

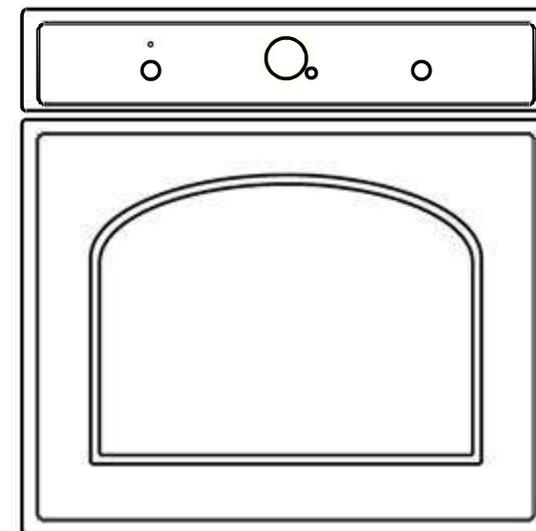
Haier

Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф / Кіріктірілетін электр духовка

Руководство по эксплуатации /

Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық



HOX-C09ATQBB

HOX-C09ATQBC

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.

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

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

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-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.

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

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

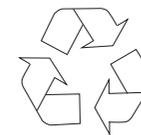


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Для этого:

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

РАСПАКОВКА



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

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

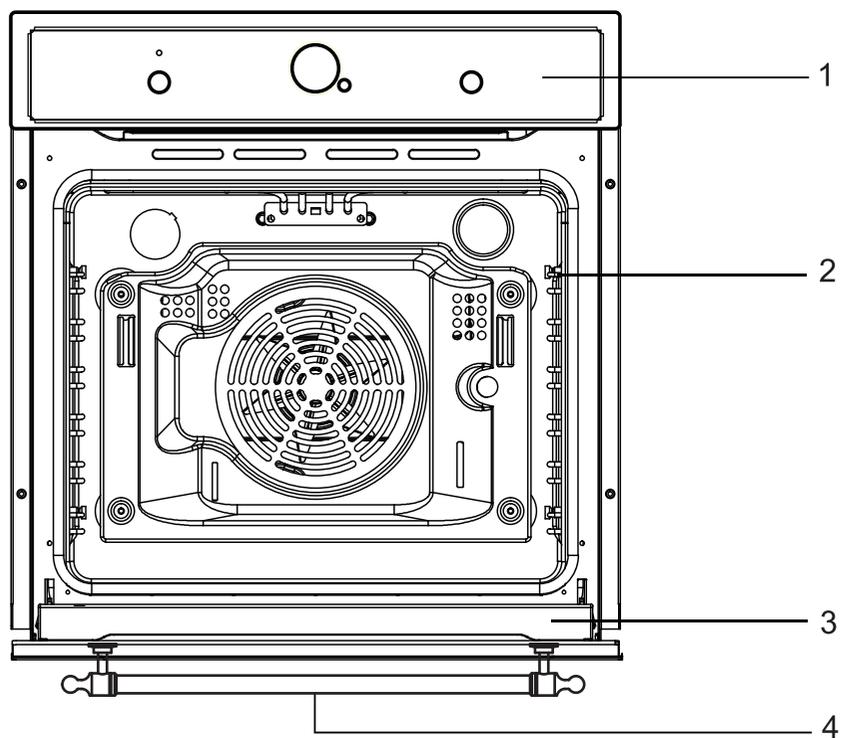
УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



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

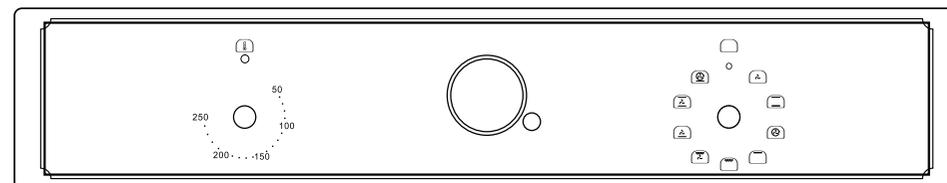
Соответствующий символ, нанесенный на изделие, руководство по эксплуатации или упаковку, указывает на возможность вторичной переработки. Материалы, используемые внутри устройства, пригодны для вторичной переработки. На них нанесена маркировка с соответствующей информацией. Отправляя материалы или компоненты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

ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



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

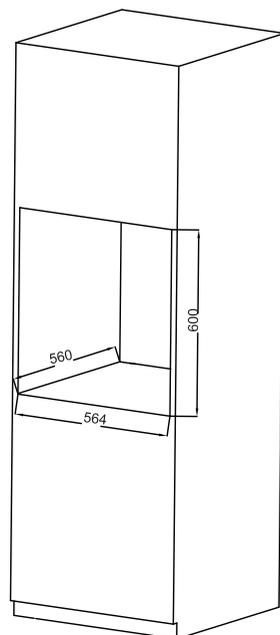
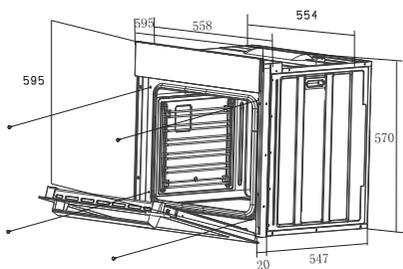
ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



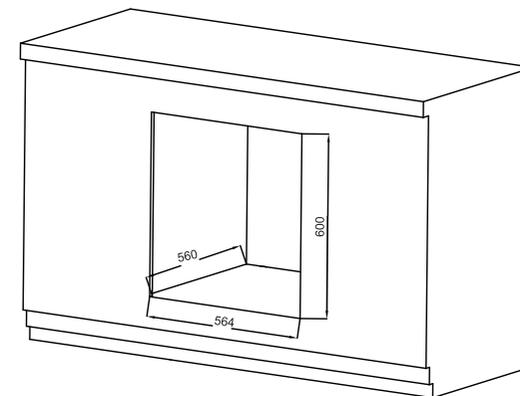
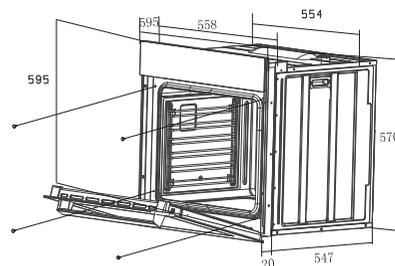
УСТАНОВКА

► Установка духовки

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



УСТАНОВКА



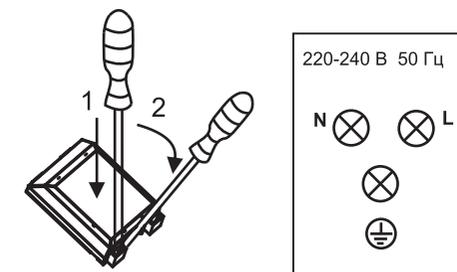
► Подключение к сети питания

Внимание!

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

Подключение (квалифицированным электриком)

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



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

E = заземляющий провод
зеленого/желтого цвета.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

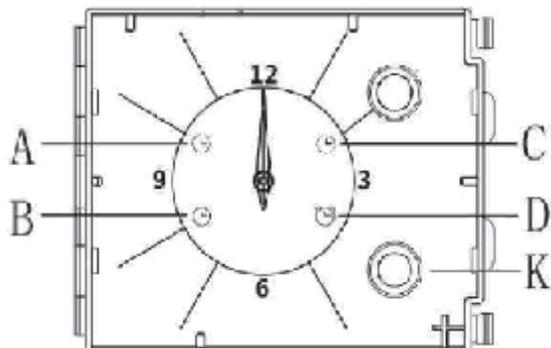
▷ Перед началом использования

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

Внимание!

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

▷ Электронное устройство программирования



A - ВРЕМЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ

B - ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ

C - ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

D - ТАЙМЕР

K - РУЧКА УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ

Внимание!

После первого включения духовки необходимо настроить или подтвердить время на часах, чтобы функция нагрева работала корректно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

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

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

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

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для выбора температуры используйте вращающийся регулятор. С помощью регулятора можно установить — и + необходимую для приготовления температуру от 50 °С до 250 °С с интервалом 10 °С.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

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

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

ТАЙМЕР

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

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

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

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА: ВЫКЛЮЧЕНИЕ В ЗАДАННОЕ ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

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

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

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

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА

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

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

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

Доступные режимы (ручка выбора режима)



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.



Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

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



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

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



Вентилятор и нагревательный элемент гриля

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



Тепловентилятор

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

Преимущества такого метода нагрева:

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



Тепловентилятор с нижним нагревательным элементом

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



Размораживание

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

ГРИЛЬ

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

Работает только элемент гриля.

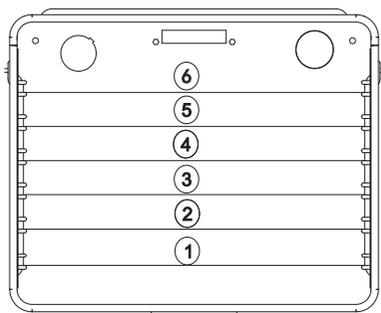
Вентилятор с нижним нагревательным элементом

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

Уровни в духовке

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

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



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

Очистка духовки

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

• Очистка паром

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

Внимание!

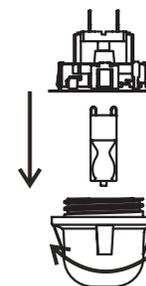
Для очистки стекла дверцы нельзя использовать абразивные чистящие средства и материалы.

Замена лампочки духовки

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

Замена лампочки

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



ВАЖНО!

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

ВАЖНО!

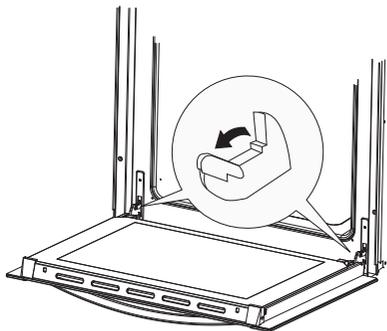
Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.
Примечание
Замена лампы не включена в гарантию.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

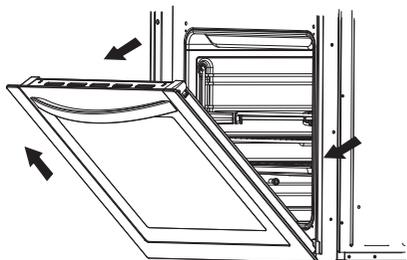
▷ Снятие дверцы

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

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



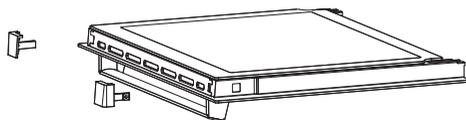
Подъем фиксатора петли



Снятие дверцы

▷ Снятие внутренней стеклянной панели

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



Снятие внутренней стеклянной панели

ДЕЙСТВИЯ ПРИ СБОЯХ В РАБОТЕ ДУХОВКИ

При возникновении сбоев в работе:

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

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

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Выпечка кондитерских изделий

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

Внимание!

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

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

Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателей

• Используйте только один уровень в камере духовки.

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

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

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

Советы по выпечке

Проверка готовности

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

Выпечка опала

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

Выпечка не подрумянилась снизу

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

Чизкейк не пропекся

В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

Информация о таблицах выпечки

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

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

• Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица выпечки

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

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ Запекание

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

Советы в отношении форм для запекания

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

Особенности запекания

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

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

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица запекания

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

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 гриля

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

Вес нетто: 33 кг
Вес брутто: 37.5 кг
Размер без упаковки (ВхШхГ):
595x595x567 мм
Размер в упаковке (ВхШхГ):
660x665x652 мм
Класс энергоэффективности: А

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (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 _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание.

Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

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

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.

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,
- продукты 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 для хранения продуктов в холодильнике;— пульты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату. **Важно!** Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для 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!

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

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

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

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

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

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

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

Тиегенде, түсіргенде және тасымалдағанда сақтық танытыңыз.

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

МАЗМҰНЫ

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

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

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

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Орнатудан кейін құрылғыны қуат көзінен ажырату мүмкіндігі қалуы тиіс.

ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ҮНЕМДЕУ

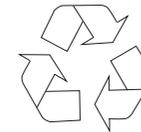


Электр қуатын жауапкершілікпен пайдалану тек қана ақшаны үнемдеу емес, сонымен қатар қоршаған ортаны сақтап қалуға мүмкіндік береді.

Электр қуатын үнемдеңіз! Бұл үшін:

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

ҚАПТМАДАН ШЕШУ



Тасымалдау кезінде аспапты бұзылулардан қорғау үшін қорғаныс қаптама пайдаланылады.

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

Назар аударыңыз!

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

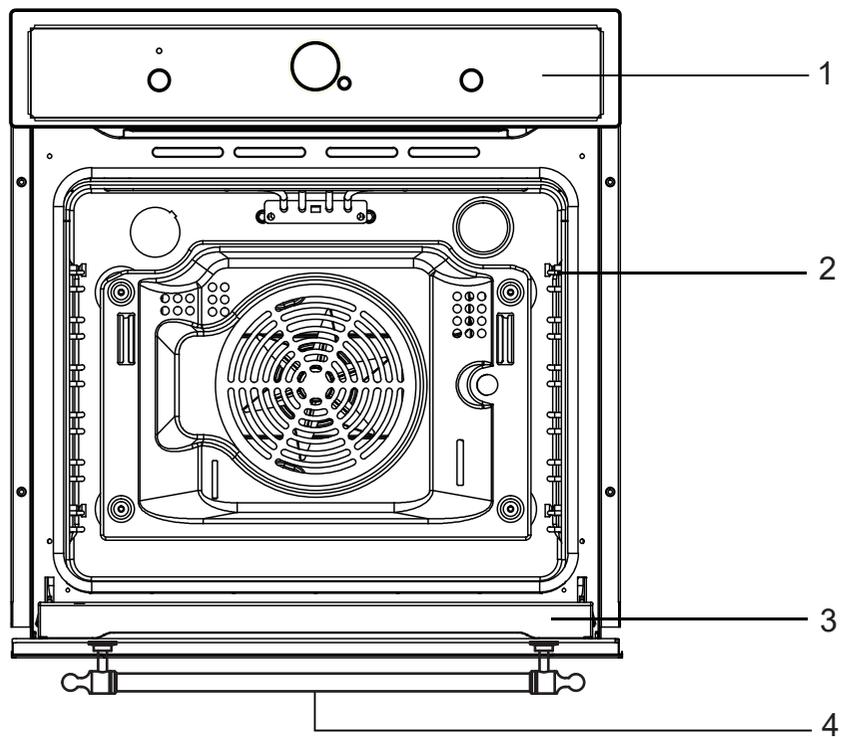
ЭЛЕКТРАСПАПТЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



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

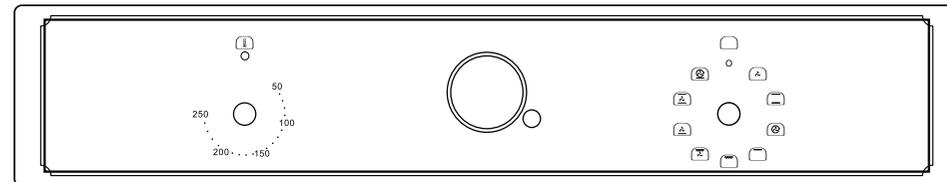
Бұйымға, пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа немесе қаптамаға салынған тиісті символ қайталап өңдеу мүмкіндігін білдіреді. Құрылғы ішінде пайдаланылатын материалдар қайталап өңдеуге жарамды. Оларға тиісті ақпараты бар таңбалама салынған. Тозған құрылғылардың материалдарын немесе құрауыштарын қайта өңдеуге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

ТҰМШАПЕШТІҢ СИПАТТАМАСЫ



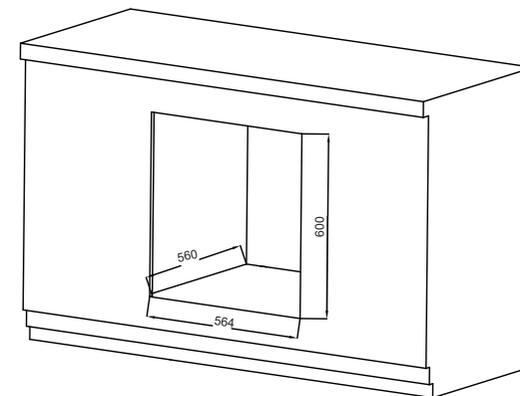
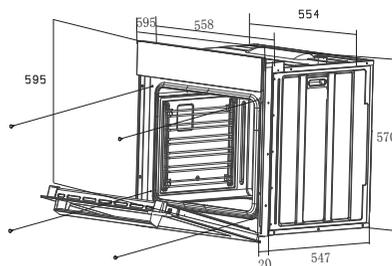
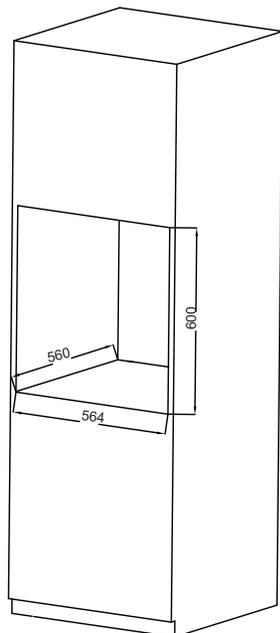
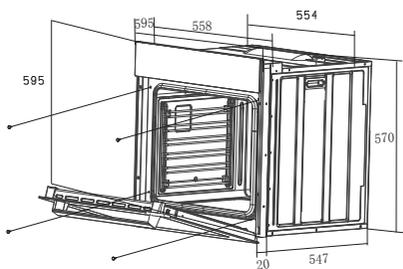
1. Басқару панелі
2. Бағыттауыштар және дайындаудың деңгейлері
3. Есікше
4. Есікшенің тұтқасы

ТҰМШАПЕШТІҢ СИПАТТАМАСЫ



▷ Тұмшاپешті орнату

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



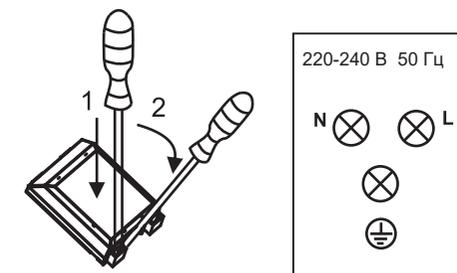
▷ Қуат беру желісіне қосу

Назар аударыңыз!

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

Қосу (білікті электршімен)

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



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

⊕ E = Жасыл/сары түсті жерге тұйықтағыш сым.

ПАЙДАЛАНУ

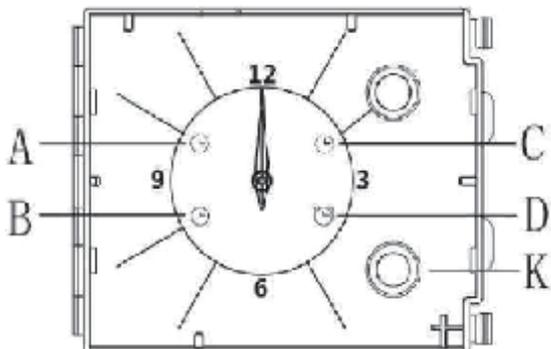
▷ Пайдалануды бастар алдында

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

Назар аударыңыз!

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

▷ Бағдарламалаудың электрондық құрылғысы



A - ДАЙЫНДАУДЫҢ БАСТАЛУ УАҚЫТЫ

B - АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТ

C - ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ

D - ТАЙМЕР

K - УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҰТҚАСЫ

Назар аударыңыз!

Кіріктірілетін бірінші рет қосқаннан кейін пешті қыздыру функциясы қалыпты жұмыс істеуі үшін сағатты орнату немесе растау қажет.

ПАЙДАЛАНУ

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

ТҰМШАШКАФТЫ ІСКЕ ҚОСУ ЖӘНЕ СӨНДІРУ

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

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ӨЗГЕРУ

+ Температураны - таңдау үшін айналмалы басқаруды пайдаланыңыз. Реттегішті пайдаланып, қажетті параметрлерді орнатуға болады пісіру температурасы 50 °C-тан 250 °C-қа дейін 10 °C аралықпен.

УАҚЫТТЫ БАПТАУ

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

ТАЙМЕР

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

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

ЖАРТЫЛАЙ АВТОМАТТЫ ДАЙЫНДАУ: АЯҚТАУДЫҢ БЕЛГІЛЕНГЕН УАҚЫТЫНДА СӨНДІРІЛУ

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

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

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

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

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

ТОЛЫҚ АВТОМАТТЫ ДАЙЫНДАУ

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

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

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

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

Назар аударыңыз!

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

Қолжетімді режимдер (режимді таңдау тұтқасы)



Жоғарғы мен төменгі қыздырғыш элементтерді іске қосу

Тұтқаны осы жайғасымға орнату тұмшапешті қалыпты қызуын іске қосады.



Құрама гриль (гриль және жоғарғы қыздырғыш элемент)

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



Жоғарғы мен төменгі қыздырғыш элементтерді және желдеткішті іске қосу

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



Желдеткіш және грильдің қыздырғыш элементі

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



Жылу желдеткіші

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

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



Төменгі қыздырғыш элементі бар жылу желдеткіші

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



Жібіту

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

ГРИЛЬ

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

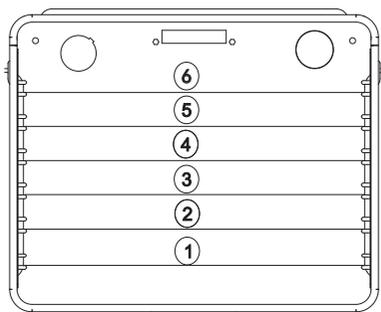
Тек қана грильдің элементі жұмыс істейді.

Желдеткіш төменгі қыздырғыш элементпен

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

Тұмшапештегі деңгейлер

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



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

Тұмшапешті тазалау

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

• Бумен тазарту

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

– Тұмшапеш есікшесін жабыңыз.

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

– Тұмшапеш камерасын шамамен 30 минут ішінде қызуға қалдырыңыз.

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

Назар аударыңыз!

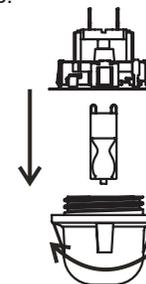
Есікшенің шынысын тазалау үшін қажақ тазартқыш құралдар мен материалдарды пайдалануға болмайды.

Тұмшапеш шамын ауыстыру

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

Шамды ауыстыру

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



МАҢЫЗДЫ!

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

МАҢЫЗДЫ!

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

Ескерту

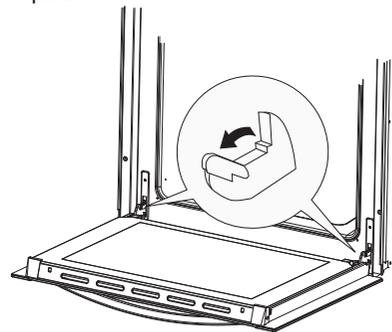
Шамды ауыстыру кепілдікке енгізілмеген.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

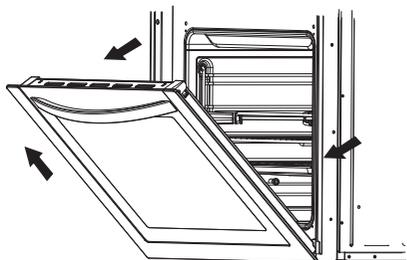
▷ Есікшені шешіп алу

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

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



Топса бекіткішін көтеру

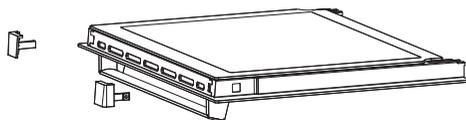


Есікшені шешіп алу

▷ Ішкі шыны панельді шешіп алу

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

Тазартқаннан кейін шыныны қойыңыз және бекітіңіз, бекіткішті орнатыңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

ТҰМШАПЕШ ЖҰМЫСЫНДАҒЫ ІРКІЛІСТЕРДЕГІ ӨРЕКЕТТЕР

Жұмыста іркілістер пайда болғанда:

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

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

▷ Кондитерлік бұйымдарды пісіру

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

Назар аударыңыз!

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

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды пайдаланумен пісірме

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

Пісіру бойынша кеңестер

Дайындықты тексеру

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

Тұмшапешті сөндіріп, қалған жылуды пайдалануға болады.

Пісірме солып қалды

Рецептті тексеріңіз. Келесі жолы сұйықтықты азырақ пайдалаңыз.

Араластыруға қажет уақытты сақтаңыз, әсіресе электрлік миксерлерді пайдаланғанда.

Пісірменің төменгі жағы қызармады

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

Чизкейк піспеді

Келесі жолы температураны төменірек орнатыңыз немесе пісіру уақытын көбейтіңіз.

Пісірме кестелері туралы ақпарат

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

ПІСІРМЕ КЕСТЕСІ

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

Көмештеу

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

Көмештеуге арналған қалыптарға қатысты кеңестер

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

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

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

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

Көмештеудің ерекшеліктері

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

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

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

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

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

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

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

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

КӨМЕШТЕУ КЕСТЕСІ

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

▷ Гриль

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

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

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

• Балаларды грильге жақындатпаңыз.

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

Грильді пайдалану бойынша кеңестер

• Грильде дайындау тұмшапештің жабық есікшесінде жүргізілуі тиіс.

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

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

• Тамақ торға жыбысып қалмауы үшін торды өсімдік маймен майлаңыз.

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

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

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

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

ГРИЛЬ КЕСТЕСІ

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

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

Таза салмағы: 33 кг
Жалпы салмағы: 37.5 кг
Қаптамасыз өлшемі (БхЕхТ):
595x595x567 мм
Қаптамадағы өлшемі (БхЕхТ):
660x665x652 мм
Энергиялық тиімділік класы: А

Жиынтық:

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

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

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-070-01-29 (РК)

— <https://haieronline.kz/> сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

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

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____

Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

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

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

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін.

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



КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Наег 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 Наег уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

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

Кепілдікті және шарттары

Наег 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 Наег қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Наег 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 электрондық поштасында.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Наег 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 бөгіп 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, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, 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.