со следующими характеристиками: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите на место защитный колпак



ВАЖНО!

Во избежание повреждения эмали духового шкафа или патрона лампы запрещается использовать отвертки или другие инструменты для снятия защитной крышки лампы. Снимать крышку можно только руками.

ВАЖНО!

Не выполняйте замену лампы голыми руками, так как следы от пальцев могут привести к преждевременному выходу лампы из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

ВАЖНО ПОМНИТЬ:

На замену лампы гарантия не распространяется.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Снятие дверцы

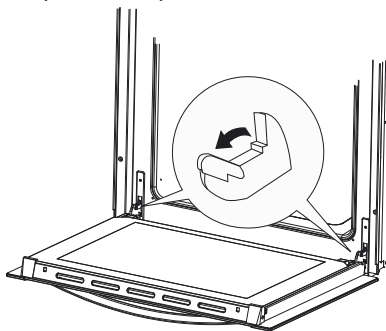
Дверцу можно снять для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания.

Чтобы снять дверцу, сначала откиньте предохранительную защелку петли вверх. Аккуратно прикройте дверцу примерно наполовину, затем поднимите дверцу и потяните ее на себя.

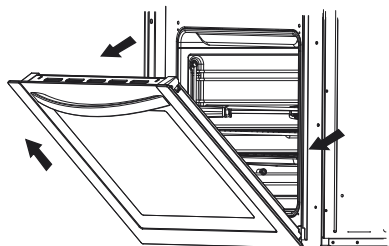
Для установки дверцы на место выполните эти шаги в обратном порядке.

При установке дверцы убедитесь, что выступающая часть петли (см. рисунок) входит в паз петли на раме корпуса.

После установки дверцы не забудьте опустить предохранительную защелку. Невыполнение этого требования может привести к повреждению петли при закрытии дверцы.



Перемещение предохранительных защелок петли

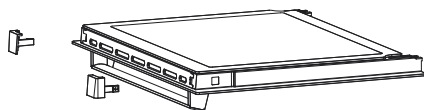


Снятие дверцы

Снятие внутренней стеклянной панели

Снимите верхние угловые элементы двери (2 шт.). Это можно сделать, нажав на выступы, отмеченные стрелками, по обеим сторонам двери, при этом угловые элементы выдвинутся.

Слегка приподнимите край внутренней стеклянной панели, а затем извлеките ее из нижних фиксаторов. Таким же образом можно снять среднюю стеклянную панель. Выполните эти шаги в обратном порядке, чтобы установить стеклянную панель на место.



Снятие внутренней стеклянной панели

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При сбое, неисправности или других неполадках на индикаторе времени будут отображаться некоторые коды ошибок, их значения описаны ниже:

ОБОЗНАЧЕНИЯ	ОШИБКА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
E01	Не работает температурный датчик/электрическая цепь разомкнута/электрическая цепь неисправна	Система управления не обнаруживает датчик температуры, духовой шкаф перестанет нагреваться. Температура в помещении ниже -10°C.
E02	Дисплей некорректно подсоединен к панели электропитания	Проблемы с подключением или плохой контакт.
E04	Короткое замыкание в датчике температуры	Обнаружено короткое замыкание в датчике и духовой шкаф перестает нагреваться.
E06	Ошибка при долгом нажатии кнопки	После удерживания кнопки нажатой более 15 секунд раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится код ошибки.

Важно: Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

▷ Выпекание кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора

Важно помнить:

Рекомендации по приготовлению в следующих таблицах приведены для примера и могут быть скорректированы в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.

Если нужное блюдо отсутствует в списке, используйте наиболее близкий по составу рецепт.

Классический режим выпекания

- Естественная конвекция создает идеальные условия для выпекания в центральной части духового шкафа. Этот режим идеально подходит для сухой выпечки, хлебобулочных изделий и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпечки/запекания на решетку. Вынимайте решетку только в том случае, если вы используете противень для выпечки, который входит в комплект духового шкафа.
- Не ставьте выпекаемое изделие в духовой шкаф, пока он не нагреется до необходимой температуры.

Советы по выпечке

Как узнать, пропекся ли пирог до конца?

Проткните пирог деревянной шпажкой/зубочисткой в месте наибольшей толщины. Если тесто не прилипает к шпажке, пирог пропекся до конца.

Пирог опал

Проверьте рецепт. В следующий раз попробуйте сократить количество жидких компонентов. Соблюдайте время перемешивания или взбивания, особенно при использовании электрического миксера, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

Пирог не подрумянился снизу

Для получения наилучшего результата рекомендуем использовать более темную форму для выпечки. В следующий раз для завершения выпекания можно попробовать переставить форму на один уровень ниже или включить нижний нагрев.

Чизкейк не пропечен до нужного уровня

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпечки.

Важно помнить:

Диапазоны температур и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем выбирать более низкую температуру для начала и повышать ее на более поздних стадиях выпекания, если это необходимо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица – Запекание выпечки

Вид кондитерской выпечки	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Время выпечки (в минутах)
Сладкая выпечка					
Пирог с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржевой торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Новогодний торт (в форме для пирога)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (в форме для пирога)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый пирог	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Слоеный пирог	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый пирог	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый веер	3	160-170	3	150-160	25-35
Сдобные булочки	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Выпечка из слоеного теста	2	180-190	3	160-170	40-60
Пикантная выпечка					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлебобулочные изделия	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулеты	2	210-230	3	200-220	30-40
Кондитерские изделия					
Рулет с тмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Печенье	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеные пирожные	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Замороженная выпечка					
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картофель дольками	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри	2	210-230	3	200-220	20-35

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

▷ Запекание мяса и рыбы

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора.

Советы по запеканию

Для наилучшего результата используйте противни со светлой эмалью, жаростойкую стеклянную посуду, глиняную или чугунную посуду.

Накрывая жаркое или заворачивая его в фольгу, вы сохраните его сочность, а также защитите духовой шкаф от загрязнения.

Если не накрывать жаркое, время приготовления сократится. Крупные куски мяса можно класть прямо на решетку гриля над противнем.

Помните:

Температурный диапазон температур и время запекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса.

- При запекании крупных кусков мяса в духовом шкафу может образовываться чрезмерное количество пара, что приводит к конденсации влаги на дверце. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. По окончании запекания тщательно протрите дверцу и стекло духового шкафа.
- Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать в середине приготовления.
- При обжаривании на решетке гриля убедитесь, что решетка правильно расположена по отношению к противню, куда будет собираться стекающий сок и жир
- Никогда не оставляйте жаркое остывать в духовом шкафу, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию элементов духового шкафа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица – Запекание мяса и рыбы

Вид мяса	Вес (в граммах)	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Время запекания (в минутах)
Говядина						
Говяжья корейка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф с кровью	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Говяжий стейк (сильная степень прожарки)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
Свинина						
Запеченая свинина с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Пашина (бок)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Пашина (бок)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиная котлета на кости	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Рубленые котлеты	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячье бедро	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Баранина						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка на кости	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Дичь						
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопатка на кости	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Ветчина из кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Птица						
Курица целиком	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курица целиком	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

▷ Приготовление на гриле

Интенсивное выделение тепла инфракрасным элементом сильно нагревает духовой шкаф и его принадлежности.

Используйте перчатки и подходящие принадлежности для гриля.

Во избежание контакта с горячим жиром и ожога, при приготовлении блюд на гриле используйте длинные щипцы для гриля.

Не оставляйте работающий гриль без надзора.

При избыточном нагреве еда может подгореть, что создает риск возгорания. Не позволяйте детям находиться рядом с работающим грилем.

Гриль идеально подходит для поджаривания нежирных колбасок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания различных блюд или образования хрустящей корочки

Советы по приготовлению на гриле

Важно помнить:

Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от типа, размера и качества мяса.

Готовить на гриле необходимо при закрытой дверце духовки.

Гриль нужно предварительно разогреть в течение 3 минут.

Перед тем, как укладывать продукты на решетку гриля, смажьте ее маслом, чтобы продукты не прилипали к решетке. Установите решетку над противнем, куда будет стекать выделяющийся жир и сок.

В середине приготовления переверните мясо. В случае небольших кусков мяса потребуется перевернуть их только один раз, тогда как при приготовлении крупных кусков мяса может потребоваться перевернуть их несколько раз. Для переворачивания мяса используйте подходящие щипцы.

Тщательно очищайте духовой шкаф и его принадлежности после каждого использования, чтобы продлить срок службы вашего устройства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Справочная таблица для приготовления на гриле

Вид мяса	Вес (в граммах)	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для полок (противней) духового шкафа»)	Температура (°C) 	Время запекания (в минутах)
Мясо и сосиски				
2 бифштекса, с кровью	400	5	240	14-16
2 стейка из говядины средней прожарки	400	5	240	16-20
2 бифштекса, хорошо прожаренных	400	5	240	20-23
2 филе свинины	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 котлеты из баранины	700	5	240	15-18
4 сосиски на гриле	400	5	240	9-14
1 половина курицы	1400	3	240-250	28-33 (на одной стороне) 23-28 (на другой стороне)
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба, запеченная в фольге	500	4	230	10-13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Сэндвич из тостов	600	5	240	4-7
Мясо/птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Запеченная свинина	1500	3	160-180	90-120
Свиная шея	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HOX-FP5RAGB HOX-FP5RABX HOX-FP5RAWB HOX-FP5RAGG HOX-FP5RACG
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	3150 Вт
Верхний нагрев	850 Вт
Комбинированный гриль	1100 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Тепловентилятор	1600 Вт
Вентилятор	•

Вес нетто: 36,5 кг

Вес брутто: 40,5 кг

Размер без упаковки (ВхШхГ):
595х595х567 мм

Размер в упаковке (ВхШ хГ):
660х665х652 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.

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:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

— на сайт www.haier-europe.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, дата продажи.

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.уровнях (положениях противней) одновременно.

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 партнеру 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 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, сохраните 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 устранения 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 партнерами Хайер. Полный список Авторизованных партнеров на территории ЕАЭС вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефону:

8-800-250-43-05 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

8-10-800-2000-17-06 — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

0-800-308-989 — 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-europe.com или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных партнеров 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 дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат ниже перечисленные 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 холодильнике;
- пульты 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 HNB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, 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	8-800-250-43-05	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский пр-кт, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-250-43-05	354068, г. Сочи, ул. Донская, 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-250-43-05	420100, г. Казань, ул. Проточная, д. 8
Общество с ограниченной ответственностью ДОМСЕРВИС	Владимир	8-800-250-43-05	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС- Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород	Нижний Новгород	8-800-250-43-05	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 29
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	г. Екатеринбург, ул. Шарташская, д. 10
Общество с ограниченной ответственностью «Циклон»	Омск	8-800-250-43-05	644042, г. Омск, пр. К. Маркса, 34а, оф. 410
Общество с ограниченной ответственностью «ГлавБытСервис»	Томск	8-800-250-43-05	г. Томск, ул. Маяковская, 25/7
Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью АРГОН-СЕРВИС	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, 14
Общество с ограниченной ответственностью АЛИКА-СЕРВИС	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а
Сервисный центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
ОДО «ЦБТСервис»	г. Минск	375-17-262-95-50	г. Минск, ул. Я. Коласа, 52
ООО «РоялТерм»	г. Минск	375-29-198-11-50	г. Минск, ул. Орловская 40А, офис 7
ТОО Сервис Маг	г. Алматы	8 (727) 233 30 00	050002, г. Алматы, ул. Калдаякова 17
ТОО Аскон-7	г. Алматы	7 (727) 397 75 75	050010, г. Алматы, ул. Сагадата Нурмагамбетова, 25

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

ҚҰРМЕТТІ КЛИЕНТ!

Сатып алғаныңыз үшін алғыс айтамыз. Біздің өнім айрықша пайдалану ыңғайлылығымен және жоғары тиімділігімен ерекшеленеді. Пайдалануға кіріспес бұрын тұмшашкафты пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысыңыз.

Дайындаушы-зауыттан қаптау және жөнелту алдында тұмшашкаф қауіпсіздігі мен жарамдылығына мұқият тексеруден өтті.

Бұл нұсқаулық пайдаланушыға құрылғыны игеруге көмектесуге арналған. Сондықтан, жарақат алу немесе жазатайым оқиғалар ықтималдылығын болдырмау үшін тұмшашкафты қолдануды бастамас бұрын, оны мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық кез-келген уақытта қол жетімді болуы үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықтимал жазатайым оқиғаларды алдын алу үшін нұсқаулықта келтірілген нұсқауларды мұқият орындаңыз.

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

Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.

Көлік және сақтау орындары аспаптың атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық бұзылулардан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар	4
Электр энергиясын үнемдеу жөніндегі ұсыныстар.....	5
Құрылғыны кәдеге жарату	5
Қаптамадан шешу	5
Құрылғының сипаттамасы.....	6
Орнату	7
Құрылғының жұмысы	9
Пайдалануды бастар алдында	9
Функция бағдарламалау панелі	9
Тұмшашкаф.....	13
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	18
Ақауларды диагностикалау.....	19
Тұмшашкафта тамақ дайындау.....	20
Техникалық сипаттамалар	26

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Пайдалану кезінде құрылғы қатты қызады. Тұмшашкафтың ішіндегі қыздыру элементтеріне қол тигізбеуге тырысыңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қызуы мүмкін. Күйіп қалуды болдырмау үшін, кішкентай балаларды тұмшашкафқа жақындатпаңыз.
- Ешқашан ыдыстарды тұмшашкафтың ашық есігіне қоймаңыз.
- Тұмшашкафты бутазартқыш көмегімен тазалауға тыйым салынады, себебі бұл қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.
- Есіктің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыш заттарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті сызып тастауы мүмкін, бұл әйнектің жарылуына әкелуі мүмкін.
- Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта қамтылған ережелер мен талаптарды қатаң сақтаңыз. Осы нұсқаулықтың мазмұнымен таныспаған адамдарды тұмшашкафты пайдалануға жібермеңіз.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызады, сондықтан сақ болыңыз және тұмшашкафтың ішіндегі қыздырылған элементтерге қол тигізбеңіз.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, оны авариялық жағдайдың туындауын болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервистік агенті немесе осыған ұқсас біліктілігі бар тұлға ауыстыра алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамайтынына көз жеткізіңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Шамды ауыстырмас бұрын, тұмшашкафтың өшірулі екеніне көз жеткізіңіз. Бұл ұсынысты сақтамау электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- 8 жасқа дейінгі балаларды ересектердің қадағалауынсыз құрылғыға жақындатпаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе жеткілікті тәжірибе мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе қолдана алады. Балаларға осы құрылғымен ойнауға тыйым салынған.
- Барлық желілік сымдар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасуы тиіс.
- Техникалық ақаулық туындаған жағдайда, аспапты электр желісінен ажыратып, сервистік орталыққа хабарласыңыз.
- Жұмыс кезінде аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Өндіруші жабдықты дұрыс пайдаланбау салдарынан келтірілген зиян үшін жауап бермейді.
- Бұл тұмшашкафты бөлме температурасында пайдалану керек.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША



Электр энергиясын жауапты пайдалану ақшаны үнемдеп қана қоймай, қоршаған ортаны сақтауға да ықпал етеді.

Электр энергиясын үнемдейік! Мұны қалай жасауға болады:

- Қалған жылуды пайдаланыңыз Егер ас әзірлеу уақыты 40 минуттан асса, тұмшашкафты әзірлеу уақытының аяқталуына 1 минут қалғанда өшіріңіз. Таймер пайдаланғанда асқа байланысты барынша аз уақыт белгілеңіз.
- Тұмшашкафтың есігінің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Жылу есіктің тығыздағышындағы жарықтар арқылы өтуі мүмкін. Кез келген ағып кетулер дереу жойылуы керек.
- Тұмшашкафты тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақындықта орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда, электр энергиясын тұтыну негізсіз артады.

ҚАПТАМАДАН ШЕШУ



Құрылғыны тасымалдау үшін зақымданудан қорғауға арналған қаптама қолданылады.

Қаптамадан шығарғаннан кейін, қаптаманың барлық элементтерін қоршаған ортаға зиян тигізбейтін етіп кәдеге жаратыңыз.

Құрылғыны қаптау үшін қолданылған барлық материал экологиялық таза; олар толықтай қайта өңдеуге жарайды, оны тиісті символдан көруге болады.

Абай болыңыз!

Қаптамадан шығару кезінде қаптама материалдарын (полиэтилен пакеттер, полистирол кесектері және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек.

АСПАПТЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



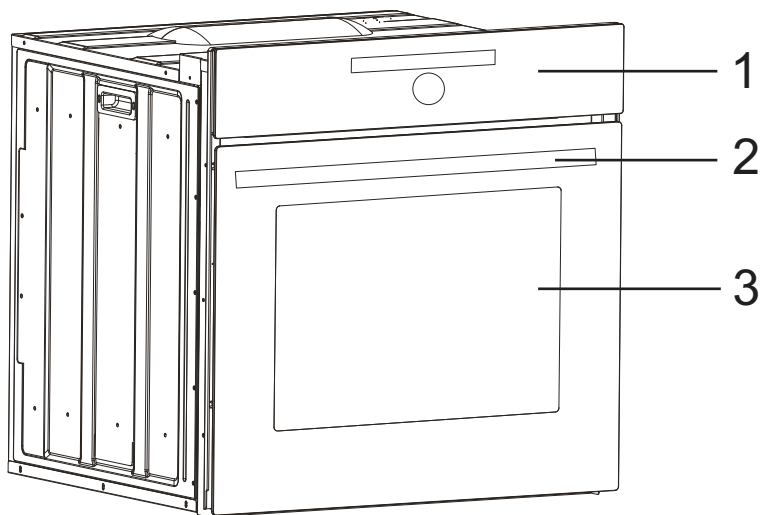
Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды. Оны электр жабдықтарын жинау және өңдеу орталығына тапсырыңыз.

Құрылғыдағы, пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы немесе қаптамадағы таңба олардың қайта өңдеуге жарамды екенін білдіреді.

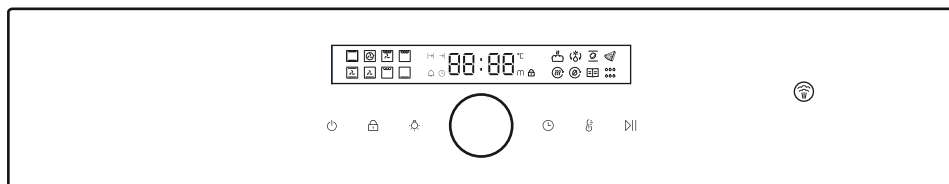
Тұмшапеш ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарайды және тиісті заттаңбасы бар. Ұсталған құрылғының материалдары мен бөлшектерін қайта өңдеуге беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға маңызды елеулі қосасыз.

Пайдаланылған электр аспаптарын кәдеге жарату орталықтары туралы ақпаратты жергілікті билік органдарынан алуға болады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



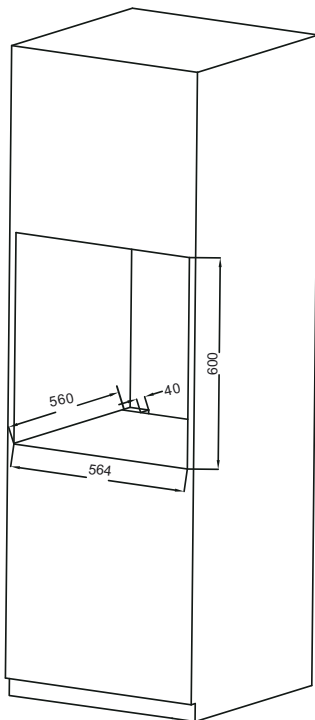
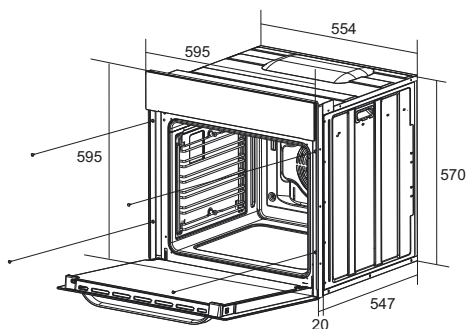
1. Басқару панелі
2. Тұмшапеш шкафтың есіктерінің тұтқасы
3. Тұмшапеш шкафтың есіктері



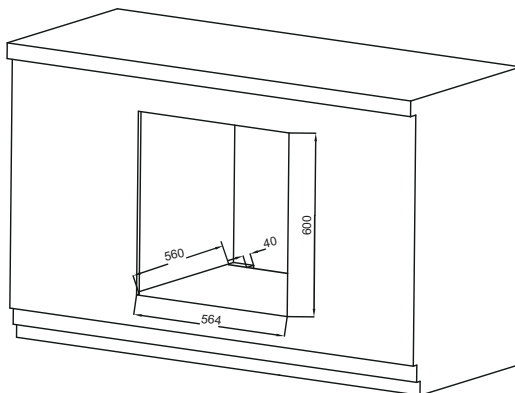
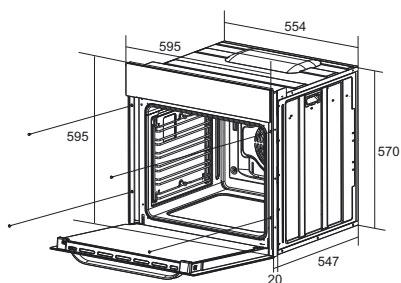
ОРНАТУ

▷ Тұмшापеш шкафты орнату

- Қолданыстағы техникалық талаптарға сәйкес, ас үйде температура режимін сақтау үшін құрғақ ауа және тиімді желдету болуы керек.
- Тұмшापеш шкафтың артындағы негізгі сым жұмыс кезінде көп мөлшерде жылу шығарумен байланысты құрылғының артқы панеліне тиіп кетпейтіндей етіп орналасуы керек.
- Барлық қаптама материалдарын (фольга, жасанды көбік, шегелер және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз, өйткені олар ықтимал қауіп төндіреді. Балалар ұсақ бөлшектер мен фольганы жұтып қоюы мүмкін, бұл қақалуға әкелуі мүмкін.
- Тұмшापеш кіріктіру арқылы орнатылады, бұл оның артқы және бүйірлік қабырғаларын жиһаз немесе бөлме қабырғасына жақын қоюға болатынын білдері. Жиһазда қолданылатын жабын немесе төсеніш 100°C температураға төтеп беруі керек. Бұл беттің деформациялануына немесе жабынның қатпарлануына жол бермейді. Егер сіз өз жиһазыңыздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, тұмшापеш шкафтың айналасында шамамен 2 см бос орынды қарастыру керек. Тұмшापеш шкафтың артындағы қабырға жоғары температураларға төзімді болуы тиіс. Жұмыс кезінде тұмшापеш шкафтың артқы жағы қоршаған орта температурасынан шамамен 50 °C жоғары қызуы мүмкін.
- Тұмшापеш шкафты орнату үшін сызбада көрсетілген өлшемдері бар текше қажет.
- Құрылғы жерге тұйықталған болуы тиіс.
- Тұмшапешті қуысқа толық орнатып, схемада көрсетілген жерлерін төрт бұранда көмегімен бекітіңіз.



ОРНАТУ



► Электрлік қосылу

Ескерту!

Барлық электр монтаждау жұмыстарын білікті elektrik жүргізуі керек. Электр жабдықтарына ешқандай өзгерістер енгізбеңіз.

- Қосар алдында зауыттық тақтайшада көрсетілген кернеу желінің нақты кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Жерге тұйықтау сымы сақтандырғыш құрылғы істен шыққан жағдайда ол соңғысымен алынатындай етіп орнатылуы тиіс.
- Құрылғының жұмысы кезінде көп мөлшерде жылу бөлінуіне байланысты тұмшапеш шкафтың артындағы негізгі сым тұмшапеш шкафтың артқы панеліне тиіп кетпейтіндей етіп орналасуы керек.
- Электромонтаж ережесіне сәйкес стационар сымның кернеуі артса, түйіспелерді барлық полюс бойынша ажырату арқылы электр желісінен толық ажырату жүзеге асады.

Қосу

(тек білікті электрші орындайды)

Түсті код

L = ФАЗА, түсі – қоңыр немесе қара.

N = БЕЙТАРАП, түсі – көк немесе ақ.
Фаза мен бейтарап қосылысының дұрыстығын қадағалаңыз!



ЖЕР = жасыл немесе сары-жасыл.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

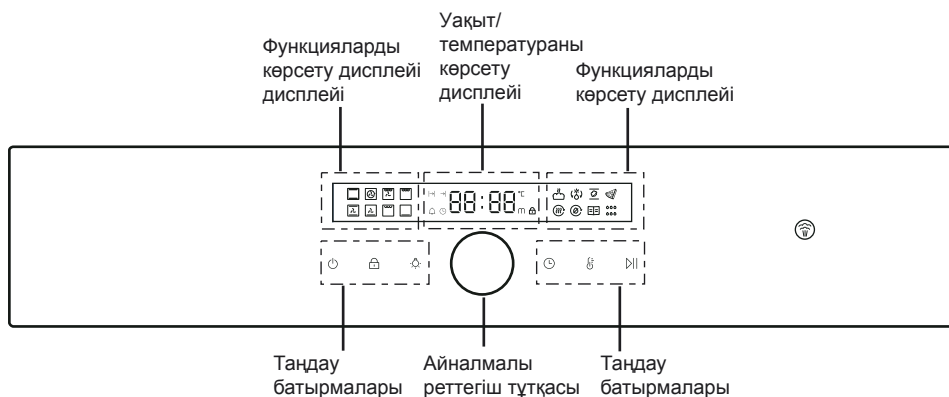
► Пайдалануды бастар алдында

- Қаптаманы алыңыз, тұмшапеш шкафының камерасын сүртіңіз.
- Тұмшапеш шкафының бөлшектерін алып тастаңыз және аз мөлшерде жуғыш зат қосылған сумен шайыңыз.
- Үй-жайдағы желдеткішті іске қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Тұмшапешті шамамен 30 минут 250° C-қа дейін қыздырыңыз, содан кейін кірден толық тазартып, бетін мұқият жуыңыз.

Абай болыңыз!

Тұмшапешті алғаш қосқанда түтін шығып, өзіндік иіс пайда болуы мүмкін.
Бұл 30 минуттан кейін кететін қалыпты жағдай.

► Функция бағдарламалау панелі



— «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасы



— Дайындау уақыты



— Балаларды қорғау үшін бұғаттау



— Дайындау уақытының аяқталуы



— Тұмшапеш шкаф жарығының шамы



— «Старт/пауза» батырмасы



— Сағат баптаулары



— «Бу» батырмасы



— Температура баптаулары

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Тұмшапеш шкафты пайдалану бойынша нұсқаулар

1. Тұмшапеш шкафты бірінші рет қосқан кезде, дисплейдің барлық индикаторлары 1 с жанады, сағат әдепкі бойынша 12-00 көрсетеді және жыпылықтайды. Содан кейін тұмшапеш күту режиміне өтеді.
2. Айналымалы реттегіш көмегімен тәулік мезгілін орнатып, реттегішті басу арқылы растаңыз немесе 5 секундтан соң уақыт автоматты расталады.
3. Құрылғыны қосу үшін күту режимінде қосу батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Әдепкі бойынша қосылғаннан кейін, әдепкі бойынша орнатылған температура мен уақыт мәндерін көрсететін бірінші функция таңдалады.
4. Тұмшапеш шкафтың қажетті жұмыс режимін таңдап, температура мен уақыт мәндерін баптағаннан кейін, **⏸** бір рет басыңыз және құрылғы іске қосылады.

Назар аударыңыз!

1. Сағатты тек күту режимінде баптауға болады. Егер баптау расталған соң уақытты қайта баптау қажет болса, қажет мәнді белгілеу үшін уақыт баптау батырмасын басыңыз (электр желісіне алғаш қосқандағы сияқты);
2. Егер тұмшапеш электр желісіне жалғанған және қосулы болса, бірақ жұмыс режимі таңдалмаса, 10 минуттан соң автоматты түрде күту режиміне өтеді.

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау режимі

1. Пісіру ұзақтығын бағдарламалау режимін таңдағаннан кейін, тұмшапеш шкафтың жұмыс уақытын (ұзақтығын) орнату үшін уақыт баптаулары **⌚** немесе реттегіш батырмасын басыңыз. Бұл жағдайда индикатор **⏸** жарқырайды, ал сағат интерфейсі белгіленген үздіксіз жұмыс уақытын көрсетеді. Пісіру ұзақтығын таңдау үшін реттегішті бұраңыз. Баптау аяқталғаннан кейін келесі баптауды енгізу және алдыңғы баптауды растау үшін реттегішті басыңыз немесе барлық баптауларды бірден растау үшін қосу батырмасын басыңыз.
2. Тұмшапеш шкафы жұмыс істей бастағанда, жұмыс уақытының кері санағы басталады.
3. Жұмыс аяқталуына бір минут қалғанда уақыт көрсеткіші жыпылықтап, дисплей кері санауды бастайды, ол 0-ге жеткенде, уақыт көрсететін орын мен уақыт орнататын батырма жыпылықтай бастайды, содан кейін 120 секунд дыбыстық сигнал беріледі. Дыбыстық сигнал кез келген батырманы басу арқылы немесе 120 секундтан кейін автоматты өшеді.

Абай болыңыз!

1. Егер оны растағаннан кейін белгіленген пісіру ұзақтығын болдырмау қажет болса, уақытты «0:00» етіп орнатыңыз. (Тоқтатылғаннан кейін құрылғы максималды рұқсат етілген пісіру уақытымен жұмыс режиміне өтеді).
2. Пісіру аяқталғаннан кейін 10 минут ішінде әрекетсіздік болған кезде тұмшапеш шкафы күту режиміне өтеді.

Пісіру ұзақтығы мен аяқталу уақытын бағдарламалау режимі

Пісіру уақытын баптау аяқталғаннан кейін, пісіру процесінің аяқталу уақытын орнату үшін реттегішті басыңыз, **→** таңба жыпылықтайды. Баптау аяқталғаннан кейін келесі мәнді енгізу және алдыңғы баптауларды растау үшін реттеушіні басыңыз немесе барлық баптауларды растау үшін **⏸** батырмасын басыңыз.

Ас әзірлеу ұзақтығы мен аяқталу уақытын бағдарламау аяқталған соң дисплейге тұмшапештің жұмысы бітетін уақыт шығады. Белгіленген уақыт мәні аяқталған соң тұмшапеш дәл ас әзірлеу ұзақтығын ғана бағдарламалау режиміндегідей жұмыс істей бастайды.

Мысалы: сағат 12:00 көрсетеді, пісіру ұзақтығы 30 минутқа орнатылады. Пісірудің аяқталу уақытын 14:00-ге орнатқаннан кейін автоматты режим қосылады және таймерде пісірудің аяқталу уақыты 14:00 көрсетіледі және уақытты орнату батырмасы жанып тұрады. 13:30-да тұмшапеш жұмысын бастайды.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Абай болыңыз!

Қулинарлық өңдеудің аяқталу уақыты: ағымдағы уақыт < пісірудің аяқталу уақыты < ағымдағы уақыт + 24 сағат.

Пісіру уақытының аяқталуы = ағымдағы уақыт + пісіру уақыты + күту уақыты.

Күту режимінде тұмшашкафты жарықтандыру өшірулі. Ас әзірлеу басталған соң жарық қосылады да, 1 минуттан кейін сөнеді.

Температура мен уақытты баптау

Тұмшашкафтың жұмыс режимін таңдаңыз. Егер белгіленген режимдегі температура мен жұмыс уақытын өзгертіңіз келсе, жұмыс бастар алдында ☹ және ⚙ батырмасын басыңыз (Баптауды айналдыру үшін реттегішті басыңыз).

1. Ас әзірлеу режимін таңдаған соң дисплейге әдеттегі температура мәні шығады. Температура батырмасын басыңыз, температура таңбасы жыпылықтай бастайды. Реттегішті айналдыру арқылы өзіңіз қалаған температураны орнатыңыз. Баптау аяқталған соң, таңдауды растау үшін реттегішті немесе қосу батырмасын басыңыз.

2. Таймердің сенсорлы батырмасы жұмыс ұзақтығы мен оның аяқталу уақытын біртіндеп қосады, дисплей әдеттегі аяқталу уақытын көрсетіп, жыпылықтайды. Реттегіштің көмегімен қажетті жұмыс уақытын орнатыңыз. Баптау аяқталған соң ⏸ дегенді басыңыз, тұмшашка жаңадан орнатылған ас әзірлеу режиміне өтеді.

3. Егер жұмыс уақытын немесе температураны жұмыс кезінде қосу қажет болса, алдымен ⏸ батырмасын басып, содан кейін қалаған уақыт пен температураны жоғарыда көрсетілгендей белгілеуге болады. “Пуск-пауза” батырмасын басып, бапатуды аяқтаңыз. Тұмшашка жұмыс режимін жаңа баптау параметрлеріне сәйкес өзгертеді.

Таймерді орнату

1. Таймерді орнату үшін, ⏸ басыңыз. Қажетті мәнді беру үшін, реттегішті айналдырыңыз.

Таңдалған мәнді растау үшін, индикатор ⏸ жыпылықтауды тоқтатып, қалыпты жарықтылықпен жануды күтіңіз, содан кейін таймер кері санақты бастайды.

2. Таймердің жұмыс уақыты аяқталған соң, 90 секундқа созылатын дыбыстық сигнал естіледі. Дыбысты өшіру үшін кез келген түймені басыңыз. Дыбыстық сигнал 90 секундтан кейін автоматты түрде өшеді және ятқыш белгішесі сөнбейді.

3. Таймерді іске қосқан соң, оны тоқтату қажет болса, “0:00” уақыт мәнін орнату керек.

Тұмшашкафты жарықтандыру

1. Тұмшашкафты жарықтандыруды тұмшашкафтың жарықтандыру түймесі арқылы қосуға/өшіруге болады.

2. Тұмшашкафты қосқан кезде, жарық 1 минутқа қосылады, содан кейін ол автоматты түрде өшеді (энергия үнемдеу режимін өшіру үшін түймені 15 секунд басыңыз).

3. Кідірту режимінде артқы жарық өшіріледі (артқы жарық түймесін басу арқылы жарықтандыруды қосуға болады, содан кейін ол 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді). Үзіліс режимінен шыққаннан кейін жарық қыздыру элементімен бірге қосылады да, 1 минуттан кейін сөнбейді.

Балалардың қауіпсіздігі

1. Балалардың бұғаттау функциясын пісіру режимінде қосу үшін, дыбыс сигналы шыққанға дейін () түймесін 3 секунд басып тұрыңыз; қорек түймесі мен жарықтандыруды қосу түймесінен басқа барлық пеш түймелері жұмыс істемейді. Балалардан оқшаулауды қосу / өшіру қолжетімді баптаулардың жұмысына әсер етпейді.

2. Балалардан бұғаттауды өшіріп, бұрын таңдалған режимге оралу үшін ⏸ батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Балалардан бұғаттау режимі қосылу болса, басқару панелінің батырмаларын басқанда дыбыстық сигнал беріліп, кілт таңбасы ⏸ 3 рет жыпылықтайды.

Балалардан бұғаттау функциясы тұмшашкафты өшіріп-қосқанда сөнбейді. Егер балалардан бұғаттау функциясы қосылу болса, бұғаттаушы құрылғы тұмшашкафты өшіріп, қосқаннан кейін де қосылу күйінде қалады. Күту режимінде балалардан бұғаттауды өшіруге ғана болады, оны қоса алмайсыз.

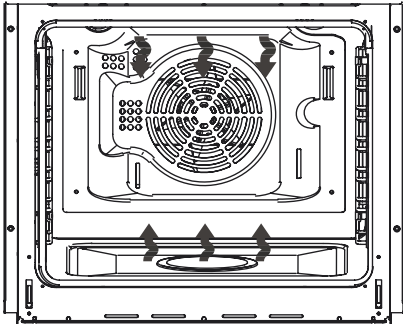
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Бу беру

1. Экранның сол жағындағы сегіз режим бу генераторын пайдалануға мүмкіндік береді. Олардың кез келгенін қолданған соң тұмшاپештегі температура 150°C және одан жоғары деңгейге жеткенде, 50 секунд ішінде бу беру үшін  дегенді басыңыз және дәл сол уақыт аралығында бу беруді болдырмау үшін тағы бір рет басыңыз. 50 сек ішінде тағы бу беру үшін  батырмасын қайта басыңыз.
2. Режимде  белгіленген температураға жеткенде бу беру функциясы 7 минутқа автоматты қосылады.

Ескертпе:

- Бу қолданатын кез келген режимді пайдаланғанда бу генераторына 200 мл-ден кем емес су құю керек.
- Күйіп қалмас үшін бу генераторы қосұлы тұрған кезде тұмшاپешті ашпаңыз.
- Буға пісіру барысында тұмшاپеш есігін ашқанда, ыстық бу есіңізде болсын.
- Бу генераторын толтыру үшін әрқашан тек таза ас суын пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа ешқандай сұйықтық пайдаланбаңыз. Егер бу генераторында су болмаса, ешқашан бу беру функциясын іске қоспаңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін микробтардың көбею қаупін болдырмас үшін тұмшاپеш шкафың камерасында қалған суды алыңыз.



Автоматты өшіру функциясы

Әрбір режимнің максималды жұмыс ұзақтығы бар. Автоматты өшіру функциясының келесі параметрлері бар:

Температура	Жұмыс ұзақтығы
35-120°C	24 сағат
121-200°C	6 сағат
201-250°C	4 сағат

Тұмшашкафтағы пайдаланушы белгілеген пісіру уақыты автоматты өшіру функциясына қатысты басымдық болып табылады (мысалы, 201°C–250°C температурада, алдын ала орнатылған автоматты өшіру 4 сағаттан кейін болады, бірақ пісіру уақыты 5 сағатқа орнатылады, сондықтан пеш 4 сағаттан кейін автоматты түрде өшпейді, бірақ 5 сағат өткенге дейін жұмысын жалғастырады).

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Тұмшашкаф

Тұмшашкафтың жұмыс режимдері айналмалы реттегіш көмегімен таңдалады



ППісірме

Бұл режимде тұмшашкафта табиғи конвекция жасау үшін жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қолданылады.



Қыздыру

Тұмшашкафты жылыту режимі, ол тек төменгі элементтен жылуды пайдаланады.



Үлкен гриль

Бұл режимде жылу грильдің қыздыру элементі мен жоғарғы қыздыру элементінен келеді. “Үлкен гриль” пісіру аймағының жоғарғы жағында жоғары температураны қамтамасыз етеді, бұл үлкен бөліктерді гриль жасау үшін өте қолайлы.

Ескертпе: бұл режим үшін пісрудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



Мәжбүрлі конвекция

Бұл функция тұмшашкафтың артқы қабырғасының артында орналасқан қыздыру элементі мен желдеткішті қамтиды. Тұмшашкаф камерасын қыздыру мәжбүрлі конвекция көмегімен жүзеге асады. Бұлай қыздыру пештегі тағам айналасындағы ыстық ауаның біркелкі айналуын қамтамасыз етеді. Мәжбүрлі конвекцияның артықшылықтары:

- Тұмшашкаф шкафты қыздыру және алдын ала қыздыру уақытын азайту.
- Бір уақытта екі деңгейде пісіру мүмкіндігі (қаңылтыр табаның орналасуында).
- Еттің шырындылығын сақтау арқылы тағамдардың дәмін жақсарту..



Конвекциямен пісіру

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткішті бір уақытта пайдалану режимі тұмшашкафтың камерасында ыстық ауаны таратуға мүмкіндік береді, бұл біркелкі пісіру температурасын қамтамасыз етеді.



Конвекциямен классикалық пісіру

Бұл режимде төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш қолданылады. Арнайы ыдыста пісірілген пісірмелер мен тағамның кейбір түрлеріне өте ыңғайлы.



Үнемді гриль

Бұл режимді грильде аз мөлшерде азық-түлік әзірлеу үшін қолдануға болады.

Ескерту: бұл режимде жұмыс аяқталатын уақытты белгілеу мүмкін емес.



Қамырды толықсыту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі жұмыс істейді.

Ескертпе: егер камерадағы температура осы режим үшін шекті мәннен асып кетсе, оны қосу мүмкін емес.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



Конвекциялы гриль

Бұл режимде грильдің қыздыру элементінен келетін ыстық ауамен өнімдерді үрлеуді қамтамасыз ететін желдеткіш қолданылады.

Грильде пісіру режимдерін пайдалану кезіндегі ұсынымдар:

- Грильге арналған торды 4 немесе 5 деңгейінде орнатыңыз.
 - Тұмшапеш камерасын алдын ала қыздыру үшін грильді пайдаланбас бұрын 5 минут ерте қосыңыз.
 - Грильде ас әзірлегенде пештің есігі жабық болуға тиіс.
- Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



Жібіту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі қолданылады, олар табиғи жібіту процесін тездету үшін тұмшапеш шкафтың камерасындағы ауа айналымын қамтамасыз етеді.



Пицца

Бұл функция тұмшапеш шкафтың 250°C дейін АЛДЫН-АЛА ҚЫЗДЫРУЫН қосады.

- Желдеткіш тұмшапеш шкафтың бүкіл камерасы бойынша төменгі қыздыру элементінен жылу айналымын қамтамасыз етеді.
- Қамырды салмасын кйдіріп алмай пісіруге мүмкіндік беретіндіктен, пицца әзірлеуге болады.
- Анағұрлым жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пицца пісіретін тасты кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз. Пиццаны 1 немесе 2 деңгейде пісіріңіз.

Пицца	Түрі	Аксессуарлар/ асүй ыдысы	Деңгей	Температура °C	Пісіру уақыты минутпен
Мұздатылған	Жұқа қамыр	Сым тор	2	200	15-20
	Қалың қамыр	Сым тор	2	200	20-25
Үйде ас әзірлеуге арналған	Жұқа қамыр	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	200	10-15
	Жұқа қамыр	Пиццаға арналған таба	2	250	8-12
	Қалың қамыр	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	200	15-20
	Қалың қамыр	Пиццаға арналған ыдыс	2	200	15-20

МАҢЫЗДЫ!

“310°C”режимін қоспағанда, егер “Пицца” режимі үшін пісіру ұзақтығын орнатпасаңыз, тұмшапеш шкафы оны қолмен өшірмейінше жұмыс істейтін болады. Олардың күйдіріп алмас үшін өнімдердің дайындық деңгейін бақылаңыз.

310°C температура қамыры жұқа пицца әзірлеуге ыңғайлы. Пиццаға арналған немесе басқа ыдысты қыздыру үшін тұмшапешке салыңыз. Температура қажет деңгейге жеткенде, пиццаны алдын ала қыздырған контейнерге салыңыз. Тұмшапеш ішіндегі жоғары температура арқасында контейнердегі пицца 5 минуттан кейін дайын болады. “Пицца 310C” режиміндегі тұмшапеш максималды жұмыс уақыты – 30 минут. Оны өзгерту мүмкін емес...



Буға пісіру

☞ таңдағаннан кейін **W** басыңыз. **W** және **W** су қосу қажеттілігін еске түсіріп, жыпылықтай бастайды. Бу генераторында судың бар екенін растағаннан кейін **W** тқайтадан басыңыз, бағдарлама басталады және **W** сөнеді. Пісіру процесінің басында пайда болған бу сіздің тағамдарыңызды шырынды және хош иісті етіп сақтауға көмектеседі.

“Буға пісіру” функциясы су моншасын қолдануды қажет ететін тағамдар үшін су моншасы қызметін атқарады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



Кептіру

Бұл режимде артқы жылытқыш та, желдеткіш те қосылған. Функция іске қосылғаннан кейін берілген температура тікелей дисплейде көрсетіледі.

Кептіру үшін ұсынылатын ауа температурасы 60-100°C.

Ескерту: 100 °C-тан жоғары температураны қолдану өнімнің кебуіне әкелуі мүмкін.

Мәзір	Пісіру	Температура	Уақыт	Деңгей
Қырықжапырақ жапырағы	Қайнату	70°C	1 сағ 30 мин	3
Бұршақ	Қайнату	55°C	3CAF	3
Тәтті картоп кесектері	Бұға ұстау	55°C	13 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Манго тілімдері	/	70°C	8 CAF, 4 сағаттан кейін аударыңыз	3
Банан тілімдері	Тұздалған суға шылау	55°C	7 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Лимон тілімдері	/	55°C	15 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Алма тілімдері	Тұздалған суға шылау	55°C	8 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Шикі майсыз шошқа еті	/	55°C	7 CAF, 2 сағаттан кейін аудару	3
Піспеген тауық төс еті	/	70°C	5 CAF, 1 сағаттан кейін аудару	3
Сауыттағы ашшаяндар	Қайнату	70°C	6 CAF, 2 сағаттан кейін аудару	3
Ысталған сиыр еті	Қайнату және маринадтау	90°C	2CAF	3

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды пісіру тәжірибесі мен қалауына сәйкес реттеуге болады.

ooo

ooo Автотазалау

Мүмкіндігінше ласты қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазарту үшін сөрелер мен тіректерді алыңыз. Автотазалау режимі тұмшашкаф камерасын бұмен тазартуды қамтамасыз етеді. Тиімді тазарту үшін, бұл режимді тұмшашкаф салқындағаннан кейін ғана қосыңыз. Көрсетілген уақыт мәні тек автотазалау режимінің жұмысына қатысты болады және пайдаланушының тұмшашкаф камерасын тазарту үшін қажет уақытты қамтымайды.

«Автотазалау» жұмысы кезінде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшашпеш түбінде бу генераторына 200 мл су құйыңыз.
2. Автотазалау режимін таңдаңыз.
3. Режимді іске қосу үшін, басыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Функцияны таңдағаннан кейін камераның ішкі бетін бетті күтуге арналған абразивті емес ысқышпен сүртіңіз.

Камераны тазалау үшін тұмшашпештерге жарамды жылы су мен арнайы жуғыш заттарды қолдануға болады.

Тазалау аяқталғаннан кейін тұмшашкафтың есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кепкенін күтіңіз. Кептіруді тездету үшін, тұмшашпешті шамамен 15 минут бойы 150 °C температурада ыстық ауамен жылытуға болады. Максималды тазалау әсері тұмшашкафты қолмен тазалау кезінде режим аяқталғаннан кейін бірден қол жеткізіледі.

ЕСКЕРТУ!

- Күйіп қалмас үшін камерада бу пайда болған кезде, тұмшашкафтың есігін ашпаңыз.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін, тұмшашкафтың есігін ашқанда, ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- Бу генераторын толтыру үшін әрқашан тек таза ас суын пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- Егер бу генераторында су болмаса, ешқашан бу беру функциясын іске қоспаңыз.
- Камераның бетін губкамен тазалаған кезде, қолыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.
- Автотазалау жұмысы аяқталғаннан кейін, микробтардың көбею қаупін болдырмау үшін, камерада қалып қойған суды кетіріңіз.

Аэрогриль

Гриль қыздыру элементі, төменгі қыздыру элементі, артқы қыздыру элементі және артқы желдеткіш көмегімен жылдам пісіру Дәстүрлі қуыру орнына пайдалану ұсынылады.

Азық-түліктер	Температура	Дайындау уақыты	Деңгей
Тауық наггетстері	200°C	20-25 мин	3
Тауық қанаттары	200°C	18-23 мин	3
Балық сүбесі	180°C	23-27 мин	3
Фри картоп	200°C	17-20 мин	4
Пияз сақиналары	200°C	15-18 мин	4

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды сіздің тәжірибеңізге және тамақ дайындаудағы қалауыңызға сәйкес реттеуге болады.

Авто-мәзір

Пісіру процесін жеңілдету үшін ет тағамдарын дайындауға арналған бірнеше бағдарлама қарастырылған.

- таңдау үшін реттегішті  қолданыңыз. Дисплейге P1 шығады, басыңыз ○, P1 жыпылықтай бастайды. Мәзірді ауыстырып қосу үшін реттегішті бұраңыз.
- Жеті алдын ала орнатылған P1 ~ P7 бағдарламалары қол жетімді, оларды ○ реттегішті айналдыра отырып таңдауға болады.
- Төмендегі кестеге жүгініңіз, қажетті рецептті таңдау үшін ○ қолданыңыз.
- Ұсынылған пісіру температурасын және оның баптауларын көру үшін ○ немесе  басыңыз. Ұсынылған пісіру уақытын және оның баптауларын көру үшін ○ немесе  басыңыз.
- Алдын ала қыздыруды қосу үшін  дегенді басыңыз.
- Белгіленген температураға жеткенде үш рет дыбыстық сигнал беріледі. Тұмшашкаф пайдалануға дайын.
- Таңдалған тағамды дайындауды бастау үшін  басыңыз.

Мәні	Бағдарлама	Температура	Уақыт	Азық-түлік саны
P1	Бисквит	160°C	35мин	500 г
P2	Шағын тоқаштар/ бәліштер	160°C	18мин	20
P3	Жұмыртқа тарты (салындысы бар тарталеткалар)	190°C	21 мин	12
P4	Піспенан	190°C	9 мин	20
P5	Тауық наггетстері	200°C	17 мин	20
P6	Тауық қанаттары	200°C	18 мин 6 минуттан кейін аударыңыз	1200 г
P7	Қабырғалар	220°C	19 мин	670 г

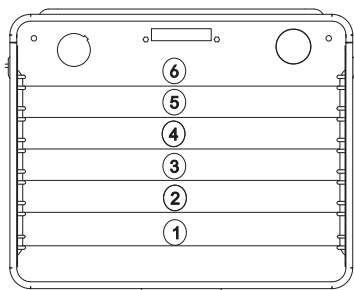
Кестедегі уақыт тек мысал ретінде көрсетілген.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

▷ Тұмшәпештегі ыдысты қою деңгейлері

Тұмшәпеш шкафында қаңылтыр табалары мен пісіру табақтарын орнатуға болатын 6 деңгей қарастырылған (суретті қар.).

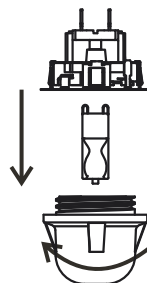
Ұсынылған деңгейлер осы нұсқаулықтағы рецепттер кестелерінде көрсетілген. Деңгейлер әрқашан төменнен жоғары қарай нөмірленеді.



▷ Тұмшәпеш шамын ауыстыру

МАҢЫЗДЫ! Кез келген техникалық қызмет көрсету алдында, аспап элеткр желісінен өшірілуі тиіс. Егер сіз бұған дейін тұмшәпеш шкафты қолданған болсаңыз, қызмет көрсетуді бастамас бұрын тұмшәпеш шкаф камерасы мен қыздыру элементтерін толығымен суытыңыз.

- Қорғаныш әйнек қақпағын бұрап алыңыз. Қақпағын алғаннан кейін қорғағыш қақпақты орнына қоймас бұрын оны жуып, кептіруге кеңес беріледі.
- Ескі шамды абайлап алып, жоғары температурада (300°C) қолдануға сай келетін жаңасын орнатыңыз, ол мына сипаттамаларға ие болуға тиіс: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Қорғағыш қалпақты орнына қойыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Тұмшәпеш шкаф эмальына немесе шамның патронына зақым келтірмеу үшін бұрағыштарды немесе шамның қорғаныш қақпағын алу үшін басқа құралдарды пайдалануға тыйым салынады. Қақпақты тек қолмен шешіп алуға болады.

МАҢЫЗДЫ!

Шамды жалаңаш қолдарыңызбен ауыстырмаңыз, өйткені саусақтардың іздері шамның мерзімінен бұрын істен шығуына әкелуі мүмкін. Әрқашан таза мата немесе қолғаптарды пайдаланыңыз.

МЫНАЛАРДЫ ЕСТЕ САҚТАУ МАҢЫЗДЫ:

Кепілдік шамды ауыстыруға қолданылмайды.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

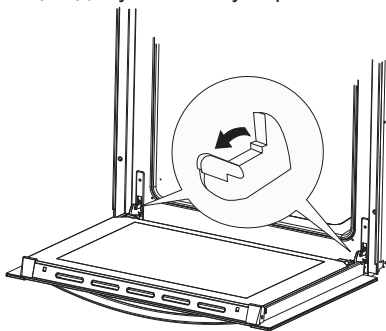
▷ Есікті шешіп алу

Тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін тұмшапеш шкафың камерасына қол жетімдікті жеңілдету үшін есікті алып тастауға болады.

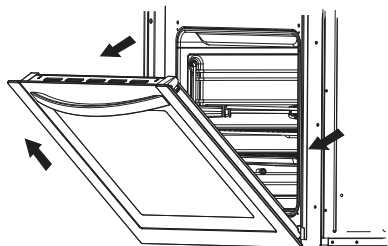
Есігін алу үшін алдымен ілмектің қорғағыш бекітпесін жоғары жылжытыңыз. Есікті шамамен жартылай жауып, есікті көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз.

Есікті орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Есікті орнатқан кезде ілмектің шығатын бөлігі (суретті қар.) корпустың жақтауындағы ілмектің ойығына кіретініне көз жеткізіңіз. Есікті орнатқаннан кейін қауіпсіздік ысырмасын түсіруді ұмытпаңыз. Бұл талапты орындамау есікті жапқан кезде ілмектің зақымдалуына әкелуі мүмкін.



Ысырманың қауіпсіздік ілмектерін жылжыту

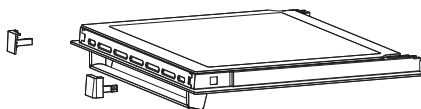


Есікті шешіп алу

▷ Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есіктің жоғарғы бұрыштық элементтерін алыңыз (2 дана). Мұны есіктің екі шетінде бағыттаушы арқылы белгіленген дөңестерге басу арқылы істеуге болады, бұрыштық элементтер жылжиды.

Ішкі шыны панельдің шетін сәл көтеріңіз, содан кейін оны төменгі бекіткіштерден алыңыз. Сол сияқты, орташа шыны панельді шешіп алуға болады. Шыны панельді орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

АҚАУЛАРДЫ ДИАГНОСТИКАЛАУ

Істен шығу, ақаулық немесе басқа ақаулар болған кезде уақыт индикаторында қате кодтары көрсетіледі. Олардың мәндері төменде сипатталған:

БЕЛГІЛЕУ	ҚАТЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР
E01	Температура сезгері жұмыс істемейді / электр тізбегі ашық / электр тізбегінде ақау бар	Басқару жүйесі температура сезгерін таба алмайды, тұмшапеш қызбайды. Бөлмедегі температура -10°C-тан төмен.
E02	Дисплей электр қуат панеліне дұрыс қосылмаған.	Қосылу проблемалары немесе нашар байланыс.
E04	Температура датчигіндегі қысқа тұйықталу	Датчикте қысқа тұйықталу анықталды, тұмшапеш шкафы қызуды тоқтатады.
E06	Кнопканы ұзақ басу кезіндегі қате	Батырманы 15 секундтан артық басқаннан кейін дыбыстық сигнал шығады, дисплейде қате коды пайда болады.

Маңызды: Барлық жөндеу жұмыстарын білікті персонал жүргізуі керек.

ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

► Кондитерлік бұйымдарды пісіру

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

Мыналарды есте сақтау маңызды:

Келесі кестелерде пісіру бойынша ұсыныстар мысал ретінде келтірілген және оларды сіздің тәжірибеңізге және аспаздық қалауыңызға байланысты реттеуге болады.

Егер қажетті тағам тізімде болмаса, құрамы бойынша ең жақын рецептті пайдаланыңыз.

Классикалық пісіру режимі

- Табиғи конвекция тұмшашкафтың орталық бөлігінде пісіруге тамаша жағдай жасайды. Бұл режим құрғақ пісіруге, нан өнімдеріне және кекстерге өте ыңғайлы.
- Қараңғы пісіру қалыптарын қолдануды ұсынамыз, өйткені жарық жылуды көрсетеді, ал пісірме дұрыс қызармауы мүмкін.
- Әрқашан пісірпеге/пісіруге арналған қалыптарды грильге салыңыз. Егер сіз тұмшашкаф жинағына кіретін пісіру табасын қолдансаңыз ғана, торды алыңыз
- Пісірілген өнімді қажетті температураға дейін қыздырғанша, тұмшашкафқа салмаңыз.

Пісіру бойынша кеңестер

Пирогтың соңына дейін піскенін қалай білуге болады?

Пирогты ең үлкен қалыңдықтағы ағаш таяқшамен/тіс щеткасымен тесіңіз. Егер қамыр ағаш таяқшаға жабыспаса, пирог соңына дейін піскен.

Пирог ағып кетті

Рецептке сүйенгеніңізді тексеріңіз. Келесі жолы сұйық компоненттердің мөлшерін азайтуға тырысыңыз. Дұрыс консистенцияны қамтамасыз ету үшін, әсіресе, электрлік араластырғышты қолданған кезде, араластыру немесе шайқау уақытын қадағалаңыз.

Пирог бірден қызармады

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, күңгірт пісіру қалыбын қолдануды ұсынамыз. Келесі жолы пісіруді аяқтау үшін, қалыпты бір деңгейге төмен қоюға немесе төменгі жылуды қосуға болады.

Чизкейк қажетті деңгейге дейін піскен жоқ

Келесі жолы пісірме температурасын азайтып, пісірме уақытын көбейтіңіз.

Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестеде көрсетілген пісіру/пісірменің температура және уақыт диапазондары болжамды. Бастау үшін төменірек температураны таңдауды және қажет болған жағдайда пісірудің кейінгі кезеңдерінде оны арттыруды ұсынамыз.

ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

Кесте – Пісірмені әзірлеу

Кондитерлік пісірме түрі	Тұмша шкафтың деңгейі («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	Температура (°C) 	Тұмша шкафтың деңгейі («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	Температура (°C) 	Пісірме уақыты (минуттарда)
Тәтті пісірме					
Жүзім қосылған қаусырма	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржыды торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Жаңажылдық торт (қаусырма түрінде)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (қаусырма түрінде)	2	180-190	3	160-170	60-80
Жемісті қаусырма	2	190-200	3	170-180	50-70
Зертасы бар жемісті қаусырма	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Қатпарлы қаусырма	3	190-200	3	170-180	25-35
Жемісті қаусырмадан қамыр	3	180-190	3	160-170	50-70
Шие қаусырмасы	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Жемісті желпуіш	3	160-170	3	150-160	25-35
Майқоспалы булочкалар	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождестволық қаусырма	2	180-190	3	170-200	45-70
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	40-60
Қатпарлы қамырдан пісірме	2	180-190	3	160-170	40-60
Ерекше пісірме					
Беконь бар орама	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Нан-бөлке бұйымдары	2	200-220	3	180-210	50-60
Орамалар	2	210-230	3	200-220	30-40
Кондитерлік бұйымдар					
Зиресі бар орама	3	180-190	3	160-170	15-25
Піспенан	3	180-190	3	160-170	20-30
Дат пісірмесі	3	190-210	3	170-200	20-35
Қатпарлы тортшалар	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Қатырылған пісірме					
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картоп баданасы	2	210-230	3	200-220	20-35
Фри картоп	2	210-230	3	200-220	20-35

ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

▷ Ет пен балықты пісіру

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

Пісіру жөніндегі кеңестер

Жақсы нәтиже алу үшін ашық түсті пісіру табасын, ыстыққа төзімді шыны ыдыстарды, қыштан немесе шойыннан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз.

Қуырылған тағамды жабу немесе оны фольгаға орау оның шырындылығын сақтайды, сонымен қатар тұмша шкафты кірден қорғайды.

Егер қуырдақты жаппаса, әзірлеу уақыты қысқарады. Еттің үлкен бөліктерін табаның үстіндегі гриль торына тікелей қоюға болады.

Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестелерде көрсетілген температура диапазоны мен қуыру уақыттары нұсқаулық болып саналады және ет түріне, өлшеміне және сапасына байланысты өзгеруі мүмкін.

- Тұмша шкафта үлкен кесілген етті қуырған кезде, есікте ылғалдың конденсациялануына себеп болатын шамадан тыс бу пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және тұмша шкафтың жұмысына әсер етпейді. Пісіруді аяқтағаннан кейін тұмша шкафтың есігі мен әйнегін мұқият сүртіп шығыңыз.
- Қуырылған тағамдарды үнемі тексеріп, пісіру кезінде арасында айналдыру керек.
- Гриль сөрелерінде гриль жасағанда, сөренің тамшылатып тұрған шырындар мен май жиналатын табаға қатысты дұрыс орналасқанын тексеріңіз.
- Қуырылған тағамдарды ешқашан пеште салқындату үшін қалдырмаңыз, өйткені бұл конденсацияның пайда болуына әкелуі мүмкін, өз кезегінде бұл тұмша шкаф элементтерінің коррозиясын тудыруы мүмкін.

ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

Көмештеу кестесі

Ет түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшапеш шкафтың деңгейі («Тұмшапеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Темпе- ратура (°C) 	Тұмшапеш шкафтың деңгейі («Тұмшапеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Темпе- ратура (°C) 	Пісіру уақыты (минутпен)
Сиыр еті						
Сиырдың төс еті	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Сиырдың төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Әлсіз қуырылған ростбиф	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Сиыр еті стейкі (қатты қуырылған)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
Шошқа еті						
Терісімен пісірілген шошқа еті	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Шап терісі (бүйір)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Шап терісі (бүйір)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Шошқаның төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Ет орамы	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Шошқа етінен рулет	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Ет котлеттері	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Бұзау еті						
Бұзау етінен орам	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Бұзау сирағы	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Қой еті						
Қойдың қабырғалары	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Қойдың жауырыны	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Бұғы еті						
Етті қабырғалар	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Етті жауырын	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қабан етінен ветчина	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Құс еті						
Бүтін тауық	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Бүтін тауық	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Үйрек еті	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Қаз еті	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Күркетауық еті	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Балық						
Бүтін балық	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Балық суфлесі	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

▷ Грильде пісіру

Инфрақызыл элементтің қарқынды жылу шығаруы тұмшашкафты және оның керек-жарақтарын қатты қыздырады.

Қолғапты және грильге арналға қолайлы керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

Ыстық маймен жанасуды және күйікті болдырмау үшін, грильде пісіру кезінде, ұзын гриль қысқышын пайдаланыңыз.

Жұмыс істеп тұрған грильді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

Артық қыздырған кезде, тамақ күйіп кетуі мүмкін, мұның өзі тұтану қаупін тудырады.

Балалардың жұмыс істеп тұрған грильдің жанында тұруына жол бермеңіз.

Гриль майсыз шұжықтарды, ет, балық сүбе еті мен стейктерді қуыруға, сондай-ақ әртүрлі тағамдарды қыздырып қуыруға немесе қытырлақ етіп жасауға өте ыңғайлы.

Гриль пісіру бойынша кеңестер

Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестеде көрсетілген грильде пісіру температурасы мен уақыты болжамды болып табылады және еттің түріне, мөлшеріне және сапасына байланысты.

Тұмшапештің есігі жабық болған кезде грильде пісіру керек.

Грильді алдын-ала 3 минут қыздыру керек.

Тағамдарды гриль торына салмас бұрын, тағамдар торға жабысып қалмас үшін оны маймен майлаңыз. Қаңылтыр табаның үстіне торды орнатыңыз, оған бөлінген май мен шырын ағады.

Пісірудің ортасында етті аударыңыз. Кішкентай ет бөліктерін тек бір рет айналдыру керек, ал үлкен ет кесектерін пісірген кезде оларды бірнеше рет айналдыру қажет болуы мүмкін. Етті аудару үшін тиісті қысқыштарды пайдаланыңыз

Құрылғының қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тұмша шкафты және керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін мұқият тазалаңыз.

ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

Грильде пісіру бойынша кесте

Ет түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшاپеш шкафтың деңгейі ("Тұмшاپеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C) 	Пісіру уақыты (минутпен)
Ет және сосискалар				
Әлсіз қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	14-16
Орташа қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	16-20
Қатты қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	20-23
Шошқа мойын етінен 2 сүбе ет	350	5	240	19-23
шошқа етінен 2 жанышталған кесек	400	5	240	20-23
бұзау етінен 2 стейк	700	5	240	19-22
қой етінен 4 котлета	700	5	240	15-18
грильде 4 сосиска	400	5	240	9-14
1 жарты тауық еті	1400	3	240-250	28-33 (бір жағынан) 23-28 (екінші жағынан)
Балық				
Албырт сүбесі	400	4	240	19-22
Фольгада пісірілген балық	500	4	230	10-13
Тосттар				
ақ нанның 4 тілімі	200	5	240	1,5-3
тұтас дәмді нанның 2 тілімі	200	5	240	2-3
Тостпен сэндвич	600	5	240	4-7
Ет/құс				
Тауық	1000	3	180-200	60-70
Шошқадан дайындалған қуырдақ	1500	3	160-180	90-120
Шошқа мойыны	1500	3	160-180	100-180
Шошқа сирағы	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Үлгісі	HOX-FP5RAGB HOX-FP5RABX HOX-FP5RAWB HOX-FP5RAGG HOX-FP5RACG
Кернеуі	220-240 В~ 50 Гц
Толық қуаты	3150 Вт
Жоғарғы қыздыру	850 Вт
Құрама гриль	1100 Вт
Төменгі қыздырғыш	1150 Вт
Жылу желдеткіші	1600 Вт
Желдеткіш	•

Таза салмағы: 36,5 кг

Брутто салмағы: 40,5 кг

Қаптамасыз өлшемі (БхЕхТ):
595х595х567 мм

Қаптамадағы өлшемі (БхЕхТ):
660х665х652 мм

Энергиялық тиімділік класы: А

Жиынтық:

- тор;

- телескопиялық бағыттағыштар
(1 жиынтық);

- қаңылтыр таба – 2 дана.

- нұсқама;

- энергетикалық тиімділік жапсырмасы.*

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

Біз «Хайер» компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ бірегей қосалқы бөлшектерді пайдалануды ұсынамыз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызбен қиындықтар туындаса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер сіз мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, хабарласыңыз:

– өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

– біздің колл-орталыққа:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (БР),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан)

– www.haier-europe.com сайтына, онда сіз қызмет көрсетуге өтініш қалдыра аласыз, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің қызмет көрсету орталығына жүгіне отырып, паспорт тақтасында және чекте таба алатын келесі ақпаратты дайындаңыз: Моделі, сатылған күні.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндіруші үшін аспапты сәйкестендіруді және соның салдарынан оған кепілдік қызметін көрсетуді мүмкін емес етеді.

Аспаптан зауыттық сәйкестендіру тақталарын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерін орындаудан бас тартуға әкелуі мүмкін. Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

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 сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі – бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер 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. Түсіністікке 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 сервистіксіне 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 түсіністікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану жөніндегі нұсқаулық, кепілдік талоны) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету – Өндірушінің кінісенен 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 сервистестерімен ғана көрсетіледі. ЕАЭО аумағындағы Авторландырылған сервистестердің толық тізбесін Сіз «Хайер» ақпараттық орталығынан мына телефондар бойынша біле аласыз:

8-800-250-43-05 – Ресей тұтынушыларына арналған (Ресей өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

8-10-800-2000-17-06 – Беларусь тұтынушыларына арналған (Беларусь өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

0-800-308-989 – Украина тұтынушыларына арналған (Украина өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

00-800-2000-17-06 – Өзбекстандағы тұтынушылар үшін (Өзбекстанның өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

немесе www.haier-europe.com сайтында немесе help@haieronline.ru электрондық поштасында.

Авторландырылған сервистестердің 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;
 - тоназыту 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;
 - сұқұыр желісіндегі артық 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: үйкіл етілген 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 берге заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
 - су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгің қосу салдарынан термोकорғаныстың іске қосылуы.
- Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:
- бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
 - тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқаулама 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 тәрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
 - сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоназытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
 - басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
 - бұйымға қоса берілетін құжаттама.
- Бұйымға мерзімді қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыру және т.б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша төлеу арқылы жүргізіледі.

Маңызды! Аспапта сериялық нөміріңіз 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 тоназытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге, ұялы телефондарға, гироскутерлерге таралмайды.

Ресми атауы	Қала	Клиентке арналған телефон	Мекенжайы
«Единая служба сервиса А-Айсберг» жабық акционерлік қоғамы	Мәскеу	8-800-250-43-05	127644, Мәскеу қ.,Вагоно-ремонтная көш., 10 үй, 1-құр.
«Авторизованный Центр «Пионер Сервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, Санкт-Петербург қ., Лиговский даңғ., 52 үй, А-лит.
«Архсервис-центр» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 Архангельск қ., Воскресенская көш., 85 үй
«Техинсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Сочи	8-800-250-43-05	354068, Сочи қ., Донская көш., 3
«ТехноВидеоСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Қазан	8-800-250-43-05	420100, Қазан, Проточная көш., 8 үй
ДОМСЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Владимир	8-800-250-43-05	600017, Владимир қ., Батурин көш., 39 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы - Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	50058, Краснодар қ., Кубанская көш., 47
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы - Т.Новгород	Төменгі Новгород	8-800-250-43-05	603098, Төменгі Новгород қ., Артельная көш., 31 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы - Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	Екатеринбург, ст. Шарташская, 10
«Циклон» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі	Омбы	8-800-250-43-05	644042, Омбы, К. Маркс даңғылы, 34а, кеңсе 410
«ГлавБытСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Томск	8-800-250-43-05	Томск, ст. Маяковская 25/7
«Сервисбыттехника» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Орынбор	8-800-250-43-05	460044, Орынбор қ., Конституция көш., 4 үй
«Сибсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, Новокузнецк қ., Грдина көш., 18 үй
АРГОН-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, Новороссийск қ., Серов көш., 14
АЛИКА-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, Иркутск қ.,Писарев көш., 18-а-үйі
Сервис орталығы	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
«CBTService» ОДО	г. Минск	375-17-262-95-50	Минск, ст. Мен Колас, 52
«RoyalTerm» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі	г. Минск	375-29-198-11-50	Минск, ст. Орловская 40А, 7 кеңсе
«Сервис Маг» ЖШС	Алматы қаласы	8 (727) 233 30 00	050002, Алматы қ. Қалдаяқова 17
«Ascon-7» ЖШС	Алматы қаласы	7 (727) 397 75 75	050010, Алматы қ. Сағадата Нұрмағамбетова 25

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Дякуємо за покупку. Наша продукція відрізняється винятковою зручністю використання та високою функціональністю. Ознайомтеся з посібником з експлуатації духової шафи перед її використанням.

Перед упаковкою та відправкою із заводу-виробника духови шафи пройшла ретельну перевірку на безпеку та справність.

Цей посібник призначений для допомоги користувачу в освоєнні пристрою. Тому уважно прочитайте його перед тим, як користуватися духовою шафою, щоб унеможливити травми або нещасні випадки.

Інструкцію з експлуатації слід зберігати в надійному місці, щоб звертатися до неї в разі необхідності.

Ретельно дотримуйтесь правил, наведених в інструкції, щоб запобігти нещасним випадкам.

Перевозити та зберігати пристрій необхідно у заводській упаковці, згідно з вказаними на ній маніпуляційними знаками.

При завантаженні, розвантаженні та транспортуванні будьте обережні.

Транспорт та місця зберігання повинні забезпечувати захист пристрою від атмосферних опадів та механічних пошкоджень.

Продукція відповідає вимогам технічних регламентів Євразійського економічного (Митного) союзу.

Сертифікат відповідності ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.13473/20 від 08.05.2020 діє до 07.05.2025.

Декларація про відповідність ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03493/20 від 19.08.2020 діє до 18.08.2025.

Вказівки з техніки безпеки	4
Рекомендації щодо економії електроенергії	5
Утилізація пристрою	5
Розпакування.....	5
Опис пристрою	6
Встановлення	7
Робота пристрою	9
Перед початком використання.....	9
Панель програмування функцій.....	9
Духова шафа.....	13
Очищення та техобслуговування.....	16
Діагностика несправностей.....	17
Приготування в духовій шафі.....	18
Технічні характеристики	24

ВКАЗІВКИ 3 ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- У процесі експлуатації пристрій сильно нагрівається. Намагайтеся не торкатися нагрівальних елементів усередині духової шафи.
- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Щоб уникнути опіків, не підпускайте до духової шафи маленьких дітей.
- Ніколи не ставте посуд на відкриті дверцята духової шафи.
- Заборонено чистити духову шафу за допомогою пароочисника, оскільки це може спричинити коротке замикання.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби чи гострі металеві скребки для очищення скла дверцят, оскільки вони можуть подрпати поверхню та спричинити руйнування скла.
- Строго дотримуйтесь правил і вимог, які містяться в цьому посібнику користувача. Не допускайте до експлуатації духової шафи осіб, які не ознайомилися зі змістом цього посібника.
- Під час використання пристрій нагрівається, тому будьте обережні і не торкайтеся нагрітих елементів всередині духової шафи.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або особою з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути аварійної ситуації.
- Слідкуйте, щоб діти не грали з пристроєм.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампи переконайтеся, що духову шафу вимкнено. Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом.
- Не допускайте до пристрою дітей віком до 8 років, без нагляду дорослих.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, розумовими здібностями або відсутністю достатнього досвіду та знань, за умови, що вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Дітям заборонено грати з цим пристроєм.
- Усі шнури живлення повинні розміщуватися на безпечній відстані від пристрою.
- У разі виникнення технічної несправності від'єднайте пристрій від електромережі та зверніться до сервісного центру.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час роботи. Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені неправильним використанням обладнання.
- Цю духову шафу слід використовувати при кімнатній температурі.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ



Відповідальне використання електроенергії не тільки допомагає економити гроші, а й сприяє збереженню довкілля.

Економимо електроенергію! Як це зробити:

- Використовуйте залишкове тепло. Якщо час приготування перевищує 40 хвилин, вимкніть духову шафу за 10 хвилин до завершення приготування. При використанні таймера встановлюйте більш короткий час приготування відповідно до страви, що готується.
- Переконайтеся, що дверцята духової шафи правильно закриті. Тепло може втрачатися через ущільнювачі дверцят. Будь-які витоки мають бути негайно усунені.
- Не встановлюйте духову шафу поблизу холодильників/морозильних камер. У цьому випадку споживання електроенергії невиправдано зростає.

РОЗПАКУВАННЯ



Для транспортування пристрою використовується спеціальна упаковка для захисту від пошкоджень.

Після розпакування утилізуйте всі елементи упаковки таким чином, щоб не завдавати шкоди навколишньому середовищу.

Всі матеріали, що використовуються для упаковки пристрою, є екологічно чистими; вони повністю придатні для вторинної переробки, що зазначено відповідним символом.

Обережно!

Під час розпакування пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, шматочки полістиролу тощо) мають зберігатися у недоступному для дітей місці.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



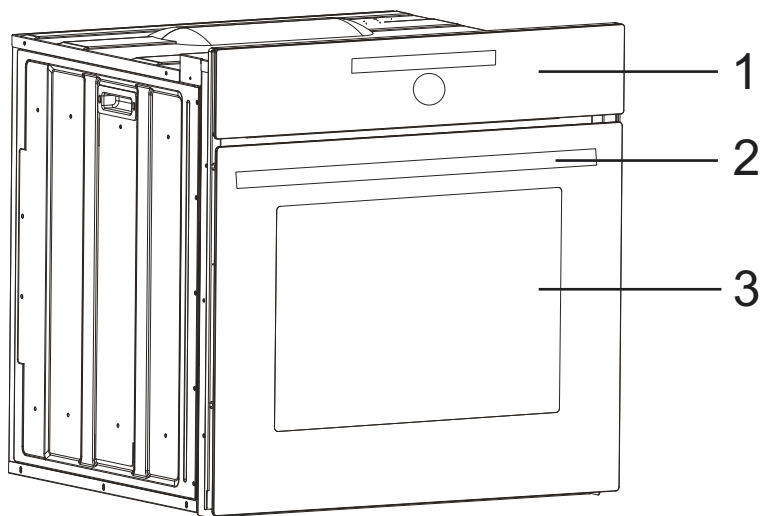
Не слід утилізувати стару побутову техніку разом із звичайними побутовими відходами. Здавайте її до центра збору та переробки електрообладнання.

Символ на пристрої, посібнику користувача або упаковці означає, що вони придатні для вторинної переробки.

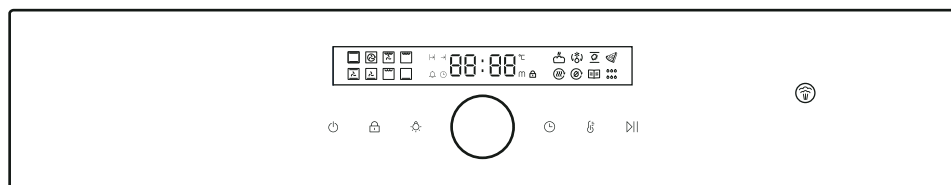
Матеріали, що використовуються всередині духової шафи, придатні для вторинної переробки та мають відповідне маркування. Передаючи матеріали або деталі від використаного обладнання для вторинної переробки, ви робите значний внесок у захист навколишнього середовища.

Інформацію про центри утилізації використаних електроприладів можна отримати у місцевих органах влади.

ОПИС ПРИСТРОЮ

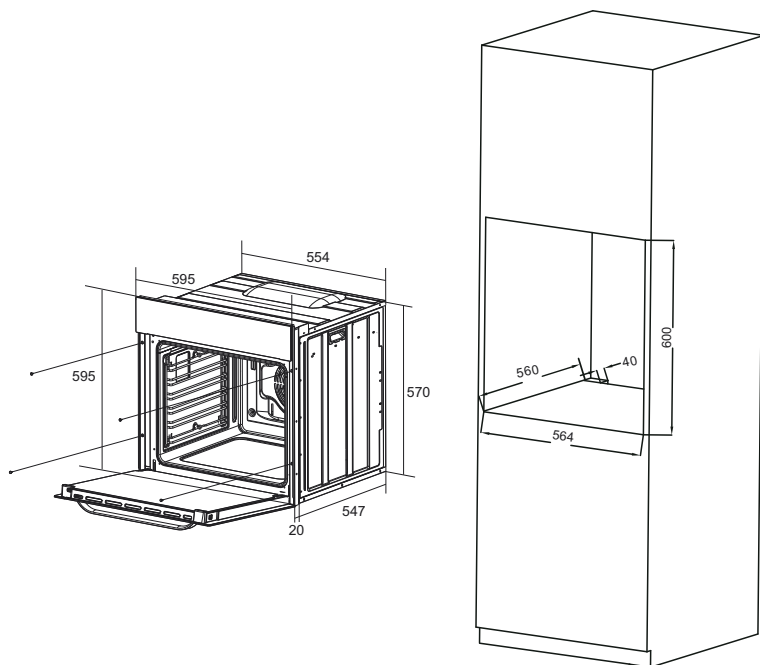


1. Панель управління
2. Ручка дверцят духової шафи
3. Дверцята духової шафи

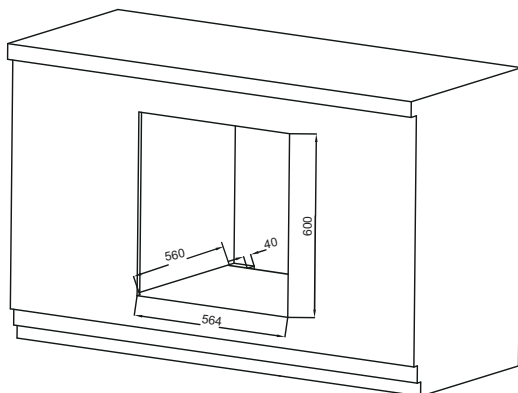
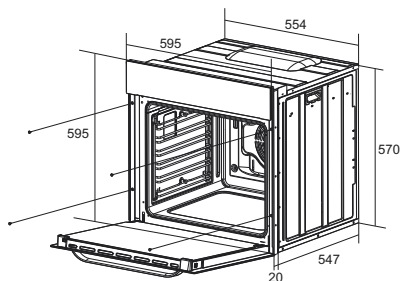


▷ Встановлення духової шафи

- Відповідно до існуючих технічних вимог для дотримання температурного режиму на кухні має бути сухе повітря та ефективна вентиляція.
- Основний провід за духовою шафою має розташовуватися таким чином, щоб не торкатися задньої панелі пристрою у зв'язку з виділенням великої кількості тепла при його роботі.
- Зберіть усі пакувальні матеріали (фольгу, штучну піну, цвяхи тощо) та сховайте у недоступне для дітей місце, оскільки вони становлять потенційну небезпеку. Діти можуть проковтнути дрібні деталі чи фольгу, що може призвести, зокрема, до удушення.
- Дана духова шафа є вбудованою, що означає, що її задню та бічні стінки можна розмішувати поряд з меблями або стіною приміщення. Покриття або облицювання, що використовуються на меблях, повинні витримувати температуру 100°C. Це запобігає деформації поверхні або відшаруванню покриття. Якщо ви не впевнені в термостійкості ваших меблів, необхідно передбачити близько 2 см вільного простору навколо духової шафи. Стіна за духовою шафою має бути стійкою до високих температур. Під час роботи задній бік духової шафи може нагріватися приблизно на 50°C вище температури навколишнього середовища.
- Для встановлення духової шафи потрібна ніша з розмірами, вказаними на схемі.
- Пристрій повинен бути заземлений.
- Повністю помістіть духову шафу в нішу і закріпіть чотирма гвинтами в місцях, показаних на схемі.



ВСТАНОВЛЕННЯ



► Електричне з'єднання Попередження!

Усі електромонтажні роботи повинні виконуватись кваліфікованим електриком. Не вносьте жодних змін до електроустаткування.

- Перед підключенням перевірте, чи відповідає напруга, вказана на заводській табличці, фактичній напрузі мережі.
- Провід заземлення має бути встановлений таким чином, щоб у разі виходу з ладу запобіжного пристрою він вилучався останнім.
- У зв'язку з виділенням великої кількості тепла під час роботи пристрою, основний провід за духовою шафою має розташовуватися таким чином, щоб не торкатися задньої панелі духової шафи.
- Відповідно до правил електромонтажу при перевищенні напруги стаціонарної проводки відбувається повне відключення від мережі електроживлення за допомогою розмикання контактів по всіх полюсах.

Підключення (виконується лише кваліфікованим електриком)

Колірний код

L = ФАЗА, колір – коричневий або чорний.

N = НЕЙТРАЛЬ, колір - синій чи білий.
Слідкуйте за коректністю підключення фази та нейтралі!

⊕ ЗЕМЛЯ= зелений чи жовто-зелений.

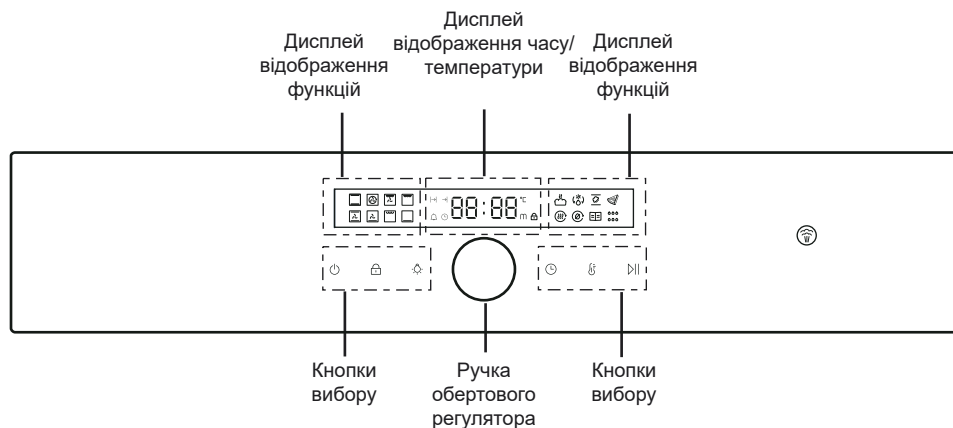
► Перед початком використання

- Зніміть упаковку, протріть камеру духової шафи.
- Вийміть та промийте деталі духової шафи водою з невеликою кількістю м'яючого засобу.
- Увімкніть вентиляцію у приміщенні або відкрийте вікно.
- Розігрійте духову шафу до температури 250°С протягом приблизно 30 хвилин, після чого видаліть всі забруднення й ретельно промийте поверхні.

Обережно!

При першому включенні духової шафи можливе виділення диму та поява специфічного запаху. Це нормальне явище, яке припиниться приблизно за 30 хвилин.

► Панель програмування функцій



- | | |
|--|--|
|  — Кнопка «УВІМК/ВИМК» |  — Час приготування |
|  — Блокування для захисту від дітей |  — Завершення часу приготування |
|  — Блокування для захисту від дітей |  — Кнопка Старт / Пауза |
|  — Налаштування годинника |  — Кнопка Пар |
|  — Налаштування температури | |

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Вказівки щодо використання духової шафи

1. При першому увімкненні духової шафи всі індикатори дисплея загоряються на 1 с, годинник за замовчуванням показує 12:00 і блимає. Після цього духову шафу переходить в режим очікування.
2. За допомогою обертового регулятора встановіть час доби і підтвердіть налаштування, натиснувши на регулятор, або через 5 сек час підтвердиться автоматично.
3. У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 3 секунд, щоб увімкнути пристрій. Після увімкнення за замовчуванням обирається перша функція з відображенням значень температури та часу, встановлених за замовчуванням.
4. Обравши необхідний режим роботи духової шафи та налаштувавши значення температури та часу, одноразово натисніть **▶**, і пристрій почне працювати.

Увага!

1. Налаштувати годинник можна лише в режимі очікування. Якщо необхідно знову налаштувати час після підтвердження налаштувань, натисніть кнопку налаштування часу, щоб встановити необхідне значення (так само, як при першому підключенні до мережі електроживлення);
2. Якщо духову шафу підключена до електромережі та увімкнена, але режим роботи не вибраний, через 10 хвилин вона повертається в режим очікування.

Режим програмування тривалості приготування

1. Після вибору режиму програмування тривалості приготування натисніть кнопку налаштування часу **⌚** або регулятор, щоб встановити час (тривалість) роботи духової шафи. При цьому світиться індикатор **⌚**, а інтерфейс годинника відображає встановлений час безперервної роботи. Повертайте регулятор, щоб обрати тривалість приготування. Після завершення налаштування натисніть регулятор, щоб ввести наступне налаштування та підтвердити попереднє, або натисніть кнопку увімкнення, щоб підтвердити відразу всі налаштування.
2. Коли духову шафу починає працювати, починається зворотний відлік часу роботи.
3. За одну хвилину до завершення роботи індикатор часу починає блимати, дисплей показує зворотний відлік і коли він досягає 0, область відображення часу і кнопка встановлення часу починають блимати, потім протягом 120 секунд лунає звуковий сигнал. Звуковий сигнал може бути вимкнений натисканням будь-якої кнопки або автоматично припиниться через 120 секунд.

Обережно!

1. Якщо необхідно скасувати встановлену тривалість приготування після її підтвердження, встановіть час на "0:00". (Після скасування пристрій перейде в режим роботи з максимально допустимим часом приготування).
2. При бездіяльності протягом 10 хвилин після приготування духову шафу перейде в режим очікування.

Режим програмування тривалості та часу закінчення приготування

Після завершення налаштування часу приготування натисніть регулятор для встановлення часу завершення процесу готування, символ $\rightarrow$ блиматиме. Після завершення налаштування натисніть регулятор, щоб увести наступне значення та підтвердити попередні налаштування, або натисніть $\gg$ для підтвердження всіх налаштувань.

Після завершення програмування тривалості та часу закінчення приготування, на дисплеї відобразиться час завершення роботи духової шафи. При досягненні заданого значення часу приготування духової шафи почне працювати так само, як у режимі програмування лише тривалості приготування.

Наприклад: годинник показує 12:00, тривалість приготування встановлена на 30 хвилин. Після встановлення часу приготування на 14:00 вмикається автоматичний режим, на таймері відображується час закінчення приготування 14:00 і горить кнопка встановлення часу. О 13:30 духовка почне працювати.

Обережно!

Діапазон часу закінчення кулінарної обробки: поточний час < час закінчення приготування < поточний час + 24 години.

Закінчення часу приготування = час + час приготування + час очікування.

У режимі очікування підсвічування духової шафи вимкнено. Після початку приготування підсвічування вмикається та вимикається через 1 хвилину.

налаштування температури та часу

Оберіть режим роботи духової шафи. Якщо ви хочете змінити температуру та час роботи в заданому режимі, натисніть кнопку $\odot$ та $\&$ (Натискайте регулятор для прокручування налаштувань) перед початком роботи.

1. Після вибору режиму приготування на дисплеї з'являється значення температури за замовчуванням. Натисніть кнопку температури, піктограма температури почне блимати. Встановіть бажану температуру, повертаючи регулятор. Після завершення налаштування натисніть регулятор або кнопку увімкнення, щоб підтвердити вибір.
2. Сенсорна кнопка таймера послідовно перемикає установку тривалості роботи та час її закінчення, дисплей показує час за замовчуванням та блимає. Встановіть бажаний час роботи за допомогою регулятора. Після завершення налаштування натисніть $\gg$ духової шафи перейде у вибраний режим приготування з новими установками.
3. Якщо потрібно змінити робочий час або температуру під час роботи, необхідно спочатку натиснути кнопку $\gg$, після чого встановити бажаний час і температуру, як зазначено вище. Завершіть налаштування, натиснувши кнопку Пуск-пауза. Духова шафа змінить режим роботи відповідно до нових параметрів налаштування.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Встановлення таймера

1. Щоб встановити таймер, натисніть . Повертайте регулятор, щоб задати потрібне значення часу. Для підтвердження вибраного значення зачекайте, коли індикатор  перестане блимати і загориться зі звичайною яскравістю, після чого таймер почне зворотний відлік.
2. Після закінчення часу роботи таймера пролунає звуковий сигнал тривалістю 90 секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал також вимикається автоматично через 90 секунд, а значок будильника гасне.
3. Якщо потрібно зупинити роботу таймера після його запуску, необхідно встановити значення часу «0:00».

Підсвітка духової шафи

1. Підсвітку духової шафи можна вмикати/вимикати за допомогою кнопки підсвітки духової шафи.
2. Під час увімкнення духової шафи підсвітка ввімкнеться на 1 хвилину після чого автоматично вимкнеться (для вимкнення енергозберігаючого режиму натисніть та утримуйте кнопку протягом 15 секунд).
3. У режимі паузи підсвітка також вимкнена (підсвітку можна ввімкнути натисканням кнопки підсвітки, після чого вона автоматично відключиться через 1 хвилину). Після виходу з режиму паузи підсвітка вмикається разом із нагрівальним елементом і відключається через 1 хвилину.

Безпека дітей

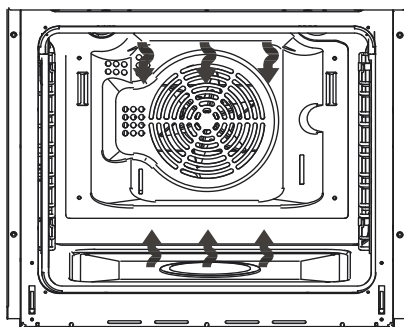
1. Щоб увімкнути функцію блокування від дітей у режимі приготування, натисніть і утримуйте кнопку  протягом 3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал; усі кнопки духової шафи, крім кнопки увімкнення та кнопки увімкнення підсвітки, не працюватимуть. Увімкнення/вимкнення блокування від дітей не впливає на роботу наявних налаштувань.
2. Натисніть і утримуйте кнопку  впротягом 3 секунд, щоб вимкнути блокування від дітей та повернутися до вибраного режиму. При включенні режиму блокування від дітей натискання кнопок панелі управління буде супроводжуватися звуковим сигналом, і значок ключа  блиматиме 3 рази. Функція блокування від дітей не вимикається під час увімкнення та вимкнення духової шафи. Якщо функцію блокування від дітей було увімкнено, блокуючий пристрій залишатиметься увімкненим після вимкнення та ввімкнення духової шафи. У режимі очікування блокування від дітей можна лише вимкнути, але не ввімкнути.

Подання пари

1. Вісім режимів у лівій частині екрана передбачають можливість використання парогенератора. При використанні будь-якого з них, коли температура в духовій шафі досягне значення 150°C або вище, натисніть  для подачі пари протягом 50 секунд і натисніть ще раз, щоб скасувати подачу пари протягом цього часу. Щоб запустити подачу пари протягом 50 секунд ще раз, знову натисніть кнопку .
2. Після досягнення заданої температури в режимі  функція подачі пари автоматично вмикається на 7 хвилин.

Примітка:

- Перед використанням будь-якого режиму з використанням пари слід додати до парогенератора не менше 200 мл води.
- Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути ризику опіків.
- Пам'ятайте про гарячу пару, відкриваючи дверцята духовки під час запікання на пару.
- Завжди використовуйте чисту питну воду для заповнення парогенератора. Не використовуйте для заповнення парогенератора інші рідини. Якщо у парогенераторі немає води, ніколи не запускайте функцію подачі пари.
- Після завершення роботи видаліть воду, що залишилася в камері, щоб уникнути ризику розмноження мікробів



Функція автоматичного відключення

Кожен режим має максимальну тривалість роботи. Функція автоматичного вимкнення має такі параметри:

Температура	Тривалість роботи
35-120°C	24 години
121-200°C	6 годин
201-250°C	4 години

Встановлений користувачем час приготування в духовій шафі є пріоритетним по відношенню до функції автоматичного вимкнення (наприклад, при температурі 201°C–250°C попередньо встановлене автоматичне вимкнення відбудеться через 4 години, але тривалість часу приготування встановлено на 5 годин, тому духовка шафа не вимкнеться автоматично через 4 години, а продовжить роботу до закінчення 5 годин).

РОБОТА ПРИСТРОЮ

▷ Духова шафа

Режими роботи духової шафи вибираються за допомогою обертового регулятора



Випікання

У цьому режимі використовуються верхній та нижній нагрівальні елементи, створюючи природну конвекцію в духовій шафі.



Підігрів

Режим підігріву духовки, при якому використовується тепло тільки від нижнього елемента.



Великий гриль

При цьому режимі тепло надходить від нагрівального елемента гриля та нижнього нагрівального елемента. “Великий гриль” забезпечує вищу температуру у верхній частині зони приготування, що ідеально підходить для приготування на грилі великих порцій.

Примітка: Для цього режиму неможливо встановити час приготування.



Примусова конвекція

Ця функція включає нагрівальний елемент та вентилятор, що знаходяться за задньою стінкою духової шафи. Нагрівання камери духової шафи здійснюється за допомогою примусової конвекції. Таке нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря навколо страви, що знаходиться в духовій шафі. Переваги примусової конвекції:

- Скорочення часу нагрівання духової шафи та попереднього нагрівання.
- Можливість запікання на двох рівнях (положеннях деко) одночасно.

- Поліпшення смаку страв за рахунок збереження соковитості м'яса.



Випікання з конвекцією

Режим одночасного використання верхнього та нижнього нагрівальних елементів та вентилятора дозволяє розподіляти гаряче повітря у камері духової шафи, забезпечуючи рівномірну температуру приготування.



Класичне випікання з конвекцією

У цьому режимі використовуються нижній нагрівальний елемент та вентилятор. Ідеально підходить для деяких видів випічки та страв, що запікаються у спеціальному посуді.



Економічний гриль

Цей режим можна використовувати для приготування на грилі невеликої кількості продуктів.

Примітка: час завершення роботи цього режиму встановити неможливо.



Гриль із конвекцією

У цьому режимі використовується вентилятор, що забезпечує обдування продуктів гарячим повітрям, що надходить від нагрівального елемента гриля.

Рекомендації щодо використання режимів приготування на грилі:

- Розміщуйте ґрати для гриля на рівні 4 або 5.
- Увімкніть гриль на 5 хвилин перед використанням для попереднього прогрівання камери духової шафи.
- При приготуванні на грилі дверцята духовки повинні бути закриті.

**Вистоювання тіста**

У цьому режимі працюють вентилятор та задній нагрівальний елемент.

Примітка: якщо температура камери перевищує граничне значення для цього режиму, увімкнути його неможливо.

**Розморожування**

У цьому режимі використовуються вентилятор та задній нагрівальний елемент. Це забезпечує циркуляцію повітря всередині камери духової шафи та прискорює процес природного розморожування.

**Піца**

Ця функція вмикає ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ духової шафи до 250°C.

- Вентилятор забезпечує циркуляцію тепла від нижнього нагрівального елемента по всій камері духової шафи.
- Ідеально підходить для приготування піци, тому що дозволяє пропекти тісто, не пересмажуючи начинку.
- Для досягнення найкращих результатів розігрівайте камінь для випікання піци щонайменше 1 годину. Готуйте піцу лише на рівні 1 або 2.

Піца	Тип	Акcesуари/ кухонний посуд	Рівень	Температура в °C	Час приготування у хвилинах
Заморожена	Тонке тісто	Дротяні ґрати	2	200	15-20
	Товсте тісто	Дротяні ґрати	2	200	20-25
Домашня	Тонке тісто	Деко для випічки	2	200	10-15
	Тонке тісто	Деко для піци	2	250	8-12
	Товсте тісто	Деко для випічки	2	200	15-20
	Товсте тісто	Деко для піци	2	200	15-20

ВАЖЛИВО!

За винятком режиму «310°C», якщо не встановити тривалість приготування для режиму «Піца», духовка буде працювати, поки ви не відключите її вручну. Контролюйте рівень готовності продуктів, щоб уникнути їх підгоряння.

Температура 310°C підходить для приготування піци на тонкому тісті. Поставте деко для піци або інші ємності в духовку для розігріву. Коли температура досягне потрібного значення, викладіть піцу в попередньо нагрітий контейнер. Завдяки високій температурі всередині духової шафи та контейнера піца буде готова приблизно через 5 хвилин. Максимальний час роботи духовки у режимі «Піца 310C» – 30 хвилин. Його не можна змінити

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Запікання на пару



Після вибору  натисніть  та  почнуть блимати, нагадуючи про необхідність додати води. Після підтвердження наявності води в парогенераторі натисніть  ще раз, програма запуститься, а  згасне. Пара, що утворюється на початку процесу приготування, допоможе зберегти ваші страви соковитими та ароматними.

Функція «Запікання на пару» замінює водяну баню для страв, які потребують її використання.

Сушіння



У цьому режимі включено як задній нагрівальний елемент, так і вентилятор. Після запуску функції ця температура відображається безпосередньо на дисплеї.

Рекомендована температура повітря сушіння 60-100°C.

Примітка: використання температури вище 100°C може призвести до пересушування продуктів.

Меню	Підготовка	Температура	Час	Рівень
Капустяний лист	Відварити	70°C	1 год 30 хв	3
Квасоля	Відварити	55°C	3 год	3
Частки солодкої картоплі	Пропарити	55°C	13 год, перевернути через 2 години	3
Скибочки манго	/	70°C	8 год, перевернути через 4 години	3
Скибочки банана	Замочити у підсоленій воді	55°C	7 год, перевернути через 2 години	3
Частки лимона	/	55°C	15 год, перевернути через 2 години	3
Частки яблука	Замочити у підсоленій воді	55°C	8 год, перевернути через 2 години	3
Сира нежирна свинина	/	55°C	7 год, перевернути через 2 години	3
Сира куряча грудка	/	70°C	5 год, перевернути через 1 годину	3

Креветки в панцирі	Відварити	70°C	6 год, перевернути через 2 години	3
В'ялена яловичина	Відварити та замаринувати	90°C	2 год	3

Наведені рекомендації щодо приготування є приблизними і можуть бути скориговані відповідно до вашого досвіду та уподобань у приготуванні їжі..

Акваочищення

Видаліть якомога більше бруду вручну. Для очищення бічних стінок зніміть приладдя та опори полиць. Режим Акваочищення забезпечує очищення камери духової шафи паром. Для більш ефективного очищення вмикайте цей режим лише після остигання духової шафи. Вказане значення часу стосується лише режиму акваочищення і не включає час, необхідний для очищення камери духової шафи користувачем.

Під час роботи Акваочищення налаштування температури та часу неможливе.

1. Налийте 200 мл води у парогенератор на дні духовки..
2. Виберіть режим акваочищення .
3. Щоб запустити режим, натисніть .
4. По завершенні програми пролунає звуковий сигнал
5. Після вибору функції протріть внутрішню поверхню камери неабразивною губкою, призначеною для догляду за поверхнями.

Для очистки камеры можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

Для очищення камери можна використовувати теплу воду або спеціальні миючі засоби для духових шаф.

Після завершення очищення залиште дверцята духової шафи відкритими приблизно на 1 годину. Дочекайтеся повного висихання. Для прискорення висихання можна увімкнути прогрівання гарячим повітрям за температури 150°C протягом приблизно 15 хвилин. Максимальний ефект очищення дає очищення духової шафи вручну відразу після завершення роботи режиму.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Щоб уникнути опіків, не відкривайте дверцята духової шафи, коли у камері утворюється пара.
- Також не забувайте про гарячу пару, відкриваючи дверцята духовки після завершення програми.
- Завжди використовуйте чисту питну воду для заповнення парогенератора. Не

РОБОТА ПРИСТРОЮ

використовуйте інші рідини для заповнення парогенератора.

- Ніколи не запускайте функцію подачі пари, якщо у парогенераторі немає води.
- При очищенні поверхні камери за допомогою губки надягайте термоізолюючі рукавички для захисту рук.
- Після завершення роботи видаліть воду, що залишилася в камері, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.



Аерогриль

Швидке приготування за допомогою нагрівального елемента гриля, нижнього нагрівального елемента, заднього нагрівального елемента та заднього вентилятора. Рекомендується використовувати замість традиційного смаження.

Продукти	Температура	Час приготування	Рівень
Нагетси курячі	200□	20-25хв	3
Курячі крильця	200□	18-23хв	3
Рибне філе	180□	23-27хв	3
Картопля фрі	200□	17-20хв	4
Цибулеві кільця	200□	15-18хв	4

Наведені рекомендації щодо приготування є приблизними і можуть бути скориговані відповідно до вашого досвіду та уподобань у приготуванні їжі.



Авто-меню

Для спрощення процесу приготування передбачено кілька програм для приготування страв з м'яса.

1. Використовуйте регулятор  для вибору . На дисплеї з'явиться P1, натисніть  P1 заблимає. Поверніть регулятор для перемикання меню.
2. Доступно сім попередньо встановлених програм P1 ~ P7, які можна вибирати обертаючи регулятор .
3. Зверніться до наведеної нижче таблиці, використовуйте  для вибору потрібного вам рецепту.
4. Натисніть  або  щоб переглянути рекомендовану температуру приготування та її налаштування. Натисніть  або  щоб переглянути рекомендований час приготування та його налаштування.
5. Натисніть , щоб запустити попереднє нагрівання.
6. При досягненні заданої температури тричі пролунає звуковий сигнал. Духова шафа готова до використання.
7. Натисніть , щоб розпочати приготування вибраної страви.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Значення	Програма	Температура	Час	Кількість продуктів
P1	Бісквіт	160°C	35хв	500 г
P2	Невеликі булочки / тістечка	160°C	18хв	20
P3	Яєчний тарт (тарталетки з начинкою)	190°C	21 хв	12
P4	Печиво	190°C	9 хв	20
P5	Нагетси курячі	200°C	17 хв	20
P6	Курячі крильця	200°C	18 хв переверніть через 6 хвилин	1200 г
P7	Реберця	220°C	19 хв	670 г

Час у таблиці вказано лише як приклад.

Рівні розміщення деко духової шафи

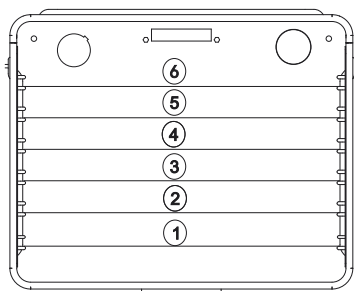
У духовій шафі передбачено 6 рівнів, на яких можна встановлювати листи і форми для

РОБОТА ПРИСТРОЮ

Випічки (див. ілюстрацію).

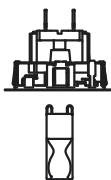
Рекомендовані рівні вказані у таблицях рецептів у цьому посібнику.

Рівні завжди нумеруються у напрямку знизу догори.



Перед тим ви користувалися духовою шафою, дайте камері духової шафи і нагрівальним елементам повністю охолонути, перш ніж приступати до обслуговування.

- Вкрутіть захисну скляну кришку. Після зняття кришки рекомендується вимити та висушити захисний ковпак перед його встановленням на місце.
- Обережно вийміть стару лампочку та вставте нову, придатну для високих температур (300°C) з такими характеристиками: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Встановіть захисний ковпак



ВАЖЛИВО!

Щоб уникнути пошкодження емалі духової шафи або нагрівання лампи, забороняється використовувати викрутки або інші інструменти для зняття захисної кришки лампи. Знімати кришку можна лише руками.

ВАЖЛИВО!

Не замінюйте лампу голими руками, оскільки сліди від пальців можуть призвести до передчасного виходу лампи з ладу. Завжди використовуйте чисту тканину або рукавички.

Важливо пам'ятати:

На заміну лампи гарантія не поширюється.

Заміна лампи в духовій шафі

ВАЖЛИВО! Перед будь-яким техобслуговуванням пристрій має бути відключений від електромережі. Якщо

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

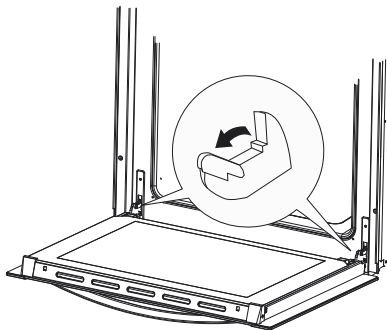
Зняття дверцят

Дверцята можна зняти для полегшення доступу до камери духової шафи для очищення та технічного обслуговування.

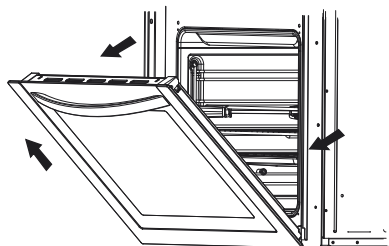
Щоб зняти дверцята, спочатку відкиньте запобіжну клямку петлі вгору. Акуратно прикрийте дверцята приблизно наполовину, потім підніміть дверцята та потягніть їх на себе.

Для встановлення дверцят на місце виконайте ці дії у зворотньому порядку.

При встановленні дверцят переконайтеся, що виступаюча частина петлі (див. малюнок) входить у паз петлі на рамі корпусу. Після встановлення дверцят не забудьте опустити запобіжну клямку. Невиконання цієї вимоги може призвести до пошкодження петлі під час закриття дверцят.



Переміщення запобіжних клямок петлі

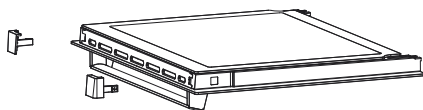


Зняття дверцят

Зняття внутрішньої скляної панелі

Зніміть верхні кутові елементи дверцят (2 шт.). Це можна зробити, натиснувши на виступи, відмічені стрілками, по обидва боки дверцят, при цьому кутові елементи висунуться.

Злегка підніміть край внутрішньої скляної панелі, а потім витягніть її з нижніх фіксаторів. Так само можна зняти середню скляну панель. Виконайте ці кроки у зворотньому порядку, щоб встановити скляну панель на місце.



Зняття внутрішньої скляної панелі

ДІАГНОСТИКА НЕСПРАВНОСТЕЙ

При збоях, несправності або інших неполадках на індикаторі часу відобразатимуться коди помилок. Їхні значення описані нижче:

ПОЗНАЧЕННЯ	ПОМИЛКА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ
E01	Не працює температурний датчик/електричний ланцюг розімкнений/електричний ланцюг несправний	Система керування не виявляє датчик температури, духова шафа перестане нагріватися. Температура у приміщенні нижче -10°C.
E02	Дисплей неправильно під'єднаний до панелі живлення.	Проблеми з підключенням або поганий контакт.
E04	Коротке замикання в датчику температури	Виявлено коротке замикання в датчику, духова шафа перестане нагріватися.
E06	Помилка при довгому натисканні кнопки	Після утримування кнопки натиснутої більше 15 секунд пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться код помилки.

Важливо: Усі ремонтні роботи повинні виконуватись кваліфікованим персоналом.

ПРИГОТУВАННЯ В ДУХОВІЙ ШАФІ

▷ Випікання кондитерських виробів

Для досягнення найкращих результатів використовуйте режим класичного випікання або режими з вентилятором.

Важливо пам'ятати:

Рекомендації щодо приготування в наступних таблицях наведені для прикладу і можуть бути скориговані в залежності від вашого досвіду та кулінарних уподобань. Якщо потрібна страва відсутня у списку, використовуйте найбільш схожий за складом рецепт.

Класичний режим випікання

- Природна конвекція створює ідеальні умови для випікання у центральній частині духової шафи. Цей режим ідеально підходить для сухої випічки, хлібобулочних виробів та кексів.
- Рекомендуємо використовувати темні форми для випічки, тому що світлі відбивають тепло, і випічка може не підрум'янитися належним чином.
- Завжди ставте форми для випікання/запікання на ґрати. Виймайте ґрати тільки в тому випадку, якщо ви використовуєте деко для випічки, що входить до комплекту духової шафи.
- Не ставте випіканий виріб у духову шафу, поки вона не нагріється до необхідної температури.

Поради щодо випікання

Як дізнатися, чи пропікся пиріг до кінця?

Проткніть пиріг дерев'яною шпажкою/зубочисткою у місці найбільшої товщини. Якщо тісто не прилипає до шпажки, то пиріг пропікся до кінця.

Пиріг опав

Перевірте, чи точно ви слідували рецепту. Наступного разу спробуйте зменшити кількість рідких компонентів. Дотримуйтесь часу перемішування або збивання, особливо при використанні електричного міксера, щоб забезпечити правильну консистенцію.

Пиріг не підрум'янився знизу

Для найкращого результату рекомендуємо використовувати більш темну форму для випікання. Наступного разу для завершення випікання можна спробувати переставити форму на один рівень нижче або увімкнути нижній підігрів.

Чізкейк не пропікся до потрібного ступеню

Наступного разу зменшіть температуру та збільшіть час випікання.

Важливо пам'ятати:

Діапазони температур та час запікання/випікання, зазначені в таблицях, є орієнтовними. Ми рекомендуємо вибирати нижчу температуру для початку та підвищувати її на пізніших стадіях випікання, якщо це необхідно.

ЗАПІКАННЯ У ДУХОВІЙ ШАФІ

Таблиця – Запікання випічки

Вид кондитерської випічки	Рівень духової шафи (див. розділ «Рівні напрямних для деко духової шафи»)	Температура (°C) 	Рівень духової шафи (див. розділ «Рівні напрямних для деко духової шафи»)	Температура (°C) 	Час випікання (у хвиликах)
Солодка випічка					
Пиріг з родзинками	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржовий торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Новорічний торт (у формі для пирога)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чізкейк (у формі для пирога)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовий пиріг	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовий пиріг з глазур'ю	2	180-190	3	160-170	60-70
Бісквіт	2	180-190	2	160-170	30-40
Листковий пиріг	3	190-200	3	170-180	25-35
Тісто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневий пиріг	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-рол	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктове віяло	3	160-170	3	150-160	25-35
Здобні булочки	2	190-210	3	180-210	35-50
Різдвяний пиріг	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблучний пиріг	2	190-210	3	170-200	40-60
Випічка з листового тіста	2	180-190	3	160-170	40-60
Пікантна випічка					
Рулет з беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Піца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлібобулочні вироби	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулети	2	210-230	3	200-220	30-40
Кондитерські вироби					
Рулет із кмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Печиво	3	180-190	3	160-170	20-30
Датська випічка	3	190-210	3	170-200	20-35
Листкові тістечка	3	200-210	3	180-200	20-30
Профітролі	3	190-210	3	170-200	25-45
Заморожена випічка					
Яблучний пиріг	2	190-210	3	170-200	50-70
Чізкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Піца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картопля часточками	2	210-230	3	200-220	20-35
Картопля фри	2	210-230	3	200-220	20-35

▷ Запікання м'яса та риби

Для досягнення найкращих результатів використовуйте режим класичного випікання або режими з вентилятором.

Поради щодо запікання

Для найкращого результату використовуйте деко зі світлою емаллю, жаростійкий скляний посуд, глиняний або чавунний посуд.

Накриваючи печеню або загортаючи її у фольгу, ви збережете її соковитість, а також захистите духову шафу від забруднення.

Якщо не накривати печеню, час приготування скоротиться. Великі шматки м'яса можна класти прямо на ґрати гриля над деко

Важливо пам'ятати:

Температурний діапазон та час запікання, зазначені в таблицях, є орієнтовними і можуть змінюватись в залежності від типу, розміру та якості м'яса.

- При запіканні великих шматків м'яса в духовці може утворюватися надмірна кількість пари, що призводить до конденсації вологи на дверцятах. Це нормально і не впливає на роботу духової шафи. Після закінчення запікання ретельно протріть дверцята та скло духової шафи.
- Печеню слід регулярно перевіряти та перевертати в середині приготування.
- При обсмажуванні на ґратах гриля переконайтеся, що ґрати правильно розташовані по відношенню до дека, куди збиратиметься сік та жир.
- Ніколи не залишайте печеню остигати в духовці, оскільки це може призвести до утворення конденсату, який, у свою чергу, може викликати корозію елементів духової шафи.

ПРИГОТУВАННЯ В ДУХОВІЙ ШАФІ

Таблиця - Запікання м'яса та риби

Вид м'яса	Вага (у грамах)	Рівень духової шафи (див. розділ «Рівні напрямних для деко духової шафи»)	Температура (°C) 	Рівень духової шафи (див. розділ «Рівні напрямних для деко духової шафи»)	Температура (°C) 	Час запікання (у хвиликах)
Яловичина						
Яловича корейка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Яловича корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбіф слабкої прожарки	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Яловичий стейк (сильного прожарювання)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
Свинина						
Запечена свинина зі шкірою	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Пашина (бік)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Пашина (бік)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиняча корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
М'ясний рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиняча відбивна на кістці	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Рублені котлети	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Телятина						
Рулет із телятини	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Теляча рулька	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Баранина						
Баранячі реберця	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Бараняча лопатка	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Дичина						
Заячі реберця	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заяча лопатка на кістці	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Шинка з кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Птиця						
Курка цілком	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курка цілком	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Качка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусак	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Риба						
Риба цілком	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рибне суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

ПРИГОТУВАННЯ В ДУХОВІЙ ШАФІ

▷ Приготування на грилі

Інтенсивне виділення тепла інфрачервоним елементом сильно нагріває духову шафу та її приладдя. Використовуйте рукавички та відповідне приладдя для гриля.

Щоб уникнути контакту з гарячим жиром та опіку, під час приготування страв на грилі використовуйте довгі щипці для гриля.

Не залишайте працюючий гриль без нагляду.

При надмірному нагріванні продукти в духовій шафі можуть підгоріти, що створює ризик займання.

Не дозволяйте дітям перебувати поруч із працюючим грилем.

Гриль ідеально підходить для підсмажування нежирних ковбасок, м'яса, рибного філе та стейків, а також для підрум'янювання різних страв або утворення скоринки.

Поради щодо приготування на грилі

Важливо пам'ятати:

Температура та час приготування на грилі, зазначені в таблицях, є орієнтовними та залежать від типу, розміру та якості м'яса.

Готувати на грилі необхідно при закритих дверцятах духовки.

Гриль слід попередньо розігріти протягом 3 хвилин.

Перед тим, як розміщувати продукти на ґратах гриля, змастіть їх олією, щоб продукти не прилипали до ґрат. Встановіть ґрати над деком, куди стікатиме жир та сік.

У середині приготування переверніть м'ясо. У разі невеликих шматків м'яса потрібно перевернути їх лише один раз, тоді як при приготуванні великих шматків м'яса може знадобитися перевернути їх кілька разів. Для перевертання м'яса використовуйте щипці.

Ретельно очищуйте духову шафу та її приладдя після кожного використання - це допоможе подовжити термін служби пристрою.

ПРИГОТУВАННЯ В ДУХОВІЙ ШАФІ

Таблиця - запікання на грилі

Вид м'яса	Вага (у грамах)	Рівень духової шафи (див. розділ «Рівні напрямних для деко духової шафи»)	Температура (°C) 	Час запікання (у хвилинали)
М'ясо та сосиски				
2 стейки з яловичини слабкої прожарки	400	5	240	14-16
2 стейки з яловичини середньої прожарки	400	5	240	16-20
2 стейки з яловичини сильної прожарки	400	5	240	20-23
2 філе зі свинячої шийки	350	5	240	19-23
2 свинячі відбивні	400	5	240	20-23
2 стейки з телятини	700	5	240	19-22
4 котлети з баранини	700	5	240	15-18
4 сосиски на грилі	400	5	240	9-14
1 половина курки	1400	3	240-250	28-33 (з одного боку) 23-28 (з іншого боку)
Риба				
Філе лосося	400	4	240	19-22
Риба, запечена у фользі	500	4	230	10-13
Тости				
4 скибочки білого хліба	200	5	240	1,5-3
2 скибочки цільнозернового хліба	200	5	240	2-3
Сендвіч з тостом	600	5	240	4-7
М'ясо/птиця				
Курка	1000	3	180-200	60-70
Печена зі свинини	1500	3	160-180	90-120
Шия свиняча	1500	3	160-180	100-180
Свиняча рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбіф	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HOX-FP5RAGB HOX-FP5RABX HOX-FP5RAWB HOX-FP5RAGG HOX-FP5RACG
Напруга	220-240 В~ 50 Гц
Повна потужність	3150 Вт
Верхній нагрівальний елемент	850 Вт
Комбінований гриль	1100 Вт
Нижній нагреватель	1150 Вт
Тепловентилятор	1600 Вт
Вентилятор	●

Вага нетто: **36,5** кг

Вес брутто: **40,5** кг

Розмір без упаковки (ВхШхГ):

595х595х567 мм

Розмір в упаковці (ВхШ хГ):

660х665х652 мм

Клас енергоефективності: А.

Комплектація:

- ґрати;
- телескопічні напрямні (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

Рекомендуємо звертатися в службу підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з вашої побутовою технікою, будь ласка, спочатку вивчіть розділ «Усунення неполадок».

Якщо ви не знайшли вирішення проблеми, звертайтеся:

- До вашого офіційного дилера або

- В наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

на сайт www.haier-europe.com, де ви можете залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на актуальні питання.

Звертаючись до нашого сервісного центру, будь ласка, підготуйте наступну інформацію, яку ви можете знайти на табличці та в чеку: Модель, дата продажу.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера 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. В цей документ можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Шановний покупце!

Корпорація «Хайер», що знаходиться за адресою: Офіс S401, Хайер бренд білдинг, Хайер Індустрі парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації. Офіційний термін служби виробів побутової техніки, призначених для використання у побуті: телевізори - 5 років, планшетні комп'ютери, ноутбуків та приставки телебачення - 3 роки, роботи-пилососи - 4 роки, мобільні телефони та проскуртери - 2 роки, інші товари - 7 років з дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний строк експлуатації може істотно перевищувати офіційний. Рекомендуємо після закінчення терміну служби звернутися до Авторизованого сервісного центру для проведення профілактичних робіт та отримання рекомендацій. Вся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і пройшла відповідну сертифікацію на відповідність технічним вимогам. Щоб уникнути непорозуміння, переконливо просимо Вас при покупці уважно вивчити інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, та перевірити правильність заповнення гарантійного талона. У випадку невріно або неповноті заповнення гарантійного талону звертайтеся до торгової організації. Цей виріб являє собою технічно складний товар побутового призначення. Якщо виріб, що Ви придбали, вимагає спеціального налаштування, настійно рекомендуємо зв'язатися з авторизованим партнером «Хайер». Цим гарантійним талоном Корпорація «Хайер» підтверджує свої зобов'язання щодо задоволення вимог споживачів, встановлених чинним законодавством щодо захисту прав споживачів та іншими нормативними документами, у разі виявлення дефектів виробу. Проте Корпорація «Хайер» залишає за собою право відмовити як у гарантійному, так і у додатковому сервісному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Умови гарантійного та додаткового сервісного обслуговування

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

8-800-250-43-05 для Споживачів з Росії (безкоштовний дзвінок з регіонів Росії)

8-10-800-2000-17-06 - для Споживачів з Білорусі (безкоштовний дзвінок із регіонів Білорусі)

8-800-308-989 - для Споживачів з України (безкоштовний дзвінок із регіонів України)

00-800-2000-17-06 - для Споживачів з Узбекистану (безкоштовний дзвінок з регіонів Узбекистану)

або на сайті: www.haier-europe.com або зробивши запит електронною поштою: help@haieronline.ru.

Дані авторизованих партнерів можуть бути змінні, за довідками звертайтеся до Інформаційного центру «Хайер».

Гарантійне та додаткове сервісне обслуговування не поширюється на вироби, недовільні яких виникли внаслідок: порушення споживачем умов та правил експлуатації, зберігання та/або транспортування товару;

— невірної установки та/або підключення виробу;

— порушення технології робіт з холодильними контурами та електричними підключеннями, а також залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтвердженої документально;

— відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу, якщо цього вимагає інструкція з експлуатації.

— надлишкового чи недостатнього тиску у водопровідній мережі;

— застосування миючих засобів, що не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованого дозування миючих засобів; - використання виробу з метою, для яких воно не призначене;

— дії третіх осіб: ремонт чи внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схематичних змін

неуповноваженими особами;

— відхиленя від Державних Технічних Стандартів (ГОСТів) та норм мереж живлення;

— дії непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка тощо);

— нещасних випадків, умисних чи необережних дій споживача чи третіх осіб;

— якщо виявлено пошкодження, спричинені потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах,

продуктів життєдіяльності комах;

— спрацювання термозахисту через включення не заповненого/не повністю заповненого водою бака водонагрівача

Гарантійне та додаткове сервісне обслуговування не поширюється на такі види робіт:

— встановлення та підключення виробу на місці експлуатації;

— інструктаж та консультування споживача щодо використання виробу;

— Очищення виробу зовні або зсередини.

Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають нижче наведені витратні матеріали та аксесуари:—

Фільтри для кондиціонерів;

— фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних та посудомийних машин;

— шланги, трубки, щітки, насадки, пилососні насадки, фільтри для пилососів;

— тарілки, рожки, грати, блюдця та підставки для мікрохвильових печей;

— фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів у холодильниках;

— пульты управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;

— Документація, що додається до виробу.

Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів тощо) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату.

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

*додаткове сервісне обслуговування не поширюється на електричні водонагрівачі, мікрохвильові печі, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газові плити, пилососи, пилососи-роботи, телевізори, телебачення приставки, планшетні комп'ютери, ноутбуків, мобільні телефони, проскуртери.

Офіційне найменування	Місто	Телефон для клієнта	Адреса
Закрите акціонерне товариство «Єдина служба сервісу А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644 м. Москва, вул. Вагоноремонтна 10, буд. 1
Товариство з обмеженою відповідальністю «Авторизований Центр «Піонер Сервіс»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040 м. Санкт-Петербург, Ліговський пр-кт, б. 52 літ. А
Товариство з обмеженою відповідальністю «Архсервіс-центр»	Архангельськ	8-800-250-43-05	163000 м. Архангельськ, вул. Воскресенська, д. 85
Товариство з обмеженою відповідальністю «Техінсервіс»	Сочі	8-800-250-43-05	354068 м. Сочі, вул. Донська, 3
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТехноВідеоСервіс»	Казань	8-800-250-43-05	420100 м. Казань, вул. Проточна д. 8
Товариство з обмеженою відповідальністю ДОМСЕРВІС	Володимир	8-800-250-43-05	600017 м. Володимир, вул. Батуріна, б. 39
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГРАНСЕРВІС – Краснодар»	Краснодар	8-800-250-43-05	350058 м. Краснодар, вул. Кубанська, 47
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГРАНСЕРВІС-Н. Новгород»	Нижній Новгород	8-800-250-43-05	603098 м. Нижній Новгород, вул. Артільна, б. 31
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГРАНСЕРВІС-Єкатеринбург»	Єкатеринбург	8-800-250-43-05	Єкатеринбург, вул. Шарташ-ського д 10
Товариство з обмеженою відповідальністю «Циклон»	Омськ	8-800-250-43-05	644042, м Омськ, пр.К. Маркса 34а, оф. 410
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГлавБитСервіс»	Томськ	8-800-250-43-05	Томськ, вул. Маяковська 25/7
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сервісбтехніка»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044 м. Оренбург, вул. Конституції, б. 4
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сибсервіс»	Новокузнецьк	8-800-250-43-05	654066 м. Новокузнецьк, вул. Грдіни, б. 18
Товариство з обмеженою відповідальністю «АРГОН-СЕРВІС»	Новоросійськ	8-800-250-43-05	353905 м. Новоросійськ, вул. Серова,
Товариство з обмеженою відповідальністю «Аліка-Сервіс»	Іркутськ	8-800-250-43-05	664019 м. Іркутськ, вул. Писарева, д. 18-а
Сервісний центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
ТДВ «ЦБТСервіс»	м.Мінськ	375-17-262-95-50	м.Мінськ, вул. Я Коласа 52
ТОВ «РоялТерм»	м.Мінськ	375-29-198-11-50	м.Мінськ, вул. Орловська 40А, офіс 7
ТОО Сервіс Маг	м.Алмати	8 (727) 233 30 00	050002, м.Алмати, вул. Калдаякова 17
ТОО Аскон-7	м.Алмати	7 (727) 397 75 75	050010, м.Алмати, вул. Сагадат Нурмагамбетова 25

Список АСЦ може бути змінений. Актуальну інформацію ви можете отримати на нашому сайті www.haier-europe.com.

Haier

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 индустри парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Қытай

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

Адреса: Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер индустри парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Уполномоченная организация / Импортер: ООО «ХАР» Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16, офис 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорттаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары, 8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, эл.поштаның мекенжайы: info@haierrussia.ru

Сделано в Китае
Қытайда жасалған
Зроблено в Китаї

Дата изготовления
и гарантийный срок
указаны на этикетке
устройства

Шығарылған күні және
кешілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані
на етикетці пристрою

