



Встраиваемый электрический духовой шкаф

Руководство пользователя

Модель

HOQ-A2AEN3GB

HOQ-A2AEN3CB

HOQ-A2AEN3BX

HOQ-A2AEN3WB

HOQ-R2ARN3GB

HOQ-R2ARN3CB

HOQ-R2ARN3BX

HOQ-R2ARN3WB

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства. Сохраните его для дальнейшего использования.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	5
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	17
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ.....	19
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....	21
УХОД И ОЧИСТКА	28
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	38
ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ	39
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	40

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Тщательно продуманная конструкция духовки обеспечивает безопасную работу при приготовлении пищи. При эксплуатации соблюдайте следующие правила безопасности:

ВНИМАНИЕ!



Замена лампы пользователями не допускается.
В случае необходимости замены лампы следует обратиться в сервисный центр.
Перед заменой лампы необходимо убедиться, что электропитание полностью отключено.

ВНИМАНИЕ!



Опасность порезов
Осторожно: в устройстве присутствуют острые края.
Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.

ВНИМАНИЕ!



Опасность возгорания
Во время приготовления пищи запрещается помещать на дно духовки алюминиевую фольгу, тарелки, лотки, воду или лед, поскольку это непоправимо повредит эмаль; покрытие духовки изнутри алюминиевой фольгой может даже привести к пожару. Категорически запрещается использовать духовку для отопления или обогрева помещения.
Это может привести к ожогам, травмам и пожару.
Хранение внутри духовки или на ее поверхности: запрещается хранить горючие материалы внутри духовки или вблизи от нее.
Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, ожогам и травмам.
Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.



ВНИМАНИЕ!



Опасно! Горячие поверхности

Во время работы открытые части могут нагреваться до высокой температуры.

Во избежание ожогов и ошпаривания не позволяйте детям подходить к духовке.

При работе с горячими поверхностями (например, полки духовки или посуда) используйте рукавицы, прихватки или другие защитные средства.

Соблюдайте осторожность при открытии дверцы духовки.

Перед тем как вынуть или заменить блюдо, выпустите горячий воздух или пар.

Запрещается прикасаться к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духовки. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если они не выглядят раскаленными. Внутренние поверхности духовки нагреваются настолько сильно, что способны вызвать ожоги.

Не допускайте контакта одежды или других горючих материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки во время использования и после него, и не прикасайтесь к ним, пока духовка не остынет.

Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. К ним относятся вентиляционные отверстия, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духовки. Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током, травмирования пользователей или повреждения устройства при использовании духового шкафа, соблюдайте важные указания по технике безопасности, перечисленные ниже:

- ▶ Перед использованием духовки изучите инструкцию. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- ▶ Соблюдайте указания по монтажу: устройство должно быть установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- ▶ Изолирующий выключатель: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены для детских игр.
- ▶ Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающей духовкой. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части устройства.

- ▶ Дети младше восьми лет могут находиться рядом с устройством только под постоянным контролем взрослых. Данное устройство разрешается использовать детям в возрасте от 8 лет и старше и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо не имеющими соответствующего опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были предоставлены инструкции по безопасному использованию устройства, и они понимают возможные опасности. Детям запрещается производить очистку устройства и его обслуживание без присмотра взрослых.
- ▶ Запрещается класть тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Такая одежда может загореться или расплавиться при соприкосновении с горячими поверхностями, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Любое другое обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.
- ▶ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир.
- ▶ Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие рукавицы или прихватки.
- ▶ Соприкосновения влажных прихваток с горячими поверхностями может привести к ожогу паром. Не касайтесь прихватками горячих нагревательных элементов. Не используйте полотенце или другую ткань в качестве прихваток из-за риска возгорания.
- ▶ Запрещается нагревать закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. В них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.
- ▶ Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовке как можно меньше времени до и после приготовления. Это устраняет опасность загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторожность необходимо соблюдать в теплую погоду.
- ▶ Вентиляционные решетки духовки всегда должны быть открытыми.
- ▶ Запрещается использовать устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Осторожно! При работе системы охлаждения из вентиляционного отверстия в верхней части духовки может выходить горячий воздух.
- ▶ Размещение полок в духовке: полки следует устанавливать в нужное положение только до нагрева. Если необходимо вынуть полку из горячей духовки, не допускайте контакта рукавицы или прихватки с нагревательными элементами или с основанием духовки.
- ▶ Не очищайте и не мойте уплотнения духовки при помощи средств для очистки духовок. Это очень важно для сохранения уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Следует соблюдать осторожность во избежание стирания, повреждения или сдвига уплотнений.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ Запрещается устанавливать или эксплуатировать устройство в случае, если оно повреждено или работает некорректно. При получении поврежденного устройства немедленно обратитесь к дилеру или установщику.
- ▶ Запрещается открывать дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать ожогов.
- ▶ Запрещается использование средств для очистки духовок, агрессивные и абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых материалов для профессиональной чистки или обработки духовки или любой ее части. Запрещается использование для очистки стекла дверцы жестких или абразивных чистящих средств, металлических губок или острых скребков, так как они царапают поверхность и могут привести к разрушению стекла.
- ▶ Допускается очищать только те детали, которые перечислены в настоящем руководстве.
- ▶ Запрещается использовать пароочиститель для очистки деталей духовки.
- ▶ Запрещается хранить над духовкой вещи, которые могут захотеть достать дети. Пытаясь достать эти вещи, дети могут получить ожоги и травмы.
- ▶ Необходимо использовать только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовке, и следовать инструкциям производителей данной посуды.
- ▶ Убедитесь, что транспортировочные пластиковые гайки сняты с боковых направляющих и заменены металлическими поставляемыми крепежными гайками.
- ▶ Используйте только термощуп, рекомендованный для данной модели духовки.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ


ВНИМАНИЕ!


Опасность поражения электрическим током
 Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания.
 Обязательно подключайте устройство к исправной системе заземления. Внесение изменений во внутреннюю систему электропроводки должно осуществляться только квалифицированным электриком.
 Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или травме.


ВНИМАНИЕ!


Опасность возгорания
 Запрещается использовать переходники или разветвители для подключения устройства к сети питания.
 Несоблюдение этого требования может привести к перегреву и пожару.


ВНИМАНИЕ!


Опасность порезов
 Осторожно: в устройстве имеются острые края. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

В целях безопасности внимательно изучите эту инструкцию перед монтажом и эксплуатацией духовки.

Предоставьте инструкцию лицу, производящему монтаж — это поможет снизить ваши затраты на монтаж устройства.

Монтаж духовки и подключение к электрической сети должен производить квалифицированный специалист в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми нормативами электробезопасности.

Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию гарантийных обязательств.

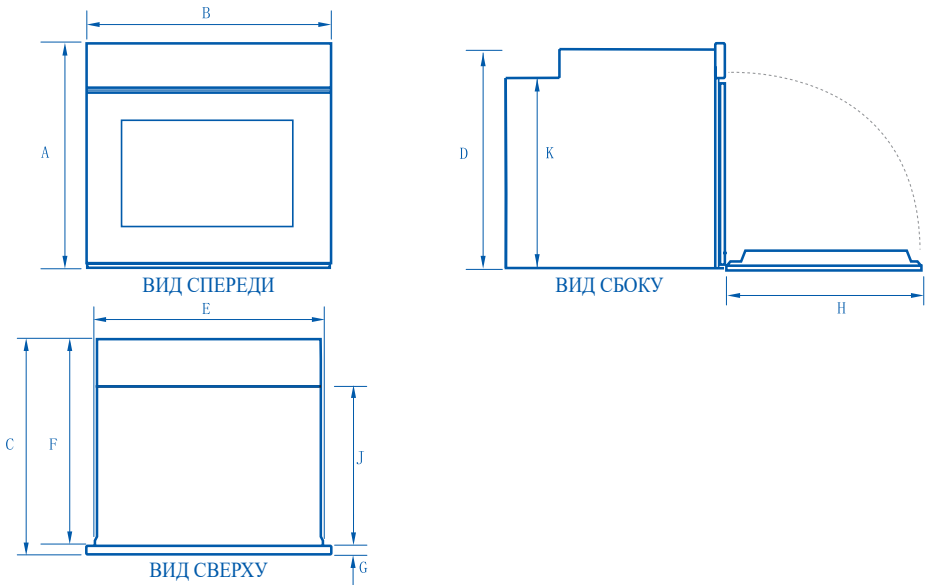
При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, служба поддержки клиентов или подобный квалифицированный персонал. Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в соответствии с местными нормами электробезопасности.

Духовка должна быть заземлена.

Утилизируйте упаковку надлежащим образом.

Для уменьшения негативного воздействия на окружающую среду по возможности перерабатывайте упаковочные материалы.

РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА



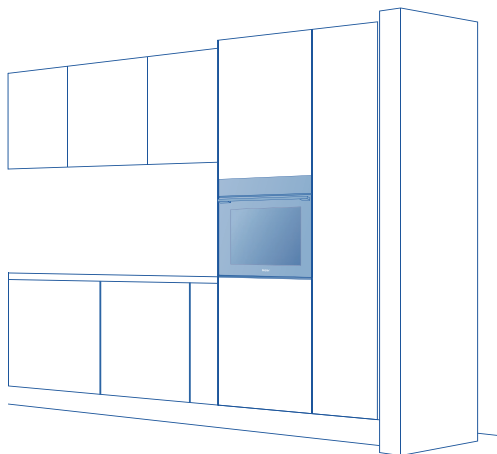
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА		мм
A	Габаритная высота устройства	595
B	Габаритная ширина устройства	595
C	Габаритная глубина устройства	565
D	Высота корпуса 1	575
E	Ширина корпуса	555
F	Глубина корпуса 1	545
G	Глубина рамы духовки и панели управления	20
H	Глубина дверцы духовки в полностью открытом положении	478
J	Глубина корпуса 2	405
K	Высота корпуса 2	510

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Схемы установки

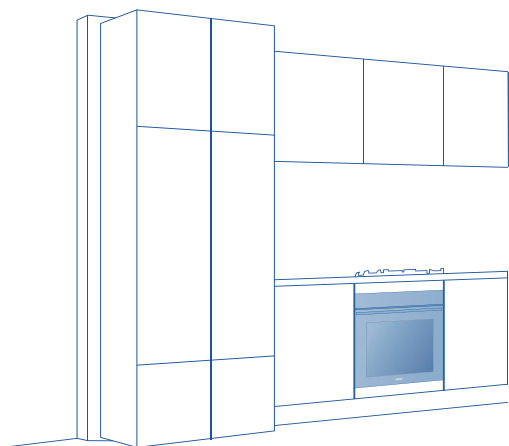
A

Установка в высокий
кухонный модуль



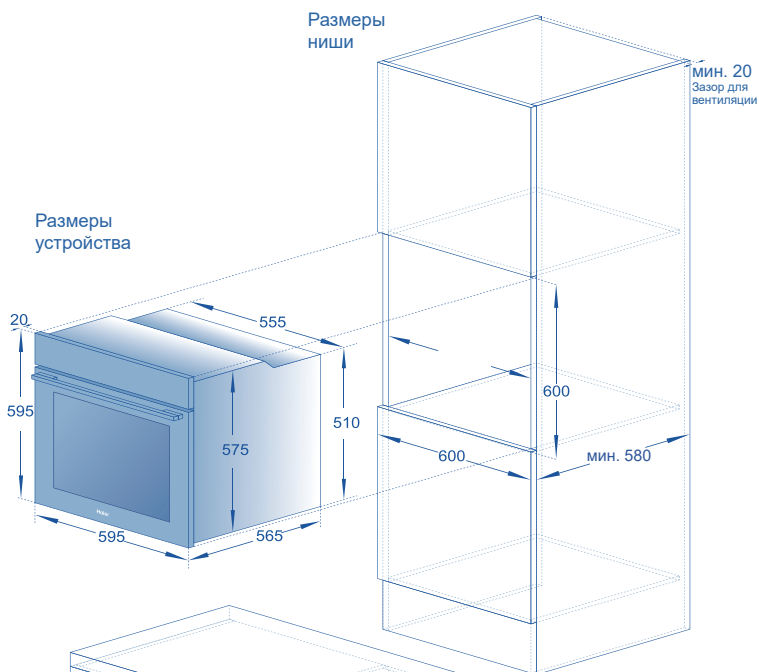
B

Установка в нижний
кухонный модуль

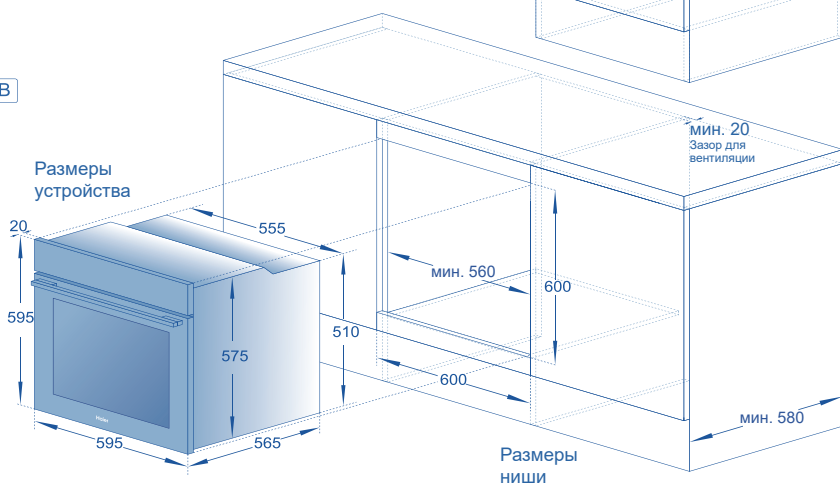


Габаритные размеры для установки

A



B

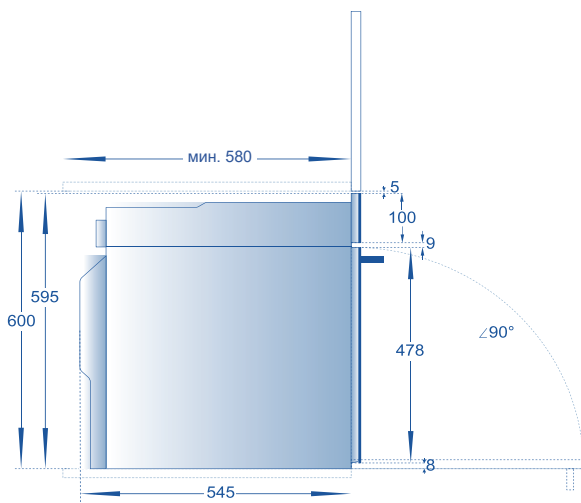


* размеры в мм

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

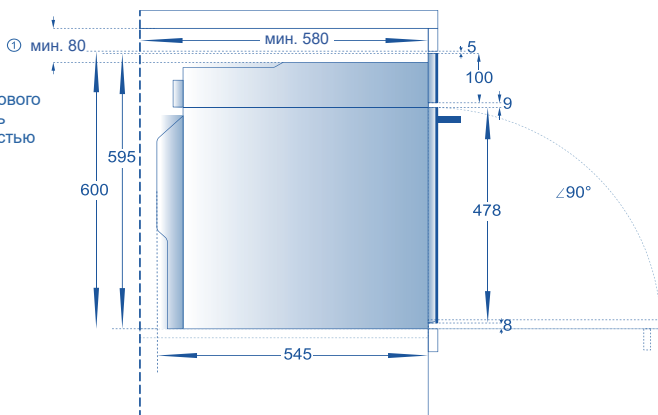
Вид сбоку

A



B

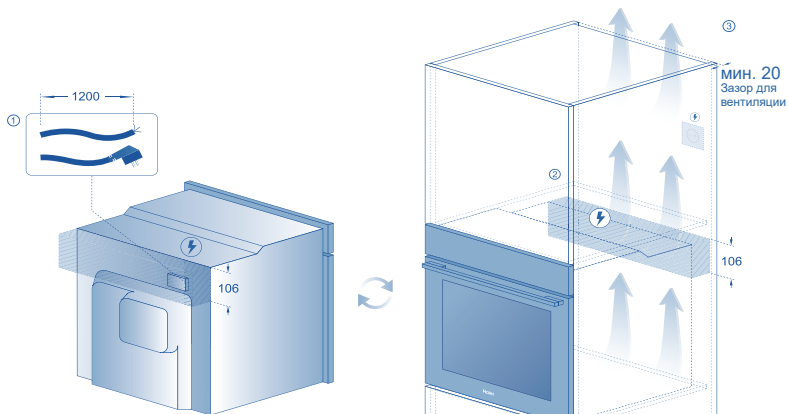
ⓐ В случае установки духового шкафа в нижний модуль под варочной поверхностью необходимо учитывать глубину встраивания варочной панели.



* размеры в мм

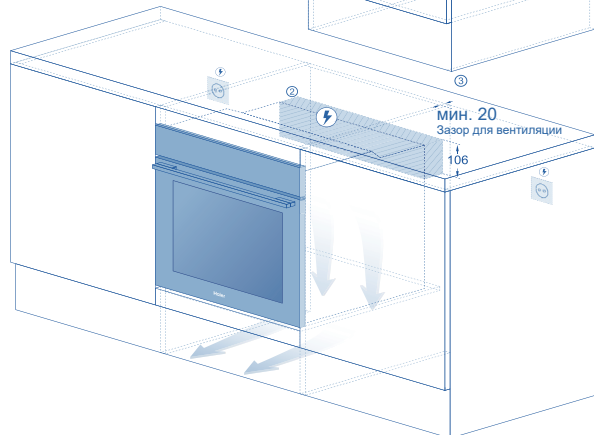
Подключение к сети питания и вентиляции

A



- ① Типы подключения питания: автоматический выключатель / штепсельная вилка
- ② Место для подключения питания устройства: ⚡
* Предусмотрите розетку для подключения духовки с учетом расположения кабеля электропитания на задней стенке устройства.
- ③ Зазор для вентиляции (мин. 20 мм)

B



* размеры в мм

РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

ВАЖНО!

ПОДЪЕМ: запрещается поднимать духовку за ручку дверцы. Используйте ручки по бокам корпуса (если они имеются).

Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. По возможности перерабатывайте элементы упаковки. Установите распакованную духовку на деревянные брусья или аналогичные опоры, чтобы защитить ее нижнюю часть от повреждений.



ВАЖНО!

При извлечении духовки из упаковки будьте осторожны, чтобы не повредить нижнюю часть устройства. Это важно для обеспечения надлежащей вентиляции и недопущения избыточной конденсации.

Список принадлежностей	Глубокий противень	Плоский противень	Решетка-гриль	Телескопические направляющие	Винты
Кол-во	1	1	1	1 пара	2

ВАЖНО!

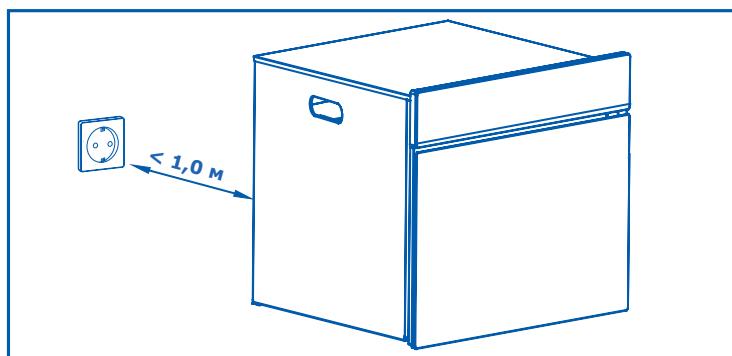
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление, после охлаждения исходная форма восстановится.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

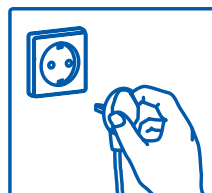
ВАЖНО!

- ▶ Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Перед подключением духовки к электросети убедитесь, что электропроводка соответствует мощности, потребляемой духовкой (указана на заводской табличке).
- ▶ Напряжение сети должно соответствовать значению, указанному на заводской табличке.

Идентификатор модели	Объем	Номинальная потребляемая мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-A2AEN3GB HOQ-A2AEN3CB HOQ-A2AEN3BX HOQ-A2AEN3WB HOQ-R2ARN3GB HOQ-R2ARN3CB HOQ-R2ARN3BX HOQ-R2ARN3WB	78 л	3100 Вт	220–240 В перем. тока	50/60 Гц



Розетку следует располагать на расстоянии до 1 м от задней стенки духовки, при этом необходимо убедиться, что расстояние до розетки позволяет использовать кабель электропитания надлежащим образом. Вставьте вилку кабеля электропитания в розетку.

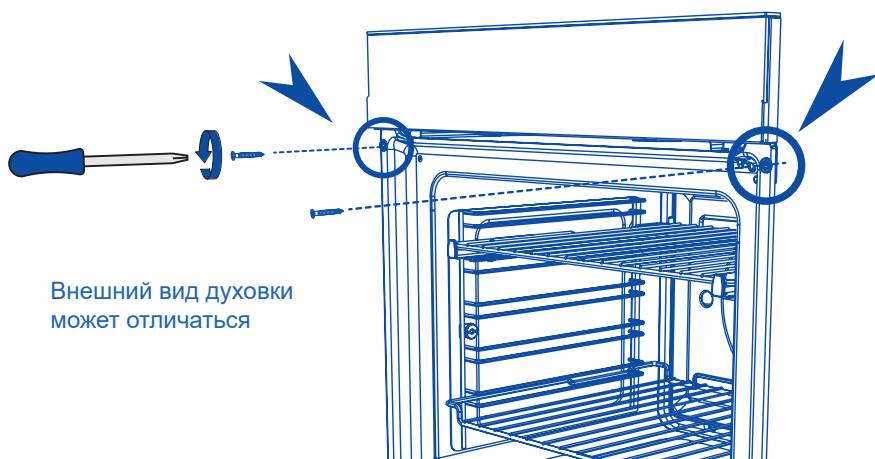


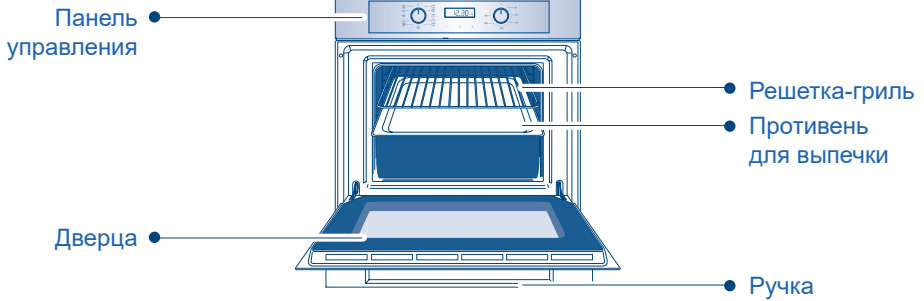
КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

1. Поместите духовку в подготовленную нишу.
ВАЖНО!
Запрещается поднимать духовку за ручку дверцы.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Для крепления духовки в нише используйте винты, входящие в комплект.

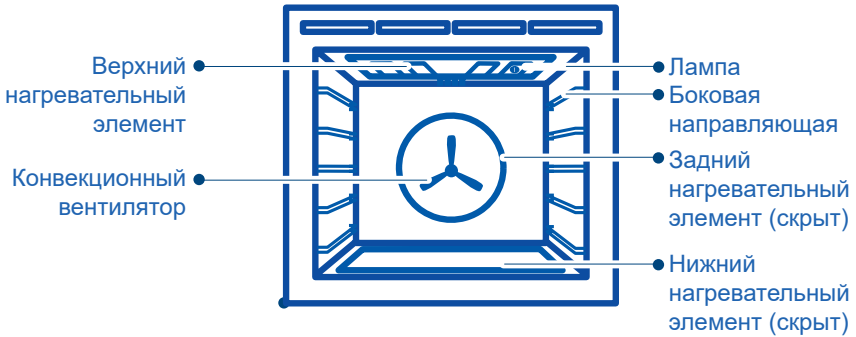
ВАЖНО!

- ▶ Не затягивайте винты слишком сильно.
- ▶ Запрещается закреплять духовку к шкафу с помощью силиконового герметика или клея. Это затруднит дальнейшее обслуживание. Компания Naier не несет ответственности за расходы на демонтаж духовки или ущерб, причиненный при демонтаже.

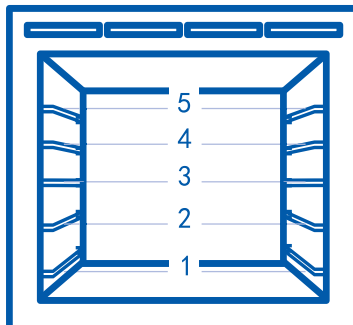




СИСТЕМА НАГРЕВА

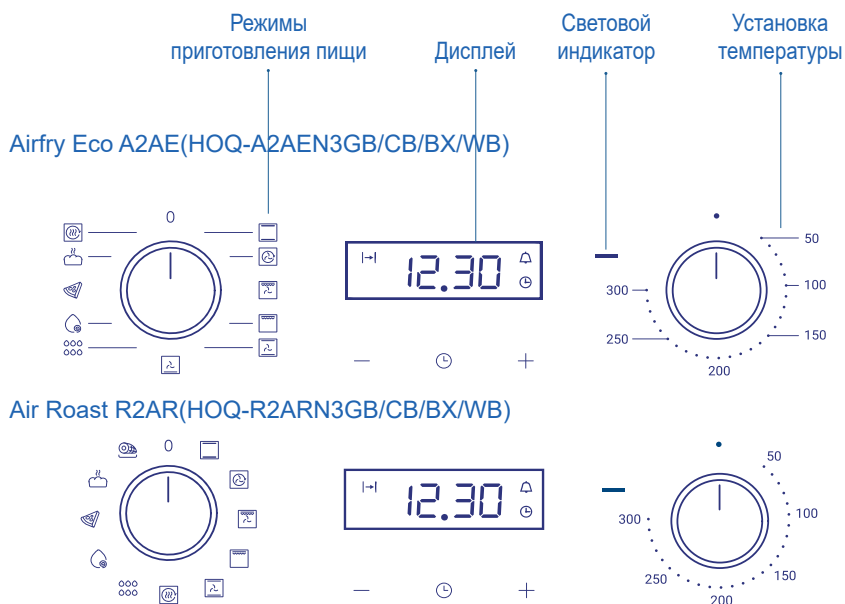


РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК



ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




ИНДИКАТОРЫ НА ДИСПЛЕЕ



При первом включении духовки или после отключения питания нужно установить время суток, чтобы использовать духовку.

1. Установка времени



1. При включении духовки на дисплее отобразится 12:00 и замигает индикатор .



2. Нажатием кнопок - и + установите время. Время будет установлено автоматически через 5 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.



2. Изменение времени

1. Непрерывным нажатием кнопки  выбирается одна из трех функций. Нажимайте кнопку до появления индикатора .



2. Нажатием кнопок - и + установите время. Время будет установлено автоматически через 5 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.



3. Подготовка духовки к работе

Перед первым использованием духовки для приготовления или запекания пищи необходимо подготовить ее к работе. При подготовке выгорают все остатки производственных материалов. Это гарантирует получение оптимальных результатов с самого начала.


ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Airfry Eco A2AE(HOQ-A2AEN3GB/CB/BX/WB)





Air Roast R2AR(HOQ-R2ARN3GB/CB/BX/WB)





1. Поверните селектор режимов, чтобы выбрать режим «Выпечка» .
2. Поверните селектор температуры, чтобы установить температуру 200 °С.

- ▶ Во время нагрева духовки будет гореть индикатор.
- ▶ Когда температура в духовке достигнет заданной, индикатор погаснет. Нагревательные элементы и индикатор будут периодически включаться, чтобы поддерживать нужную температуру.

3. Через 30 минут выберите режим «Гриль с конвекцией» . Оставьте температуру 200 °С на 5 минут.
4. Через 5 минут выберите режим «Принудительная конвекция» . Оставьте температуру 200 °С на 20 минут.
5. Через 20 минут выключите духовку (поверните селектор режимов и селектор температуры в положение 0).

- ▶ В ходе подготовки будет выделяться характерный запах и небольшое количество дыма от сгорания остатков производственных материалов. Это нормальное явление, но убедитесь, что в процессе подготовки духовки кухня хорошо проветривается.
- ▶ После остывания протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАСОВ И ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА



Настройки времени можно изменить в любой момент нажатием кнопки . Нажмите кнопку  несколько раз для последовательного выбора функций «Продолжительность приготовления», «Таймер» и «Время суток».

- ▶ Таймер ведет обратный отсчет в часах и/или минутах.
- ▶ Длительность работы таймера — до 23 часов 59 минут.


1. Установка продолжительности приготовления

1. Нажмите кнопку . Отобразится индикатор продолжительности приготовления .
2. Установите длительность приготовления нажатием кнопок - и +.
 - ▶ Удержание кнопки ускоряет прокрутку значений.
3. Время приготовления будет установлено через 5 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.
 - ▶ Таймер начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится текущее время.
 - ▶ Если вы хотите проверить оставшееся время на таймере, нажмите кнопку  и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления . При этом таймер не остановится.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите кнопку  и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления .
2. Нажимайте кнопки - и + для установки нового времени.
3. Чтобы подтвердить новое время, уберите палец с панели управления.

По истечении установленного времени

- ▶ Индикатор  начнет мигать, духовка перестанет нагреваться, и каждые несколько секунд будет раздаваться звуковой сигнал.
- ▶ Поверните селектор режимов и селектор температуры в положение 0.
- ▶ Вы можете нажать любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал, или подождать 2 минуты, пока звук не выключится автоматически.

ВАЖНО!

- ▶ Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовка будет работать непрерывно до ручного отключения.
- ▶ Если продолжительность приготовления установлена, то духовка прекратит работу по истечении этого времени.




2. Установка таймера

Таймер просто ведет обратный отсчет.

Он не включает и не выключает духовку.



Установите время. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Таймер может также использоваться, когда устройство выключено.

Например, таймер может напоминать вам о начале или окончании работы.

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Установите значение таймера нажатием кнопок - и +.
3. Таймер будет установлен через 5 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.
4. На дисплее начнется обратный отсчет.
5. По истечении времени индикатор  начнет мигать, и каждые несколько секунд будет звучать сигнал.

Вы можете нажать любую клавишу, чтобы отключить звуковой сигнал, или подождать 2 минуты, пока звук не выключится автоматически.

Отмена таймера

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Коснитесь кнопки -, чтобы изменить время на 00:00. Через 5 секунд таймер будет отменен.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

ВАЖНО!

- ▶ Наличие той или иной функции зависит от модели духовки.
- ▶ При приготовлении всегда закрывайте дверцу духовки.
- ▶ Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть духовку, если иное не указано в инструкции к выбранному режиму.

1. Режим «Выпечка»

верхний (наружный) и нижний нагревательные элементы

- ▶ Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этом режиме вентилятор не используется.
- ▶ Режим идеально подходит для приготовления пирогов и продуктов, требующих выпекания в течение длительного времени или при относительно низких температурах.
- ▶ Для песочного печенья в форме хвороста рекомендуется температура 150 °С.
- ▶ Для песочного печенья в форме квадратов рекомендуется температура 160 °С.
- ▶ Для небольших кексов рекомендуется температура 160 °С.
- ▶ Данный режим не пригоден для приготовления пищи сразу на нескольких полках.

Идеально подходит для влажных продуктов, требующих длительного времени приготовления, как, например, пирог со свежими фруктами.

2. Режим «Принудительная конвекция»

вентилятор и задний нагревательный элемент

- ▶ Печенье на противнях, установленных на нескольких полках, получается хрустящим снаружи и мягким внутри.
- ▶ Мясо и птица аппетитно подрумяниваются и шипят, оставаясь при этом сочными и нежными.
- ▶ Запеканки готовятся до совершенства, а разогреваются быстро и эффективно.
- ▶ Если рецепт предусматривает просто выпекание, то в режиме «Принудительная конвекция» рекомендуется уменьшить время выпекания или снизить температуру приблизительно на 20 °С.
- ▶ Для печенья рекомендуется температура 150 °С.
- ▶ Для небольших кексов рекомендуется температура 150 °С.
- ▶ Для блюд с более длительным временем выпекания (например, более часа) может потребоваться уменьшение времени, и температуры.

Идеально подходит для приготовления печенья, бисквитов, булочек, маффинов и кексов.

3. Режим «Гриль с конвекцией»

вентилятор и верхний (внутренний) и наружный нагревательные элементы

- ▶ В данном режиме идет интенсивный нагрев от верхних элементов для подрумянивания пищи сверху, а вентилятор обеспечивает равномерность приготовления.
- ▶ Мясо, птица и овощи готовятся превосходно; пища получается хрустящей и румяной снаружи, а внутри остается влажной и нежной.

Идеально подходит для приготовления целой курицы, говяжьей вырезки, стейка или для приготовления на гриле блюд из птицы, рыбы.

4. Режим «Гриль»

верхние (внутренний и наружный) нагревательные элементы

- ▶ Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов.
- ▶ Предварительный нагрев необязателен, хотя многие предпочитают дать элементу нагреться несколько минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ▶ Наиболее подходящий режим для завершения приготовления многих блюд, например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета.

Идеально подходит для поджаривания хлеба или для придания блюдам законченного вида.

5. Режим «Выпечка с конвекцией»

вентилятор и верхний (наружный) и нижний нагревательные элементы

- ▶ Вентилятор духовки обеспечивает движение воздуха между верхним (наружным) и нижним элементами с его распределением по всей полости духовки.
- ▶ Приготавливаемая пища приобретает золотистый цвет быстрее, чем при использовании режима «Выпечка».
- ▶ Возможно, потребуется сократить время приготовления, указанное в рецепте.
- ▶ Используйте режим «Выпечка с конвекцией» при низкой температуре (например, 50 °С) для сушки фруктов, овощей и зелени.

Идеально подходит для выпечки, требующей менее одного часа на приготовление — это такие продукты, как булочки, маффины, кексы и даже блинчики энчилада.

6. Режим «Выпечка кондитерских изделий»

вентилятор и нижний нагревательный элемент

- ▶ Вентилятор распределяет тепло от нижнего нагревательного элемента по всей полости духовки.
- ▶ Обеспечивает интенсивный нагрев основания продуктов и легкое поджаривание сверху.

Идеально подходит для приготовления сладких и соленых кондитерских изделий, а также деликатных блюд, требующих хрустящей основы и поджаривания сверху, например, запеканки, киша.

7. Режим «Жаркое»

вентилятор и верхние (наружные) и задние нагревательные элементы

- ▶ Предварительный разогрев духовки не требуется. Продукты следует поставить внутрь перед включением соответствующего режима.
- ▶ При желании можно использовать решетку для гриля либо положить овощи ниже жаркого, чтобы мясной сок свободно стекал на них. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха, в том числе и под мясом.

Идеально подходит для жарки мяса и овощей. Наилучший результат достигается при использовании цельного куска мяса.

8. Режим «Акваочистка»

Удалите как можно больше загрязнений вручную. Перед очисткой стенок духовки извлеките все принадлежности и держатели полок. Режим «Акваочистка» помогает очистить внутреннюю камеру духовки с помощью пара. Для повышения эффективности очистки запускайте режим после остывания устройства. Указанное далее время — это длительность непосредственного выполнения очистки. Она не включает время, необходимое для очистки камеры духовки вручную.

1. Налейте 200 мл воды на дно камеры духовки.
2. Выберите функцию «Акваочистка». Поверните селектор, чтобы установить температуру 110 °С.
3. Установите продолжительность приготовления на 20 минут.
4. По истечении времени очистки подается звуковой сигнал.
5. Протрите внутренние поверхности духовки неабразивной губкой. Для очистки камеры можно использовать теплую воду и моющие средства для духовок.

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час. Дождитесь полного высыхания. Для ускорения высыхания можно нагреть духовку горячим воздухом температурой 150 °С в течение примерно 15 минут. Ручная очистка духовки вручную сразу после завершения режима акваочистки позволяет достичь максимального эффекта от этого режима.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не открывайте дверцу во время работы духовки — опасность ожога горячим паром.
- ▶ Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- ▶ Удалите остатки воды из камеры, чтобы избежать риска размножения микроорганизмов.

9. Режим «Сушка»

вентилятор и задний нагревательный элемент

Сушка — это режим нагрева, который позволяет сушить фрукты, овощи и зелень с превосходными результатами. При таком способе заготовки в результате высушивания аромат продуктов становится более интенсивным. В этом режиме можно готовить блюда, требующие медленного томления, такие как запеканки, рагу и тушеное мясо.

Устройство контролирует оптимальную подачу тепла. Блюда готовятся поэтапно с использованием остаточного тепла. Это означает, что они остаются более сочными и меньше поджариваются.

Используйте для сушки только качественные фрукты, овощи и зелень, тщательно мойте их. Выстелите решетку пергаментной бумагой или бумагой для выпечки. Удалите излишки воды с фруктов и высушите их.

Рекомендуемая температура для данного режима составляет 60–110 °С.

При необходимости нарежьте фрукты одинаковыми кусочками или тонкими ломтиками. Неочищенные фрукты выкладывайте на блюдо срезом вверх. Следите, чтобы ни фрукты, ни грибы не соприкасались с решеткой.

Натрите овощи на терке, затем бланшируйте их. Дайте стечь соку с бланшированных овощей и равномерно распределите их на решетке.

Зелень следует сушить вместе со стеблями. Выложите зелень на решетку ровным слоем с небольшой горкой.

Во время сушки очень сочные фрукты и овощи следует перевернуть несколько раз. После завершения сушки немедленно уберите высушенные продукты с бумаги.

Данный режим в основном предназначен для экономии энергии во время приготовления пищи.

Идеально подходит для сушки фруктов, овощей, трав, мяса и морепродуктов.

Продукт	Подготовка	Температура (°С)	Время	Положение полки
Капустный лист	Отварить	70	2 ч	3
Спаржевая фасоль	Отварить	55	3 ч	3

Продукт	Подготовка	Температура (°C)	Время	Положение полки
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	70	8 ч	3
Ломтики манго	/	70	8 ч	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55	7 ч	3
Дольки лимона		80	5 ч	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	65	7 ч	3
Сырая нежирная свинина		55	7 ч	3
Сырая куриная грудка		70	5 ч	3
Креветка в панцире	Отварить	70	6 ч	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	120	1,5 ч	3

10. Режим «Пицца»

вентилятор и нижний и задний нагревательные элементы

- ▶ Вентилятор распределяет тепло от нижнего нагревательного элемента по всей полости духовки.
- ▶ Идеально подходит для приготовления пиццы: тесто становится хрустящим, а начинка не пересушивается.
- ▶ Рекомендуется разогреть камень для выпечки пиццы не менее 1 часа и выпекать пиццу на полке 1 или 2.

Пицца	Тип	Принадлежности/посуда	Положение полки	Температура, °C	Время приготовления, мин
Замороженная	Тонкая основа	Решетка	2	190–210	15–20
	Толстая основа	Решетка	2	180–200	20–25
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	230–250	10–15
	Тонкая основа	Противень для пиццы	2	230–250	8–12
Домашнего приготовления	Толстая основа	Противень для выпечки	2	210–220	15–20
	Толстая основа	Противень для пиццы	2	210–220	15–20
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	300	4–6
	Тонкая основа	Противень для пиццы	2	300	3–5

ВАЖНО!


Если в режиме приготовления пиццы не установить продолжительность работы, то духовка будет работать непрерывно до ее отключения вручную. Чтобы пицца не подгорела, внимательно наблюдайте за ходом ее приготовления.

11. Режим «Расстойка теста»

Этот режим предназначен для расстойки теста перед выпечкой. При необходимости тесто можно расстаивать несколько раз.

ВАЖНО!

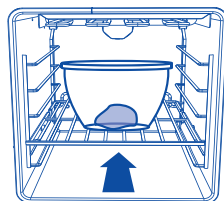
- ▶ Для расстойки теста требуются низкие температуры. Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Этот режим предназначен только для использования, когда камера духовки остыла.

1. Выберите режим «Выпечка»  для предварительного разогрева духовки в течение 5 минут. По истечении 5 минут поверните селектор и выберите режим «Расстойка теста».

Примечание: если внутри духовки слишком горячо:

- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

Поместите тесто в жаростойкую посуду и накройте пищевой пленкой и (или) чистой влажной тканью. Затем установите посуду в центр духовки.



2. Установите продолжительность расстойки теста, исходя из вашего кулинарного опыта. Если вы задали продолжительность, то на дисплее пойдет обратный отсчет оставшегося времени.

ВАЖНО!

Не следует помещать тесто в духовку, пока она не остыла.

3.

- ▶ Если установить продолжительность расстойки теста, то по истечении времени раздастся звуковой сигнал, и посуду с тестом можно будет вынуть из духовки. Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (оно должно значительно увеличиться в объеме). Чтобы проверить, хорошо ли поднялось тесто, аккуратно надавите на него пальцем. Образовавшаяся ямка должна медленно заполниться.
- ▶ Если вы не установили продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста и остановить процесс, повернув селектор режимов в нейтральное положение, когда расстойка теста будет завершена.

Если нужна повторная расстойка теста:

- ▶ Поверните селектор режимов, чтобы снова выбрать режим «Расстойка теста».
- ▶ Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы перезапустить режим.

4. Отмена режима «Расстойка теста»

Переключите селектор на другой режим.

12. Режим «Аэрогриль»

вентилятор и верхний (наружный) и задний нагревательные элементы


- ▶ Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- ▶ Этот режим воспроизводит условия, аналогичные работе аэрогриля.
- ▶ Такой способ жарки более полезен для здоровья: пища становится хрустящей, но при этом для приготовления используется меньше масла. Рекомендуется смазать продукты 1–2 столовыми ложками масла.
- ▶ Приготовление полуфабрикатов: если изготовитель рекомендует разогрев на обычном гриле (без включения вентилятора), то снизьте температуру на 20 °С.
- ▶ Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.

Продукт	Полки	Температура (°С)	Время (мин)	Положение полки
Картофель фри	Противень для запекания	220	18–22	4
Картофель фри	Корзина для аэрогриля	210	20–25	3
Картофельные оладьи	Решетка	210	22–27	3
Куриные наггетсы	Противень для запекания	200	18–22	4
Куриные наггетсы	Корзина для аэрогриля	200	15–20	3
Куриные крылышки	Решетка	180	27–32	3

Идеально подходит для приготовления блюд из замороженных продуктов, а также для приготовления блюд с панировкой, которые обычно обжариваются во фритюре.

ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ

ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО
<ul style="list-style-type: none"> ● Перед выполнением очистки или технического обслуживания дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите кабель питания. ● Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности, раздел «Правила техники безопасности». ● Во избежание появления загрязнений от запекания и наслоения после каждого использования рекомендуется удалять из камеры духовки разлившуюся жидкость, остатки пищи и пятна жира. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Запрещается очистка духовки пароочистителем. ● Запрещается хранить в духовке воспламеняющиеся материалы. ● Запрещается использовать жесткие губки или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или металлические губки. Некоторые нейлоновые губки также могут царапать эмаль. Сначала изучите этикетку применяемого средства. ● Запрещается использовать средства для чистки духовок на каталитических панелях. ● Запрещается оставлять на поверхностях духовки щелочные (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус). ● Запрещается использовать средства для очистки на основе хлора или кислот.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
<p>Стекланные поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления)</p>	<p>Дверца состоит из двух стеклянных панелей</p>  <p>Для очистки стеклянной панели необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. См. инструкцию в разделе «Снятие и замена стекол дверцы для очистки».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите стекла раствором мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, а затем вытрите насухо. 2. Протрите стекла раствором стеклоочистителя и высушите мягкой тканью без ворса. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовок и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению стекла. ● Даже если производится очистка только внутренней панели (B), сначала снимите дверцу и все панели. Очистка стекла без его снятия с дверцы может привести к затеканию чистящей жидкости в зазоры и ее засыханию на внутренних элементах. ● При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Полоса/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки	<ol style="list-style-type: none"> Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. Затем вытрите насухо тканью из микрофибры. При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали. 	<ul style="list-style-type: none"> Обязательно изучите этикетку, чтобы проверить пригодность средства для очистки нержавеющей стали. Средство не должно содержать соединений хлора, так как они вызывают коррозию и могут повредить внешний вид духовки. Элементы из нержавеющей стали протирайте по направлению зерен металла.
Алюминиевая рама дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические направляющие полок	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (она видна при выдвигании направляющих).	<ul style="list-style-type: none"> Запрещается мыть в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовок — при этом удалится белая смазка и плавное движение направляющих станет невозможным.
Камера духовки	<p>Выньте из духовки все предметы: полки, противни, боковые направляющие.</p> <ol style="list-style-type: none"> Снимите дверцу духовки (см. указания на последующих страницах). Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака. Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть. 	<ul style="list-style-type: none"> Во избежание появления загрязнений от запекания и наслоения после каждого использования рекомендуется удалять с эмалированной поверхности духовки разлившуюся жидкость, остатки пищи и пятна жира. Чтобы облегчить вытирание духовки, можно снять дверцу. Указания приведены на последующих страницах.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Противень для гриля Решетка для гриля Боковые направляющие Полки духовки Противень для выпечки	<ul style="list-style-type: none"> ● Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. ● Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна в растворе порошка для посудомоечной машины и горячей воды. ● Все противни, за исключением противня для выпечки, допускается мыть в посудомоечной машине. 	/
Уплотнение духовки	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.	/
Канал отвода конденсата	Губкой впитайте влагу, которая собирается в канале под дверцей.	/

Снятие боковых направляющих

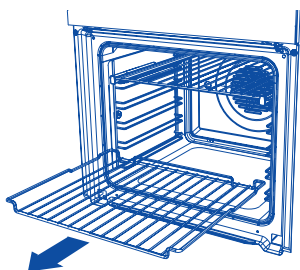
ВАЖНО!

Сначала обязательно отключите духовку от сети питания. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

Снятие полок:

Выдвиньте все полки и снимите их.

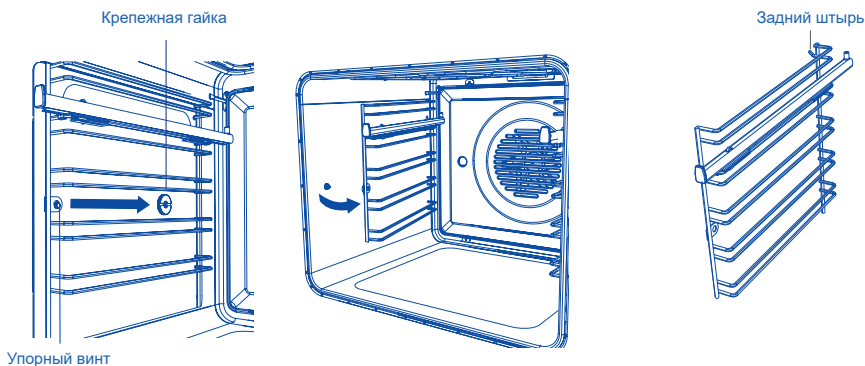
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие обеих боковых направляющих:

Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковых направляющих. При необходимости воспользуйтесь отверткой.

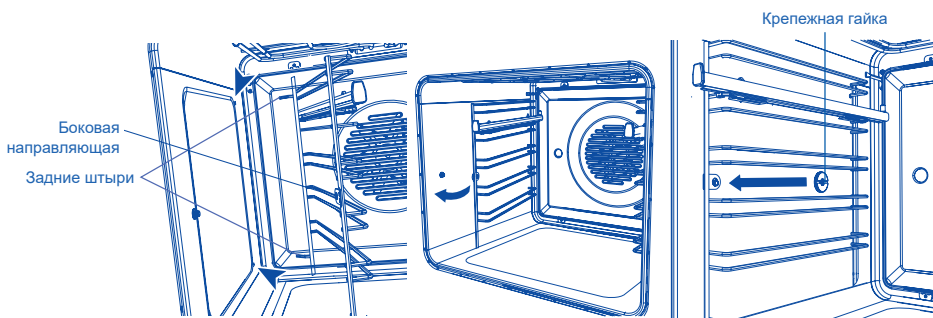
1. Потяните боковую направляющую к центру духовки так, чтобы ее передний язычок сошел с упорного винта.
2. Сдвигайте направляющую вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.



УХОД И ОЧИСТКА

Установка боковой направляющей:

1. Введите задние штыри боковой направляющей в отверстия в задней части духовки.
2. Вставьте язычок боковой направляющей поверх упорного винта.
3. Установите на место фиксирующую гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



Снятие и установка телескопических направляющих.

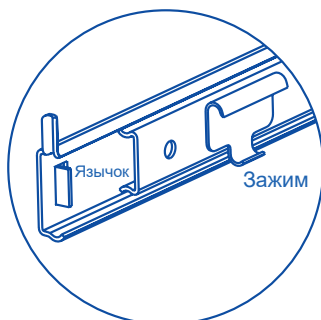
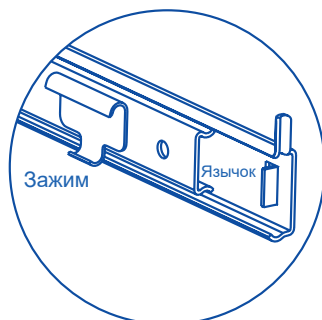
ВАЖНО!

Только для компактных моделей духовок:

Телескопические направляющие полок невозможно установить в положения 3 и 4.

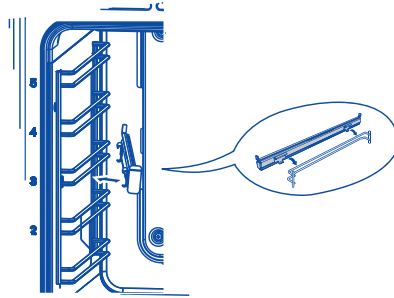
Установка

1. Убедитесь, что направляющие находятся в правильном положении (на внутренней стороне направляющей имеется прямоугольный упор, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхнюю часть зажима поверх стержня боковой направляющей. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к передней части боковой направляющей. Убедитесь, что задний зажим зафиксирован.
3. Нажмите на телескопическую направляющую вниз и вставьте нижнюю часть зажимов до щелчка.



Снятие

Возьмите телескопическую направляющую и поверните ее нижнюю часть вверх, чтобы отсоединить зажимы и снять направляющую.



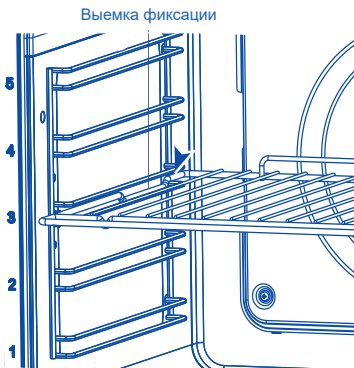
При повторной установке телескопических направляющих убедитесь, что:

- ▶ установлены боковые направляющие;
- ▶ направляющие установлены на верхней перекладине нужного уровня (в компактных духовках доступны только положения 1 и 2);
- ▶ телескопические направляющие установлены с обеих сторон.

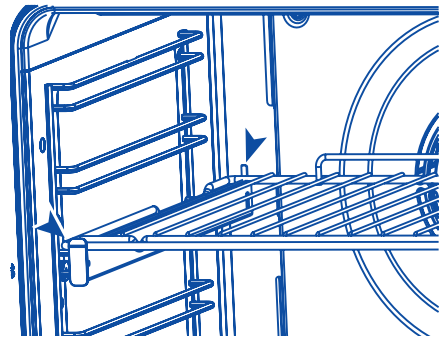
Установка противней и противня для гриля

Вставьте нужные полки. Убедитесь в следующем:

- ▶ Полки скользят между направляющими уровня расположения полок (если не используются телескопические направляющие).
- ▶ Выемки фиксации установки обращены вниз.
- ▶ Защитное ограждение находится сзади.



Установка полки на неподвижные направляющие



Установка полки на телескопические направляющие

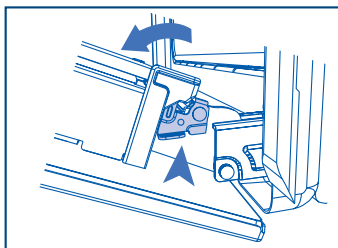
УХОД И ОЧИСТКА

Снятие и установка дверцы духовки.

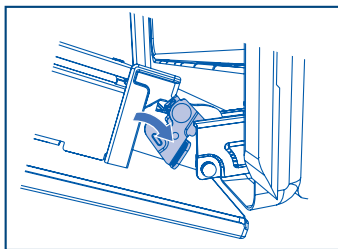
ВАЖНО!

Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая.

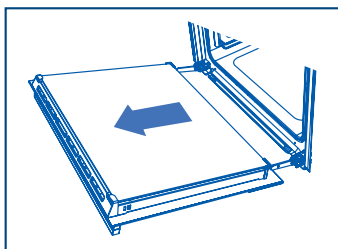
Снятие дверцы:



1. Откройте дверцу полностью. Найдите два небольших металлических рычага на петлях с обеих сторон.

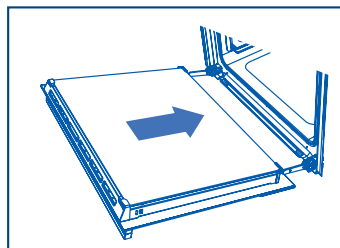


2. Нажмите на оба рычага вниз до упора, чтобы снять дверцу с петель.

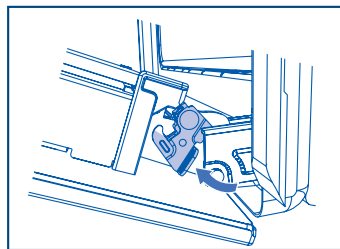


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

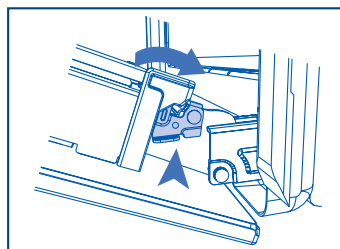
Установка дверцы на место:



1. Придерживая дверцу с обеих сторон, совместите отверстия в основании дверцы с петлями и вставьте петли в отверстия.



2. Когда дверца полностью встанет на петли, нажмите на оба рычага вверх до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.



3. ВАЖНО!

Прежде чем попытаться закрыть дверцу, убедитесь, что оба рычага полностью зафиксированы.

Снятие стекол дверцы для очистки.

ВАЖНО!

Сначала обязательно отключите духовку от сети питания. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

- ▶ Тщательно соблюдайте меры предосторожности и приведенные далее указания. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантийных обязательств.
- ▶ Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая. Не пытайтесь снять дверцу, если вы не уверены, как это сделать правильно.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь работать с горячими деталями духовки.
- ▶ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянными панелями. Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.
- ▶ Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовок и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению стекла.
- ▶ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) на стеклах пользоваться духовкой запрещается. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.
- ▶ Убедитесь, что установка всех стекол произведена правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стекла не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если вы чувствуете, что стекла трудно снять или заменить, не трогайте их. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

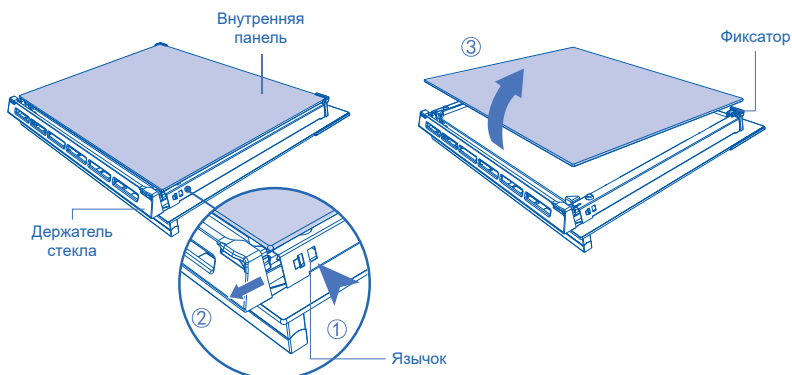
Для облегчения очистки стекла мы рекомендуем снимать дверцу. Инструкция приведена в разделе «Снятие и установка дверцы духовки». Снимите дверцу и положите ее на мягкую, чистую и ровную поверхность.

Тщательно соблюдайте меры предосторожности и приведенные далее указания. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантийных обязательств.

УХОД И ОЧИСТКА

Снятие внутренней панели

1. Нажмите на язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните держатель стекла вверх до тех пор, пока язычки не переместятся в верхнее отверстие.
3. Держась за верхнюю часть внутренней панели, осторожно потяните панель к верхней части двери, пока она не освободится от фиксатора в нижней части дверцы, и извлеките ее. Не наклоняйте панель слишком сильно, чтобы не повредить стекло.



После очистки установите стекла дверцы на место.

При установке стекол проверьте следующее:

- ▶ Правильность установки внутренней панели, как показано на рисунке. Панель должна находиться в положении, указанном ниже, чтобы правильно закрепиться на дверце и обеспечить безопасную работу духовки.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, чтобы не ударить край стекла обо что-либо. Не прилагайте больших усилий при установке панели. Если вы испытываете трудности при установке панелей, снимите их и начните установку заново. Если это не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

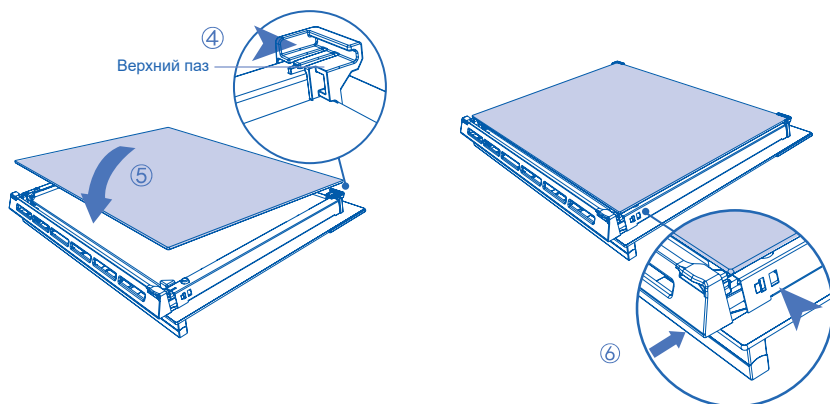
Установка внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно (логотип должен быть в нижней части дверцы)

4. Задвиньте панель в паз в нижней части дверцы.
5. Опустите панель на фиксатор в верхней части дверцы.
6. Сдвиньте держатель стекла на место и убедитесь, что он надежно зафиксировался.

ВАЖНО!

Убедитесь, что держатели стекла установлены на месте правильно, а стеклянная панель надежно закреплена.

**Замена ламп освещения духовки**

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

Лампа расположена на потолке камеры духовки.

В некоторых моделях используются галогенные лампы G9 со следующими характеристиками: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт. Устанавливайте сменную лампу завернутой в мягкую ткань (при манипуляциях с лампой ее нельзя касаться пальцами).

Замена лампы

1. Перед заменой лампочки полость духовки и нагревательный элемент гриля должны полностью остыть.

ВАЖНО!

Прежде чем продолжить работу отключите духовку от сетевой розетки.

2. Отверните стеклянную крышку, вращая против часовой стрелки.
3. Осторожно выньте неисправную галогенную лампу.
4. Осторожно вставьте новую лампу.
5. Заверните стеклянную крышку, вращая ее по часовой стрелке.
6. Снова включите духовку и установите время (инструкция приведена в разделе «Первое включение»).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

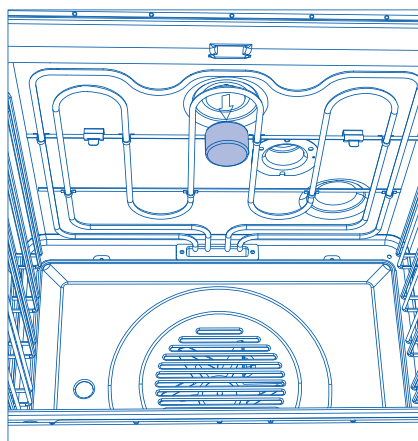


Таблица поиска и устранения неисправностей

При возникновении проблемы обратитесь к следующей таблице и попробуйте устранить ее самостоятельно. Если проблему не удастся устранить или она возникает повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Общие		
Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте, включено ли питание (с помощью выключателя), не перегорели ли предохранители, и не прервана ли подача электроэнергии в дом.
При открытии дверцы духовки освещение не включается.	Перегорели лампы освещения духовки.	Замените лампы. См. инструкцию в разделе «Уход и очистка».
Стекло в дверце духовки треснуло, откололось или разбилось.	Неправильная очистка, либо край стекла был поврежден в результате удара.	Пользоваться духовкой ЗАПРЕЩАЕТСЯ. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.
После выключения духовки идет поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий.	Это нормальное явление.	По соображениям безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения духовки. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духовки.

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании Haier, а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Поиск и 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 <http://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.

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

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.21127/21 от 12.08.2021 действует до 11.08.2026;

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА05.В.29867/25 от 20.06.2025 действует до 19.06.2030.

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

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 мощных средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки мощных 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, втулки, решетки, блюдца 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.



Кіріктірілетін электр тұмшапеші

Пайдаланушы нұсқаулығы

Моделі

HOQ-A2AEN3GB

HOQ-A2AEN3CB

HOQ-A2AEN3BX

HOQ-A2AEN3WB

HOQ-R2ARN3GB

HOQ-R2ARN3CB

HOQ-R2ARN3BX

HOQ-R2ARN3WB

Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Оны алдағы уақытта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ.....	1
МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ.....	5
БІРІНШІ ҚОСУ	17
ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ.....	19
ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ	21
КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	28
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ.....	38
КЛИЕНТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	40
КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ	41

Тұмшاپештің мұқият ойластырылған құрылымы тамақ дайындау кезінде қауіпсіз жұмысты қамтамасыз етеді. Пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік ережелерін сақтаңыз:

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Шамды пайдаланушылардың ауыстыруына жол берілмейді. Шамды ауыстыру керек болса, сервис орталығына жүгіну қажет. Шамды ауыстырар алдында электр қуат көзінің толығымен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Кесіп кетулер қауіптілігі
Абайлаңыз: құрылғыда өткір жиектер бар.
Қауіпсіздік ережелерін сақтамау жаралануға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Өрт қаупі
Тамақ дайындау кезінде тұмшاپештің түбіне алюминий жұқалтырды, төрелкелерді, науаларды, суды немесе мұзды қоюға тыйым салынады, бұл эмальды түзелмейтін етіп зақымдайды; тұмшاپештің ішіне алюминий жұқалтырды төсеу тіпті өрттің шығуына әкелуі мүмкін.
Орынжайды жылыту үшін тұмшاپешті пайдалануға қатаң тыйым салынады.
Бұл күйікке, жарақатқа және өртке әкелуі мүмкін.
Тұмшاپештің ішінде немесе оның бетінде сақтау:
жанғыш материалдарды тұмшاپештің ішінде немесе жанында сақтауға тыйым салынады.
Бұл талапты сақтамау қызып кетуге, күйік пен жарақатқа әкелуі мүмкін.
Қызып кетудің алдын алу үшін аспапты сәндік есіктің артына орнатуға болмайды.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Қауіпті! Ыстық беттер

Жұмыс кезінде ашық бөліктерінің жоғары температураға дейін қыздырылуы мүмкін.

Күйіп қалмас және буға күйіп қалмас үшін балалардың тұмшапешке жақындауына жол бермеңіз.

Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде (мысалы, тұмшапештің сөрелері немесе ыдыс-аяқ) қолғаптарды, тұтқыштарды немесе басқа қорғаныс құралдарын қолданыңыз.

Тұмшапештің есігін ашқанда абай болыңыз.

Ыдысты шығармас бұрын немесе ауыстырмас бұрын ыстық ауа немесе бу шығарыңыз.

Қыздыру элементтерін немесе тұмшапештің ішкі беттерін ұстауға тыйым салынады. Қыздыру элементтері ыстық болып көрінбесе де ыстық болуы мүмкін. Тұмшапештің ішкі беттері қатты қызады, олар күйік тудыруы мүмкін.

Пайдалану кезінде және одан кейін киімнің немесе басқа жанғыш материалдардың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің ішкі беттерімен жанасуына жол бермеңіз және тұмшапеш салқындағанша оларға қол тигізбеңіз.

Құрылғының басқа беттері де қатты қызған болуы, демек, күйіп қалуыңыз мүмкін. Оларға желдеткіш саңылаулар, желдеткіш саңылауларға жақын беттер және тұмшапештің есігі жатады.

Осы ұсыныстарды орындамау күйікке және буға күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Тұмшапешті пайдалану кезінде өрт, электр тогының соғуы, пайдаланушылардың жарақаттануы немесе құрылғының зақымдану қаупін азайту үшін төменде келтірілген маңызды қауіпсіздік техникасы нұсқауларын орындаңыз:

- ▶ Тұмшапешті қолданар алдында нұсқаулықты оқып шығыңыз. Тұмшапешті тек осы нұсқаулыққа сәйкес мақсатына сай пайдаланыңыз.
- ▶ Монтаждау нұсқауларын орындаңыз: құрылғыны білікті маман орнатып, жерге қосуы керек.
- ▶ Оқшаулағыш ажыратқыш: тұмшапеш қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қосқыш арқылы желіге қосылуы керек.
- ▶ Тұрмыстық аспаптар балалардың ойыншығы емес.
- ▶ Жұмыс істеп тұрған тұмшапештің жанында балаларды қараусыз қалдырмаңыз. Балалардың құрылғының кез келген бөлігінде отыруына немесе тұруына жол бермеңіз.

- ▶ Сегіз жасқа дейінгі балалар құрылғының жанында тек ересектердің тұрақты бақылауында бола алады. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға, егер олар қадағалаумен жасаса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулар берілсе және олар мүмкін қауіптерді түсінсе, пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғыны тазалауға және оған ересектердің қарауынсыз қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоюға тыйым салынады.
- ▶ Тиісті киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең киім немесе ілулі элементтері бар киім киюге болмайды. Мұндай киім ыстық беттерге тиген кезде өртеніп кетуі немесе балқып, күйік тудыруы мүмкін.
- ▶ Пайдаланушылық қызмет көрсету: нұсқаулықта нақты нұсқаулар болмаса, құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Кез келген басқа қызмет көрсетуді білікті маман орындайды.
- ▶ Тұтанған майды немесе майды сумен сөндіруге тырыспаңыз.
- ▶ Өртті сөндіру үшін құрғақ химиялық немесе көбік сөндіргішті қолданыңыз.
- ▶ Тек құрғақ қолғаптарды немесе тұтқыштарды қолданыңыз.
- ▶ Ылғал тұтқыштардың ыстық беттермен жанасуы бұдан күйіп қалуға әкелуі мүмкін. Ыстық қыздыру элементтеріне қолғаппен тимеңіз. Өрт қаупіне байланысты сүлгіні немесе басқа матаны ұстағыш ретінде пайдаланбаңыз.
- ▶ Жабық азық-түлік контейнерлерін жылытуға тыйым салынады. Оларда жоғары қысым пайда болуы мүмкін, бұл контейнердің жарылуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.
- ▶ Тамақ өнімдерін қауіпсіз пайдалану: тағам дайындауға дейін және одан кейін өнімдер тұмшапеште мүмкіндігінше аз уақыт болу керек. Бұл тамақтан улануды тудыратын микроағзалармен ластану қаупін жояды. Жылы ауа-райында ерекше сақ болу керек.
- ▶ Тұмшапештің желдеткіш торлары әрқашан ашық болуы керек.
- ▶ Құрылғыны сыртқы таймермен немесе жеке қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Абайлаңыз! Салқындату жүйесі жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің жоғарғы жағындағы желдеткіштен ыстық ауа шығуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапештегі сөрелерді орналастыру: сөрелерді тек пеш қыздырылғанға дейін қажетті күйге орнату керек. Егер сөрени ыстық тұмшапештен шығару қажет болса, қолғаптың немесе тұтқыштың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің негізімен жанасуына жол бермеңіз.
- ▶ Тұмшапештің тығыздағыштарын пешті тазалауға арналған құралдармен тазаламаңыз немесе жумаңыз. Бұл тұмшапештің тиімді жұмысына кепілдік беретін тығыздағыштарды сақтау үшін өте маңызды. Тығыздағыштың тозуын, зақымдалуын немесе жылжып кетуін болдырмау үшін абай болу керек.
- ▶ Егер ол зақымдалған немесе дұрыс жұмыс істемесе, құрылғыны орнатуға немесе пайдалануға тыйым салынады. Зақымдалған құрылғыны алған кезде дереу дилерге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ▶ Күйіп қалмас үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігін ашуға тыйым салынады.

- ▶ Тұмшапешті тазалауға арналған құралдарды, қатты және абразивті тазалағыш құралдарды, балауыздарды немесе жылтыратқыштарды пайдалануға тыйым салынады. Тұмшапешті немесе оның кез келген бөлігін кәсіби тазалау немесе өңдеу үшін кез келген материалдарды пайдалануға тыйым салынады. Есік әйнегін тазалау үшін қатты немесе абразивті тазалау құралдарын, металл ысқыштарды немесе өткір қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады, өйткені олар бетін сызып, әйнектің сынуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Осы нұсқаулықта көрсетілген бөлшектерді ғана тазалауға рұқсат етіледі.
- ▶ Тұмшапештің бөлшектерін тазарту үшін бу тазартқышты қолдануға тыйым салынады.
- ▶ Балалар алғысы келуі мүмкін болатын заттарды тұмшапештің үстінде сақтауға тыйым салынады. Осы заттарды алуға тырысқанда, балалар күйіп, жарақат алуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапеште қолдануға рұқсат етілген пісіру ыдыстарын ғана пайдалану керек және осы ыдыс-аяқ өндірушілерінің нұсқауларын орындау керек.
- ▶ Тасымалдау пластик сомындардың бүйірлік бағыттауыштардан алынып, жеткізілетін металл бекіту сомындарымен ауыстырылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Тұмшапештің осы моделі үшін ұсынылған термосезгішті ғана қолданыңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Электр тогымен жарақаттану қаупі
Техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындамас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат желісінен ажыратыңыз.
Құрылғыны жұмыс істейтін жерге тұйықтау жүйесіне қосуды ұмытпаңыз. Электр сымдарының ішкі жүйесіне өзгерістер енгізуді тек қана біліктілігі бар электрші жүзеге асыруы тиіс.
Бұл ұсынымды орындамау электр тогының соғуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Өрт қаупі
Құрылғыны қуат желісіне қосу үшін адаптерлерді немесе тармақтағыштарды пайдалануға тыйым салынады.
Бұл талапты орындамау қызып кетуге және өртке әкелуі мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Кесіп кетулер қауіптілігі
Абайлаңыз: құрылғыда өткір шеттері бар. Қауіпсіздік ережелерін сақтамау жаралануға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Қауіпсіздік мақсатында тұмшәпешті монтаждау және пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Монтаж жасайтын тұлғаға нұсқаулықты беріңіз — бұл құрылғыны монтаждау шығындарын азайтуға көмектеседі.

Тұмшәпешті монтаждауды және электр желісіне қосуды осы монтаждау жөнiндегi нұсқаулыққа және электр қауіпсіздігінің барлық қолданылатын нормативтеріне сәйкес білікті маман жүргізуі тиіс.

Құрылғыны дұрыс емес монтаждау кепілдік міндеттемелерінің жойылуына әкелуі мүмкін.

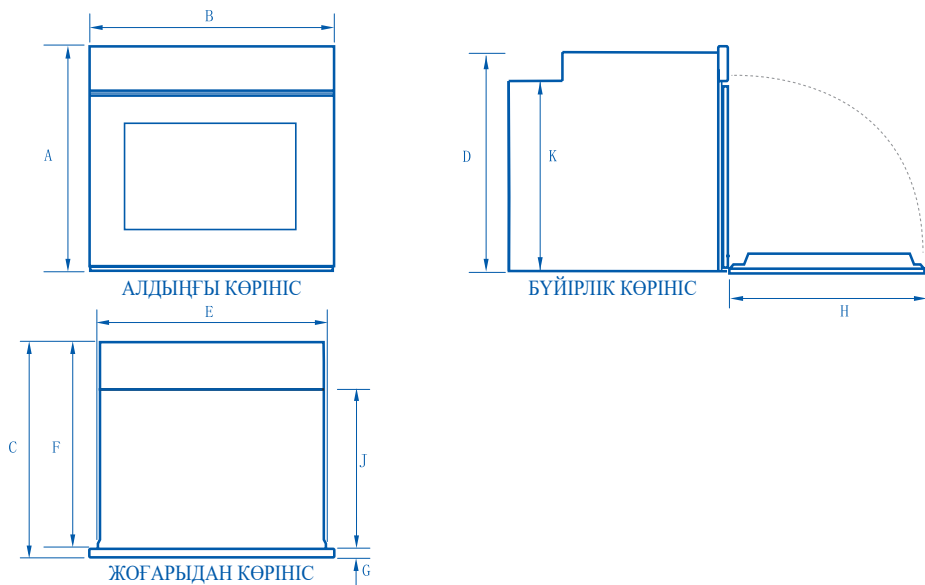
Қуат сымы зақымдалған кезде оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, клиенттерге қолдау көрсету қызметі немесе ұқсас білікті қызметкерлер ауыстыруы керек.

Қуат тізбегінің ажыратқышы: тұмшәпеш қуат көзінен жергілікті электр қауіпсіздігі нормаларына сәйкес толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш арқылы желіге қосылуы керек. Тұмшәпеш жерге тұйықталуы керек.

Қаптаманы тиісті түрде кәдеге жаратыңыз.

Қоршаған ортаға жағымсыз әсерді азайту үшін мүмкіндігінше қаптау материалдарын қайта өңдеңіз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ӨЛШЕМДЕРІ



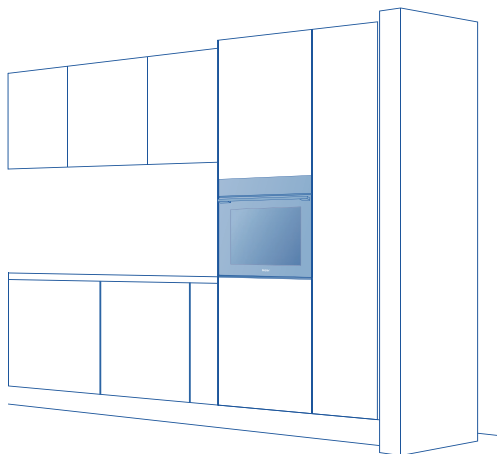
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ӨЛШЕМДЕРІ		мм
A	Құрылғының жалпы биіктігі	595
B	Құрылғының жалпы ені	595
C	Құрылғының жалпы тереңдігі	565
D	Корпустың биіктігі 1	575
E	Корпустың ені	555
F	Корпустың тереңдігі 1	545
G	Тұмшاپеш жақтауы мен басқару панелінің тереңдігі	20
H	Тұмшاپеш есігінің толығымен ашық күйдегі тереңдігі	478
J	Корпустың тереңдігі 2	405
K	Корпустың биіктігі 2	510

МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Орнату сұлбалары

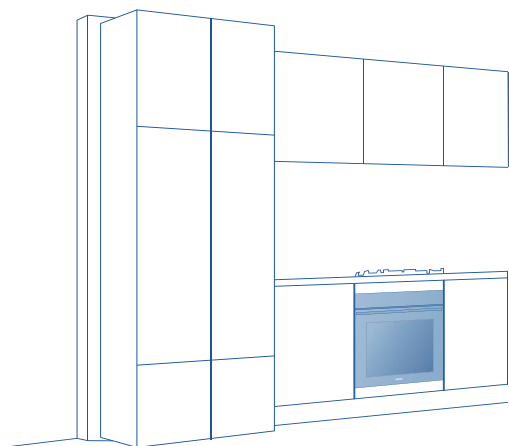
A

Жоғары ас үй модуліне орнату

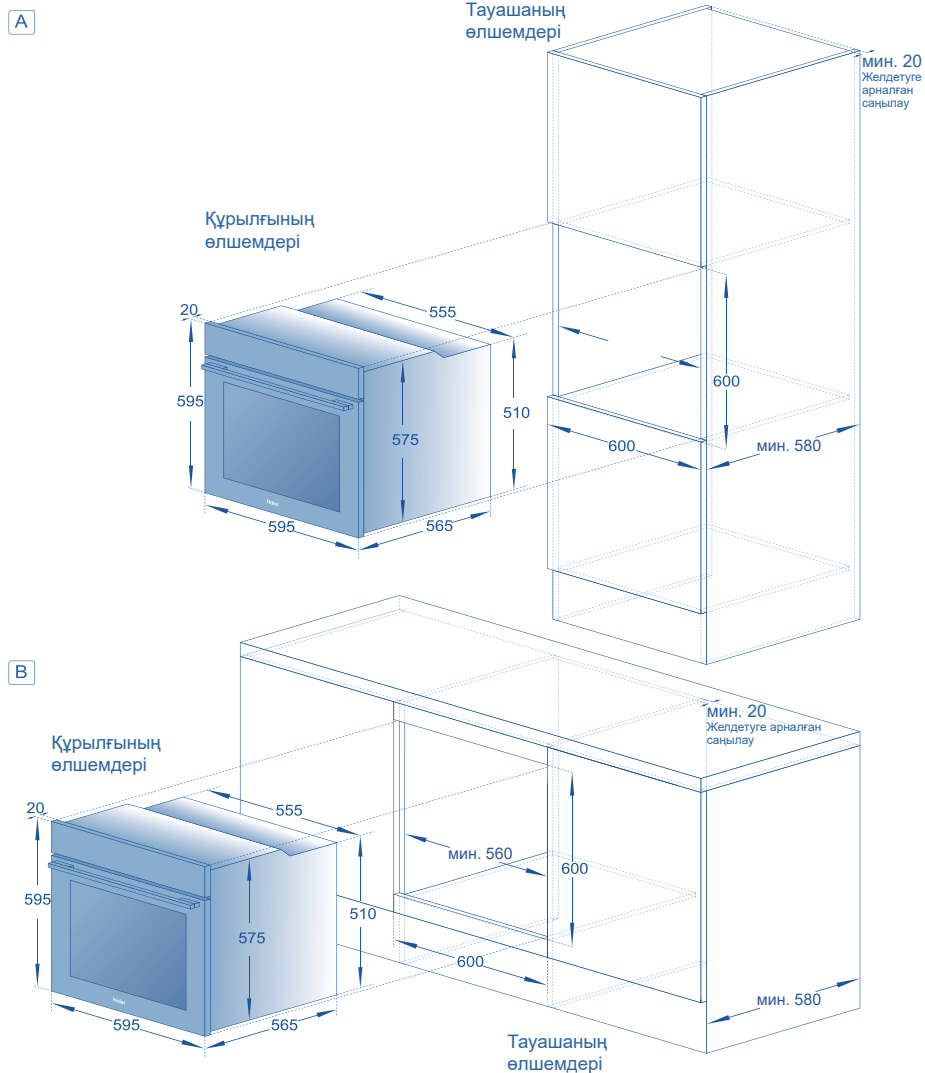


B

Төменгі ас үй модуліне орнату



Орнатуға арналған габариттік өлшемдер

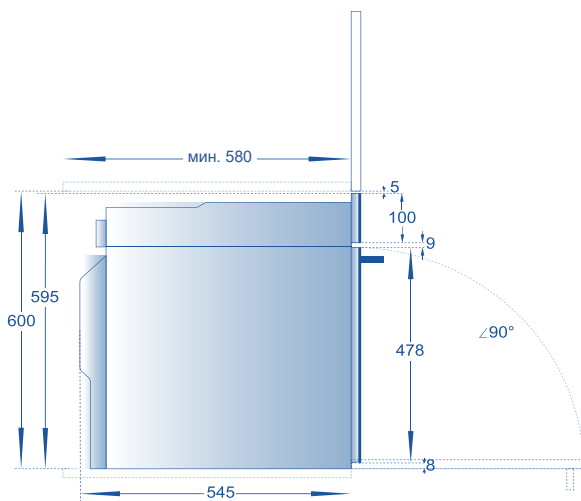


* өлшемдері мм-мен

МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

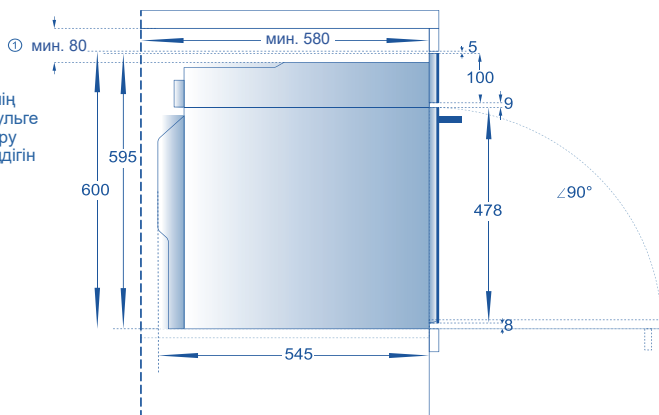
Бүйірлік көрініс

А



В

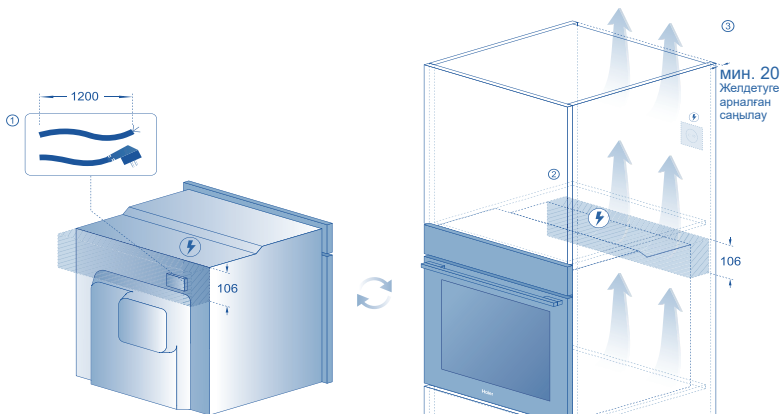
ⓐ Тұмшапешті пісіру бетінің астындағы төменгі модульге орнатқан жағдайда, пісіру панелінің кіріктіру тереңдігін ескеру қажет.



* өлшемдері мм-мен

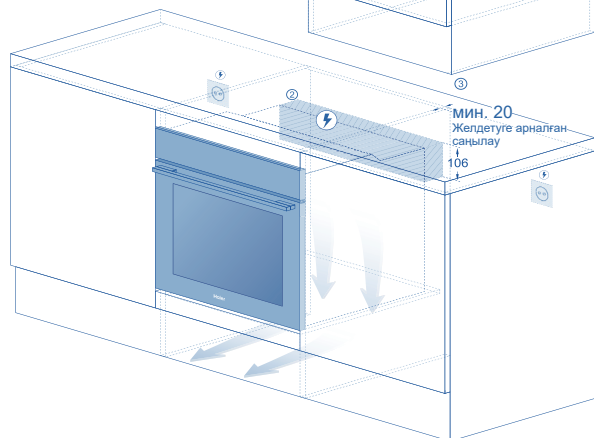
Қуат көзіне қосылу және желдету

A



- ① Қуат көзі қосылымының түрлері: автоматты ажыратқыш / штепсельдік аша
- ② Құрылғының қуатын қосуға арналған орын: * Құрылғының артқы қабырғасындағы қуат кабелінің орналасуын ескере отырып, тұмшалесті қосу үшін розетканы қарастырыңыз.
- ③ Желдетуге арналған саңылау (кем дегенде 20 мм)

B



* өлшемдері мм-мен

МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

МАҢЫЗДЫ!

КӨТЕРУ: тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге тыйым салынады. Корпустың бүйірлеріндегі тұтқаларды қолданыңыз (егер бар болса).

Барлық қаптаманы алып тастаңыз және барлық қажетті талаптарды сақтай отырып, оны кәдеге жаратыңыз. Мүмкіндігінше қаптау элементтерін қайта өңдеңіз. Төменгі бөлігін зақымданудан қорғау үшін қаптамасынан шығарылған тұмшапешті ағаш қоссырықтарға немесе ұқсас тіректерге орнатыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті қаптамадан шығарған кезде, құрылғының төменгі бөлігіне зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Бұл тиісті желдетуді қамтамасыз ету және артық конденсацияның пайда болуын болдырмау үшін маңызды.

Керек-жарақтар тізімі	Терең қаңылтыр таба	Жалпақ қаңылтыр таба	Гриль торы	Телескоптық бағыттағыштар	Бұрандалар
Саны	1	1	1	1 жұп	2

МАҢЫЗДЫ!

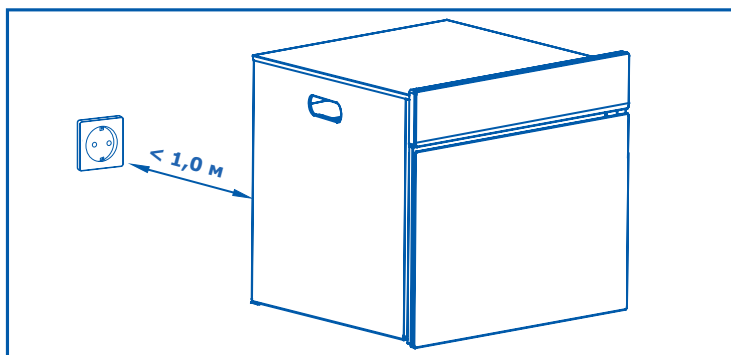
Тағам дайындау кезінде қаңылтыр табалар деформациялануы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс, салқындағаннан кейін бастапқы пішіні қалпына келеді.

ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСЫЛУ

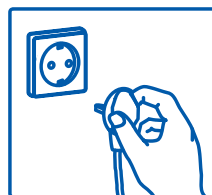
МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшاپеш жерге тұйықталуы керек.
- ▶ Тұмшапешті электр желісіне қоспас бұрын, электр сымдарының тұмшапеш тұтынатын қуатқа сәйкес келетініне көз жеткізіңіз (зауыттық тақтайшада көрсетілген).
- ▶ Желінің кернеуі зауыттық тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келуі керек.

Модельдің идентификаторы	Көлемі	Номиналды тұтынылатын қуат	Номиналды кернеуі	Номиналды жиілігі
HOQ-A2AEN3GB HOQ-A2AEN3CB HOQ-A2AEN3BX HOQ-A2AEN3WB HOQ-R2ARN3GB HOQ-R2ARN3CB HOQ-R2ARN3BX HOQ-R2ARN3WB	78 л	3100 Вт	220-240 В айнымалы ток	50/60 Гц



Розетканы тұмшапештің артқы қабырғасынан 1 м қашықтықта орналастыру керек, бұл ретте розеткаға дейінгі қашықтық электр қуат кабелін дұрыс пайдалануға мүмкіндік беретініне көз жеткізу керек. Электр қуат кабелінің ашасын розеткаға салыңыз.



ТҰМШАПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

1. Тұмшапешті дайындалған тауашаға салыңыз.

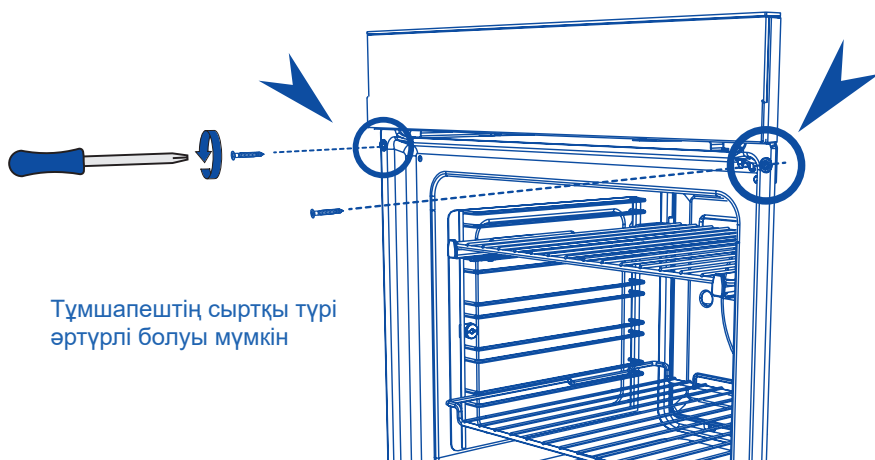
МАҢЫЗДЫ!

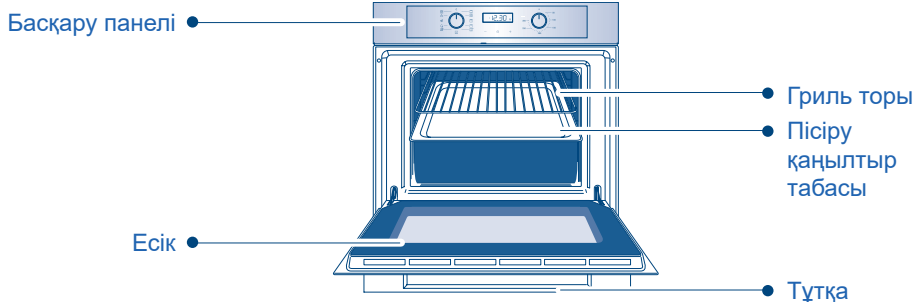
Тұмшапешті есіктің тұтқасынан көтеруге тыйым салынады.

2. Тұмшапештің есігін толығымен ашыңыз.
3. Тұмшапешті тауашаға бекіту үшін жиынтыққа кіретін бұрандаларды пайдаланыңыз.

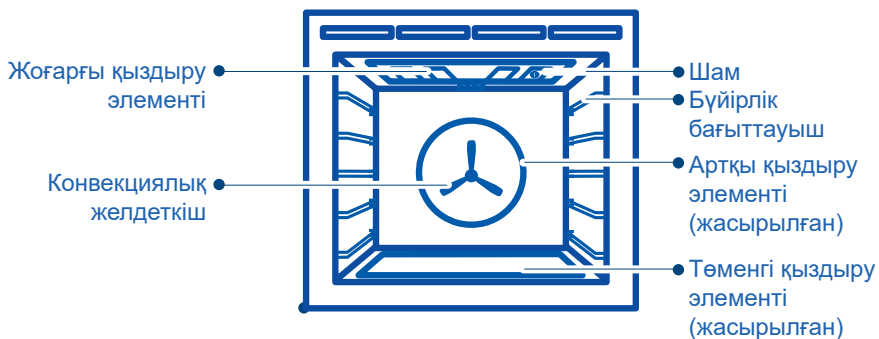
МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бұрандаларды тым қатты тартпаңыз.
- ▶ Тұмшапешті шкафқа силикон қымтақпен немесе желіммен бекітуге тыйым салынады. Бұл одан әрі техникалық қызмет көрсетуді қиындатады. Haier компаниясы тұмшапешті бөлшектеу шығындары немесе бөлшектеу кезінде келтірілген залал үшін жауап бермейді.

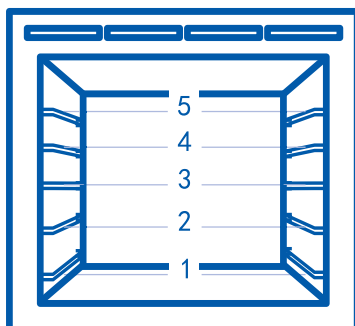




ҚЫЗДЫРУ ЖҮЙЕСІ

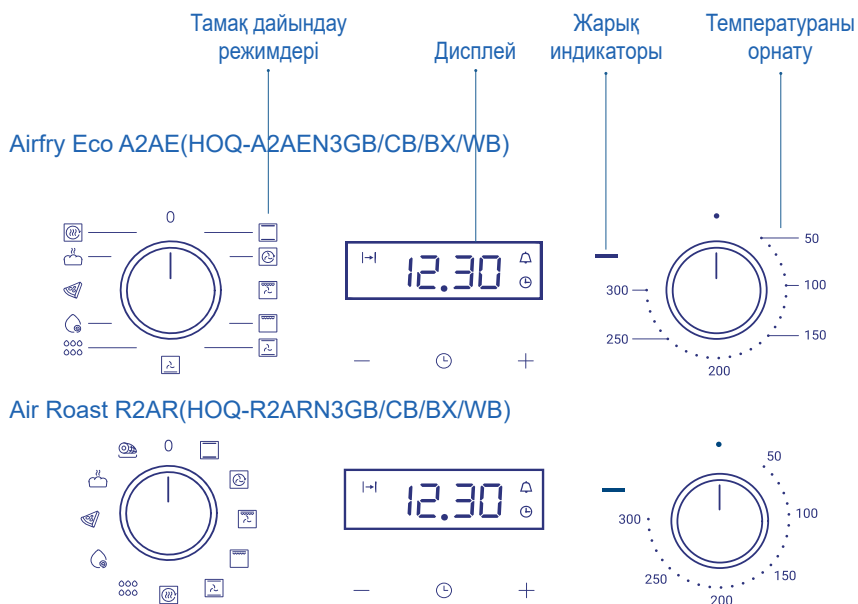


СӨРЕЛЕРДІҢ ОРНАЛАСУЫ



МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ




ДИСПЛЕЙДЕГІ ИНДИКАТОРЛАР



Тұмшاپешті бірінші рет қосқанда немесе қуат өшірілгеннен кейін тұмшاپешті пайдалану үшін тәулік уақытын орнату керек.

1. Уақытты орнату



1. Тұмшاپешті қосқан кезде дисплейде 12:00 көрсетіліп,  индикаторы жыпылықтайды.



2. - және + түймелерін басып, уақытты орнатыңыз. Саусағыңызды басқару панелінен шығарғаннан кейін 5 секундтан кейін уақыт автоматты түрде орнатылады.



2. Уақытты өзгерту

1.  түймесін үздіксіз басу арқылы үш функцияның бірі таңдалады.  индикаторы пайда болғанға дейін түймені басыңыз.



2. - және + түймелерін басып, уақытты орнатыңыз. Саусағыңызды басқару панелінен шығарғаннан кейін 5 секундтан кейін уақыт автоматты түрде орнатылады.



3. Тұмшاپешті жұмысқа дайындау


Тұмшاپешті тағамдарды пісіру немесе көмештеу үшін бірінші рет қолданар алдында оны жұмысқа дайындау керек. Дайындау кезінде өндірістік материалдардың барлық қалдықтары күйіп кетеді. Бұл басынан бастап оңтайлы нәтижелерге қол жеткізуге кепілдік береді.

Airfry Eco A2AE(HOQ-A2AEN3GB/CB/BX/WB)





Air Roast R2AR(HOQ-R2ARN3GB/CB/BX/WB)



1. «Пісіру» режимін таңдау үшін режим селекторын бұраңыз .
2. 200 °C температураны орнату үшін температура селекторын бұраңыз.


- ▶ Тұшпапеш қыздырылып жатқан кезде индикатор жанып тұрады.
- ▶ Тұшпапештегі температура белгіленген деңгейге жеткенде, индикатор сөнеді. Қыздыру элементтері мен индикатор қажетті температураны сақтау үшін мезгіл-мезгіл қосылып тұрады.

3. 30 минуттан кейін «Конвекциялық гриль» режимін таңдаңыз . 200°C температураны 5 минутқа қалдырыңыз.
4. 5 минуттан кейін «Мәжбүрлі конвекция» режимін таңдаңыз . 200°C температураны 20 минутқа қалдырыңыз.
5. 20 минуттан кейін тұшпапешті өшіріңіз (режим селекторы мен температура селекторын 0 күйіне бұраңыз).

- ▶ Дайындық кезінде өндірістік материалдардың қалдықтарының жануынан ерекше иіс пен аз мөлшерде түтін шығады. Бұл қалыпты құбылыс, бірақ тұшпапешті дайындау процесінде ас үй жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз.
- ▶ Салқындағаннан кейін тұшпапешті дымқыл шүберекпен және жұмсақ жуғыш затпен сүртіп, жақсылап құрғатыңыз.





САҒАТ ПЕН ТАЙМЕР ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

Уақыт баптауларын кез келген уақытта  түймесін басы арқылы өзгертуге болады.



 түймесін «Дайындау ұзақтығы», «Таймер» және «Тәулік уақыты» функцияларын дәйекті түрде таңдау үшін бірнеше рет басыңыз.

- ▶ Таймер сағатпен және/немесе минутпен кері санақ жүргізеді.
- ▶ Таймердің жұмыс істеу ұзақтығы — 23 сағат 59 минутқа дейін.


1. Дайындау ұзақтығын орнату

1.  түймесін басыңыз. Дайындау ұзақтығының  индикаторы көрсетіледі.
2. - және + түймелерін басы арқылы дайындау ұзақтығын орнатыңыз.
 - ▶ Түймені ұстап тұру мәндердің жылжуын тездетеді.
3. Дайындау уақыты саусағыңызды басқару панелінен алғаннан кейін 5 секундтан соң орнатылады.
 - ▶ Таймер кері санақты бастайды. Дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.
 - ▶ Таймердегі қалған уақытты тексергіңіз келсе,  түймесін басып, қалған пісіру уақытын көрсету функциясын таңдаңыз . Бұл ретте таймер тоқтамайды.

Дайындау уақытын өзгерту

1.  түймесін басып, қалған дайындау уақытын көрсету функциясын таңдаңыз .
2. Жаңа уақытты орнату үшін - және + түймелерін басыңыз.
3. Жаңа уақытты растау үшін саусағыңызды басқару панелінен алыңыз.

Белгіленген уақыт өткеннен кейін

- ▶  индикаторы жыпылықтай бастайды, тұмшапеш қызуды тоқтатады және бірнеше секунд сайын дыбыстық сигнал шығады.
- ▶ Режим селекторы мен температура селекторын 0 күйіне бұраңыз.
- ▶ Дыбыстық сигналды өшіру үшін кез келген түймені басуға немесе дыбыс автоматты түрде өшкенше 2 минут күтуге болады.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Дайындау ұзақтығын орнатпай пісіруді бастасаңыз, тұмшапеш қолмен өшірілгенше үздіксіз жұмыс істейтін болады.
- ▶ Егер дайындау ұзақтығы белгіленсе, онда тұмшапеш осы уақыт аяқталғаннан кейін жұмысын тоқтатады.

2. Таймерді орнату




Таймер тек кері санақ жүргізеді.

Ол тұмшапешті қоспайды немесе өшірмейді.

Уақытты белгілеңіз. Уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады.

Таймерді құрылғы өшірілген кезде де пайдалануға болады.

Мысалы, таймер сізге жұмыстың басталуын немесе аяқталуын еске салуы мүмкін.

1.  индикаторы пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.
2. - және + түймелерін басу арқылы таймер мәнін орнатыңыз.
3. Таймер саусақты басқару панелінен алғаннан кейін 5 секундтан соң орнатылады.
4. Дисплейде кері санақ басталады.
5. Уақыт өткеннен кейін  индикаторы жыпылықтай бастайды және бірнеше секунд сайын дыбыстық сигнал шығады.

Дыбыстық сигналды өшіру үшін кез келген түймені басуға немесе дыбыс автоматты түрде өшкенше 2 минут күтуге болады.

Таймерді жою

1.  индикаторы пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.
2. Уақытты 00:00-ге өзгерту үшін - түймесін түртіңіз. 5 секундтан кейін таймер жойылады.

ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Белгілі бір функцияның болуы тұмшاپеш моделіне байланысты.
- ▶ Тамақ дайындау кезінде әрдайым тұмшاپеш есігін жабыңыз.
- ▶ Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін таңдалған режимге арналған нұсқаулықта басқаша көрсетілмесе, тұмшاپешті алдын ала қыздыру ұсынылады.

1. «Пісіру» режимі 

жоғарғы (сыртқы) және төменгі қыздыру элементтері

- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл режимде желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Режим бәліштер мен салыстырмалы түрде төмен температурада немесе ұзақ уақыт бойы қыздырып пісіруді қажет ететін тағамдарды дайындау үшін өте қолайлы.
- ▶ Хворост пішінді үгілмелі печенье үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Шаршылар пішінді үгілмелі печенье үшін 160 °C температура ұсынылады.
- ▶ Кішкентай кекстер үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Бұл режим бірнеше сәреде бір мезгілде тамақ дайындауға жарамайды. Ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін дымқыл өнімдерге өте ыңғайлы, мысалы, балғын жемістері бар бәліш.

2. «Мәжбүрлі конвекция» режимі 

желдеткіш және артқы қыздыру элементі

- ▶ Бірнеше сәреге орнатылған қаңылтыр табалардағы печенье сырты қытырлақ, ал ішкі жағы жұмсақ болады.
- ▶ Ет пен құс еті тәбетті және нәзік болумен қатар, быжылдап керемет қызарып піседі.
- ▶ Көмештер өте жақсы дайындалады, сонымен қатар тез әрі тиімді қызады.
- ▶ Егер рецепт жай ғана пісіруді қарастырса, «Мәжбүрлі конвекция» режимінде пісіру уақытын азайту немесе температураны шамамен 20 °C-қа төмендету ұсынылады.
- ▶ Печенье үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Кішкентай кекстер үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Көмештеу уақыты ұзағырақ тағамдарға (мысалы, бір сағаттан астам) уақыт пен температураны азайту қажет болуы мүмкін.

Печенье, бисквит, тоқаш, маффин және кекс дайындауға өте қолайлы.

3. «Конвекциялы гриль» режимі желдеткіш және жоғарғы (ішкі) және сыртқы қыздыру элементтері

- ▶ Бұл режимде тағамды жоғарыдан қызарту үшін жоғарғы элементтерден қарқынды қыздыру жүреді, ал желдеткіш біркелкі дайындауды қамтамасыз етеді.
 - ▶ Ет, құс еті мен көкөністер өте жақсы дайындалады; тағам сырты қытырлақ және қызарған, ал іші ылғалды және нәзік болып қалады.
- Тұтас тауық еті, сиыр еті сүбесі, стейк дайындау немесе құс еті, балық тағамдарын грильде дайындау үшін өте қолайлы.

4. «Гриль» режимі жоғарғы (ішкі және сыртқы) қыздыру элементтері

- ▶ Қарқынды жылу сәулесі екі жоғарғы элементтен де шығарылады.
 - ▶ Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен көптеген адамдар тағамды гриль астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
 - ▶ Көптеген тағамдарды дайындауды аяқтау үшін, мысалы, картоп көмешінің немесе омлеттің үстін қызарту үшін ең қолайлы режим.
- Нанды қуыруға немесе тағамға толық көрініс беру үшін мінсіз қолайлы.

5. «Конвекциямен пісіру» режимі желдеткіш және жоғарғы (сыртқы) және төменгі қыздыру элементтері

- ▶ Тұмшашештің желдеткіші жоғарғы (сыртқы) және төменгі элементтер арасындағы ауаның тұмшашештің бүкіл қуысына тарата отырып, қозғалысын қамтамасыз етеді.
- ▶ Дайындалып жатқан тағам «Пісіру» режимін қолданғаннан гөрі тезірек алтын түске ие болады.
- ▶ Рецептте көрсетілген пісіру уақытын қысқарту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Жемістерді, көкөністерді және шөптерді кептіру үшін конвекциялық пісіру режимін төмен температурада (мысалы, 50 °C) пайдаланыңыз.

Дайындауға бір сағаттан аз уақытты қажет ететін пісіруге өте ыңғайлы — бұл тоқаштар, маффиндер, кекстер және тіпті энчилада құймақтары сияқты тағамдар.

6. «Кондитерлік бұйымдарды пісіру» режимі желдеткіш және төменгі қыздыру элементі

- ▶ Желдеткіш төменгі қыздыру элементінен шығатын жылуды тұмшашештің бүкіл қуысына таратады.

- ▶ Азық-түлік негізінің қарқынды қызуын және үстіңгі жағынан жеңіл қуырылуды қамтамасыз етеді.

Тәтті және тұзды кондитерлік бұйымдарды, сондай-ақ пісірме, киш сияқты қытырлақ негізді және үстіңгі жағын қуыруды қажет ететін нәзік тағамдарды дайындауға мінсіз үйлеседі.

7. «Қуыру» режимі

желдеткіш және жоғарғы (сыртқы) және артқы қыздыру элементтері

- ▶ Тұмшапешті алдын ала қыздыру қажет емес. Тиісті режимді қоспас бұрын өнімдерді ішіне салу керек.
- ▶ Қаласаңыз, ет шырыны оларға еркін ағып кетуі үшін грильге арналған торды қолдануға немесе көкөністерді қуырдақтың астына қоюға болады. Бұл ыстық ауаның, соның ішінде еттің астында да айналымды қамтамасыз етеді.

Ет пен көкөністерді қуыруға өте ыңғайлы. Ең жақсы нәтижеге еттің тұтас кесегін пайдаланғанда қол жеткізіледі.

8. «Аква тазалау» режимі

Мүмкіндігінше көп ластықты қолмен алып тастаңыз. Тұмшапештің қабырғаларын тазаламас бұрын, барлық керек-жарақтар мен сөре ұстағыштарын алып тастаңыз. «Аква тазалау» режимі тұмшапештің ішкі камерасын бумен тазалауға көмектеседі. Тазалау тиімділігін арттыру үшін құрылғы салқындағаннан кейін режимді іске қосыңыз. Әрі қарай көрсетілген уақыт — бұл тазалаудың тікелей орындалу ұзақтығы. Ол тұмшапеш камерасын қолмен тазалауға қажетті уақытты қамтымайды.

1. Тұмшапеш камерасының түбіне 200 мл су құйыңыз.
2. «Аква тазалау» функциясын таңдаңыз. 110 °C температураны орнату үшін селекторды бұраңыз.
3. Дайындау ұзақтығын 20 минутқа орнатыңыз.
4. Тазалау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Тұмшапештің ішкі беттерін абразивті емес ысқышпен сүртіңіз. Камераны тазалау үшін жылы су мен тұмшапешке арналған жуғыш заттарды қолдануға болады.

Тазалағаннан кейін тұмшапештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кептірілуін күтіңіз. Кебуді тездету үшін тұмшапешті 150 °C температурада ыстық ауамен шамамен 15 минут бойы қыздыруға болады. Аква тазалау режимі аяқталғаннан кейін тұмшапешті бірден қолмен тазалау осы режимнен максималды нәтиже алуға мүмкіндік береді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ▶ Тұмшاپеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз – ыстық будан күйіп қалу қаупі бар.
- ▶ Ішкі беттерін ысқышпен тазалау кезінде қолдарыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін камерадан қалған суды алып тастаңыз.

9. «Кептіру» режимі

желдеткіш және артқы қыздыру элементі

Кептіру — бұл жемістерді, көкөністерді және көк шөптерді тамаша нәтижелермен кептіруге мүмкіндік беретін қыздыру режимі. Дайындаудың бұл әдісімен кептіру нәтижесінде өнімдердің хош иісі қарқындырақ бола түседі. Бұл режимде баяу бұқтыруды қажет ететін тағамдарды, мысалы, көмешті, рагу мен бұқтырылған етті дайындауға болады.

Құрылғы оңтайлы жылу беруді басқарады. Тағамдар қалдық жылуды пайдалана отырып кезең-кезеңімен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып қалатынын және аз қуырылатынын білдіреді.

Кептіру үшін тек сапалы жемістерді, көкөністер мен көк шөптерді қолданыңыз, оларды мұқият жуыңыз. Торды пергамент қағазымен немесе пісіру қағазымен төсеңіз. Жемістерден артық суды алып тастап, құрғатыңыз.

Бұл режим үшін ұсынылатын температура 60–110 °C құрайды.

Қажет болса, жемістерді бірдей бөліктерге немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Тазартылмаған жемістерді табаққа кесілген жағын жоғары қаратып салыңыз. Жемістердің де, саңырауқұлақтардың да торға тиіп кетпеуін қадағалаңыз.

Көкөністерді үккіштен өткізіңіз, содан кейін оларды булаңыз. Буланған көкөністерден шырынды ағызып, оларды торда біркелкі үлестіріңіз.

Көк шөптерді сабақтарымен бірге кептіру керек. Көк шөпті торға кішкене төмпешікпен біркелкі қабатпен салыңыз.

Кептіру кезінде өте шырынды жемістер мен көкөністерді бірнеше рет аударып қою керек. Кептіру аяқталғаннан кейін кептірілген өнімдерді қағаздан дереу алып тастаңыз.

Бұл режим негізінен тамақ дайындау кезінде энергияны үнемдеуге арналған.

Жемістерді, көкөністерді, шөптерді, ет пен теңіз өнімдерін кептіруге мінсіз үйлеседі.

Өнім	Дайындау	Температура (°C)	Уақыты	Сөрениң күйі
Қырыққабат жапырағы	Қайнату	70	2 сағ	3
Қояншөп үрмешақтары	Қайнату	55	3 сағ	3
Тәтті картоп тілімдері	Бумен пісіру	70	8 сағат	3

Өнім	Дайындау	Температура (°C)	Уақыты	Сөренің күйі
Манго тілімдері	/	70	8 сағат	3
Банан тілімдері	Тұзды суға салып қою	55	7 сағат	3
Лимон тілімдері		80	5 сағат	3
Алма тілімдері	Тұзды суға салып қою	65	7 сағат	3
Шикі майсыз шошқа еті		55	7 сағат	3
Шикі тауықтың төс еті		70	5 сағат	3
Қабықтағы асаяндар	Қайнату	70	6 сағат	3
Кептірілген сиыр еті	Қайнатып, маринадтау	120	1 сағат 30 мин	3

10. «Пицца» режимі

желдеткіш және төменгі және артқы қыздыру элементтері

- ▶ Желдеткіш төменгі қыздыру элементінен шығатын жылуды тұмшापештің бүкіл қуысына таратады.
- ▶ Пицца дайындау үшін өте қолайлы: қамыр қытырлақ болады, ал салмасы құрғап кетпейді.
- ▶ Пиццаны дайындауға арналған тасты кем дегенде 1 сағат қыздырып, пиццаны 1 немесе 2 сәреде пісіру ұсынылады.

Пицца	Типі	Керек-жарақтар/ыдыс-аяқ	Сөренің күйі	Температура, °C	Дайындау уақыты, мин
Мұздатылған	Жіңішке негіз	Тор	2	190–210	15–20
	Қалың негіз	Тор	2	180–200	20–25
	Жіңішке негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	230–250	10–15
	Жіңішке негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	230–250	8–12
Үйде дайындалған	Қалың негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	210–220	15–20
	Қалың негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	210–220	15–20
	Жіңішке негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	300	4–6
	Жіңішке негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	300	3–5

МАҢЫЗДЫ!


Егер пицца дайындау режимінде жұмыс ұзақтығын орнатпасаңыз, тұмшапеш қолмен өшірілгенге дейін үздіксіз жұмыс істейді. Пицца күйіп кетпеуі үшін оны дайындау барысын мұқият қадағалаңыз.

11. «Қамырды тындыру» режимі

Бұл режим қамырды пісірер алдында толықсытуға арналған. Қажет болса, қамырды бірнеше рет толықсытуға болады.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Қамырды толықсыту үшін төмен температура қажет. Бұл жағдайда тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ▶ Бұл режим тұмшапештің камерасы салқындаған кезде ғана қолдануға арналған.

1.  Тұмшапешті 5 минут алдын ала қыздыру үшін «Пісіру» режимін таңдаңыз. 5 минуттан кейін селекторды бұрап, «Қамырды толықсыту» режимін таңдаңыз.

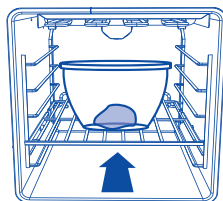
Ескерту: егер тұмшапештің ішінде тым ыстық болса:

- ▶ Тұмшапешті суыту үшін есікті ашыңыз.

Қамырды ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз да, тағамдық үлдірмен және (немесе) таза, дымқыл шүберекпен жабыңыз. Содан кейін ыдысты тұмшапештің ортасына қойыңыз.

2. Аспаздық тәжірибеңізге сүйене отырып, қамырды толықсыту ұзақтығын орнатыңыз.

Егер сіз ұзақтығын орнатқан болсаңыз, онда дисплейде қалған уақыт кері саналады.



МАҢЫЗДЫ!

Қамырды тұмшапеш салқындағанша салуға болмайды.

3.

- ▶ Егер сіз қамырды толықсыту ұзақтығын орнатсаңыз, уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады және қамыры бар ыдысты тұмшапештен шығаруға болады. Қамырдың жеткілікті түрде көтерілгенін тексеріңіз (оның көлемі айтарлықтай ұлғаюы керек). Қамырдың жақсы көтерілгенін тексеру үшін оны саусағыңызбен ақырын басыңыз. Пайда болған шұңқыр баяу толтырылуы керек.
- ▶ Егер сіз ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда сіз қамырдың көтерілу процесін бақылап, қамырды толықсыту аяқталған кезде режим селекторын бейтарап күйге бұру арқылы процесті тоқтатуыңыз керек.

Егер қамырды қайта толықсыту қажет болса:

- ▶ «Қамырды толықсыту» режимін қайтадан таңдау үшін режим селекторын бұраңыз.
- ▶ Режимді қайта іске қосу үшін алдыңғы беттегі қадамдарды орындаңыз.

4. «Қамырды толықсыту» режимінен бас тарту
Селекторды басқа режимге ауыстырыңыз.

12. «Аэрогриль» режимі желдеткіш және жоғарғы (сыртқы) және артқы қыздыру элементтері

- ▶ Оңтайлы дайындау нәтижелеріне қол жеткізу үшін тағамды қаңылтыр табаға немесе аэрогриль себетіне салыңыз.
- ▶ Бұл режим аэрогрильдің жұмысына ұқсас жағдайларды қайталайды.
- ▶ Қуырудың бұл әдісі денсаулыққа пайдалырақ: тағам қытырлақ болады, бірақ дайындау кезінде азырақ май қолданылады. Өнімдерді 1-2 ас қасық маймен майлау ұсынылады.
- ▶ Жартылай фабрикаттарды дайындау: егер дайындаушы кәдімгі грильде қыздыруды ұсынса (желдеткішті қоспай), температураны 20 °C-қа төмендетіңіз.
- ▶ Бір сәреде дайындау: тұмшашпештің жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сәреде емес.

Өнім	Сәрелер	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сәренің күйі
Фри картобы	Пісіруге арналған қаңылтыр таба	220	18–22	4
Фри картобы	Аэрогриль себеті	210	20–25	3
Картоп құймақтары	Тор	210	22–27	3
Тауық нагетстері	Пісіруге арналған қаңылтыр таба	200	18–22	4
Тауық нагетстері	Аэрогриль себеті	200	15–20	3
Тауық қанаттары	Тор	180	27–32	3

Мұздатылған өнімдердің тағамдарды дайындауға, сондай-ақ әдетте фритюрде қуырылатын тағамдар дайындауға өте ыңғайлы.

ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ

ДҰРЫС	ДҰРЫС ЕМЕС
<ul style="list-style-type: none"> Тазалау немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын, тұмшапештің қолмен салтауға болатын температураға дейін салқындауын күтіңіз, содан кейін қуат көзі кабелін ажыратыңыз. Тұмшапешті тазалауды бастамас бұрын, осы тазалау нұсқаулығын, әсіресе «Қауіпсіздік техникасы ережелері» тарауын оқыңыз. Көмештеу кезінде ластануды және қабаттасуды болдырмау үшін әр қолданғаннан кейін тұмшапештің камерасынан төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын тазалап отыру ұсынылады. 	<ul style="list-style-type: none"> Тұмшапешті бу тазалағышпен тазалауға тыйым салынады. Тұмшапеште жанғыш материалдарды сақтауға тыйым салынады. Қатты ысқыштарды немесе абразивті тазартқыштарды, матаны, қырғыштарды немесе металл ысқыштарды қолдануға тыйым салынады. Кейбір нейлон ысқыштар да эмальды сызып тастауы мүмкін. Алдымен, қолданылатын құралдың жапсырмасын зерттеңіз. Каталитикалық панельдерде тұмшапешті тазалауға арналған заттарды пайдалануға тыйым салынады. Тұмшапеш беттерінде сілтілі (тұзды сұйықтықтың төгілуі) немесе қышқыл заттарды (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суы) қалдыруға тыйым салынады. Хлор немесе қышқыл негізіндегі тазартқыш заттарды қолдануға тыйым салынады.

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
<p>Әйнек беттер (тұмшапештің әйнек есіктері, басқару панелі)</p>	<p>Есік екі әйнек панельден тұрады</p>  <p>Әйнек панелін тазалау үшін алдымен есік пен ішкі панельді шешіп алу керек. «Тазалау үшін есік әйнектерін алу және ауыстыру» тарауындағы нұсқауларды қараңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> Көзілдірікті жұмсақ жуғыш зат немесе сода мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз. Шыныны шыны тазалағыш ерітіндісімен сүртіңіз және жұмсақ, түксіз шүберекпен құрғатыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшапеш тазалағыштарды және басқа абразивті тазалағыш заттарды, қатты шүберекті, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде әйнектің жарылуына немесе сынуына әкеледі. Тек ішкі панельді (B) тазалау орындалып жатса да, алдымен есік пен барлық панельдерді шешіп алыңыз. Әйнекті есіктен шығармай тазалау тазартқыш сұйықтықтың саңылауларға ағып кетуіне және оның ішкі элементтерде кебуіне әкелуі мүмкін. Басқару панелінің әйнегін тазалау кезінде өте сақ болыңыз. Тек жуғыш затпен дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
Тұмшاپеш есігінің алдыңғы жағындағы тот баспайтын болаттан жасалған жолақ/ тұтқа	<p>1. Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. Содан кейін, микроталшықты шүберекпен құрғатып сүртіңіз.</p> <p>2. Қажет болса, қолайлы тазартқыш пен тот баспайтын болатқа арналған полирольді қолданыңыз.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тот баспайтын болаттан тазартуға арналған құралдың жарамдылығын тексеру үшін міндетті түрде жапсырманы тексеріңіз. Құралда хлор қосылыстары болмауы керек, өйткені олар коррозияға себеп болады және тұмшاپештің сыртқы түрін зақымдауы мүмкін. • Тот баспайтын болаттан жасалған элементтерді металл түйірлерінің бағытымен сүртіңіз.
Тұмшاپеш есігінің алюминий жақтауы және пластик бұрыштық қысқыштар	Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.	/
Телескопиялық сәре бағыттағыштары	Жұмсақ жуғыш затпен дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Ақ консистенциялы майлағышты сүртпеңіз немесе жуып тастамаңыз (бағыттауыштарды жылжитқан кезде көрінеді).	<ul style="list-style-type: none"> • Ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға батыруға, тұмшاپештерді тазалауға арналған құралдарды қолдануға болмайды, себебі мұндай жағдайда ақ майлағыш кетіріледі және бағыттауыштардың тегіс қозғалысы мүмкін болмайды.
Тұмшاپеш камерасы	<p>Тұмшاپештен барлық заттарды алыңыз: сәрелер, қаңылтыр табалар, бүйірлік бағыттағыштар.</p> <p>1. Тұмшاپештің есігін алыңыз (келесі беттердегі нұсқауларды қараңыз).</p> <p>2. Тұмшاپештің ішін тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиак негізіндегі тазартқыш құралмен сүртіңіз.</p> <p>3. Дымқыл матамен құрғатып сүртіңіз және толығымен құрғатыңыз.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Көмештеу кезінде ластануды және қабаттасуды болдырмау үшін әр қолданғаннан кейін тұмшاپештің эмальданған бетінен төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын тазалап отыру ұсынылады. • Тұмшاپешті сүртуді жеңілдету үшін есікті шешіп алуға болады. Нұсқаулар келесі беттерде көрсетілген.

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
Грильге арналған қаңылтыр таба Гриль торы Бүйірлік бағыттағыштар Тұмшалеш сөрелері Пісіруге арналған қаңылтыр таба	<ul style="list-style-type: none"> ● Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. ● Ыдыс жуғыш машина ұнтағы мен ыстық су ерітіндісімен қатты күйген дақтарды алдын ала жібітіп алыңыз. ● Пісіруге арналған қаңылтыр табадан басқа, барлық қаңылтыр табаларды ыдыс жуғыш машинада жууға болады. 	/
Тұмшалеш тығыздағышы	Жұмсақ жуғыш құрал пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.	/
Конденсатты бұру арнасы	Ысқышпен есіктің астындағы арнаға жиналған ылғалды сіңіріңіз.	/

Бүйірлік бағыттағыштарды алу

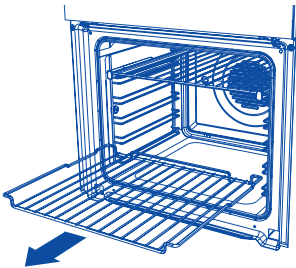
МАҢЫЗДЫ!

Алдымен тұмшاپешті қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшاپештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

Сөрелерді алып тастау:

Барлық сөрелерді сырғытып шығарыңыз және оларды алыңыз.

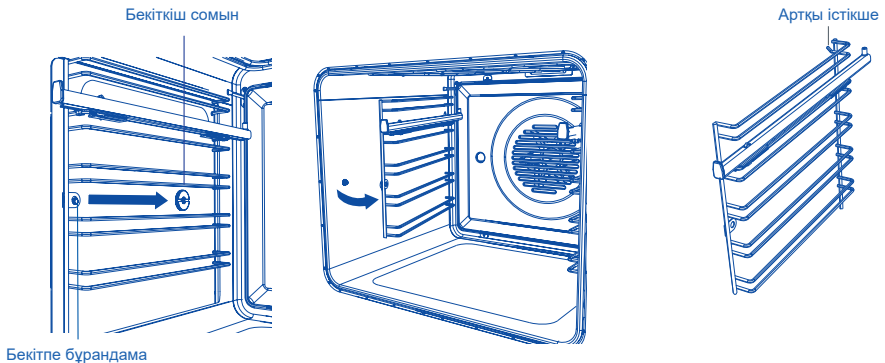
Оңай қол жеткізу үшін тұмшاپештің есігін алып тастау ұсынылады. «Тұмшاپештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



Екі бүйірлік бағыттағышты алып тастау:

Бүйірлік бағыттағыштардың алдыңғы жағындағы бекіткіш сомынды бұрап алыңыз. Қажет болса, бұрағышты қолданыңыз.

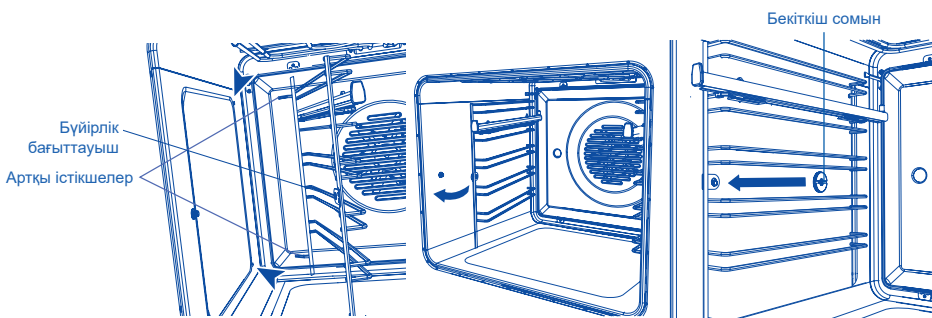
1. Бүйірлік бағыттағышты тұмшاپештің ортасына қарай тартыңыз, сонда оның алдыңғы құлақшасы тіреу бұрандасынан шығады.
2. Артқы істіктер саңылаудан шықпайынша бағыттауышты алға қарай жылжытыңыз.



КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Бүйірлік бағыттағышты орнату:

1. Тұмшاپештің артындағы саңылауға бүйір бағыттауыштың артқы істіктерін енгізіңіз.
2. Бүйірлік бағыттағыштың құлақшасын тіреу бұрандасының үстіне салыңыз.
3. Бекіткіш сомынды орнына қойыңыз. Сомынды қатайту үшін тиынды қолдануға болады.



Телескопиялық бағыттағыштарды алу және орнату.

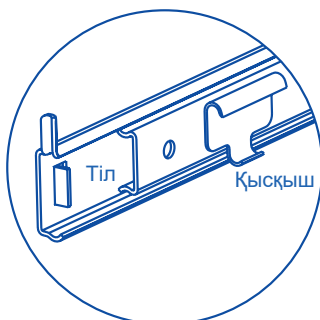
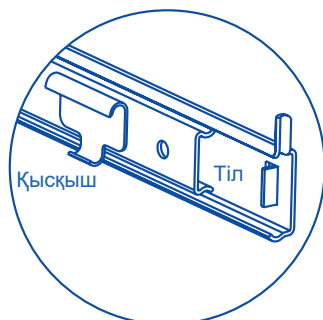
МАҢЫЗДЫ!

Тек ықшам тұмшاپеш үлгілері үшін:

Сөрелердің телескопиялық бағыттағыштарын 3 және 4 күйлерге орнату мүмкін емес.

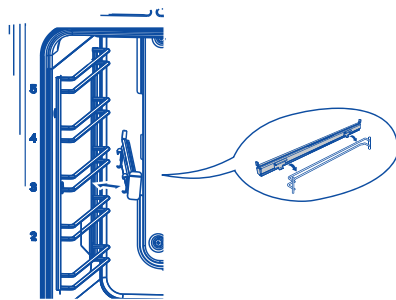
Орнату

1. Бағыттағыштардың дұрыс күйде екеніне көз жеткізіңіз (бағыттағыштың ішкі жағында суретте көрсетілгендей тікбұрышты тіреу бар).
2. Қысқыштың жоғарғы жағын бүйірлік бағыттағыштың өзегіне салыңыз. Алдыңғы қысқышты бүйірлік бағыттағыштың алдыңғы жағына мүмкіндігінше жақын орнату керек. Артқы қысқыштың бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
3. Телескопиялық бағыттағышты төмен қарай итеріп, қысқыштардың төменгі бөлігін сырт еткенше салыңыз.



Алу

Телескопиялық бағыттағышты алыңыз да, қысқыштарды ажырату және бағыттағышты алу үшін оның төменгі бөлігін жоғары қарай бұраңыз.



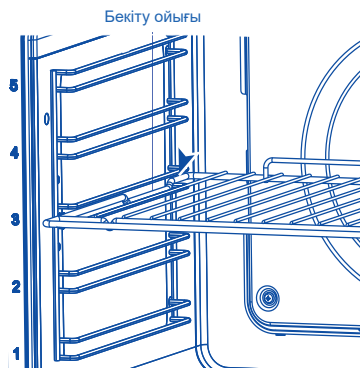
Телескопиялық бағыттағыштарды қайта орнатқан кезде мынаны тексеріңіз:

- ▶ бүйірлік бағыттағыштар орнатылған;
- ▶ бағыттағыштар қажетті деңгейдің жоғарғы жолағына орнатылған (ықшам тұмшәпештерде тек 1 және 2 күйлері қолжетімді);
- ▶ телескопиялық бағыттағыштар екі жағынан да орнатылған.

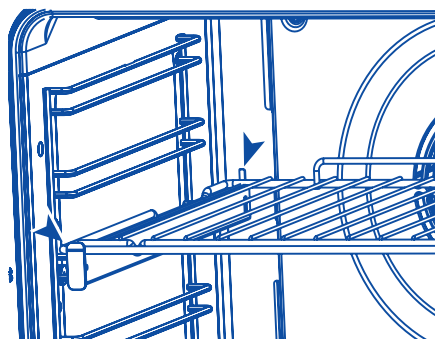
Қаңылтыр табалар мен гриль табасын орнату

Қажетті сөрелерді салыңыз. Келесіге көз жеткізіңіз:

- ▶ Сөрелер сөрелердің орналасу деңгейіндегі бағыттағыштар арасында сырғиды (егер телескопиялық бағыттағыштар қолданылмаса).
- ▶ Бекіту ойықтары төмен қарап тұр.
- ▶ Қорғаныс қоршауы артқы жағында орналасқан.



Сөрелі қозғалмайтын бағыттағыштарға орнату



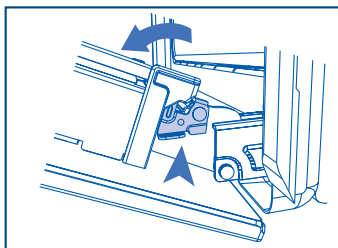
Сөрелі телескопиялық бағыттағыштарға орнату

Тұмшапеш есігін алу және орнату.

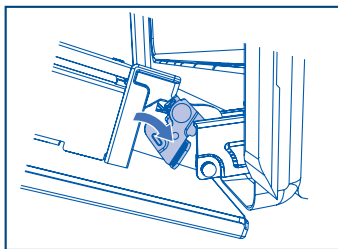
МАҢЫЗДЫ!

Абай болыңыз — тұмшапеш есігі ауыр.

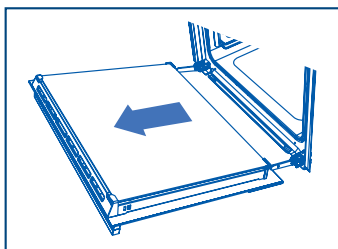
Есікті алу:



1. Есікті толығымен ашыңыз. Екі жақтағы ілмектерден тұратын екі кішкене металл иінтіректі табыңыз.

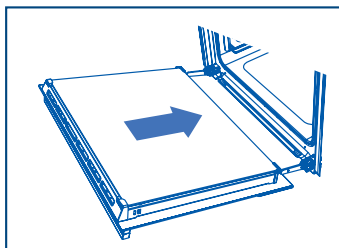


2. Есікті ілмектерден алу үшін екі иінтіректі де төмен қарай тірелгенше итеріңіз.

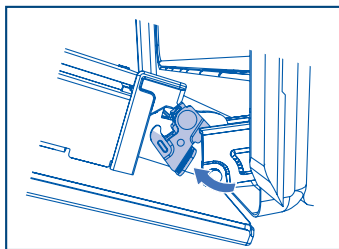


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

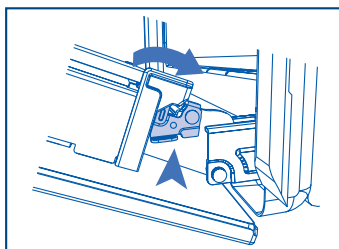
Есікті орнына орнату:



1. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, есіктің түбіндегі тесіктерді ілмектермен туралап, ілмектерді тесіктерге салыңыз.



2. Есік ілмектерде толығымен тұрғанда, есікті ілмектерге бекіту үшін екі иінтіректі де жоғары қарай тірелгенше итеріңіз.



3. МАҢЫЗДЫ!

Есікті жаппас бұрын, екі иінтіректің де толық бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Тазалау үшін есік әйнектерін алу.

МАҢЫЗДЫ!

Алдымен тұмшاپешті қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшاپештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

- ▶ Сақтық шараларын және төмендегі нұсқауларды мұқият орындаңыз. Әйнектер мен есікті дұрыс емес монтаждау тұмшاپештің зақымдалуына және кепілдік міндеттемелерінің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Абай болыңыз — тұмшاپеш есігі ауыр. Егер сіз оны қалай дұрыс жасау керектігін білмесеңіз, есікті алып тастауға тырыспаңыз.
- ▶ Тұмшاپеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Тұмшاپештің ыстық бөліктерімен жұмыс істеуге тырыспаңыз.
- ▶ Әйнек панельдермен жұмыс істегенде өте абай болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соқпаңыз. Әйнек сынуы мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшاپеш тазалағыштарды және басқа абразивті тазалағыш заттарды, қатты шүберекті, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде әйнектің жарылуына немесе сынуына әкеледі.
- ▶ Егер әйнектерде зақымдану белгілері (мысалы, сынықтар немесе жарықтар) байқалса, тұмшاپешті пайдалануға тыйым салынады. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- ▶ Барлық әйнектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Әйнектер орнына тиісті түрде орнатылмайынша тұмшاپешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер сіз әйнектерді шешіп алу немесе ауыстыру қиын деп сезінсеңіз, оларға тимеңіз. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

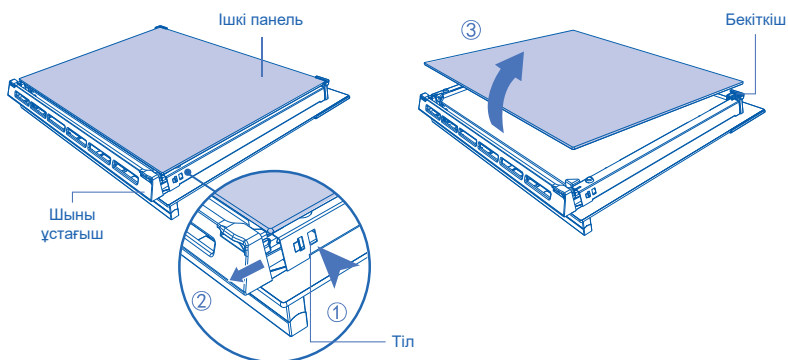
Әйнекті тазалауды жеңілдету үшін есікті шешіп алуды ұсынамыз. Нұсқаулық «Тұмшاپеш есігін алу және орнату» бөлімінде берілген. Есікті алып тастап, оны жұмсақ, таза және тегіс жерге қойыңыз.

Сақтық шараларын және төмендегі нұсқауларды мұқият орындаңыз. Әйнектер мен есікті дұрыс емес монтаждау тұмшاپештің зақымдалуына және кепілдік міндеттемелерінің жойылуына әкелуі мүмкін.

КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Ішкі панельді алып тастау

1. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктеріне басыңыз.
2. Әйнек ұстағышты тілшіктер жоғарғы саңылауға ауысқанша жоғары қарай тартыңыз.
3. Ішкі панельдің жоғарғы жағынан ұстап тұрып, панельді есіктің төменгі жағындағы бекіткіштен босатылғанша есіктің жоғарғы жағына қарай ақырын тартыңыз және оны алыңыз. Әйнекке зақым келтірмеу үшін панельді тым қатты еңкейтпеңіз.



Тазалағаннан кейін есік әйнектерін орнына қойыңыз.

Әйнектерді орнатқан кезде мыналарды тексеріңіз:

- ▶ Суретте көрсетілгендей ішкі панельдің дұрыс орнатылуын. Есікке дұрыс бекіту және тұмшاپештің қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін панель төменде көрсетілген күйде болуы керек.
- ▶ Әйнектің шетін ештеңеге соқпау үшін өте сақ болыңыз. Панельді орнату кезінде көп күш жұмсамаңыз. Егер панельдерді орнатуда қиындықтар туындаса, оларды шешіп алып, орнатуды қайтадан бастаңыз. Егер бұл көмектеспесе, клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

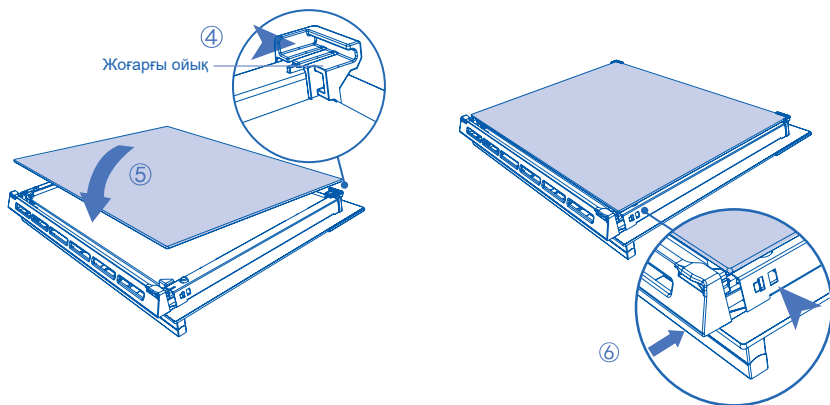
Ішкі панельді орнату

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (логотип есіктің төменгі жағында болуы керек)

4. Панельді есіктің төменгі бөлігіндегі ойыққа жылжытыңыз.
5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы бекіткішке түсіріңіз.
6. Әйнек ұстағышты орнына сырғытыңыз және оның мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

МАҢЫЗДЫ!

Әйнек ұстағыштардың орнына дұрыс орнатылғанына және шыны панель мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Тұмшापештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Ескерту: тұмшापештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікпен қамтылмайды.

Шам тұмшापеш камерасының төбесінде орналасқан.

Кейбір модельдерде келесі сипаттамалары бар G9 галогендік шамдар қолданылады: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт.

Ауыстырылатын шамды жұмсақ матаға орап орнатыңыз (шамды ұстаған кезде оны саусақтарыңызбен ұстауға болмайды).

Шамды ауыстыру

1. Шамды ауыстыру алдында тұмшापештің қуысы мен грильдің қыздыру элементі толығымен суыған болу керек.

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшापешті желілік розеткадан ажыратыңыз.

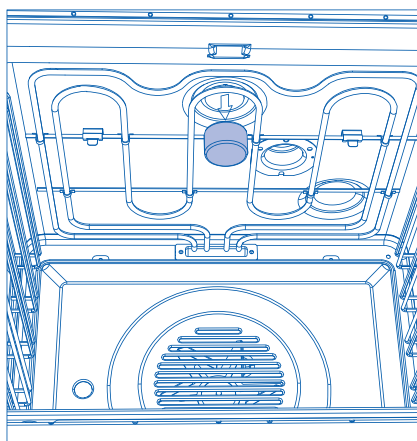
2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрау арқылы айналдырыңыз.

3. Ақаулы галогендік шамды абайлап алыңыз.

4. Жаңа шамды абайлап салыңыз.

5. Шыны қақпақты сағат тілімен бұрап орнатыңыз.

6. Тұмшापешті қайта қосып, уақытты орнатыңыз (нұсқаулық «Бірінші қосу» тарауында берілген).



Ақаулықтарды іздеу және жою кестесі

Егер мәселе туындаса, келесі кестеге жүгініңіз және оны өзіңіз шешуге тырысыңыз. Егер мәселе шешілмесе немесе ол қайталанса, уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӨДІСІ
Жалпы		
Тұмшапеш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Қуат көзі қосылма (ажыратқыштың көмегімен), сақтандырғыштар жанып кеткенін және үйге электр қуатын беру үзілгенін тексеріңіз.
Тұмшапеш есігін ашқан кезде жарық қосылмайды.	Тұмшапештің жарықтандыру шамдары жанып кеткен.	Шамдарды ауыстырыңыз. Нұсқауларды «Күтім жасау және тазалау» бөлімінде қараңыз.
Тұмшапеш есігіндегі айнек жарылған, сынған немесе уатылған.	Дұрыс емес тазалау немесе айнектің шеті соққыдан зақымдалған.	Тұмшапешті пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Жалпы		
Тұмшاپешті өшіргеннен кейін желдеткіш саңылаулардан ыстық ауа ағыны шығады.	Бұл — қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік мақсатында салқындату желдеткіштері тұмшاپешті өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшاپеш салқындағаннан кейін желдеткіштер автоматты түрде өшеді.

Клиенттерді қолдау қызметі

Біз Haier компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ бірегей қосалқы бөлшектер пайдалануды ұсынамыз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызбен қиындықтар туындаса, алдымен «Ақау іздеу және жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер сіз мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, мыналарға хабарласыңыз:

- өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе
- біздің колл-орталыққа:
8 (800) 070-01-29 (ҚР)
- <http://haieronline.kz> сайтына, онда қызмет алуға өтінім қалдыра аласыз, сонымен қатар жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің қызмет көрсету орталығымызға хабарласып, паспорт тақтасында және чекте таба алатын келесі ақпаратты дайындаңыз:

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сонымен қатар кепілдіктің және сату туралы құжаттардың барын тексеріңіз

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндіруші үшін құрылғыны сәйкестендіруді және соның салдарынан оған кепілдік бойынша қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді.

Құрылғыдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.

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

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін. Өндіруші қосымша ескертусіз өнімнің құрылымы мен толымдалуына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Өнім Еуразиялық экономикалық (Кеден) одағының техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді:

Сәйкестік сертификаты № EAЭС RU C-CN.AЯ46.B.21127/21 12.08.2021 бастап 11.08.2026 дейін жұмыс істейді;

Сәйкестік туралы декларация № EAЭС N RU Д-CN.PA05.B.29867/25 20.06.2025 бастап 19.06.2030 дейін жұмыс істейді.

Толығырақ мәліметтер берілген сәйкестік сертификаттарының және Еуразиялық экономикалық одақтың сәйкестік туралы тіркелген декларацияларының бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы 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 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 Haier уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

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

Кепілдікті және шарттары

Haier 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 Haier қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier 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 Haier 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;
- тоназыту контурмен 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 көрсетілмеген;
- сұқбыр 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 құрылымдық 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 бөгің қосу салдарынан термоядролық 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 іштен тазарту.

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті көрсетуге жатпайды:

- кондиционерлерге 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 терелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, серелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоназытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдылықтар;
- басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;— бұйымға қоса берілетін құжаттама.

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

Маңызды! Аспапта сериялық 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, тоназытқыш/ мұздақтқыштың инверторлық компрессорына, кептіретін машинаның компрессорына кепілдік мерзімі - тауар Тұтынушыға берілген күннен бастап 12 жыл. Кір жуатын/кепіретін машинаның тура жетекті моторына (статор, ротор) шексіз кепілдік беріледі.

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



Дата изготовления и гарантийный срок
указаны на этикетке устройства

Дайындалған күні және кепілдік мерзімі
құрылғының заттаңбасында көрсетілген

Haier