

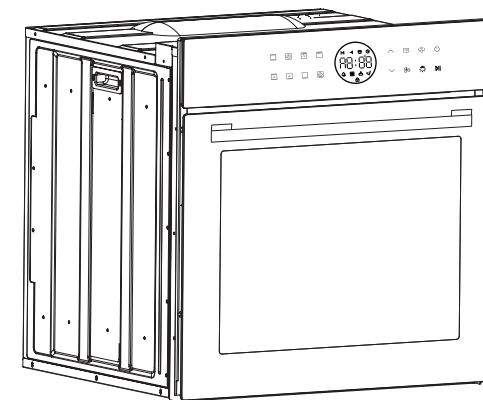
# Haier

# Haier

## Встраиваемый электрический духовой шкаф / Кіріктірілетін электр духовка

Руководство по эксплуатации /

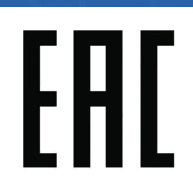
Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық



### HOX-T08AMTB

Дата изготовления и  
гарантийный срок указаны  
на этикетке устройства

Шығарылған күні және  
кепілдік мерзімі  
құрылғының  
заттаңбасында көрсетілген



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

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

Уполномоченная организация/ импортер:  
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом  
8, этаж 16, офис 1601.

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы:  
«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу  
ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:  
ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы,  
Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.

Сделано в Китае  
Қытайда жасалған

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

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

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза:

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.40105/25 от 16.04.2025 действует до 15.04.2030;

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА04.В.07031/25 от 30.04.2025 действует до 29.04.2030.

Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Правила техники безопасности</b> .....	4
Экономия электроэнергии.....	5
Распаковка.....	5
Утилизация электроприбора.....	5
<b>Описание духовки</b> .....	6
<b>Установка</b> .....	8
<b>Эксплуатация</b> .....	10
<b>Очистка и техническое обслуживание</b> .....	18
<b>Действия при сбоях в работе духовки</b> .....	20
<b>Выпечка в духовке</b> .....	21
<b>Технические данные</b> .....	27

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

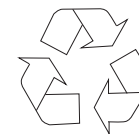


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Для этого:

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

### РАСПАКОВКА



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

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

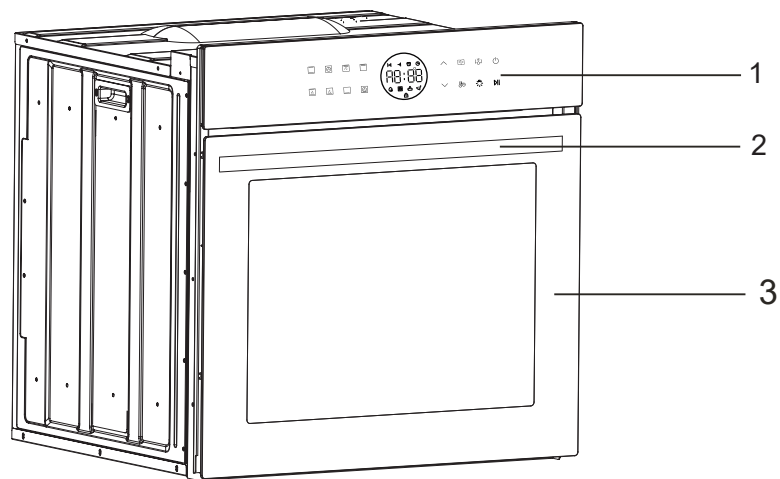
### УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



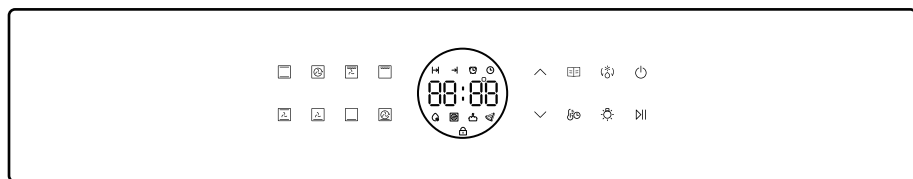
Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

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

## ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



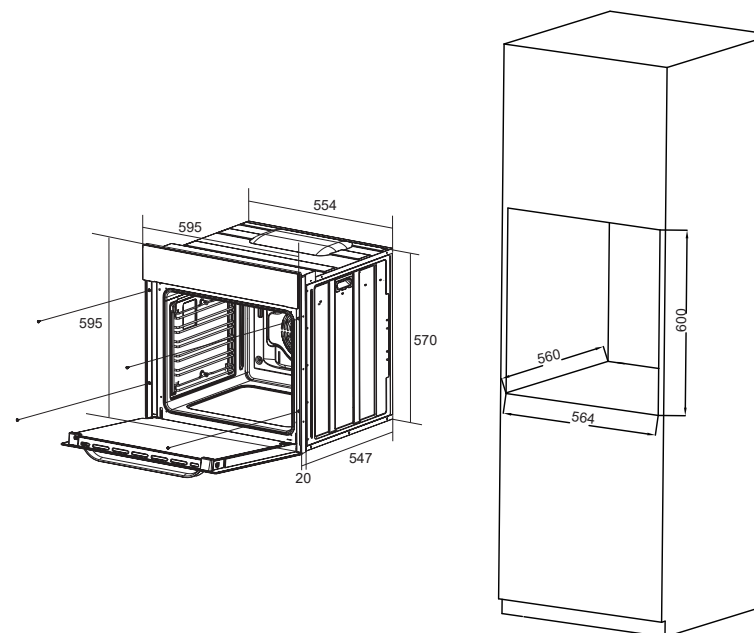
1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа



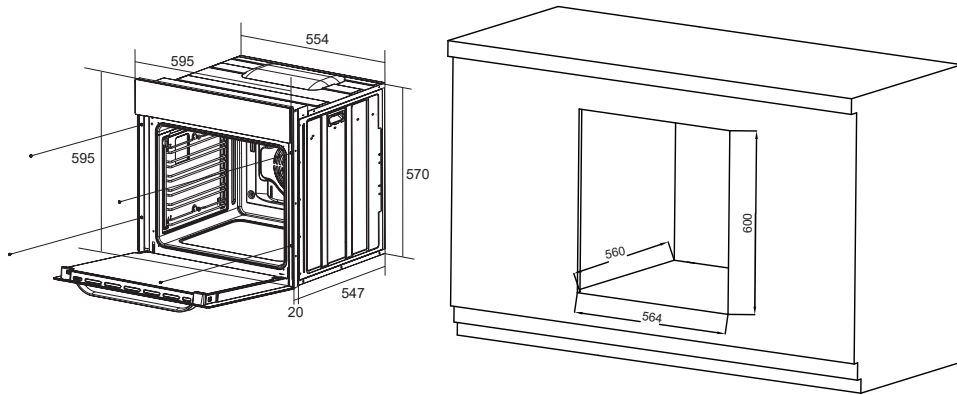
## УСТАНОВКА

### ▶ Установка духовки

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



## УСТАНОВКА



### ▷ Подключение к сети питания


**Внимание!**  
Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском. Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.

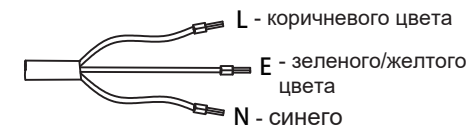
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.
- Длина шнура питания должна быть не менее 1 м.
- Заземляющий провод должен устанавливаться таким образом, чтобы при отказе устройства защиты контакт этого провода разъединился последним.
- Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Необходимо использовать кабель надлежащего сечения. Используйте кабель типа H05VV-F 3x 1,5 мм<sup>2</sup>. Заземляющий провод должен быть длиннее остальных.
- Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке согласно правилам устройства электроустановок.

Подключение (квалифицированным электриком)

- Шнур питания должен подсоединяться через предохранительное устройство, которое защищает от случайного отсоединения.

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

 E = заземляющий провод зеленого/желтого цвета.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ▷ Перед началом использования


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

### **Внимание!**


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


### ▷ Панель программирования функций



 — Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»


 — Кнопка «Старт/пауза»


 — Клавиши автоматического меню

 — Блокировка для защиты от детей

 — Настройка температуры/таймер

 — Лампа подсветки духового шкафа

 — Время приготовления

 — Завершение времени приготовления




## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВКЛ/ВЫКЛ

- Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд для включения духового шкафа.
- Нажмите, чтобы выйти из функции и выключить духовой шкаф.













### Установка часов

После первого подключения к электросети или при повторном включении после отключения питания на дисплее отобразится "12:00".

- Дважды нажмите на область датчика времени и температуры , пока не замигают только цифры.
- С помощью кнопок  и  задайте текущее время.
- Подождите 5 секунд. Цифры на часах перестанут мигать.

### Таймер

Функция таймера доступна в любое время работы духового шкафа. Таймер можно настроить на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.






- Нажмите кнопку функции часов , один раз. Загорится значок таймера  и на дисплее отобразятся мигающие цифры "0:00".
- Задайте время таймера с помощью кнопок  и .
- Время будет установлено спустя 3 секунды, значок таймера  продолжит гореть. В течение последней минуты значок таймера будет мигать.
- Чтобы изменить время таймера, нажмите на кнопку функции часов , затем задайте время с помощью кнопок  и .
- По истечении времени духовой шкаф подаст звуковой сигнал.
- Нажмите любую кнопку для отключения звукового сигнала. Затем духовой шкаф перейдет в режим отображения текущего времени.
- По истечении времени таймера духовой шкаф не прекращает работу. Помните, что духовой шкаф необходимо отключать вручную.
- Для отмены таймера нажмите кнопку функции часов , загорится значок таймера  и не замигают цифры. С помощью кнопок  и  уменьшите время до "00:00".

Значок таймера мигает в последнюю минуту только во время работы духового шкафа в режиме таймера и в режиме программирования времени приготовления пищи.

### Настройка времени приготовления пищи

Духовой шкаф можно настроить на автоматическое отключение через предварительно установленное время, вплоть до 23 часов 59 минут.

Чтобы установить время приготовления пищи:

- Выберите любую функцию приготовления пищи (дисплей начнет мигать).
- Нажмите кнопку функции часов , дважды, пока не загорится значок .
- С помощью кнопок  и  установите время приготовления пищи.
- Время будет установлено спустя 3 секунды, значок времени приготовления пищи  перестанет мигать и продолжит гореть.
- После завершения программы, духовой шкаф выключится, и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку для отключения звукового сигнала.







## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Обратите внимание:

После перехода в режим ожидания духовой шкаф автоматически выключается только спустя 10 минут, то есть в конце программы приготовления пищи желателно отключить духовой шкаф вручную.

### Время окончания программы приготовления пищи





После настройки времени приготовления пищи можно также задать время окончания, чтобы приготовление пищи началось и завершилось автоматически.

- Выберите функцию и температуру.
- Задайте продолжительность приготовления пищи, следуя инструкциям в вышеприведенном разделе "Установка времени приготовления пищи".
- времени приготовления пищи, нажмите кнопку функции часов  до тех пор пока не загорится значок .
- Пока значок  продолжает мигать, используйте кнопки  и  для установки необходимого времени окончания.
- Нажмите кнопку  для запуска программы. Духовой шкаф начнет работать в заданное время (время окончания приготовления минус время приготовления).
- После завершения программы, духовой шкаф выключится, и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку для отключения звукового сигнала.

Обратите внимание:

Если духовой шкаф простаивает, то он автоматически выключается спустя 10 минут, то есть в конце программы приготовления пищи, поэтому не забывайте отключить духовой шкаф вручную.



### Общие примечания



- Во время работы духового шкафа нажмите кнопку запуска/паузы , чтобы приостановить выполнение функции.
- Нажмите кнопку функции часов , для изменения установленной температуры, таймера, времени приготовления пищи и окончания времени приготовления пищи с помощью кнопок  и . Нажмите кнопку запуск/пауза для возобновления функции.
- Вы можете отменить функцию, нажав кнопку выключения питания.

Примечание: открыв духовой шкаф в любой момент во время стандартной операции приготовления пищи, вы приостановите выполнение запущенной функции. Функция возобновит работу, когда вы закроете дверцу.

### Блокировка кнопок

Духовой шкаф оснащен защитной функцией блокировки кнопок для блокировки кнопок управления духовым шкафом во время его работы.

Нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 секунд для входа/выхода в функцию блокировки от детей, значок блокировки от детей соответственно загорится или погаснет.

Обратите внимание: в режиме блокировки только кнопки  и , останутся активными, все остальные будут заблокированы.

### Блокировка кнопок после отключения питания:

Отключение питания духового шкафа может привести к разблокировке кнопок.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ► Режимы работы

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.



#### 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.



#### Гриль с конвекцией

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

**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.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



#### 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.



#### 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.

- Если вы хотите приготовить некоторые блюда на пару, лучший способ приготовления “”.
- Количество воды варьируется в зависимости от рецепта и конкретных требований к приготовлению пищи. Максимальное количество воды составляет 250 мл.
- Налейте воду в мелкую духовку и положите на нижний слой духовки.

Обратите внимание: вода обычно не нужна при выпечке овощей, так как они обычно уже имеют достаточно естественной воды для оптимального приготовления пищи.

После приготовления с использованием пара тщательно очистите и высушите полость печи.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



#### 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.



#### Подогрев

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



#### Тепловентилятор с нижним нагревательным элементом

В этом режиме используется вентилятор духовки с конвекционным элементом и нижним нагревательным элементом, что позволяет готовить с более высокой температурой в нижней части блюда на уровне 3 или 4.

Установите ручку в положение  .










#### Разморозка

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



#### Авто-меню

Нажмите  , чтобы ввести функцию меню. Значок  будет мигать. Нажмите  снова, чтобы провести цикл через функции  ,  и  . Выберите соответствующую функцию, и соответствующий значок будет мигать. Затем нажмите кнопку  , чтобы начать.

Если вы хотите выйти после выбора функции, нажмите клавишу  чтобы выходить.



#### 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	1 ч 30 мин	3
Фасоль	Отварить	55 °C	3 ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	55 °C	13 ч, перевернуть через 2 ч	3
Ломтики манго	/	70 °C	8 ч, перевернуть через 4 ч	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55 °C	7 ч, перевернуть через 2 ч	3
Дольки лимона	/	55 °C	15 ч, перевернуть через 2 ч	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	55 °C	8 ч, перевернуть через 2 ч	3
Сырая нежирная свинина	/	55 °C	7 ч, перевернуть через 2 ч	3
Сырая куриная грудка	/	70 °C	5 ч, перевернуть через 1 ч	3
Креветки в панцире	Отварить	70 °C	6 ч, перевернуть через 2 ч	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	90 °C	2 ч	3

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



### 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 °С	20-25 мин	3
Куриные крылышки	200 °С	18-23 мин	3
Рыбное филе	180 °С	23-27 мин	3
Картофель фри	200 °С	17-20 мин	4
Луковые кольца	200 °С	15-18 мин	4

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



### 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.



### Пицца

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

- 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 °С	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°С», если не установить продолжительность приготовления для режима «Пицца», духовой шкаф будет работать пока вы не отключите его вручную. Контролируйте степень готовности продукта, чтобы избежать их подгорания. Температура 310°С подходит для приготовления домашней пиццы на тонком тесте. Поставьте противень для пиццы или камень для пиццы в духовой шкаф для разогрева. Когда температура достигнет нужного значения, раздастся звуковой сигнал, выложите пиццу в предварительно подогретую духовку. Благодаря высокой температуре внутри духового шкафа пицца будет готова примерно через 5 минут. Максимальное время работы духовки в режиме «Пицца 310°С» – 30 минут. Его нельзя изменить.

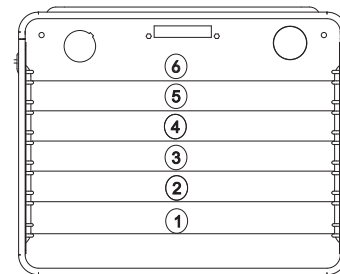
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Уровни в духовке

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

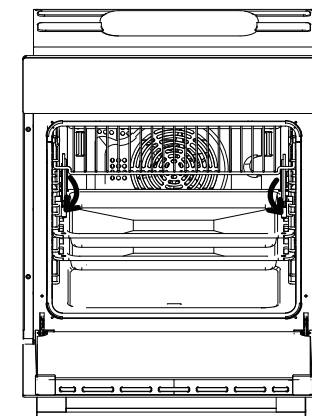
Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах.

Уровни всегда считаются снизу вверх.

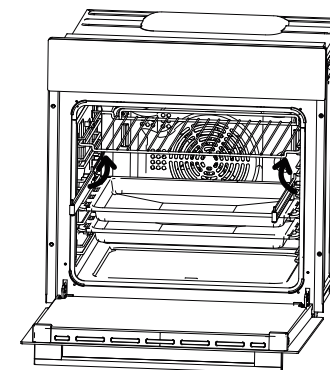


### Телескопические направляющие

Для установки телескопических направляющих их нужно закрепить на боковых металлических опорах для принадлежности. Левый рельс установите с помощью вращения по часовой стрелке, а правый рельс – против часовой стрелки таким образом, чтобы защелкнули нижнюю часть на опоре.



Чтобы снять и переставить телескопические направляющие, проверните левый рельс против часовой стрелки, а правый рельс – по часовой стрелке.



## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ОБОЗНАЧЕНИЕ	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 $-10^{\circ}\text{C}$ .
E02	Короткое замыкание в датчике температуры	Обнаружено короткое замыкание в датчике, духовой шкаф перестает нагреваться.

**Важно:** Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

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

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

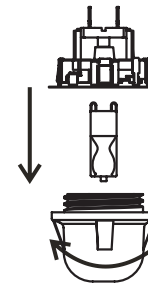
## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ► Замена лампочки духовки

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

#### Замена лампочки

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



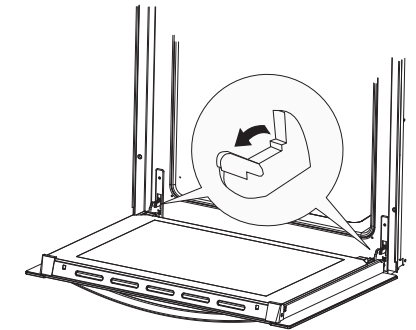
**ВАЖНО!** Для снятия колпачка лампочки запрещается использовать отвертку или другой инструмент. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампочки. Снимайте колпачок только рукой.

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

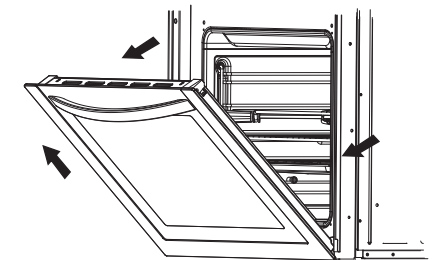
### ► Снятие дверцы

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

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



Подъем фиксатора петли



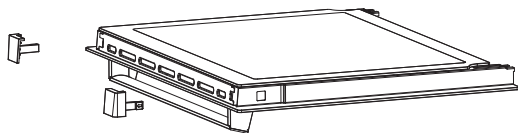
Снятие дверцы

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ▷ Снятие внутренней стеклянной панели

Удалите фиксатор, находящийся в верхнем углу дверцы. Затем выньте стекло из вспомогательного фиксирующего механизма.

После очистки вставьте и зафиксируйте стеклянную панель, установите фиксатор.



Снятие внутренней стеклянной панели

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

### ▷ Выпечка кондитерских изделий

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

#### **Внимание!**

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

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

#### **Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателей**

- Используйте только один уровень в камере духовки.

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

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

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

## Советы по выпечке

### Проверка готовности

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

### Выпечка опала

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

### Выпечка не подрумянилась снизу

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

### Чизкейк не пропекся

В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

### Информация о таблицах выпечки



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

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

- Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица – 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)
<b>Сладкая выпечка</b>					
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
<b>Пикантная выпечка</b>					
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
<b>Кондитерские изделия</b>					
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
<b>Замороженная выпечка</b>					
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

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

### ▷ Запекание

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

#### Советы в отношении форм для запекания

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



#### Особенности запекания

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

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

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица – Запекание мяса и рыбы

Вид мяса или рыбы	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)
<b>Говядина</b>						
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
<b>Свинина</b>						
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
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячье бедро	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
<b>Баранина</b>						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка на кости	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
<b>Дичь</b>						
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
<b>Птица</b>						
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
<b>Рыба</b>						
Рыба целиком	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

### ► Гриль

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

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

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

- Не подпускайте детей близко к грилю.

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

### Советы по использованию гриля

- Приготовление на гриле должно производиться при закрытой дверце духовки.

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

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

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

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


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

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

- Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица по запеканию 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)
<b>Мясо и сосиски</b>				
2 стейка из говядины слабой прожарки	400	5	240	14-16
2 стейка из говядины средней прожарки	400	5	240	16-20
2 стейка из говядины сильной прожарки	400	5	240	20-23
2 филе из свиной шейки	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 (с одной стороны) 23-28 (с другой стороны)
<b>Рыба</b>				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба, запеченая 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
<b>Мясо/птица</b>				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Запеченая 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 ДАННЫЕ

Модель	НОХ-Т08АМТВ
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	3400 Вт
Верхний нагрев	800 Вт
Комбинированный гриль	1000 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Тепловентилятор	1600 Вт
Вентилятор	●

Вес нетто: 34 кг  
 Вес брутто: 38 кг  
 Размер без упаковки (ВхШхГ):  
 595х595х567 мм  
 Размер в упаковке (ВхШхГ):  
 660х665х652 мм  
 Класс энергоэффективности: А

Комплект:  
 - решетка;  
 - телескопические направляющие (1 комплект);  
 - противень – 2 шт.;  
 - инструкция;  
 - гарантийный талон;  
 - 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),

— на сайт <https://haieronline.ru>, 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.

## ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

### Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier 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 микроволновые печи — 5 лет, на пылесосы — 4 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы 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 соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному сервисному центру Haier.

Корпорация Haier 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 Haier оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

### Условия гарантийного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев\* со дня передачи товара потребителю. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, эксплуатационная документация).

Гарантийное обслуживание производится исключительно Авторизованными сервисными центрами Haier. Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефонам:

**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)

или на сайте: <https://haieronline.ru> или сделав запрос по электронной почте: [help@haieronline.ru](mailto:help@haieronline.ru).

Данные Авторизованных сервисных центров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр Haier.

### Гарантийное 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 эксплуатационная документация;
- 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 стандартов 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 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 обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- тарелки, вертелы, решетки, блюда и подставки для микроволновых печей;
- фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;— 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 Изготовителя 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.

\*Гарантийный срок на инверторный мотор стиральной/ сушильной/ посудомоечной машины, инверторный компрессор холодильника/ морозильника, компрессор сушильной машины — 12 лет с даты передачи товара Потребителю. На мотор стиральной/ сушильной машины с прямым приводом (статор, ротор) распространяется пожизненная гарантия.

## ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

---

Сатып алуыңызбен құттықтаймыз! Біздің өнімдеріміз өте қарапайым және тиімді болып табылады. Нұсқаулықты оқып болған соң, сіз духовканың барлық функцияларын оңай басқара аласыз.

Буып-түюге және жіберуге дейін пеш қауіпсіздігімен және жұмысқа қабілеттілігімен өндіруші тарапынан мұқият тексерілді.

Бұл пайдалану нұсқаулығы құрылғыны пайдалану туралы оңай білуге болатын етіп жасалған. Сондықтан, духовканы алғаш рет қолданар алдында ықтимал бүлінулер мен апаттардың алдын алу үшін нұсқаулықтағы барлық ақпаратты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану нұсқаулығы кез-келген уақытта оған қол жеткізу үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықтимал ақаулықтар мен апаттардың алдын алу үшін осы нұсқаулықтағы барлық нұсқауларды орындау керек.

Өнімді онда көрсетілген белгілерге сәйкес бастапқы орауышына тасымалдау және сақтау керек.

Жүктеу, түсіру және тасымалдау кезінде абай болыңыз.

Көлік құралы және қоймасы сақтау өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауы керек.

## МАЗМҰНЫ

---

<b>Қауіпсіздік техникасының ережелері</b> .....	4
Электр энергиясын үнемдеу.....	5
Қаптамасын ашу.....	5
Электр құралын кәдеге жарату.....	5
<b>Духовканың сипаттамасы</b> .....	6
<b>Орнатуы</b> .....	8
<b>Пайдалану</b> .....	10
<b>Тазалау және техникалық қызмет көрсету</b> .....	18
<b>Ақауларды диагностикалау</b> .....	20
<b>Духовкада пісіру</b> .....	21
<b>Техникалық мағлұматтар</b> .....	27

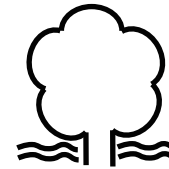
## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Іргелес құрылғылардың электр кабельдері зақымдалған немесе қысылған Пеш есігінің қыздыру элементтері, қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, ол, сондықтан олар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасқан болуы тиіс болуы мүмкін.
- Пеш есігіне салмағы 15 кг-нан асатын заттарды салмаңыз.
- Ақаулы духовканы пайдаланбаңыз. Мәселе туындаса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және жөндеуге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұл қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, себебі жоғары қысыммен бумен духовканы тазалау, жол берілмейді.
- Олар әйнек бетін тырнап, сынған мүмкін, өйткені, емес таза шыны есігі абразивті жуу немесе өткір темір қырғыштарды орындаңыз.
- Осы нұсқаулықтағы барлық ережелер мен ережелерді қатаң сақтау керек. Духовканы пайдалану үшін осы нұсқаулықтың мазмұнын оқымаған адамдарға жол бермеңіз.
- ӨНДІРУШІ, қызмет көрсету өкілі немесе білікті адам деген сандармен ауыстырылсын, зақымдалған қуат кабельдерін Электр тоғы соққысын болдырмау үшін.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр тоғы соққысын болдырмау үшін шамды алмастырар алдында духовканың өшірілгенін тексеріңіз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қолдану кезінде құрылғыны және оның ашық бөліктерін қыздырыңыз.
- Қыздыру элементтеріне тигізбеңіз.
- 8 жасқа дейінгі балалар духовкаға жанында болуы мүмкін, егер оларды ересек адам қадағаласа.
- Олар құрылғының дұрыс өңдеу және әлеуетті қауіп түсіну немесе, егер ол үйретілмесе бұл пеш, қажетті тәжірибе мен білім жетіспейді кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне және тұлғалармен 8 жылға және тұлғалардан жастағы балаларға қолдануға болады олар үнемі бақылауда.
- Балалар құрылғымен ойнауға тыйым салынады.
- Балалар құрылғыны ересектердің бақылауынсыз тазаламауы немесе ұстамауы керек.
- Духовканы қызып кетпеуі үшін оны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Орнатқаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратуға болады.

### ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ

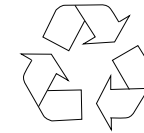


Электр энергиясын пайдалануға жауапты көзқарас ақша үнемдеуге ғана емес, қоршағанортаны үнемдеуге мүмкіндік береді.

Қуатты үнемдеңіз! Ол үшін:

- Духовканың қалдық қызуын қолданыңыз. Пісіру уақыты 40 минуттанартық болса, осы кезең аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы өшіріңіз. Таймерді пайдаланған кездеыдысқа байланысты тиісті қысқа пісірууақытын орнату маңызды.
- Пеш есігінің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз. Егер кір немесе сұйықтық болса, жылу есіктің тығыздағышынан өтіп кетуі мүмкін. Төгілетін сұйықтықты тез арада тастаңыз.
- Духовканы тоңазытқыштар мен мұздатқыштардың жанында орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда бұл электр энергиясын тұтынудың артуына әкелуі мүмкін.

### ҚАПТАМАСЫН АШУ



Құрылғыны тасымалдау кезінде зақымданудан қорғау үшін қорғаныс орамасы қолданылады.

Орауыш жойылғаннан кейін, оның элементтері қоршаған ортаға қауіпсіз болатын тәсілмен тастау керек. Құрылғыны орауға арналған барлық материалдар экологиялық таза. Олар толығымен қайта өңделеді және тиісті белгімен белгіленеді.

#### Назар аударыңыз!

Қаптамадан орауыш материалдар (пластикалық пакеттер, полистирол және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуы керек.

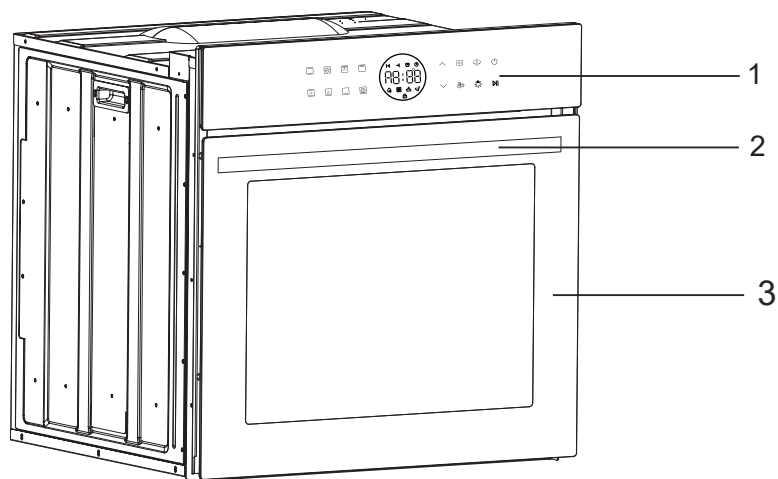
### ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



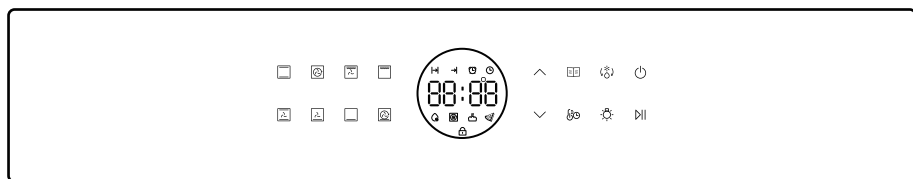
Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Электр жабдықтарын жинау және кәдеге жарату бойынша мамандандырылған орталыққа жіберу керек.

Өнімдегі тиісті белгі, пайдалану нұсқаулары немесе қаптамасы қайта өңдеу мүмкіндігін білдіреді. Құрылғы ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарамды. Олар тиісті ақпаратпен белгіленеді. Қайта өңдеуге арналған ескі құрылғылардың материалдарын немесе компоненттерін беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға айтарлықтай үлес қосасыз. Тұрмыстық техниканы жою бойынша мамандандырылған орталықтар туралы ақпаратты жергілікті билік органынан алуға болады.

## ДУХОВКАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



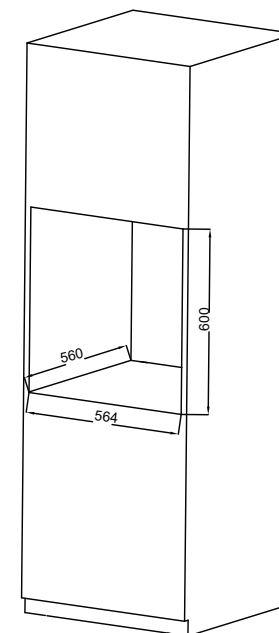
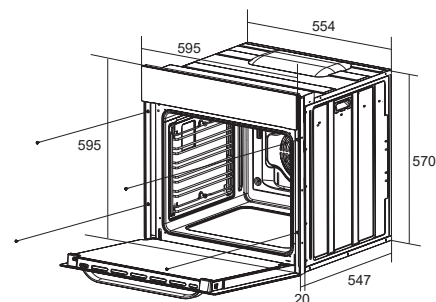
1. Басқару панелі
2. Тұмшапеш шкафтың есіктерінің тұтқасы
3. Тұмшапеш шкафтың есіктері



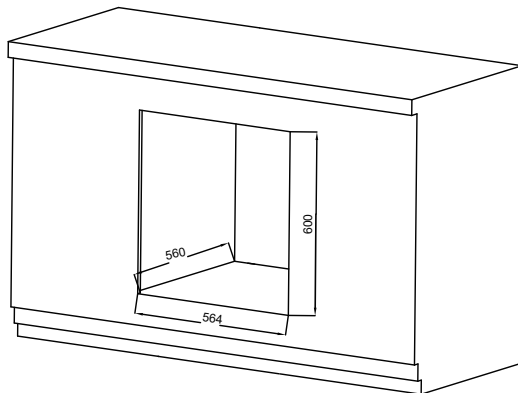
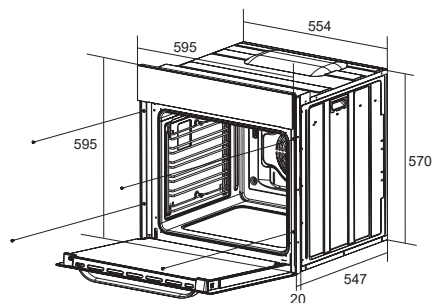
## ОРНАТУУЫ

### ▷ Духовканы орнату

- Тағамдар құрғақ болуы керек, қолданыстағы ережелерге сәйкес желдету тиімді.
- Электр шнуры духовканың артына артқы панельге тиіп кетпеуі керек, ол жұмыс кезінде қызады.
- Орам материалдарын (фольга, жасанды көбік, тырнақ және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз, өйткені мұндай материалдар қауіпті болуы мүмкін. Балалар кішкене бөліктерді жұтып немесе фольгада тұншықтыра алады.
- Бұл интеграцияланған пеш, сондықтан оның артқы жағы мен бір жағы қабырғаға немесе жиһаз элементтеріне жақын орналастырылуы мүмкін. Жиһаздың жабыны немесе қабат қабаты ыстыққа төзімді жабысқақ (100 °C) қолданылуы керек. Бұл бетінің деформациясын немесе жабынның тесілуін болдырмайды. Егер жиһаздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, духовканың айналасында шамамен 2 см бос орын қалдырыңыз. Духовканың артындағы қабырға жоғары температураға төзімді болуы керек. Уақытында духовканың артқы бөлігін қоршаған орта температурасының 50 ° C-тан жоғары температурасында қыздыруға болады.
- Духовканы орнату үшін, суретті суретте көрсетілген өлшемдермен ашыңыз.
- Құрылғыны жерге қосу керек.
- Духовканы тесікке толтырып, төрт бұрандамен суретте көрсетілген орындарға түсіп кетуіне жол бермеңіз.



## ОРНАТУУ



### ► Қуаттау торабына қосылу

#### Назар аударыңыз!

- Электр жабдықтары бойынша барлық жұмыстар тиісті келісуді білікті электр маманы жүргізуі керек. Электр қосылымын өзгертпеңіз.
- Қосар алдында, зауыттық тақтайшадағы кернеу ток желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымның ұзындығы кем дегенде 1 м болуы керек.
- Жерге қосу сым қорғаныс құрылғысыз тсіз болса, осы сымның контактісі соңғы ажыратылған етіп орнатылуы тиіс.
- Желілік баудың артқы панельге тиіп кетпеуі үшін, ол жұмыс кезінде қызады.
- Сызықты қиманы дұрыс пайдаланыңыз. H05VV-F 3x типті кабельді пайдаланыңыз 1,5 мм<sup>2</sup>. Жерге қосу сым басқаларға қарағанда ұзағырақ болуы керек. III құрылғылар электр кодтары сәйкес тіркелген сымның асқын кернеу класы үшін көзделген • электр желісінен ажырату үшін, толық ажыратылуын қамтамасыз барлық полюстерін құрылғы ашылуымен пайдаланылуы тиіс.

### Қосылуы (білікті электрикпен)

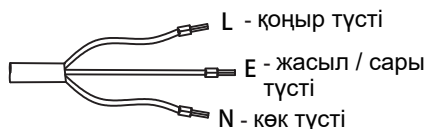
- Қуат сымын кездейсоқ ажыратудан қорғайтын қауіпсіздік құрылғысы арқылы жалғау керек.

### Түстік маркировка

L = сыртқы кернеу, әдетте қара немесе қоңыр болады.

N = нейтралды сым. Әдетте көк түстес. Бейтарап сым дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз!

 E = жерсіндіргіш сым  
Жасыл/сары түстес.



## ПАЙДАЛАНУ

### ► Бастамас бұрын

- Ораманы алыңыз, духовканың ішін тазалаңыз.
- Духовканың барлық керек-жарақтарын алып тастап, жылы сумен шайыңыз да, тазалау сұйықтығы аз мөлшерде.
- Бөлмедегі желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Духовканы 250 °С-ге дейін қыздырыңыз да, шамамен 30 минут қалдырыңыз. Барлық дақтарды кетіріп, беттерді мұқият жуыңыз.


### Назар аударыңыз!

Духовканы алғаш рет пайдалану түтіннің пайда болуымен және ерекше иіспен жүреді. Бұл қалыпты жағдай, 30 минуттан кейін түтін мен иіс тоқтайды.

### ► Функция бағдарламалау панелі




 — «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасы


 — Мәзірдің автоматты түймелері


 — Температураны орнату/таймер

 — Дайындау уақыты

 — «Старт/пауза» батырмасы

 — Балаларды қорғау үшін бұғаттау

 — Тұшпалеш шкаф жарығының шамы

 — Дайындау уақытының аяқталуы




## ПАЙДАЛАНУ

### ҚОСУ/ӨШІРУ

- Үрлеме шкафты қосу үшін басып және 3 секунд бойы ұстап тұру керек.
- функциядан шығып және үрлеме шкафты сөндіру үшін басу керек.













### Сағатты орнату

Электр желісіне алғаш қосылғаннан кейін немесе қуат беру сөніп, қайта қосылғанда дисплейде "12:00" көрсетіледі.

- Уақыт және температура датчигі аймағын  тек сандар жыпылықтағанға дейін екі рет басыңыз.
- Батырмалар көмегімен  және  ағымдағы уақытты белгілеңіз.
- 5 секунд күте тұрыңыз. Сағаттағы сандар жыпылықтауын тоқтатады.

### Таймер

Таймер функциясы үрлеме шкафтың жұмысының кез келген уақытында қол жетімді. Таймерді 1 минуттан бастап 23 сағат 59 минутқа дейін уақытқа баптауға болады.






- Сағат функциясы батырмасын  бір рет басыңыз. Таймер белгісі жанады  және дисплейде жыпылықтаған "0:00" сандары көрінеді.
- Таймерді  және  батырмаларымен қойыңыз.
- ВУақыт 3 секундтан кейін орнатылады, таймер  белгісі жанып тұрады. Соңғы минут ішінде таймер белгісі жыпылықтайтын болады.
- Таймер уақытын өзгерту үшін сағат функциясы батырмасын  , одан кейін уақытты  және  батырмаларымен беріңіз.
- Уақыт өткеннен кейін тұмшاپеш дыбыстық сигнал береді.
- Дыбыстық сигналды сөндіру үшін кез келген батырманы басыңыз. Одан кейін тұмшاپеш ағымдағы уақытта көрсету режиміне ауысады.
- Таймер уақыты өткеннен кейін тұмшاپеш жұмысын тоқтатпайды. Тұмшاپешті қолмен сөндіру қажет екенін есте сақтаңыздар.
- Таймерді жою үшін  сағат функциясы батырмасын басыңыз, таймер әзірге белгісі  жанады және сандар жыпылықтамайды. Батырмалар арқылы   уақытты "00:00" дейін азайтыңыз.

Таймер белгісі тұмшاپеш таймер режимінде жұмыс істеп тұрған кезде және пісіру уақытын бағдарламалау режимінде ғана соңғы минутта жыпылықтайды.

### Ас әзірлеу уақытын баптау

Тұмшاپешті алдын ала белгіленген уақыттан кейін, 23 сағат 59 минутқа дейін автоматты өшіруге баптауға болады.

Ас әзірлеу уақытын орнату үшін:

- Кез келген ас әзірлеу функциясын таңдаңыз (дисплей жыпылықтай бастайды).
- Сағат функциясы батырмасын  белгі жанғанша екі рет басыңыз  .
- Батырмалар көмегімен  және  асты әзірлеу уақытын белгілеңіз.
- Уақыт 3 секунд өткеннен кейін орнатылады, тағам дайындау белгісі жыпылықтауын  тоқтатады және жануын жалғастырады.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін, үрлеме шкаф сөнеді және дыбыстық сигнал беріледі. Дыбыстық сигналды сөндіру үшін кез келген батырманы басыңыз.







## ПАЙДАЛАНУ

Назар аударыңыз:

Тұмшاپеш күту режиміне өткеннен кейін автоматты түрде 10 минуттан кейін ғана өшеді, яғни ас әзірлеу бағдарламасының соңында тұмшاپешті қолмен өшіру керек.

### Ас әзірлеу бағдарламасының аяқталу уақыты





Ас әзірлеу уақытын баптаудан кейін, ас әзірлеу автоматты түрде басталып және аяқталуы үшін аяқталу уақытын да белгілеу керек.

- Функцияны және температураны таңдаңыз.
- Ас әзірлеу ұзақтығын жоғарыда "Ас әзірлеу уақытын белгілеу" бөліміндегі нұсқауларға сәйкес белгілеңіз. Ас әзірлеу уақытын белгілегеннен кейін сағат функциясы  белгісі пайда болғанға дейін басыңыз  .
- Белгі  жыпылықтап тұрғанда  және  батырмаларымен аяқталу уақытын белгілеу керек.
- Бағдарламаны іске қосу үшін  батырмасын басыңыз. Тұмшاپеш белгіленген уақытта жұмыс істей бастайды (дайындаудың аяқталу уақыты минус дайындау уақыты).
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін, үрлеме шкаф сөнеді және дыбыстық сигнал беріледі. Дыбыстық сигналды сөндіру үшін кез келген батырманы басыңыз.

Назар аударыңыз:

Егер тұмшاپеш тоқтап тұрса, ол 10 минуттан кейін автоматты түрде, яғни пісіру бағдарламасының соңында сөнеді, сондықтан тұмшاپешті қолмен өшіруді ұмытпаңыз.



### Жалпы ескертулер



- Тұмшاپештің жұмыс уақыты кезінде қосу/үзіліс  батырмасын яның орындалуын тоқтату үшін басыңыз функция.
- Белгіленген температураны, таймерді, тағамды пісіру уақытын және пісірудің аяқталуы уақытын өзгерту үшін сағат функцияларын   және  батырмалары көмегімен басыңыз.
- Функцияны жаңарту үшін қосу/үзіліс басыңыз. Қуат беру батырмасын басу арқылы функцияны жоюға болады.

Ескерту: духовканы стандартты операция уақытында кез келген уақытта ашу тағам дайындалғанға дейін қосылған функцияның орындалуын тоқтата аласыз. Есік жабылғанда функция өз қызметін қайта жаңартады.

### Батырмаларды бұғаттау

Тұмшاپеш жұмыс істеп тұрған кезде тұмшاپешті басқару батырмаларын бұғаттау үшін қорғаныс бұғаттау құлыптау функциясымен жабдықталған.

Балалардан бұғаттау функциясына кіру/шығу үшін  және  батырмаларын басып, 3 секунд ұстау керек, балалардан бұғаттау белгісі сәйкесінше жанады немесе сөнеді.

Назар аударыңыз: бұғаттау режимінде тек  және  батырмалары белсенді болады, басқа барлығы бұғатталады.

### Қуат көзі өшкеннен кейін батырмаларды бұғаттау:

Тұмшاپештің қуат көзін өшіру батырмалардың бұғаттан шығуына алып келеді.

## ПАЙДАЛАНУ

### ▶ Тұмшашкаф

Тұмшашкафтың жұмыс режимдері айналмалы реттегіш көмегімен таңдалады

#### Пісірме

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

#### 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.

#### 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.
  - Тұмшашкаф 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.


#### 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 пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.

#### 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.

- Егер сіз бірнеше тағам пісіргіңіз келсе, пісіру үшін ең жақсы пісіру режимі “”.
- Су мөлшері рецепт пен нақты пісіру талаптарына байланысты өзгереді. Судың максималды мөлшері - 250 мл.
- Суды таяз пісіру науасына құйып, оны пештің төменгі деңгейіне қойыңыз.

Назар аударыңыз: көкөністерді пісірген кезде су, әдетте, оларда ең жақсы пісіру нәтижелері үшін жеткілікті табиғи ылғал бар.

Буды қолданғаннан кейін пештің қуысын мұқият тазалап, құрғатыңыз.

#### Конвекциямен классикалық пісіру


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

## ПАЙДАЛАНУ

#### Қыздыру

Тұмшашкафты жылыту режимі, ол тек төменгі элементтен жылуды пайдаланады.








#### Астыңғы қыздыру элементтері бар жылужелдеткіш


Бұл режимде конвекциялы элемент және төменгі қыздыру элементі бар духовканың желдеткіші пайдаланылады, ол тағамның төменгі бөлігінде 3 немесе 4 деңгейінде жоғары температурада пісіруге мүмкіндік береді. Тұтқаны [a] етіп  орнатыңыз.

#### Жібіту

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

#### Авто-мәзір

Мәзір функциясын енгізу үшін  түймесін басыңыз.  белгішесі жыпылықтайды. ,  және  функцияларын өзгерту үшін  түймесін қайтадан басыңыз, содан кейін сәйкес функцияны таңдап, тиісті белгішені жыпылықтайды. Содан кейін бастау үшін  түймесін басыңыз.

Егер сіз функцияны таңдағаннан кейін шыққыңыз келсе, шығу үшін  түймесін басыңыз.

#### Келтіру

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

Келтіру 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	3 сағ	3
Тәтті картоп кесектері	Буға ұстау	55 °C	13 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Манго тілімдері	/	70 °C	8 сағ, 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 сағ, 2 сағаттан кейін аудару	3
Піспеген тауық төс еті	/	70 °C	5 сағ, 1 сағаттан кейін аудару	3
Сауыттағы асшаяндар	Қайнату	70 °C	6 сағ, 2 сағаттан кейін аудару	3
Ысталған сиыр еті	Қайнату және маринадтау	90 °C	2 сағ	3

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

## ПАЙДАЛАНУ



### 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.



### 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.



### Пицца

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

- Желдеткіш тұмшاپеш 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, тұмшاپеш 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 тұмшاپешке салыңыз. Температура қажет деңгейге жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі пиццаны алдын ала қыздырған контейнерге салыңыз. Тұмшاپеш ішіндегі жоғары температура арқасында контейнердегі пицца 5 минуттан кейін дайын болады. “Пицца 310C” режиміндегі тұмшاپеш максималды жұмыс уақыты – 30 минут. Оны өзгерту мүмкін емес.

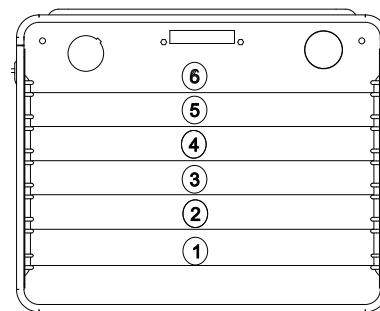
## ПАЙДАЛАНУ

### Духовкадағы деңгейлер

Тұмшاپеште пісіру парақтары мен басқа керек-жарақтарды (тор, пішін және т.б.) орналастырудың 6 деңгейі бар.

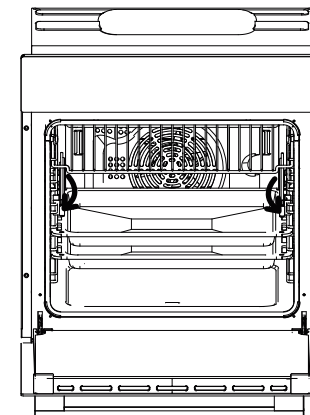
Тиісті деңгейлер келесі суретте көрсетілген.

Деңгейлер әрқашан төменнен жоғарыға саналады.

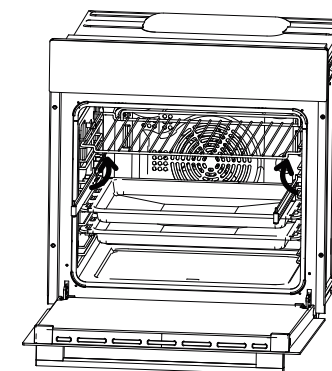


### Доңғалақ телескопиясы

Телескопиялық бағыттағыштарды орнату үшін, олар аксессуарларға арналған бүйір металл тіректеріне бекітілуі керек. Сол жақ рельсті сағат тілімен бұраңыз, ал оң жақ рельсті қолдаудың төменгі бөлігін сағат тіліне қарсы бұраңыз.



Телескопиялық бағыттағыштарды алып тастау және қайта реттеу үшін, сол жақ рельсті сағат тіліне қарсы бұраңыз, оңға бұраңыз.



## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

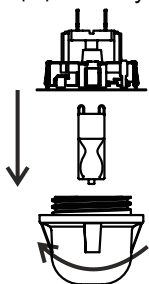
### ▷ Духовканың шамын айырбастау

Духовканың электр жабдығымен жұмыс жасамас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажырату керек.

Пеш жаңа пайдаланылған болса, алдымен оны және қыздыру элементтерін суытып алыңыз.

### Шамды ауыстыру

- Қорғаныш қақпағын бұрап алыңыз. Шыны қақпақты жуу және кептіру ұсынылады.
- Шыққан шамды мұқият алып тастаңыз да, жаңасын салыңыз. Шам жоғары температураға (300°C) төзімді және келесі сипаттамаларға ие болуы керек: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, Г9 базасы.
- Қорғаныш қақпағын ауыстырыңыз.



### МАҢЫЗДЫ!

Шырын қақпағын алу үшін бұрауышты немесе басқа құралдарды пайдаланбаңыз. Бұл духовканың эмаль немесе шамы ұстағышына зақым келтіруі мүмкін. Қақпақты тек қолыңызбен алып тастаңыз.

### МАҢЫЗДЫ!

Лампаны жалаң қолмен ауыстырмаңыз, себебі саусақтардың ластануы мерзімінен бұрын бұзылуға алып келуі мүмкін. Таза матаны немесе қолғапты пайдаланыңыз.

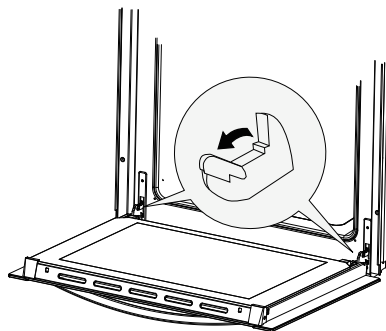
### Ескерту:

Шамды ауыстыру кепілдікке кірмейді.

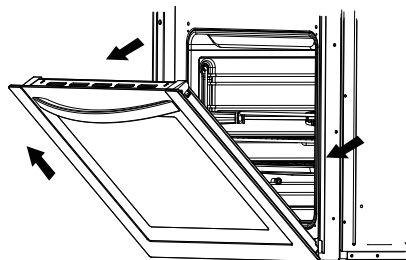
### ▷ Есікті шешіп алу

Тұмшапеш камерасына тазалау үшін оңай қол жеткізу үшін есікті алуға болады.

Мұны істеу үшін есіктің ілгегін бекітуді көтеріңіз. Есікті сәл жабыңыз, көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз. Есікті ауыстыру үшін есікті керісінше орындаңыз. Орнату кезінде тұғыр ұстағышының ойығының ойыққа дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Пеш есігін орнатқаннан кейін, ілмекті орнына сырғытыңыз. Егер ысырманың орнында болмаса, есікті жапқанда топсаның құлауы мүмкін.



Тетік фиксаторын көтеру

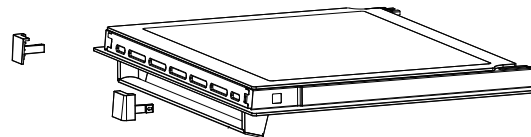


Есікті шешіп алу

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

### ▷ Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есіктің жоғарғы бұрышында орналасқан құлыпты шешіп алыңыз. Содан кейін көмекші құлыптау механизмінен шыны алып тастаңыз. Тазалап болғаннан кейін шыны панельді салыңыз және бекітіңіз, құлыпты орнатыңыз.



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 сезгегі жұмыс істемейді / электр тізбегі ашық / электр тізбегінде ақау бар	Басқару жүйесі температура сезгегін таба алмайды, тұмшاپеш қызбайды. Бөлмедегі температура -10°C-тан төмен.
E02	Температура датчигіндегі қысқа тұйықталу	Датчикте қысқа тұйықталу анықталды, тұмшاپеш шкафы қызуды тоқтатады.

**Маңызды:** Барлық жөндеу жұмыстарын білікті персонал жүргізуі керек.

Кішкене ақаулар кестеде келтірілген нұсқауларды орындау арқылы жойылуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын үстелде ешқандай ақаулық болмағанына көз жеткізіңіз.

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	ЖОЮ ТӘСІЛІ
1. Духовка жұмыс істемейді.	Қуаттау жоқ.	Жалпы қуат беру жүйесіндегі сақтандырғыш қорабын тексеріңіз. Егер бүлінген сақтандырғыш болса, ауыстырыңыз.
2. Құрылғының бағдарламалау дисплейінде «0:00» жанады.	Пеш электр желісінен ажыратылды немесе уақытша қуат үзілді.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (бағдарламалау құрылғысын пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).
3. Духовканың жарықтауы жұмыс істемейді.	Шамның шамы жанып кетті немесе тығыздалған.	Толтырылған шамды толықтай бұрыңыз немесе ауыстырыңыз («Тазалау және күту» бөлімін қараңыз).

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### ▷ Кондитерлік бұйымдар пісіру

Пісіруге ең қолайлы болып жоғарғы және төменгі жылытқыштардың екеуі де қолданылады немесе ыстық ауа.

### Назар аударыңыз!

- Кестелерде берілген пісіру параметрлері шамамен шамаланған. Сіздің тәжірибеңізге және аспаздық таңдауларыңызға байланысты оларды реттеуге болады.
- Кестелерде қандай да бір пісіру түрін таба алмасаңыз, ең жақын пісіру түріне арналған ақпаратты пайдаланыңыз.

### **Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды пайдаланып пісіру**

- Пеш камерасында тек бір деңгейді пайдаланыңыз.
- Бұл пісіру режимі құрғақ кондитерлік өнімдерден, наннан және торттардан пісіруге арналған. Пісіруге арналған қара пішінді пайдаланыңыз. Жеңіл пішіндер жылынуды және пісіруді жеткілікті түрде қызармайды.
- Пісіруге арналған пішіндер торға орнатылуы керек. Ребраны пешпен бірге берілген пісіру парағына пісіргенде ғана алыңыз.
- Духовканы алдын ала қыздыру пісіру уақытын азайтады. Духовканы қажетті температураға жеткенше духовкаға пісіруге болмайды.

### Пісіру жөніндегі кеңестер

#### Піскендігін тексеру

Қалың бөлікте ағаш тақтаймен пісіруге болады. Қамырға жабыспайтын болса, пісіру дайын болады. Духовканы өшіріп, қалған жылуды қолдануға болады.

#### Пісіру түсіп кетті

Рецепті тексеріңіз. Келесі жолы аз сұйықтықты пайдаланыңыз. Араластыру үшін қажетті уақытты, әсіресе электрлі араластырғыштарды қолданғанда, байқаңыз.

#### Пісіру астынан қызармаған

Келесі жолы қараңғы пісіру табағын пайдаланыңыз, оны бір деңгейге қойыңыз немесе тағам дайындау аяқталғанға дейін қысқа уақытқа қыздыру элементін қосыңыз.

#### Чизкейк дүмбілез

Келесі жолы температураны төмендетіп, пісіру уақытын арттырыңыз.

#### Пісіру кестелері туралы ақпарат

- Бұл кестелер температура ауқымын көрсетеді. Алдымен төмен температурада пісіруді көріңіз. Қажет болса, температураны әрдайым арттыра аласыз.
- Көрсетілген пісіру уақыты көрсетіледі. Ол белгілі бір жағдайларға байланысты өзгеруі мүмкін.
- Жұлдызша духовканы алдын ала қыздыру қажеттілігін көрсетеді.

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### 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)
<b>Тәтті пісірме</b>					
Жүзім қосылған қаусырма	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржды 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
<b>Ерекше пісірме</b>					
Бекон 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
<b>Кондитерлік бұйымдар</b>					
Зиресі бар орама	3	180-190	3	160-170	15-25
Писпенан	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
<b>Қатырылған пісірме</b>					
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

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### ▶ Пісіру

Ең жақсы нәтиже жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін бір мезгілде қолдану арқылы қол жеткізіледі. Пісіруге арналған ыдыстардың әрбір түрі үшін оңтайлы қыздыру режимі пісіру кестелерінде көрсетілген қалың түрінде.

### Пісіруге арналған қалыптарға қатысты кеңестер

- Жеңіл, ыстыққа төзімді шыны, балшықтан немесе шойыннан жасалған пісірме пішіндерді пайдаланыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған резервуарларды пайдалану ұсынылмайды, себебі олар жылуды тым көп көрсетеді.
- Қуырып алыңыз немесе оны фольгада орап алыңыз. Бұл ыдыстың шырынын сақтайды және духовканың ластануын азайтады.
- Егер пішінді ашық қалдырсаңыз, қуыруға дайындау үшін аз уақыт кетеді. Майдың жиналуына арналған пісірме табақты орналастыру арқылы тордың үстіне үлкен ет бөліктерін пісіріңіз.

### Пісіру ерекшеліктері

Пісіру кестелерінде ұсынылатын температура, пеш деңгейлері және пісіру уақыты көрсетіледі. Қуыру уақыты едәуір дәрежеде ет түріне, оның мөлшері мен сапасына байланысты. Сондықтан кейбір ауытқулар толықтай рұқсат етіледі.

- Ірі ет етін духовканың есігіне шамадан тыс бу шығаруы және конденсациясы әкелуі мүмкін. Бұл қалыпты және құрылғы жұмысына әсер етпейді. Дегенмен, пісіру аяқталғаннан кейін духовканың есігін және әйнегін мұқият сүртіңіз.
- Кызыл ет, құс және балық пісіру салмағы бір килограмнан асса, маңызы бар.
- Шырынның етінен жануын болдырмау үшін жеткілікті сұйықтықты қосыңыз. Пісіру үнемі қадағалауда болуы керек. Қажет болған жағдайда сұйықтық қосылуы керек.
- Пісірілген ыдысты көрсетілген уақыттың жартысына жуық уақытынан кейін аударыңыз, әсіресе терең форманы қолдансаңыз.
- Гриль торына пісірген кезде торды терең пісірме табаққа салыңыз да, оны духовканың бағыттаушыларына салыңыз. Табада май ағызылатын май жиналады.
- Пеште пісірілген ыдысты салқындатпаңыз, себебі бұл духовканың компоненттерінің конденсациясы мен коррозиясына әкелуі мүмкін.

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### Кесте – Ет пен балықты пісіру

Ет немесе балық түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшاپеш шкафтың деңгейі («Тұмшاپеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Тұмшاپеш шкафтың деңгейі («Тұмшاپеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен)
<b>Сиыр еті</b>						
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
<b>Шошқа еті</b>						
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
Сүйектегі шошқа котлеті	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Туралған котлеттер	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
<b>Бұзау еті</b>						
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
<b>Ойын еті</b>						
Қоян қабырғалары	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қоянның иық сүйегі	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қабан етінен ветчина	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
<b>Құс еті</b>						
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
<b>Балық</b>						
Бүтін балық	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Балық суфлесі	1500	2	190-210	2	170-200	50-70


## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### Гриль

- Грильді пайдаланған кезде қосымша сақтық шараларын қолданыңыз. Инфрақызыл жылытқыштан алынған қатты қызу пеш пен аксессуарларды өте жоғары температураға дейін қызда. Қорғаныш қолғаптарын және барбекю керек-жарақтарын қолданыңыз!
- Ыстық майды пирожныйдан (шұжық) шашыратуға болады. Күйіктердің алдын алу және көзді қорғау үшін ұзын тұтқаны пайдаланыңыз.
- Грильдеу тұрақты бақылауды қажет етеді. Қыздыру деңгейі шамадан тыс болса, қуырғыш тез күйіп кетеді, бұл өртке әкелуі мүмкін.
- Балаларды тордан аулақ ұстаңыз. Гриль қыздырғыш элементі төмен майлы шұжықтарды, ет пен балық сиырларын және стейктерді, сондай-ақ қызарған және қытырлақ теріні дайындау үшін қолайлы.
- Грильдің жылыту элементі майсыз шұжықтарды, ет және балық филесі мен стейкаларды тамаша пісіруге мүмкіндік береді. Бұл режим сондай-ақ қытырлақ қуырылған теріні алуға мүмкіндік береді.
- Грильді пайдалану бойынша кеңестер
  - Грильдеуді пеш есігінің есігі жабық күйде орындаңыз.
  - Гриль кестелері еттің салмағы мен сапасына байланысты өзгеруі мүмкін температураны, пеш деңгейін және пісіру уақытын береді.
  - Гриль қыздырғыш элементі 3 минут ішінде алдын ала қыздыру керек.
  - Тағамды торға жабыстыруға жол бермеу үшін торды өсімдік майымен майлаңыз.
  - Етті торға қойыңыз, содан кейін торды майдың ағызу үшін науаға қойыңыз. Пісіру науасын торлы духовканың бағыттауыштарына салыңыз.
  - Етті тағам дайындау уақытының жартысынан астамына аударыңыз. Жіңішке бөліктерді тек бір рет бұруға тура келеді, қалың бөліктер үшін бұл операцияны бірнеше рет қайталау қажет болуы мүмкін. Еттен шырынның шамадан тыс жоғалуын болдырмау үшін барбекю шегелерін пайдаланыңыз.
  - Қара сиыр етін грильде жылдам шошқа етіне немесе шұжыққа қарағанда жылдам қуырады.
  - Әрбір пайдаланудан кейін гриль, пеш және керек-жарақтарды тазалаңыз.

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### 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)
<b>Ет және сосискалар</b>				
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)
<b>Балық</b>				
Албырт сүбесі	400	4	240	19-22
Фольгада пісірілген балық	500	4	230	10-13
<b>Тосттар</b>				
ақ нанның 4 тілімі	200	5	240	1,5-3
тұтас дәнді нанның 2 тілімі	200	5	240	2-3
Тостпен сэндвич	600	5	240	4-7
<b>Ет/құс</b>				
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 МАҒЛҰМАТТАР

Моделі	НОХ-Т08АМТВ
Кернеуі	220-240 В~ 50 Гц
Толық қуаты	3400 Вт
Жоғарғы қыздырғыш	800 Вт
Араласқан гриль	1000 Вт
Астыңғы қыздырғыш	1150 Вт
Жылу желдеткіш	1600 Вт
Желдеткіш	●

Таза салмағы: 34 кг  
Жалпы салмағы: 38 кг  
Өлшемдері (H x W x D):  
595x595x567мм  
Қапталған өлшемдері  
(H x W x D): 660x665x652мм  
Энергия тиімділігі класы: А

#### Жиынтық:

- гриль;
- телескоптық рельстер (1 жиынтық);
- пісіру парағы - 2 дана;
- пайдалану жніндегі нсаулы;
- кепілдеме картасы;
- жапсырманың энергия тиімділігі.\*

\* Өндіруші алдын ала ескертусіз бұйымның дизайны мен конфигурациясына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

#### Клиенттерге қызмет көрсету

«Хайер» компаниясының клиенттерді қолдау қызметіне жүгінуге, сондай-ақ түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер тұрмыстық техникамен қиындықтар туындаған болса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз. Егер де сіз ақаудың шешімін таба алмаған болсаңыз, мынаған жүгінізіз:

— біздің ресми дилерімізге немесе

— біздің колл-орталығымызға:

8-800-070-01-29 (РК),

— <https://haieronline.kz/> сайтында техникалық қызмет көрсетуге сұрнаныс қа лдыруға болады, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауаптарды таба аласыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, паспорт тақтайшасынан немесе чектен табуға болатын төмендегі ақпаратты дайындаңыз: моделі, сериялық нөмірі, сатылған күні.

Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.

Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

## КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

### Құрметті сатып алушы!

Наіег корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: 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, жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ 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 Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге Наіег уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

Наіег корпорациясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ Наіег корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

#### Кепілдікті және шарттары

Наіег корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай\* кепілдікті мерзімді белгілейді. Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз.

Кепілдікті тек уәкілетті Наіег қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Наіег байланыс орталығына хабарласыңыз:

**8 (800) 070-01-29** — Қазақстаннан келген тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен тегін қоңырау шалу)

немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе [support-kz@haieronline.kz](mailto:support-kz@haieronline.kz) электрондық поштасында.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Наіег байланыс орталығына хабарласыңыз.

#### Кепілдікті көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмесе;
- суқұбыр 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: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
- су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгін қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

#### Кепілдікті көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

- бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
- тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және кеңес беру;
- бұйымды сырттан немесе ішінен тазарту.

#### Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті 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, ләмпішекелер, сөрелер, жашіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
- басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
- бұйымға қоса берілетін құжаттама.

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

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

\* Кір жуатын/ кептіретін/ ыдыс жуатын машинаның инверторлық моторына, тоңазытқыш/ мұздатқыштың инверторлық компрессорына, кептіретін машинаның компрессорына кепілдік мерзімі - тауар Тұтынушыға берілген күннен бастап 12 жыл. Кір жуатын/кептіретін машинаның тура жетекті моторына (статор, ротор) шексіз кепілдік беріледі.