Haier

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

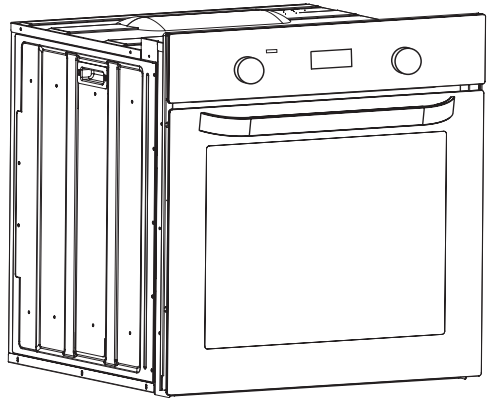
Шығарылған күні және кепілдік мерзімі құрылғының заттаңбасында көрсетілген

EAC

Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф / Кіріктірілетін электр духовка

Руководство по эксплуатации / Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық



HOX-P06HGB
HOX-P06HGW
HOX-P06HGBX

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



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

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

РАСПАКОВКА



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

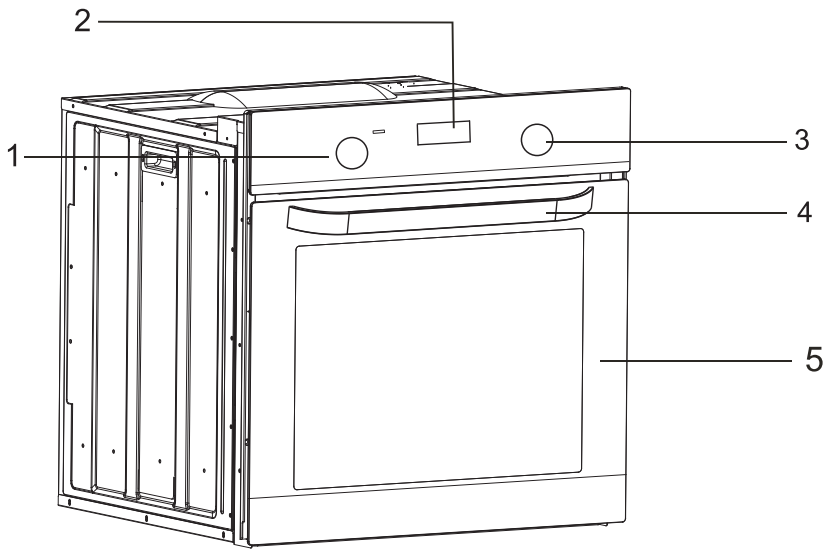
После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом.
Внимание!
Во время распаковки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

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

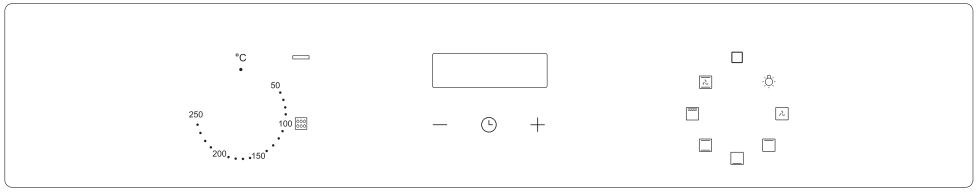


Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

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



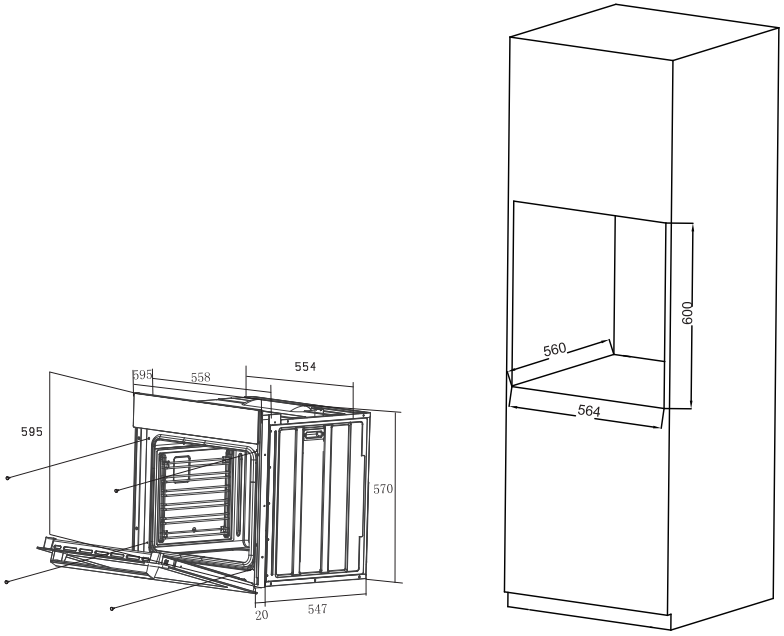
1. Ручка регулировки температуры
2. Электронное устройство программирования
3. Ручка выбора режима
4. Ручка дверцы
5. Дверца



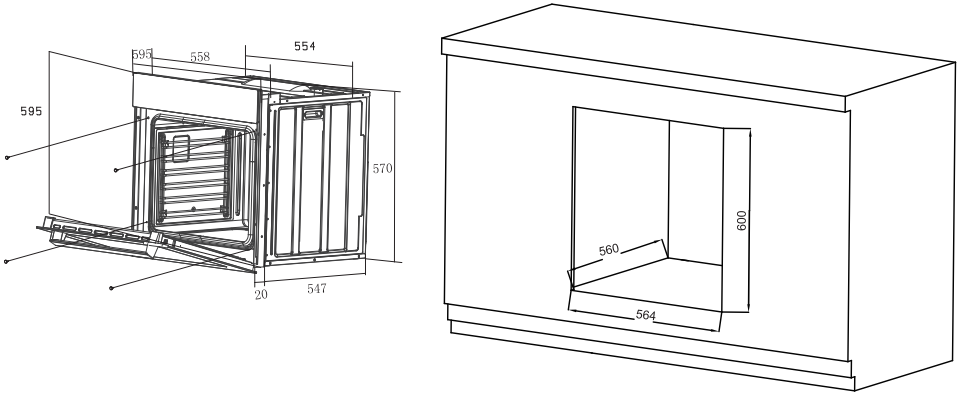
УСТАНОВКА

Установка духовки

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



УСТАНОВКА

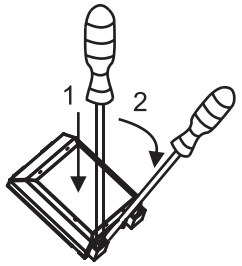


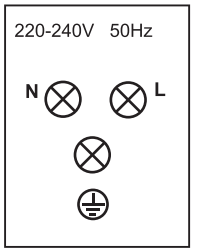
Подключение к сети питания

Внимание!
Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском.
Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.
• Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.
• Длина шнура питания должна быть не менее 1,5 м.
• Заземляющий провод должен устанавливаться таким образом, чтобы при отказе устройства защиты контакт этого провода разъединялся последним.
• Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
• Необходимо использовать кабель надлежащего сечения. Используйте кабель типа H05W-F 3x
1,5 мм². Заземляющий провод должен быть длиннее остальных.
• Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке согласно правилам устройства электроустановок.

Подключение (квалифицированным электриком)

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





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

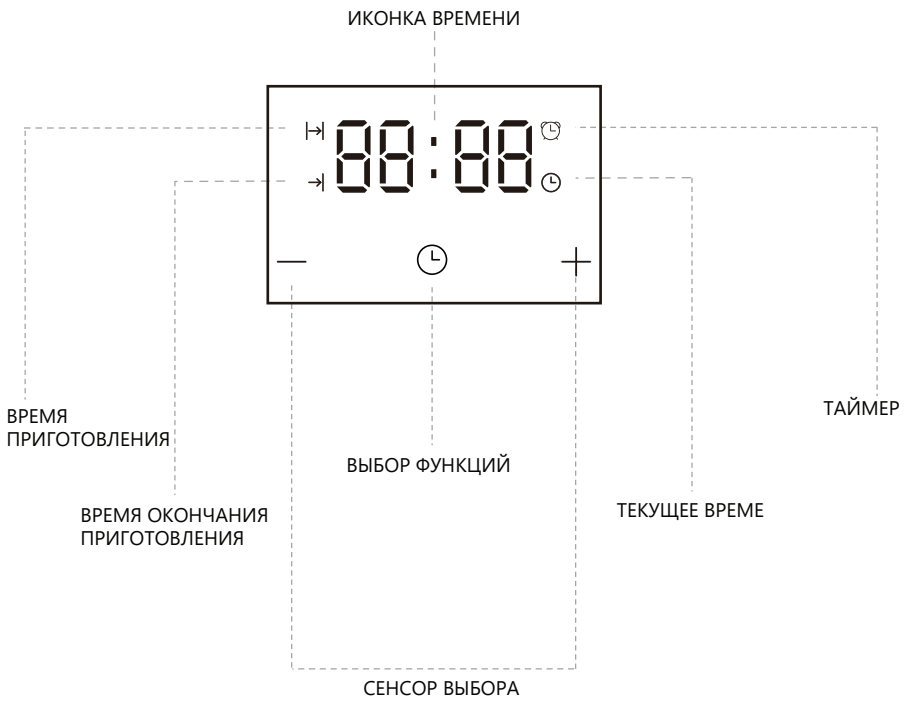
E = заземляющий провод зеленого/желтого цвета.

Перед началом использования

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

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

Электронное устройство программирования



Внимание!

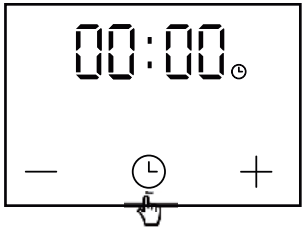
После первого включения духовки необходимо настроить или подтвердить время на часах, чтобы функция нагрева работала корректно.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

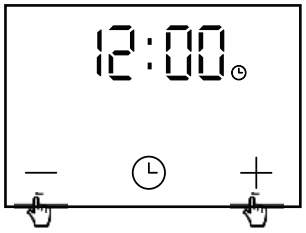
Для выбора температуры используйте вращающийся регулятор. С помощью регулятора можно установить — и + необходимую для приготовления температуру от 50 °C до 250 °C с интервалом 10 °C.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

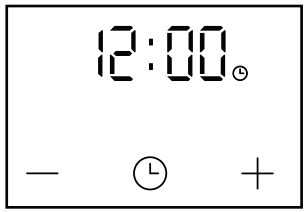
Актуальное время можно установить, когда духовка не находится в режиме приготовления пищи. Для этого перейдите к установке вручную касанием на символ выберете меню «часы».
Неточный ход часов не является неисправностью.



1. Переключитесь на установку времени.



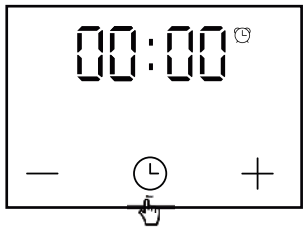
2. Нажмите — или + для установки времени.



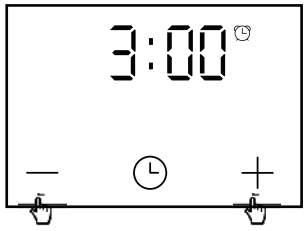
3. По истечении нескольких секунд экран стабилизируется.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА СО ЗВУКОВЫМ ОПОВЕЩЕНИЕМ

Таймер может быть активирован в любое время и установлен на период с 1ой минуты до 23 часов и 59 минут. По истечении времени звуковое оповещение проинформирует об окончании времени.

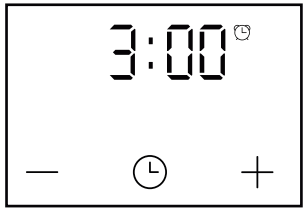


1. Нажмите три раза на символ ⏲. Так, чтобы символ ⏰ мигал.



2. Коснитесь — или + для установки времени.

Спустя 5 секунд после установки, значок будильника перестанет мигать, что подтверждает установленное время.

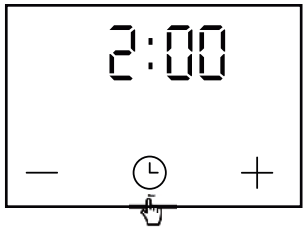


3. По истечении запрограммированного времени, прозвучит сигнал. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал отключится автоматически через 2 минуты

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ

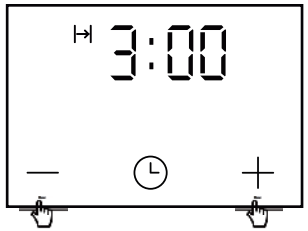
ПЕРВЫЙ МЕТОД (по времени приготовления)

Текущее время составляет 2:00, необходимо, чтобы духовка работала 3 часа,время окончания приготовления установлено на 5:00 (2:00+3:00=5:00).



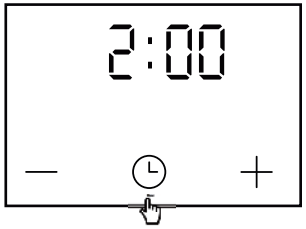
1. Нажмите на кнопку ⏲ дважды, на дисплее замигает иконка времени приготовления |→|

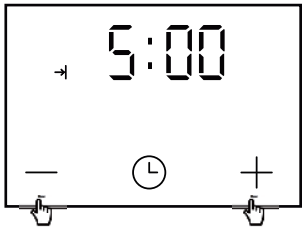
2. Нажмите — или + для установки времени приготовления.



3. Конец времени приготовления автоматически меняется на 5:00.

ВТОРОЙ МЕТОД (по времени окончания приготовления)



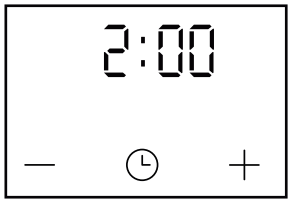


1. Нажмите на кнопку ◷ три раза, на дисплее замигает иконка окончания времени приготовления →| .
2. Нажмите — или + для установки времени окончания приготовления.
3. Время приготовления автоматически меняется на 3 часа. Через 5 секунд после установки автоматическая функция включается.
   3 часа спустя текущее время показывает 5:00. По достижении установленного времени духовка остановит нагрев и будет активирован звуковой сигнал. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал отключится автоматически через 2 минуты.

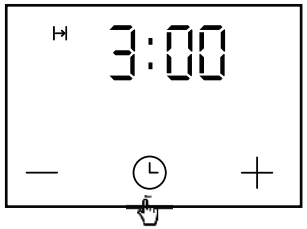
ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ

Если духовка должна быть установлена на определённый период времени работы и выключена в установленный срок, то необходимо установить время приготовления и окончание времени приготовления.

Если текущее время составляет 2:00; время приготовления устанавливается на 3 часа; конец времени приготовления - 10:00, время начала работы составит 7:00 (7:00=10:00-3:00).

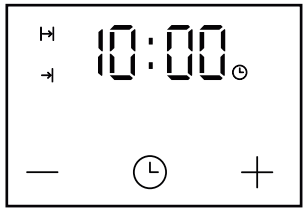


1. Нажмите на кнопку ◷ два раза, на дисплее замигает иконка |→|



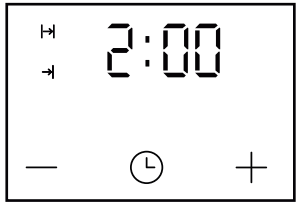
2. Нажмите — или + для установки времени.

3. Нажмите на кнопку ◷ раза, на дисплее замигает иконка →| .

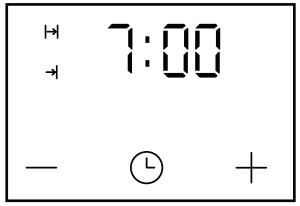


4. Установите конец времени приготовления на «10:00» с помощью кнопок — и + .

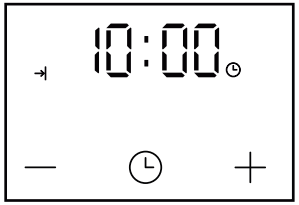
5. Автоматическая функция включится через 5 секунд после установления.



6. Когда будет 7:00, духовка начнет работать.



7. Когда будет 10:00 включится звуковой сигнал. Духовка отключается автоматически.



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

Доступные режимы (ручка выбора режима)

Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.

Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

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

Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

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

Размораживание

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

НИЖНИЙ НАГРЕВ

Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для разогрева еды и для медленного приготовления рецептов.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

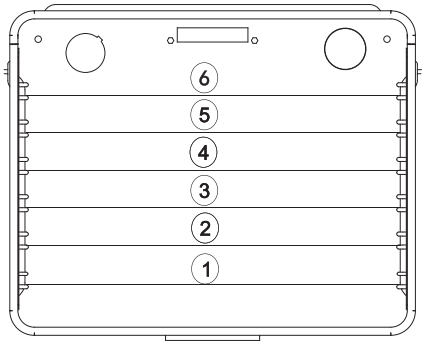
Внутри духового шкафа предусмотрена лампочка, благодаря которой облегчается контроль за приготовлением пищи.

Верхний нагрев

В этом режиме духовка работает с включенным верхним нагревателем.

Уровни в духовке

Противни и принадлежности (решетки, формы для выпечки и т. д.) можно располагать в духовке на 6 различных уровнях.
Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах.
Уровни всегда считаются снизу вверх.



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

Внимание!

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

Очистка духовки

• Духовку необходимо очищать после каждого использования.

• Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

• Не используйте для очистки устройства горячий пар под давлением.

• Камеру духовки следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.

• Очистка паром

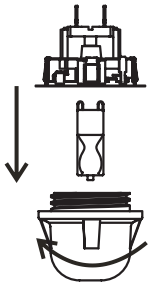
– Налейте 250 мл воды (1 стакан) в миску и поставьте ее в духовку на первый уровень (снизу).
– Закройте дверцу духовки.
– Установите регулятор температуры на 100 °C, а ручку выбора режима — в режим нижнего нагревательного элемента.
– Оставьте камеру духовки нагреваться в течение около 30 минут.
– Откройте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

• После очистки камеры духовки протрите ее насухо.

Замена лампочки духовки

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

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



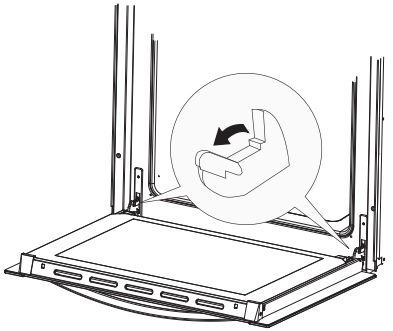
ВАЖНО!
Для снятия колпачка лампочки запрещается использовать отвертку или другой инструмент. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампочки. Снимайте колпачок только рукой.

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

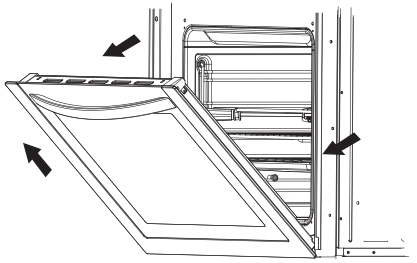
Снятие дверцы

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

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



Подъем фиксатора петли

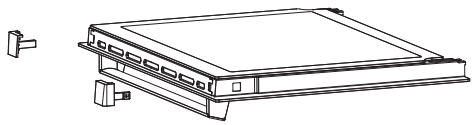


Снятие дверцы

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Снятие внутренней стеклянной панели

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



Снятие внутренней стеклянной панели

ДЕЙСТВИЯ ПРИ СБОЯХ В РАБОТЕ ДУХОВКИ

При возникновении сбоев в работе:

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

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

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Выпечка кондитерских изделий

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

Внимание!

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

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

Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателей

• Используйте только один уровень в камере духовки.

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

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

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

Советы по выпечке

Проверка готовности

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

Выпечка опала

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

Выпечка не подрумянилась снизу

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

Чизкейк не пропекся

В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

Информация о таблицах выпечки

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

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

• Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

Таблица выпечки

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

Запекание

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

Советы в отношении форм для запекания

• Используйте легкие эмалированные, термостойкие стеклянные, глиняные или чугунные формы для запекания.

• Использование емкостей из нержавеющей стали не рекомендуется, поскольку они слишком активно отражают тепло.

• Накройте жаркое или заверните в фольгу. Это позволит сохранить сочность блюда и уменьшит загрязнение духовки.

• Если вы оставите форму открытой, жаркому потребуется меньше времени на приготовление. Запекайте большие куски мяса прямо на решетке, подставив снизу противень для сбора жира.

Особенности запекания

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

• Запекание больших кусков мяса может привести к чрезмерному выделению пара и скоплению конденсата на дверце духовки. Это является нормальным и не влияет на работу устройства.
Однако после завершения запекания тщательно протрите дверцу духовки и стекло.

• Запекание красного мяса, птицы и рыбы имеет смысл, если их вес превышает один килограмм.

• Добавьте достаточное количество жидкости, чтобы предотвратить выгорание сока, вытекающего из мяса. Запекание должно происходить под постоянным наблюдением. Жидковть следует добавлять по мере необходимости.

• Переверните запекаемое блюдо по истечении примерно половины указанного времени, особенно если вы используете глубокую форму.

• При запекании на решетке для гриля поместите решетку в глубокий противень для запекания и вставьте его в направляющие духовки. Противень будет собирать стекающий жир.

• Не оставляйте запекаемое блюдо остывать в духовке, поскольку это может привести к образованию конденсата и коррозии компонентов духовки.

Таблица запекания

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

Гриль

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

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

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

• Не подпускайте детей близко к грилю.

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

Советы по использованию гриля

• Приготовление на гриле должно производиться при закрытой дверце духовки.

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

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

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

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

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

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

• Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица гриля

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	HOX-P06HGB HOX-P06HGW HOX-P06HGBX
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	2000 Вт
Верхний нагрев	850 Вт
Комбинированный гриль	1100 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Вентилятор	●

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

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

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

Служба поддержки клиентов
Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей».
Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:
— к вашему официальному дилеру или
— в наш колл-центр:
8-800-250-43-05 (РФ),
8-10-800-2000-17-06 (РБ),

— на сайт https://haieronline.ru , где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.
Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке: Модель, дата продажи.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.
В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на микроволновые печи — 5 лет, на пылесосы — 4 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному сервисному центру Haier.
Корпорация Haier подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация Haier оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного обслуживания

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

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

8-800-250-43-05 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
8-10-800-2000-17-06 — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

или на сайте: https://haieronline.ru или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.
Данные Авторизованных сервисных центров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр Haier.

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

— установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
— инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
— очистка изделия снаружи либо изнутри.

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

— фильтры для кондиционеров;
— фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
— шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
— тарелки, вертелы, решетки, 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.

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

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

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

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

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

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

Өнімді онда көрсетілген белгілерге сәйкес бастапқы орауышына тасымалдау және сақтау керек.
Жүктеу, түсіру және тасымалдау кезінде абай болыңыз.
Көлік құралы және коймасы сақтау өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауы керек.

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік техникасының ережелері.....4
Электр энергиясын үнемдеу.....5
Қаптамасын ашу.....5
Электр құралын кәдеге жарату.....5
Духовканың сипаттамасы.....6
Орнатуы.....8
Пайдалану.....10
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....18
Духовканың жұмысында ақаулар болғандағы әрекеттер.....20
Духовкада пісіру.....21
Техникалық мағлұматтар.....27

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

• Іргелес құрылғылардың электр кабельдері зақымдалған немесе қысылған Пеш есігінің қыздыру элементтері, қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, ол, сондықтан олар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасқан болуы тиіс болуы мүмкін.

• Пеш есігіне салмағы 15 кг-нан асатын заттарды салмаңыз.

• Ақаулы духовканы пайдаланбаңыз. Мәселе туындаса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және жөндеуге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

• Бұл қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, себебі жоғары қысыммен бумен духовканы тазалау, жол берілмейді.

• Олар әйнек бетін тырнап, сынған мүмкін, өйткені, емес таза шыны есігі абразивті жуу немесе өткір темір қырғыштарды орындаңыз.

• Осы нұсқаулықтағы барлық ережелер мен ережелерді қатаң сақтау керек. Духовканы пайдалану үшін осы нұсқаулықтың мазмұнын оқымаған адамдарға жол бермеңіз.

• Өндіруші, қызмет көрсету өкілі немесе білікті адам деген сандармен ауыстырылсын, зақымдалған қуат кабельдерін электр тоғы соққысын болдырмау үшін.

• НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр тоғы соққысын болдырмау үшін шамды алмастырар алдында духовканың өшірілгенін тексеріңіз.

• НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қолдану кезінде құрылғыны және оның ашық бөліктерін қыздырыңыз.

• Қыздыру элементтеріне тигізбеңіз.

• 8 жасқа дейінгі балалар духовкаға жанында болуы мүмкін, егер оларды ересек адам қадағаласа.

• Олар құрылғының дұрыс өңдеу және әлеуетті қауіп түсіну немесе, егер ол үйретілмесе бұл пеш, қажетті тәжірибе мен білім жетіспейді кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне және тұлғалармен 8 жылға және тұлғалардан жастағы балаларға қолдануға болады олар үнемі бақылауда.

• Балалар құрылғымен ойнауға тыйым салынады.

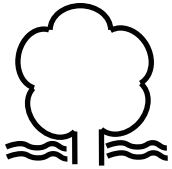
• Балалар құрылғыны ересектердің бақылауынсыз тазаламауы немесе ұстамауы керек.

• Духовканы қызып кетпеуі үшін оны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

• Орнатқаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратуға болады.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ



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

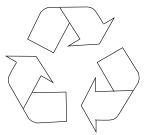
Қуатты үнемдеңіз! Ол үшін:

• Духовканың қалдық қызуын қолданыңыз. Пісіру уақыты 40 минуттанартық болса, осы кезең аяқталғанғадейін 10 минут бұрын духовканы өшіріңіз. Таймерді пайдаланған кездеыдысқа байланысты тиісті қысқа пісірууақытын орнату маңызды.

• Пеш есігінің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз. Егер кір немесе сұйықтық болса, жылу есіктің тығыздағышынан өтіп кетуі мүмкін. Төгілетін сұйықтықты тез арада тастаңыз.

• Духовканы тоңазытқыштар мен мұздатқыштардың жанында орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда бұл электр энергиясын тұтынудың артуына әкелуі мүмкін.

ҚАПТАМАСЫН АШУ



Құрылғыны тасымалдау кезінде зақымданудан қорғау үшін қорғаныс орамасы қолданылады.

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

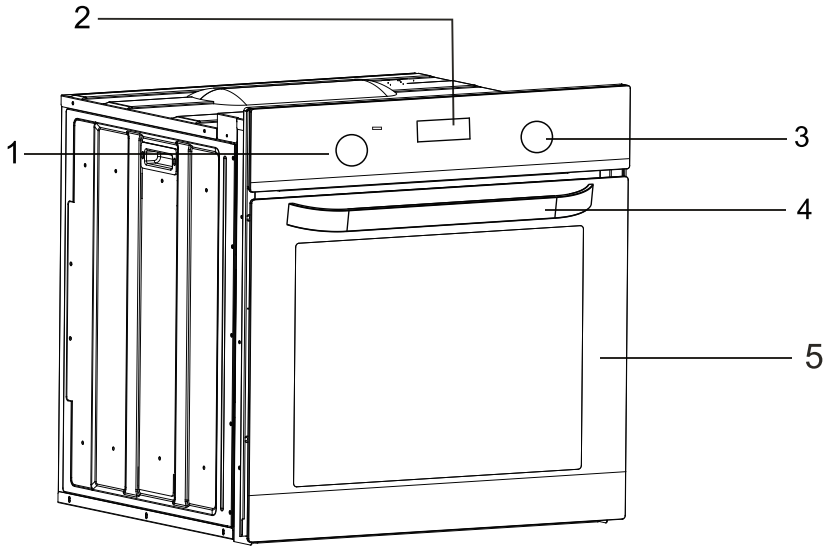
Назар аударыңыз!
Қаптамадан орауыш материалдар (пластикалық пакеттер, полистирол және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуы керек.

ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

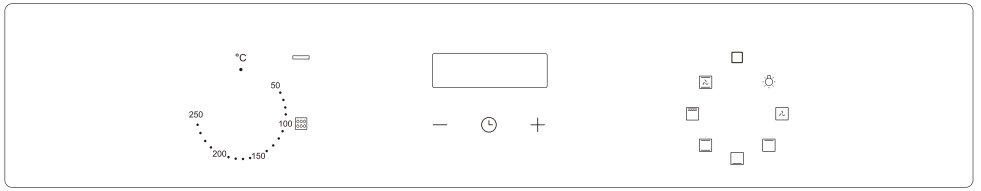


Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Электр жабдықтарын жинау және кәдеге жарату бойынша мамандандырылған орталыққа жіберу керек.

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

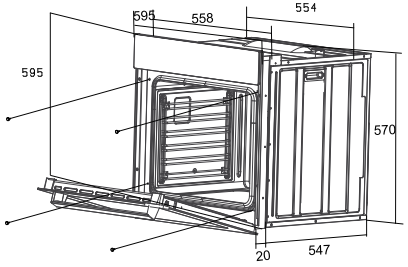


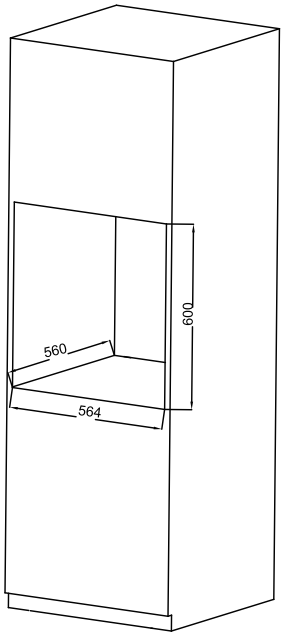
1. Температураны реттеу тұтқасы
2. Бағдарламалаудың электронды құрылғысы
3. Режимді таңдау тұтқасы
4. Есіктің тұтқасы
5. Есігі

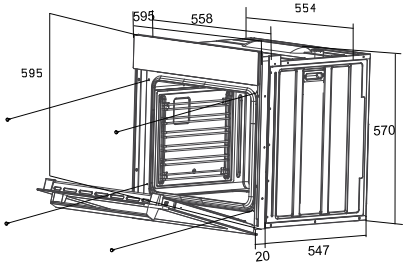


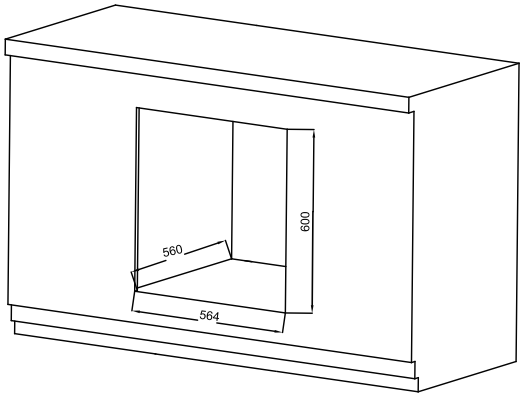
Духовканы орнату

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









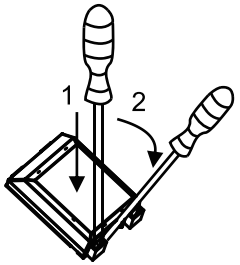
Қуаттау торабына қосылу

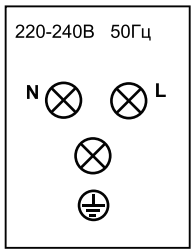
Назар аударыңыз!

- Электр жабдықтары бойынша барлық жұмыстар тиісті келісуді білікті электр маманы жүргізуі керек. Электр қосылымын өзгертпеңіз.
- Қосар алдында, зауыттық тақтайшадағы кернеу ток желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымының ұзындығы кем дегенде 1,5 м болуы керек.
- Жерге қосу сымы қорғаныс құрылғысысә тсіз болса, осы сымның контактісі соңғы ажыратылған етіп орнатылуы тиіс.
- Желілік баудың артқы панельге тиіп кетпеуі үшін, ол жұмыс кезінде қызады.
- Сызықты қиманы дұрыс пайдаланыңыз. H05W-F 3х типті кабельді пайдаланыңыз 1,5 мм². Жерге қосу сымы басқаларға қарағанда ұзағырақ болуы керек. III құрылғылар электр кодтары сәйкес тіркелген сымның асқын кернеу класы үшін көзделген • электр желісінен ажырату үшін, толық ажыратылуын қамтамасыз барлық полюстерін құрылғы ашылуымен пайдаланылуы тиіс.

Қосылуы (білікті электрикпен)

- Духовканың артындағы қосқыштың қақпағын ашу үшін бұрағыштыпайдаланыңыз. Қосқыштың төменгі жағындағы екі бекіткішті босатыңыз.
- Қуат сымын кездейсоқ ажыратудан қорғайтын қауіпсіздік құрылғысы арқылы жалғау керек.
- Қауіпсіздік құралын қауіпсіз түрде қорғап, қосқыштың қақпағын жабыңыз.





Түстік маркировка

L = сыртқы кернеу, әдетте қара немесе қоңыр болады.

N = нейтралды сым. Әдетте көк түстес.

Бейтарап сым дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз!

Е = жерсіңдіргіш сым
Жасыл/сары түстес.

Бастамас бұрын

• Ораманы алыңыз, духовканың ішін тазалаңыз.

• Духовканың барлық керек-жарақтарын алып тастап, жылы сумен шайыңыз да, тазалау сұйықтығы аз мөлшерде.

• Бөлмедегі желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз.

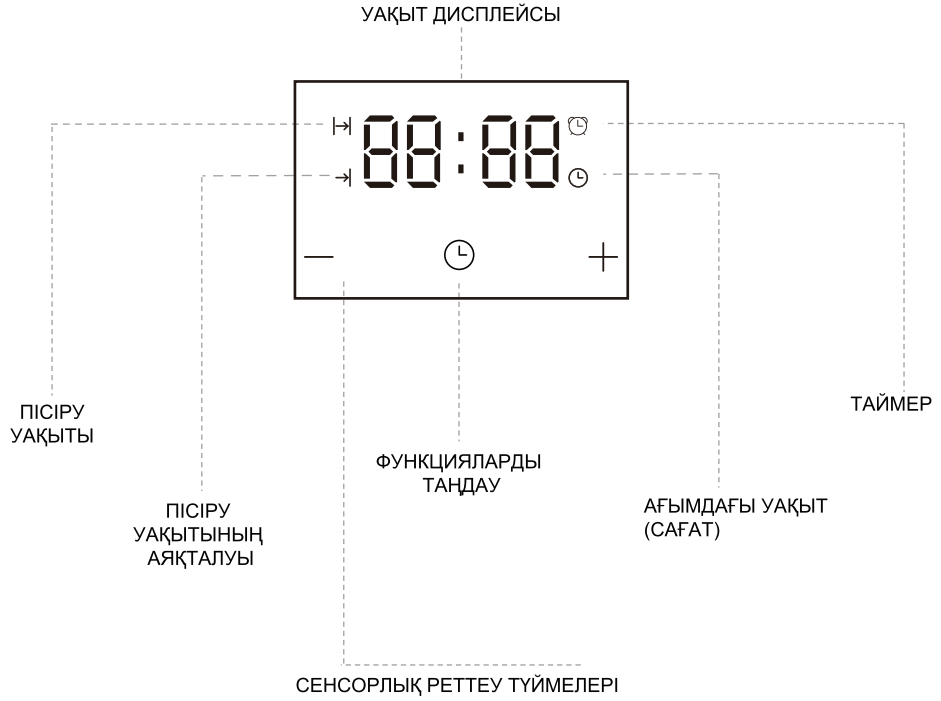
• Духовканы 250 ºС-ге дейін қыздырыңыз да, шамамен 30 минут қалдырыңыз.

Барлық дақтарды кетіріп, беттерді мұқият жуыңыз.

Назар аударыңыз!

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

Бағдарламаландырудың электронды құрылғысы



Сағаттың дәлдікпен жүрмеуі ақаулық болып табылмайды.

Назар аударыңыз!

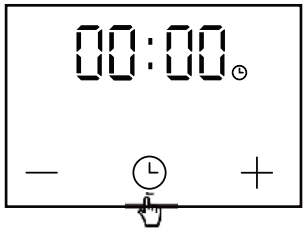
Кіріктірілетін бірінші рет қосқаннан кейін пешті қыздыру функциясы қалыпты жұмыс істеуі үшін сағатты орнату немесе растау қажет.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ РЕТТЕУ

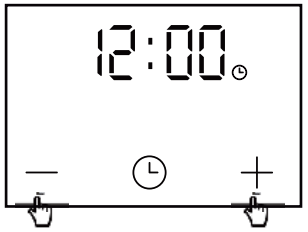
+ Температураны - таңдау үшін айналмалы басқаруды пайдаланыңыз. Реттегішті пайдаланып, қажетті параметрлерді орнатуға болады пісіру температурасы 50 °C-тан 250 °C-қа дейін 10 °C аралықпен.

УАҚЫТТЫ БЕЛГІЛЕУ

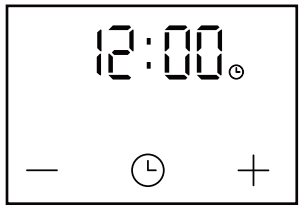
Егер пеш пісіру режимінде болмаса, ағымдағы уақытты орнатуға болады. Уақытты қолмен орнатыңыз: «Сағат» функциясын таңдау үшін ◷ белгішесін бір рет басыңыз.



1. Уақытты белгілеу функциясына өтіңіз.



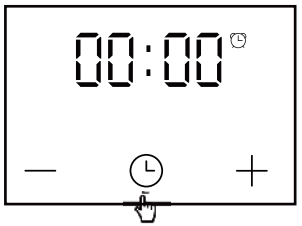
2. Қажетті уақытты белгілеу үшін **+** немесе **–** түймесін басыңыз.



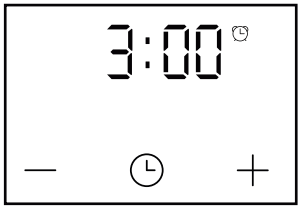
3. Бірнеше секундтан кейін белгіленген уақыт мәні сақталады, ал Сағат белгішесі жыпылықтауын тоқтатады.

ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛМЕН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

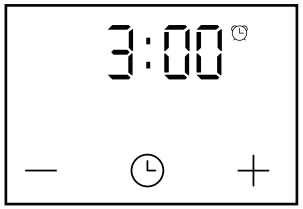
Таймерді кез келген уақытта қосуға болады. Таймерді орнату уақыты 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін болуы мүмкін. Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі.



1. Таймер функциясын таңдау үшін ⏲ белгішесін үш рет басыңыз. Осыдан кейінтаймердің белгішесі ⏰ жы- пылықтай бастауы керек.



2. Қажетті уақытты белгілеу үшін + немесе — түймесін басыңыз.



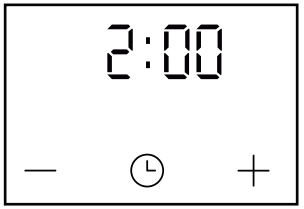
3. 5 секундтан кейін орнатылған уақыт мәні сақталады, ал таймердің белгішесі ⏰ жы-пылықтауын тоқтатады.

Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі. Дыбысты өшіру үшін кез келген түймені басыңыз, әйтпесе ол 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

АВТОМАТТЫ ӨШІРУМ ЕН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

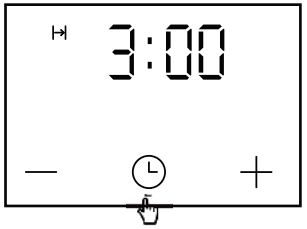
БІРІНШІ Н ҰСҚА (пісір у уақытын а байланысты)

Ағымдағы уақыт - 2:00, пеште 3 сағат жұмыс істеу керек, Аяқталу уақыты 5: 00-де орнатылады (2: 00 + 3: 00 = 5: 00).



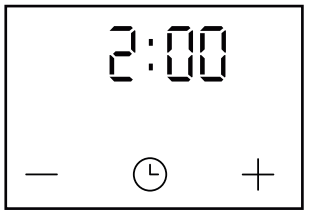
1. Дисплейде түймесін ⏲екі рет басыңыз Пісіру уақытының белгішесі гүлдейді |→|.

2. Пісіру уақытын орнату үшін — немесе + түймесін басыңыз.

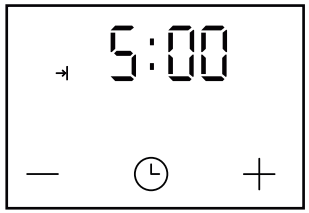


3. Пісіру уақытының соңы автоматты түрде 5: 00-де өзгереді.

ЕКІНШІ НҰСҚА (пісіру уақытының аяқталуына байланысты)



1. Түймені үш рет басыңыз ⏲, дисплейде пісіру уақытының соңы гүлденеді →| .



2. Пісіру уақытын орнату үшін — немесе + түймесін басыңыз.

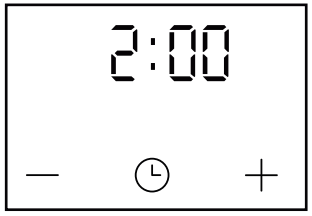
3. Пісіру уақыты 3 сағат ішінде автоматты түрде өзгереді. Орнатқаннан кейін 5 секунд Автоматты функция қосылады.

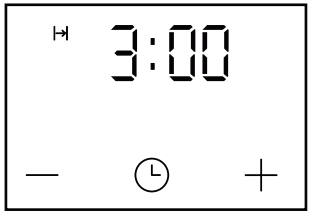
3 сағаттан кейін ағымдағы уақыт 5:00 көрсетіледі.
Дыбыстық сигнал іске қосылады.

АВТОМАТТЫ ӨШІРУМЕН ПІСІРУ УАҚЫТЫН КЕШІК-ТІРІП БАСТАУ

Егер пештің белгілі бір уақыт кезеңіне орнатылса уақытында өшірілген, содан кейін уақытты белгілеу керек Пісіру уақытының дайындығы және аяқталуы.

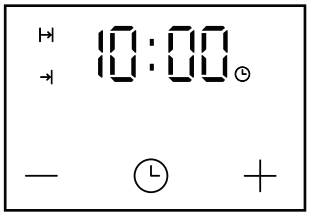
Егер ағымдағы уақыт 2:00 болса; Пісіру уақыты орнатылған 3 сағатқа; Пісіру уақытының соңы - 10:00, жұмыс уақыты 7:00 болады
(7: 00 = 10: 00-3: 00).





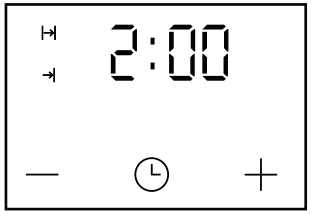
1. Түймені екі рет нұқыңыз ◷ , дисплейде белгішесі жыпылықтайды ↦| .

2. Пісіру уақытын орнату үшін — немесе + түймесін басыңыз.

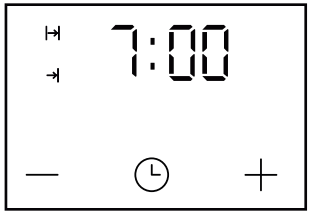


3. Түймені нұқыңыз ◷ , дисплейде белгішесі жыпылықтайды →| .

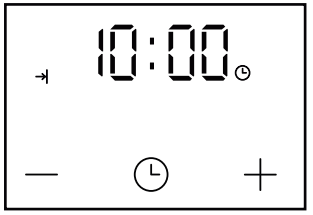
4. Пісіру уақытының соңын — және + батырмалардың көмегімен «10:00» күйіне орнатыңыз.



5. Автоматты функция орнатқаннан кейін 5 секундқа қосылады.



6. Ол 7: 00-де болған кезде пеш жұмыс істей бастайды.



7. Дыбыстық сигнал пайда болған кезде қосылады. Пеш автоматты түрде өшеді.

Назар аударыңыз!
Кез-келген қыздыру режимін таңдасаңыз (қыздыру және т.с.с.), пеш тек температураны реттегеннен кейін ғана қосылатын болады.

Қолжетімді режимдер (режимді таңдау тұтқасы)

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтерін іске қосу.

Осы позициядағы тұтқаны орнату духовканың әдеттегі қыздыруын қамтиды.

Араласқан гриль (гриль мен үстіңгі қыздыру элементі)

"Араласқан гриль" режимі іске қосылғанда, гриль және жоғарғы қыздыру элементі бір уақытта жұмыс істейді. Бұл режим духовканың үстіңгі жағында жоғары температураны ұстап тұруға мүмкіндік береді, бұл аса қарқынды қызаруға әкеледі және үлкен мөлшердегі бөліктерді дайындауға мүмкіндік береді.

Үстіңгі және төменгі қыздыру элементі мен желдеткішті қосу

Тұтқаны пісіру режимінде желдеткішпен бірге қарапайым пеш ретінде жұмыс істейді.

Жібіту

Бұл режимде тек желдеткіш жұмыс істейді. Ыдыс-аяқ немесе пеш камерасын салқындатуға, сонымен қатар мұздатылған тағамды ерітуге болады.

Астыңғы қыздыру

Астыңғы қыздыру элементі жұмыс істейді. Бұл режим тағамды жылытуға және баяу пісіруге жарайды.

Ішкі жарықтандыру

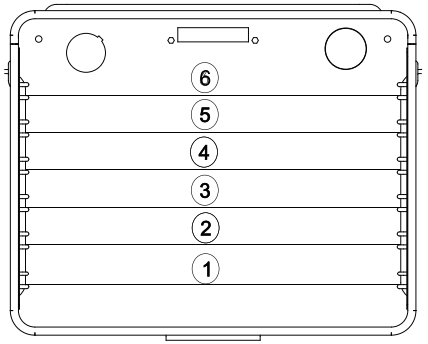
Пештің ішінде шам бар. Бұл тағамды басқаруды жеңілдетеді.

Жоғарғы қыздыру

Бұл режимде тұмшапеш қосылған жоғары қыздырғышпен бірге жұмыс істейді.

Духовкадағы деңгейлер

Тұмшапеште пісіру парақтары мен басқа керек-жарақтарды (тор, пішін және т.б.) орналастырудың 6 деңгейі бар.
Тиісті деңгейлер келесі суретте көрсетілген.
Деңгейлер әрқашан төменнен жоғарыға саналады.



Духовканы дұрыс тазалау және күтіп ұстау арқылы құрылғының жұмыс уақытын айтарлықтай ұзартуға болады. Тазалауды бастамас бұрын, духовканы өшіріп, барлық тұтқалардың «0» күйіне орнатылғанын тексеріңіз. Пеш толық суығанша тазалауды бастамаңыз.

Назар аударыңыз!

Есіктерді тазалау үшін абразивті тазалағыштар мен материалдарды пайдаланбаңыз.

Духовканы тазалау

- Духовканы әр қолданғаннан кейін тазалау керек.
- Тазалау алдында духовканың толық суытыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін қысым астында ыстық буды қолданбаңыз.
- Тұмшадуховканың камерасын тек жылы сумен және жуғыш сұйықтықтың аз мөлшерімен жуған жөн.
- Буды тазалау

– 250 мл суды (1 әйнекті) ыдысқа құйып, бірінші деңгейдегі (төменгі) духовкаға салыңыз.
– Пеш есігін жабыңыз.
– Температура реттегішін 100 ºС-ге және режимді таңдауды төменгі қыздырғыш элемент режиміне орнатыңыз.
– Духовканың камерасын шамамен 30 минут қыздырыңыз.
– Есікті ашып, духовканы шүберекпен немесе губкамен сүртіп, оны жылы сумен және жуғыш сұйықтықпен жуыңыз.

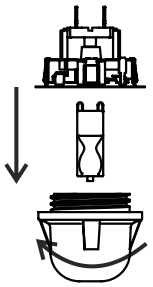
- Пеш камерасын тазалап болғаннан кейін, оны құрғатыңыз.

Духовканың шамын айырбастау

Духовканың электр жабдығымен жұмыс жасамас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажырату керек.
Пеш жаңа пайдаланылған болса, алдымен оны және қыздыру элементтерін суытып алыңыз.

Шамды ауыстыру

- Қорғаныш қақпағын бұрап алыңыз. Шыны қақпақты жуу және кептіру ұсынылады.
- Шыққан шамды мұқият алып тастаңыз да, жаңасын салыңыз. Шам жоғары температураға (300°C) төзімді және келесі сипаттамаларға ие болуы керек: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, G9 базасы.
- Қорғаныш қақпағын ауыстырыңыз.



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

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

Ескерту:
Шамды ауыстыру кепілдікке кірмейді.

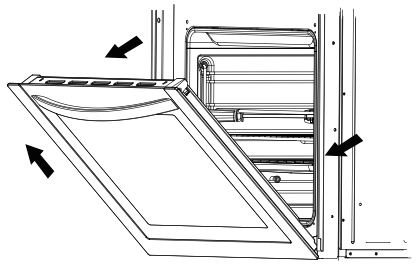
Есікті шешіп алу

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

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



Тетік фиксаторын көтеру

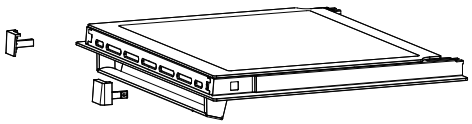


Есікті шешіп алу

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ішкі шыны панельді шешіп алу

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



Ішкі шыны панельді шешіп алу

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫСЫНДАҒЫ ІРКІЛІСТЕР БОЛҒАНДАҒЫ ӘРЕКЕТ

Жұмысында іркілістер болғанда:

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

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

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Кондитерлік бұйымдар пісіру

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

Назар аударыңыз!

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

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды пайдаланып пісіру

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

Пісіру жөніндегі кеңестер

Піскендігін тексеру

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

Пісіру түсіп кетті

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

Пісіру астынан қызармаған

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

Чизкейк дүмбілез

Келесі жолы температураны төмендетіп, пісіру уақытын арттырыңыз.

Пісіру кестелері туралы ақпарат

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

Пісіру кестесі

Пісіру типі	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Бисквит / мәрмәр торт	2	170-180	2	160-170	60-80
«Виктория» бисквиті	2	160-180			65-80
Қатпарлы пирогқа арналған негіз	2-3	170-180			20-30
Қатпарлы бисквитті пирог	2	170-180			30-40
Чизкейк (үгілмелі)			3	160-170	60-90
Кекс	2	160-180			40-60
Нан (мыс., бүтіндәнді)	2	210-220	3	180-210	50-60
Жемісті пирог (кітірлек негізде)	3	170-180	3	160-170	35-60
Үгілмелі пирог	3	160-170			30-40
Бисквиттік рулет	2	180-200			10-15
Пицца (жұқа қамырда)	3	220-240	3	200-220	10-15
Пицца (қалың қамырда)	2	210-230	3	180-210	30-50
Қатпарлы тәтті пісірім	3	180-190	3	160-170	18-25
Безе	3	90 - 110			80-90

Пісіру

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

Пісіруге арналған қалыптарға қатысты кеңестер

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

Пісіру ерекшеліктері

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

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

Пісіру кестесі

Еттің типі	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Сиыр еті					1 см-ге
Ростбиф немесе «сөлімен» сүбесі			2	220-230	12 - 15
Орташа қуырым			3	220-230	15 - 25
Жақсылап қуырым			3	220-230	25-30
Жаркое	2	160-180			120-140
Шошқа еті					
Жаркое	2	160-180	2	170-180	90-140
Ветчина	2	160-180			60 - 90
Сүбе					25- 30
Бұзау еті	2	160-170	2	180-200	90-120
Қойдың еті	2	160-180			100-120
Бұғы еті	2	180-210	2	175-180	100-120
Құс					
Тауық	2	170-180			50 - 80
Қаз (шамамен 2 кг)	2	150-160	2	160-180	150-180
Балық	2	170-200	2	175-180	50 - 80

Гриль

- Грильді пайдаланған кезде қосымша сақтық шараларын қолданыңыз. Инфрақызыл жылытқыштан алынған қатты қызу пеш пен аксессуарларды өте жоғары температураға дейін қызады. Қорғаныш қолғаптарын және барбекю керек-жарақтарын қолданыңыз!

- Ыстық майды пирожныйдан (шұжық) шашыратуға болады. Күйіктердің алдын алу және көзді қорғау үшін ұзын тұтқаны пайдаланыңыз.

- Грильдеу тұрақты бақылауды қажет етеді. Қыздыру деңгейі шамадан тыс болса, қуырғыш тез күйіп кетеді, бұл өртке әкелуі мүмкін.

- Балаларды тордан аулақ ұстаңыз. Гриль қыздырғыш элементі төмен майлы шұжықтарды, ет пен балық сиырларын және стейкстерді, сондай-ақ қызарған және қытырлақ теріні дайындау үшін қолайлы.

- Грильдің жылыту элементі майсыз шұжықтарды, ет және балық филесі мен стейкаларды тамаша пісіруге мүмкіндік береді. Бұл режим сондай-ақ қытырлақ қуырылған теріні алуға мүмкіндік береді.

Грильді пайдалану бойынша кеңестер

- Грильдеуді пеш есігінің есігі жабық күйде орындаңыз.

- Гриль кестелері еттің салмағы мен сапасына байланысты өзгеруі мүмкін температураны, пеш деңгейін және пісіру уақытын береді.

- Гриль қыздырғыш элементі 3 минут ішінде алдын ала қыздыру керек.

- Тағамды торға жабыстыруға жол бермеу үшін торды өсімдік майымен майлаңыз.

- Етті торға қойыңыз, содан кейін торды майдың ағызу үшін науаға қойыңыз. Пісіру науасын торлы духовканың бағыттауыштарына салыңыз.

- Етті тағам дайындау уақытының жартысынан астамына аударыңыз. Жіңішке бөліктерді тек бір рет бұруға тура келеді, қалың бөліктер үшін бұл операцияны бірнеше рет қайталау қажет болуы мүмкін. Еттен шырынның шамадан тыс жоғалуын болдырмау үшін барбекю шегелерін пайдаланыңыз.

- Қара сиыр етін грильде жылдам шошқа етіне немесе шұжыққа қарағанда жылдам қуырады.

- Әрбір пайдаланудан кейін гриль, пеш және керек-жарақтарды тазалаңыз.

ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Гриль кестесі

Грильге арналған еттің типі	Салмағы (граммен)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (˚С)	Грильде пісірудің уақыты (мин)
Ет пен сосискалар				
2 стейк «сөлімен»	400	5	240	14-16
2 стейк орташа қуырым	400	5	240	16-20
2 стейк жақсы қуырым	400	5	240	20-23
2 шошқаның сүйекті сүбесі	350	5	240	19-23
2 шошқаның туралған еті	400	5	240	20-23
2 бұзау етінен жасалған стейк	700	5	240	19-22
4 қабырғадағы қойдың туралған ет	700	5	240	15-18
4 гриль шұжықшалар	400	5	240	9-14
2 ірімшік қосылған ет кесектері	400	5	240	9-13
1 тауық, екіге бөлінген	1400	3	240-250	28–33 (1-ші жағы) 23–28 (2-ші жағы)
Балық				
Албырт сүбесі	400	4	240	19-22
Алюминий үлдірдегі балық		4	230	10-13
Тост	200			
4 ақ нанның кесектері	200	5	240	1,5-3
2 бүтін дәнді нанның кесектері		5	240	2-3
Тост сэндвич	600	5	240	4-7
Ет/Құс				
Тауық	1000	3	180-200	60-70
Буженина	1500	3	160-180	90-120
Шошқаның мойын еті	1500	3	160-180	100-180
Шошқа рулькасы	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф / сиыр сүбесі	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИКАЛЫҚ МАҒЛҰМАТТАР

Моделі	HOX-P06HGB HOX-P06HGW HOX-P06HGBX
Кернеуі	220-240В~ 50Гц
Толық қуаты	2000Вт
Жоғарғы қыздырғыш	850Вт
Араласқан гриль	1100Вт
Астыңғы қыздырғыш	1150Вт
Желдеткіш	●

Таза салмағы: 35 кг
Жалпы салмағы: 39 кг
Өлшемдері (H x W x D):
595x595x567мм
Қапталған өлшемдері
(H x W x D): 660x665x652мм
Энергия тиімділігі класы: A

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

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

Клиенттерге қызмет көрсету

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

8-800-070-01-29 (РК),

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

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

Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.
Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.
Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

Cod:0040306049-14

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер — 5 жыл, жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге 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;
— тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
— пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмесе;
— суқұбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
— бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
— бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
— үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
— Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
— еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
— жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
— егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
— су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгін қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

Кепілдікті көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

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

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті көрсетуге жатпайды:

— желдеткіштерге арналған сүзгілер;
— кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
— шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
— қысқа толқынды пештерге арналған тәрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
— сүзгілер, иісті сіңіргіштер, лэмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
— басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
— бұйымға қоса берілетін құжаттама.

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

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

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