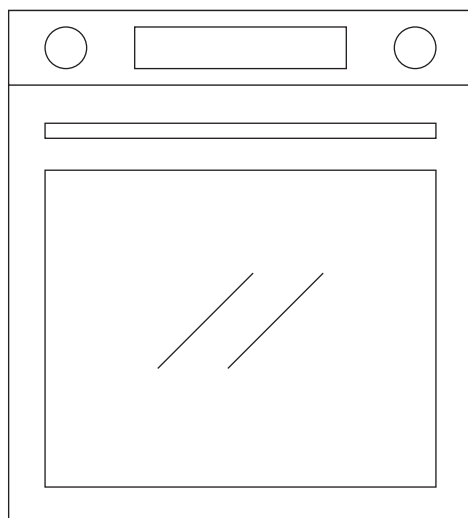


Haier

User Manual



Haier

Инструкции для пользователя

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU

4

Пайдаланушы нұсқаулары

ПЕШТЕР

KZ

25

Інструкції для користувача

ДУХОВІ ШАФИ

UA

44

5 **Важные указания по технике безопасности**

13 **Описание изделия**

15 **Как работает изделие**

16 **Эксплуатация прибора**

19 **Чистка и обслуживание**

20 **Охрана окружающей среды и утилизация**

64 **Установка**

Благодарим за выбор одного из наших продуктов. Для получения наилучших результатов внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для использования в будущем.

Перед установкой духового шкафа запишите серийный номер, который может понадобиться при ремонте. Убедитесь, что духовой шкаф не был поврежден во время транспортировки. В случае сомнений перед использованием духового шкафа проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом. Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. При первом включении духового шкафа может появиться сильный запах дыма.

Это вызвано нагревом смазки на нагревательном элементе при первом включении. Если такое произойдет, не волнуйтесь, просто подождите, пока дым не рассеется, прежде чем класть пищу в духовой шкаф. Изготовитель не несет ответственности в случае несоблюдения указаний, содержащихся в данном документе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Функции, свойства и принадлежности прибора, указанные в данном руководстве, будут зависеть от приобретенной вами модели.

Важные указания по технике безопасности

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не разрешайте детям играть с электроприбором.
- Прибором могут пользоваться лица в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не имеющие опыта или знаний об изделии, только в том случае, если они находятся под надзором или проинструктированы на предмет безопасной эксплуатации прибора, осознавая при этом возможные риски.
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполнять дети, не находящиеся под надзором.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к горячим деталям.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В процессе эксплуатации доступные части могут стать горячими. Не допускайте к ним детей.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание любой опасности, вызванной случайным сбросом терморезерватора, прибор не должен получать питание от внешнего коммутационного устройства, например, от таймера, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается.
- Дети младше 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора, если они не находятся под постоянным надзором.
- Не используйте для очистки паровой очиститель или аэрозоль высокого давления.
- Перед проведением любых работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МОНТАЖУ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Производители не обязаны выполнять эти действия. Если для устранения неисправностей, возникших в результате неправильного монтажа, требуется помощь изготовителя,

гарантия не распространяется на эту помощь. Необходимо соблюдать инструкции по монтажу для квалифицированного профессионального персонала.

- Неправильный монтаж может привести к нанесению вреда или физического ущерба для людей, животных или вещей. Производитель не может нести ответственность за такой вред или физический ущерб.
- Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки.
- Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.
- Духовой шкаф может быть расположен сверху в колонне либо внизу под столешницей. Перед креплением прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию в помещении, где находится духовой шкаф, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию свежего воздуха, необходимого для охлаждения и защиты внутренних частей прибора. Сделайте отверстия, указанные на последней странице, в соответствии с типом арматуры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ КАСАТЕЛЬНО ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СИСТЕМ

- **Если духовой шкаф поставляется производителем без вилки электросети:**

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДКЛЮЧАТЬ ПРИБОР К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ С ПОМОЩЬЮ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ ИЛИ РОЗЕТКИ; ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЛЕДУЕТ ВЫПОЛНЯТЬ НАПРЯМУЮ

К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ. Подключение к источнику питания должен выполнять только специалист с соответствующей квалификацией. Чтобы установка соответствовала действующим законодательным нормам по безопасности, духовой шкаф должен быть подключен только при условии наличия между прибором и источником питания многополюсного выключателя с разделением контактов, соответствующим требованиям по категории III, между

прибором и источником питания. Многополярный выключатель должен выдерживать максимальную подключенную нагрузку и соответствовать действующему законодательству. Желто-зеленый провод заземления не должен прерываться с помощью прерывателя тока. При установке прибора многополярный прерыватель тока, используемый для подключения, должен быть легко доступен.

Подключение к источнику питания должен выполнять квалифицированный специалист с учетом полярности духового шкафа и источника питания. Разъединение следует обеспечивать путем монтажа выключателя в стационарную проводку в соответствии с правилами подключения.

- **Если производитель поставляет духовой шкаф с вилкой:**

Гнездо должно быть рассчитано на нагрузку, указанную на бирке, и иметь контакт заземления – подключенный и работающий. Провод заземления желто-зеленого цвета. Эти работы должен проводить только профессионал с надлежащей квалификацией. В случае несовместимости розетки и штепсельной вилки прибора обратитесь к квалифицированному электрику для замены розетки на другой подходящий тип. Вилка и розетка должны соответствовать действующим нормам страны установки. Подключение к источнику питания может быть выполнено также путем установки многополюсного прерывателя тока с разделением контактов в соответствии с требованиями для категории III электрического перенапряжения между прибором и источником питания, который может выдержать максимальную подключенную нагрузку и который соответствует действующему законодательству. Желто-зеленый провод заземления не должен прерываться с помощью прерывателя тока.

При установке прибора должны быть легко доступны штепсельная розетка или многополюсный прерыватель тока, используемые для подключения. Отключение может

быть достигнуто путем доступа к штепсельной вилке или встраивания выключателя в стационарную электропроводку в соответствии с правилами электрических соединений.

- Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить кабелем или специальным кабельным пучком, который можно приобрести у производителя, или связаться со департаментом поддержки клиентов. Тип кабеля питания должен быть H05V2V2-F. Эту операцию должен выполнять только специалист с соответствующей квалификацией. Заземляющий проводник (желто-зеленый) должен быть примерно на 10 мм длиннее других проводников. Для любого ремонта обращайтесь только в отдел по работе с клиентами и просите использовать оригинальные запасные части.
- Несоблюдение вышеприведенных условий может нарушить безопасность прибора.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Доступные детали могут нагреваться при использовании гриля. Дети должны находиться на безопасном расстоянии.
- Не используйте грубые или абразивные материалы либо острые металлические скребки для очистки стекол дверцы духового шкафа, поскольку они могут поцарапать поверхность, и стекло может лопнуть.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, во избежание поражения электрическим током.
- Перед отсоединением съемных частей следует выключать духовой шкаф. После очистки установите их в соответствии с инструкциями.
- Используйте духовой шкаф только по назначению, т.е. только для приготовления пищи: любое другое использование, например, в качестве источника тепла, считается ненадлежащим и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего, неправильного или неразумного использования.

- Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых основополагающих правил:
- Не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить изделие от источника питания.
- Не прикасайтесь к прибору влажными или мокрыми руками или ногами.
- В целом не рекомендуется использовать адаптеры, несколько розеток и удлинительные кабели.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы выключите прибор и не нарушайте целостность устройства.
- **УДОСТОВЕРЬТЕСЬ, ЧТО ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ ВЫПОЛНЕНЫ ЭЛЕКТРИКОМ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТОМ.** Источник питания, к которому подключен духовой шкаф, должен соответствовать законодательным нормам, действующим в стране установки. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения данной инструкции. Духовой шкаф должен быть подключен к электросети с заземленной розеткой или разъединяющим устройством с несколькими полюсами, в зависимости от законодательных норм, действующих в стране установки. Электропитание должно быть защищено соответствующими плавкими предохранителями, а используемые кабели должны иметь поперечное сечение, обеспечивающее надлежащее электропитание духового шкафа.
- **ПОДКЛЮЧЕНИЕ** Духовой шкаф поставляется с кабелем питания, который следует подключать только к электросети с напряжением 220-240 В переменного тока между фазами или между фазой и нейтралью. Перед подключением прибора к электросети необходимо проверить напряжение питания, отображаемое измерительным прибором, а также указанное в настройках разъединяющего устройства. Провод заземления, подключенный к клемме заземления духового шкафа, должен быть подключен к клемме заземления источника питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед подключением духового шкафа

к источнику питания попросите квалифицированного электрика проверить целостность клеммы заземления источника питания. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или другие проблемы, вызванные отсутствием подключения духового шкафа к клемме заземления или подключением к заземлению с нарушением целостности последнего.

- ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку может потребоваться проведение работ по обслуживанию духового шкафа, рекомендуется иметь в наличии другую настенную розетку, чтобы к ней можно было подключить духовой шкаф, если его вынут из того места, где он установлен.
- Замену кабеля электропитания должны производить только специалисты технической службы или техники с соответствующей квалификацией.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Во время работы духового шкафа в режимах приготовления внутри полости или на стекле дверцы может конденсироваться влага.
- Это нормальное состояние. Чтобы уменьшить этот эффект, подождите 10-15 минут после включения питания, прежде чем положить еду внутрь духовки. В любом случае конденсация исчезает, когда духовка достигает температуры приготовления.
- Готовьте овощи в емкости с крышкой, а не на открытом противне.
- Не оставляйте продукты в духовом шкафу после приготовления более чем на 15-20 минут.
- Длительное отключение электропитания на этапе приготовления пищи может привести к неисправности монитора. В этом случае обратитесь в службу по работе с заказчиками.
- Устанавливая полку внутри духового шкафа, убедитесь, что стопор направлен вверх и находится в задней части полости.

Полка должна быть полностью вставлена в полость духового шкафа.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не выстилайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой или одноразовыми защитными элементами, доступными в магазинах. Алюминиевая фольга или любая другая защита, находящаяся в непосредственном контакте с горячей эмалью, может расплавиться и ухудшить эмаль на внутренних поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Запрещается снимать уплотнение дверцы духового шкафа.
- **ВНИМАНИЕ!** Не заполняйте дно полости водой во время приготовления пищи или когда духовой шкаф горячий.
- При установке решетчатого противня следите за тем, чтобы противоскользящая кромка была расположена сзади и направлена вверх.
- Для правильной работы духового шкафа рекомендуется класть продукты так, чтобы они не контактировали напрямую с решетками и противнями; вместо этого используйте бумагу для духового шкафа и/или специальные емкости.
- Лоток для сбора капель собирает соки, вытекающие во время приготовления пищи.

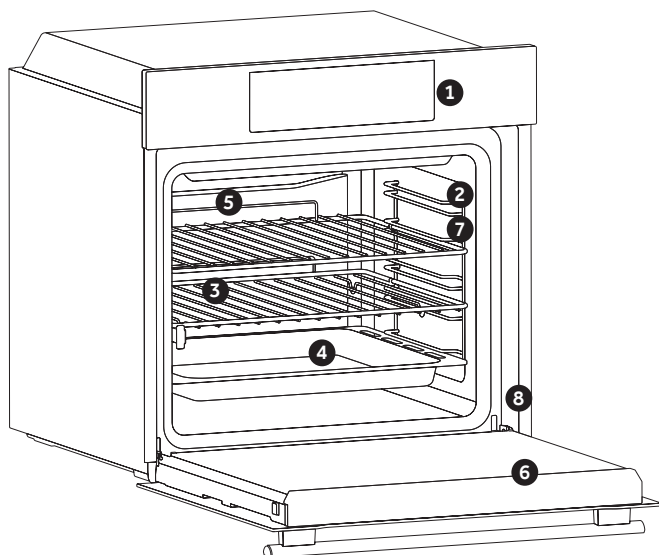
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед чисткой следует вытереть все остатки пролитых продуктов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед запуском автоматического цикла чистки выполните следующие действия:
 1. очистите дверцу духового шкафа;
 2. удалите крупные или грубые остатки пищи с внутренних поверхностей духового шкафа с помощью влажной губки; не используйте моющие средства;
 3. снимите все принадлежности и комплект для выдвижных решеток (если имеется);
 4. уберите кухонные полотенца.
- В духовых шкафах с зондом для мяса перед проведением

цикла очистки необходимо закрыть отверстие с помощью прилагаемой гайки. Всегда закрывайте отверстие гайкой, когда зонд для мяса не используется.

- Во время процесса пиролитической очистки (если имеется) поверхности могут нагреваться больше, чем обычно, поэтому детей следует держать на безопасном расстоянии.
- Если над духовым шкафом установлена варочная панель, никогда не используйте варочную панель при работающем пиролизаторе; это предотвратит перегрев варочной панели.
- При заправке резервуара для воды уровень воды не должен превышать максимальное значение, указанное на баке.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность ожогов и повреждения прибора: при использовании функции пара выходящий пар может вызвать ожоги: осторожно открывайте дверцу, чтобы избежать травм при использовании функции приготовления с паром.
- Для заполнения резервуара используйте только питьевую воду.
- Используйте только питьевую воду для заполнения дна полости при использовании функции пара.
- Используйте только зонд для мяса, рекомендованный для этого духового шкафа.
- 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

Описание изделия



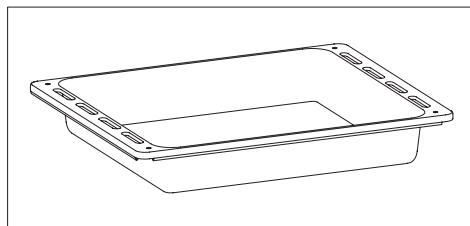
1. Панель управления
2. Расположение полок (боковые проволочные решетки, если входят в комплект)
3. Боковые держатели
4. Противни
5. Вентилятор (при наличии)
6. Дверца духового шкафа
7. Боковые проволочные решетки (при наличии: только для плоской полости)

8. Серийный номер

Запишите здесь серийный номер своего прибора для дальнейшего использования

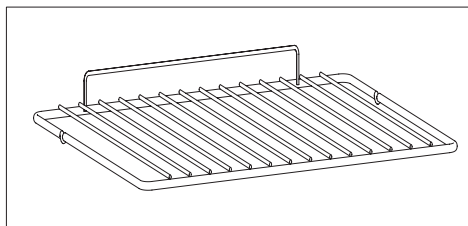
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Лоток для капель



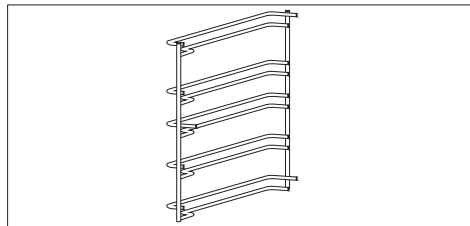
Собирает соки, капающие при приготовлении пищи под грилем.

Металлическая решетка



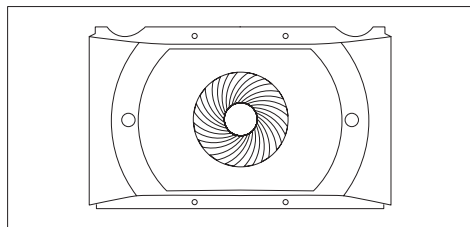
Удерживает противни и блюда для выпечки

Боковые проволочные решетки (только при наличии)



Расположенные по обе стороны полости духового шкафа, держат металлические решетки и лотки для капель.

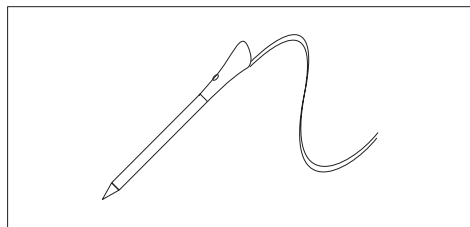
Chef panel (Панель шеф-повара) (только при наличии)



Воздушный трубопровод, который усиливает отвод воздуха за пределы духового шкафа.

Это позволяет повысить эффективность приготовления пищи, более равномерно готовить пищу при любых температурах, сократить время приготовления и, наконец, обеспечить равномерное распределение температуры внутри духового шкафа.

Зонд для мяса (только при наличии)

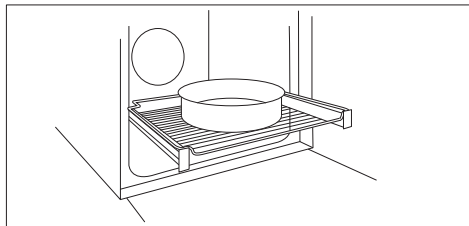


Измеряет внутреннюю температуру пищи во время приготовления. Вставьте в разъем термощупа в отверстие в верхней части боковой стенки духовки. Термощуп следует вставлять в холодной духовке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

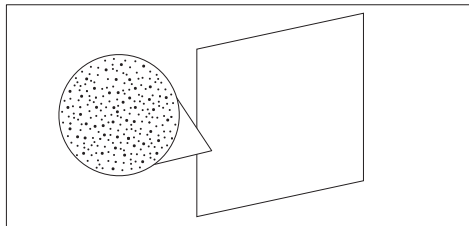
- Не выполняйте предварительный разогрев и не начинайте готовить до того, как правильно вставите зонд для мяса.
- Не пытайтесь вставлять зонд для мяса в замороженные продукты.

Телескопические направляющие (только при наличии)



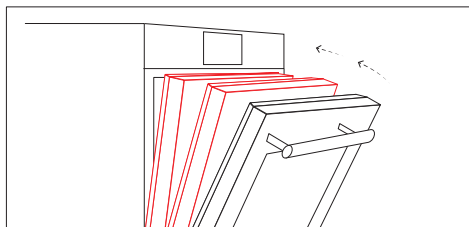
Две направляющих, которые облегчают проверку состояния приготовления блюда, поскольку позволяют легко извлекать и перемещать противни и решетки внутри полости духового шкафа.

Каталитические панели (только при наличии)



Специальные панели, покрытые эмалью с микропористой структурой, для превращения жира в газообразные вещества, которые легко удаляются. Заменяйте после 3 лет использования (при 2/3 циклах приготовления в неделю).

Функция плавного закрывания (только при наличии)



Петли, обеспечивающие автоматическое мягкое и плавное движение на этапе закрытия дверцы духового шкафа.

Как работает продукт *

Символ	Функция	Описание
	Ручной режим	Эта функция позволяет выбирать функции приготовления, температуру и продолжительность.
	Мой вкус	В этом меню можно просмотреть и выбрать недавно использованные и любимые программы, а также создавать индивидуальные рецепты в соответствии с вашими вкусами. • Последние использованные/последние использованные в приложении: см. последние использованные программы с длительностью, температурой и предварительным нагревом (если выбраны) непосредственно на вашем приборе или в приложении. • Избранные/мои рецепты: просматривайте список своих любимых рецептов и/или программ. • U-Create: создание и просматривание индивидуальных рецептов.
	Рецепты	В этом меню можно получить доступ к разнообразным рецептам, уже встроенным в духовой шкаф.
	Настройки	В этом меню можно изменить язык, настроить время суток, отрегулировать яркость, включить или выключить звуки, устройства, отредактировать настройки Wi-Fi и дистанционного управления.
	Замок	Эта функция позволяет заблокировать экран/дверцу, чтобы предотвратить нежелательное использование прибора несовершеннолетними.
	Повседневная Готовка	В этом меню можно получить доступ к разнообразным повседневным рецептам приготовления пищи, доступным как в приложении, так и в духовом шкафу.

* В зависимости от модели духового шкафа.

Эксплуатация прибора

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ *

Символ	Описание	Рекомендации
	Верхний и нижний нагрев *** 160-200°C **  2° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: бриошей, круассанов, фланов, пудингов, кремов. Эта функция использует как верхние, так и нижние нагревательные элементы. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором 240°C **  1° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: пиццы, фокаччи, лазаньи. Эта функция лучше распределяет тепло благодаря сочетанию вентилятора и нагревательных элементов, обеспечивая равномерный результат выпечки.
	Многоуровневое приготовление 150-200°C **  1°/3° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: выпечки, печенья, тортов, фаршированных и тушеных блюд. Используйте эту функцию, чтобы готовить различные блюда одновременно на одном или нескольких уровнях. Тепло лучше распределяется лучше и проникает в пищу, сокращая как время предварительного нагрева, так и время приготовления. Ароматы не смешиваются. Добавляйте примерно дополнительных 10 минут при приготовлении различных блюд вместе.
	Гриль L5 (power) **  3°/4°/5° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: гратенов, мяса на гриле, рыбы, овощей. Эта функция использует только верхний нагревательный элемент, а уровень гриля можно регулировать. Используйте с закрытой дверцей. Поместите белое мясо на расстоянии от гриля. Красное мясо и рыбное филе можно положить на полку, установив лоток для сбора капель под ней. Предварительный разогрев в течение 5 минут. Когда пройдет две трети времени приготовления, переверните продукт (при необходимости).
	Гриль + вентилятор 200°C **  4° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: целых кусков мяса (жаркого). Использует верхний нагревательный элемент с вентилятором для циркуляции воздуха внутри духового шкафа. Используйте с закрытой дверцей. Установите лоток для сбора капель под полку, чтобы собрать вытекающие соки. По истечении половины времени приготовления переверните продукт. Предварительный разогрев необходим для красного мяса, но не для белого.
	Нижний нагрев 160-180°C **  2° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: крем-брюле, пудингов, баварского крема (на водяной бане). Эта функция идеально подходит для приготовления всех блюд на основе выпеченного теста, которым требуется больше тепла снизу. Он также может быть использован для завершения приготовления.
	Нижний нагрев + вентилятор 210°C **  1° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: тартов. Верхний нагревательный элемент используется с вентилятором для циркуляции воздуха внутри духового шкафа. Этот режим предотвращает высыхание продукта и стимулирует подъем теста для достижения идеальных результатов.
	Супергриль L5 (мощность) **  2°/4°/5° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: гратенов, жаркого, мяса на гриле, рыбы, овощей. В духовом шкафу есть пять уровней гриля от L1 до L5. Эта функция обеспечивает более мощный нагрев от гриля, чтобы можно было приготовить барбекю. Когда пройдет две трети времени приготовления, переверните продукт (при необходимости).

* В зависимости от модели духового шкафа.

** Идеальная температура для рекомендуемых блюд.

*** Проведены испытания в соответствии со стандартом EN 60350-1 в целях декларирования энергозатрат и класса энергопотребления.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ *

Символ	Описание	Рекомендации
	Специальный режим запекания *** 180-200°C **  2° уровень	Идеально подходит для того, чтобы блюдо было мягким внутри и хрустящим снаружи. Для здорового приготовления пищи эта функция позволяет сократить количество необходимого жира или масла. Сочетание нагревательных элементов с пульсирующим циклом циркуляции воздуха обеспечивает равномерные результаты выпечки.
	Размораживание 40°C  2° уровень	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха при температуре 40 °C вокруг замороженных продуктов, поэтому, что он размораживается без изменения пищевых свойств.
	Мягкий+ 180-200°C **  2° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: тортов, хлеба, печенья, круассанов, бриошей. Сочетает первую фазу традиционного приготовления пищи с последующими циклами при различных скоростях вентилятора.
	Хлеб 65/100/220°C  2° уровень	Эта функция позволяет печь хлеб в несколько этапов, обеспечивая идеальные результаты приготовления с помощью конвекции + цикла с вентилятором. Мы предлагаем точный рецепт, протестированный нашим шеф-поваром, для приготовления идеального хлеба (см. главу «Рецепт хлеба»).
	Паэлья 200°C  2° уровень	Легкий способ приготовить паэлью с добавлением ингредиентов на разных уровнях для обеспечения наилучших результатов приготовления для каждого – с конвекцией и циклом с вентилятором. Мы предлагаем точный рецепт, протестированный нашим шеф-поваром (см. главу «Рецепт паэльи»).
	Закваска 40°C  2° уровень	ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ для: хлебобулочных изделий. Использует верхние и нижние нагревательные элементы для очень мягкого нагрева полости духового шкафа, обеспечивая подъем хлеба или выпечки.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПАРОМ *

Символ	Рекомендуемая температура °C	Функции приготовления с паром (в зависимости от модели духового шкафа)
	210°C	МЯСО: эта функция позволяет идеально готовить мясо, даже в центре, создавая карамелизированную или хрустящую поверхность с сочной серединой.
	180°C	ПАСТА и ВЫПЕЧКА: эта функция обеспечивает идеально приготовленную пасту и правильную корочку гратена.
	200°C	ОВОЩИ: эта функция позволяет готовить овощи с идеальным результатом и сохранением всех питательных свойств.
	210°C	РЫБА: эта функция обеспечивает равномерное приготовление даже выступающих частей рыбы для хрустящей корочки снаружи и сочного мяса внутри рыбы.

ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ *

Символ	Функция	Описание
	Паровая очистка	Для простой и эффективной очистки духового шкафа
	Эко-пиролиз	Для идеальной регулярной очистки полости духового шкафа.
	Пиролиз+	Для очень тщательной очистки и удаления большого количества загрязнений из полости духового шкафа.

РЕЦЕПТ ПАЗЛЫ
Рецепт для примерно 10 человек

Выложите в лоток для капель:

- 1 нарезанную луковичу
- 500 г риса (быстрого приготовления)
- 1 пакет 500 г смеси замороженных морепродуктов (маленькие хвосты креветок, очищенные мидии, небольшие полоски кальмаров...)
- 2 горстки горошка глубокой заморозки
- 1/2 красный перец, нарезанный мелкими кусочками,
- ломтики чоризо
- 2 ложки рыбного порошка (или, что лучше, 1 пакет дегидратированного рыбного супа) 1 пакет специй для паззлы 1 столовая ложка томатного пюре
- 1 порция порошка шафрана Несколько красивых целых мидий
- 700 г воды

Накройте лоток для капель алюминиевой фольгой и установите на первом уровне

Выложите в противень для выпечки:

- 10 порций рыбного филе (на ваш выбор)
- 10 (или 20) красивых хвостов креветок (или лан-густинов)

Накройте противень алюминиевой фольгой и установите на третий уровень

Установите решетку духового шкафа

- форму для пирога (или другую форму с небольшими бортиками) с 10 куриными бедрами, посыпанными специями для паззлы. Поставьте форму на решетку на 4-м уровне Закройте дверцу духовки и включите функцию "Pa-ella" (Паззлы).

РЕЦЕПТ ХЛЕБА
• С простой мукой для хлеба:
 1 кг специальной муки для хлеба
 18 г соли
 2 пакета сухих пекарских дрожжей
 Приблизительно 550 г воды с температурой 40°C

• При использовании муки для хлеба с уже добавленными дрожжами и солью (рекомендуется):
 1 кг муки
 1 пакет сухих пекарских дрожжей (лучше добавить пакет)
 Приблизительно 550 г воды с температурой 40°C

Способ приготовления

Разведите дрожжи в воде. В миску для салата насыпьте муку, соль (при необходимости) и воду Смешайте все до получения однородного теста Выложите тесто на рабочую поверхность и ладонью растяните тесто и потяните его вниз на себя (задача заключается в том, чтобы оставить в тесте максимум воздуха). Повторяйте это движение приблизительно 5 минут.

Переложите тесто в миску и накройте его пищевой пленкой, чтобы тесто поднималось (с соответствующей функцией духового шкафа) в течение приблизительно 1 часа (оно должно удвоиться в объеме).

Переложите тесто обратно, сложите его 2 или 3 раза по направлению к себе (чтобы вытолкнуть воздух) и сформируйте хлеб (багет, фермерский хлеб, круглый хлеб.) Положите хлеб на противень для выпечки, накрытый пергаментом.

Слегка посыпьте хлеб мукой (необязательно, только для того, чтобы получить эффект фермерского хлеба) Сделайте несколько надрезов острым бритвенным лезвием (или хорошо заточенный нож) на верхней части хлеба. Дайте хлебу отдохнуть около десяти минут, прежде чем поставить в духовой шкаф. Ставьте противень с хлебом на 2-й уровень (считая снизу) духового шкафа.

Отмерьте точно 1 децилитр (10 сантиметров или 100 г) воды и вылейте ее прямо на дно духового шкафа.

Закройте дверцу и включите функцию "automatic bread" (автоматическое выпекание хлеба).

* В зависимости от модели духового шкафа.
 ** Идеальная температура для рекомендуемых блюд.
 *** Проведены испытания в соответствии со стандартом EN 60350-1 в целях декларирования энергозатрат и класса энергопотребления.

Чистка и обслуживание

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОЧИСТКЕ

Регулярная очистка может продлить срок службы вашего прибора. Перед ручной очисткой подождите, пока духовой шкаф остынет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Ни в коем случае не используйте для очистки абразивные моющие средства, стальные мочалки или острые предметы, поскольку они могут необратимо повредить эмалированные элементы. Используйте только воду, мыло или моющие средства на основе отбеливателя (аммиака).

СТЕКЛЯННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

После каждого использования очищайте стеклянное окошко духового шкафа впитывающим кухонным полотенцем. Для устранения трудно удаляемых пятен используйте пропитанную моющим средством и отжатую губку, затем промывайте это место водой.

УПЛОТНЕНИЕ ОКОШКА ДУХОВОГО ШКАФА

Загрязненное уплотнение можно очистить влажной губкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- После каждого использования духового шкафа минимальное количество чистящих средств поможет поддерживать его в идеальной чистоте.
- Не выстилайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой или одноразовыми защитными элементами, доступными в магазинах. Алюминиевая фольга или любая другая защита, находящаяся в непосредственном контакте с горячей эмалью, может расплавиться и испортить эмаль на внутренних поверхностях.
- Для предотвращения избыточного загрязнения духового шкафа и, как следствие, сильного запаха, мы не рекомендуем эксплуатировать духовой шкаф при очень высокой температуре. Лучше продлить время приготовления и немного снизить температуру.

- В дополнение к принадлежностям, поставляемым с духовым шкафом, рекомендуем использовать только посуду формы для выпечки, устойчивые к очень высоким температурам.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ:

- Отключите духовой шкаф от электросети.
- Снимите стеклянный плафон, выкрутите лампочку и замените ее новой лампочкой того же типа.
- После замены неисправной лампочки установите стеклянный плафон на место.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если у вас духовой шкаф со светодиодной лампочкой, для замены лампочки обратитесь в службу поддержки.

СОХРАНЕНИЕ И БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Когда возможно, избегайте предварительного нагрева духового шкафа и всегда старайтесь наполнять его. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как тепло из полости рассеивается при каждом открытии. Для значительной экономии энергии выключите духовой шкаф за 5-10 минут до запланированного окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло, которое он продолжает вырабатывать. Содержите уплотнения в чистоте и порядке, чтобы избежать рассеивания тепла за пределы полости духового шкафа. Если у вас счетчик электроэнергии с почасовым тарифом, программа отложенного приготовления пищи упрощает экономию энергии, сдвигая процесс приготовления пищи на промежуток времени со сниженным тарифом.

КОНТРОЛЬ ОТХОДОВ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Это устройство имеет маркировку в соответствии с директивой ЕС 2012/19/EU касательно электрического и электронного оборудования (WEEE).

Электрическое и электронное оборудование (WEEE) содержит как загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду), так и базовые элементы (которые могут быть использованы повторно).

Важно, чтобы электрическое и электронное оборудование прошло специальную обработку для правильного изъятия и утилизации загрязняющих веществ, а также восстановления всех материалов. Физические лица могут играть важную роль в предотвращении негативного воздействия электрического и электронного оборудования на окружающую среду; необходимо следовать нескольким базовым правилам:

- С электрическим и электронным оборудованием запрещается обращаться как с бытовыми отходами.
- Электрическое и электронное оборудование следует отнести в специальные места сбора, деятельность которых регулируется городским советом, либо управляемые зарегистрированной компанией..

Во многих странах для утилизации крупного электрического и электронного оборудования могут быть доступны внутренние программы сбора. При покупке новой бытовой техники во многих странах старую можно отдать продавцу, который обязан бесплатно принять ее в порядке «одна единица за одну», если оборудование относится к аналогичному типу и имеет те же функции, что и поставляемое оборудование.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза. Сертификат соответствия № ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.23227/21 от 23.12.2021 действует до 22.12.2026.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.PA05.B.70391/22 от 17.08.2022 действует до 16.08.2027.

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

Копию сертификата Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту info@haierussia.ru.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	HWO60SM5S9B1H / HWO60SM5S5B1H
Напряжение	220-240 В~50/60 Гц
Полная мощность	3400 Вт / 2200 Вт
Вес нетто / Вес брутто	39,26 / 34,6 кг 40,96 / 36,3 кг
Размер без упаковки (ВхШхГ)	595х595х568 мм
Размер в упаковке (ВхШхГ)	660х610х670/670/637 мм
Класс энергоэффективности	A+ / A (только для РФ)

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

- к вашему официальному дилеру или

- в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

- на сайт www.haier-europe.com, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке:

Модель: _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже. Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание.

Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств. В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

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

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier, находящаяся по адресу: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на телевизоры, микроволновые печи — 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные — 3 года, на пылесосы — 4 года, на мобильные телефоны и гироскутеры — 2 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок 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 как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, эксплуатационная документация). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия.

Гарантийное 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: www.haier-europe.com или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

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

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

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильными контурами 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 и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- тарелки, вертелы, решетки, блюда и подставки для микроволновых печей;
- фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
- пульты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гироскутеры.

- 26** **Маңызды қауіпсіздік белгілері**
- 32** **Өнімнің сипаттамасы**
- 34** **Өнім қалай жұмыс істейді**
- 35** **Құрылғыны пайдалану**
- 38** **Тазалау және техникалық қызмет көрсету**
- 39** **Қоршаған ортаны қорғау және қоқысқа тастау**
- 64** **Орнату**

Біздің өнімдеріміздің бірін таңдағаныңыз үшін рақмет. Ең жақсы нәтижелер үшін осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және болашақ анықтама үшін сақтап қойыңыз. Пешті орнатудан бұрын сериялық нөмірін жазып алыңыз, ол жөндеу қажет болғанда керек болады. Пеш тасымалдау барысында зақымдалмағанын тексеріңіз. Егер күмәніңіз болса, пешті пайдаланудан бұрын білікті маманнан кеңес алыңыз. Барлық орауыш материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Пешті алғашқы рет қосқан кезде қатты түтін иісі шығуы мүмкін.

Бұған оқшаулағыш тақталардағы желімнің алғашқы рет қызуы себеп болуы мүмкін. Егер солай болса, уайымдамаңыз. Пешке тағамды салудан бұрын түтіннің таралуын күтіңіз.

Өндіруші осы құжатта қамтылған нұсқауларды орындамау салдарынан болған жағдайларға жауапты болмайды.

ЕСКЕРТПЕ: Осы нұсқаулықта көрсетілген пештің функциялары, сипаттары және керек-жарақтары сіздің сатып алған моделіңізге байланысты өзгеруі мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік белгілері

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны ықтимал қауіптерді жете түсінетін қауіпсіз жолмен пайдалануға қатысты нұсқау берілген жағдайда ғана 8 не одан жоғары жастағы, физикалық, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектелген, тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдар тарапынан пайдалануға болады.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: құрылғы және қол жететін бөлшектер пайдалану барысында ыстық болады. Ыстық бөлшектерді ұстап қалмаңыз.
- ЕСКЕРТУ: қол жететін бөлшектер пайдалану барысында ыстық болады. Кішкентай балаларды алыс ұстаңыз.
- ЕСКЕРТУ: жылуды тоқтату құрылғысын байқаусызда қайта орнатуды болдырмау үшін құрылғыны қуатын таймер сияқты коммутациялық құрылғымен қосылмауы немесе үнемі қосылып және өшіріліп тұратын ажыратқышқа қосылмауы тиіс.
- 8 жасқа дейінгі балаларды үнемі бақылауда болмаса, қауіпсіз қашықтықта ұстау керек.
- Тазалау жұмыстарына бумен тазалау құралын немесе жоғары қысымды бүркігішті пайдаланбаңыз.
- Құрылғымен қандай да бір жұмыс жасаудан немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны қуат көзінен ажыратыңыз.

ОРНАТУ ҰСЫНЫСТАРЫ/ЕСКЕРТУЛЕРІ

- Өндірушілер мұны орындауға міндетті емес. Егер қате орнату салдарынан болған қателіктерді жою үшін өндірушінің көмегі қажет болса, бұл көмек кепілдікке кірмейді. Кәсіби білікті маманға арналған орнату нұсқауларын орындау керек. Қате орнату адамдарға, жануарларға не мүлікке зиян келтіруі немесе жарақаттауы мүмкін. Өндіруші мұндай шығынға не жарақатқа жауапты болмайды.
- Құрылғы номиналды жиіліктерде жұмыс істеуі үшін ешқандай қосымша жұмыс/орнату қажет емес.

- Қызып кетуге жол бермеу үшін құрылғы сәндік есіктің артқы жағына орнатылмауы тиіс.
- Пешті жоғарыға тіреуге немесе жұмыс үстелінің астына орналастыруға болады. Бекітуден бұрын, ішкі бөлшектерді салқын-датуға және қорғауға қажетті дұрыс ауа айналымы болуы үшін пеш кеңістігінде жақсы желдетуді қамтамасыз етуіңіз керек. Саңылауларды соңғы бетте көрсетілген фитинг түріне сәйкес жасаңыз.

ЭЛЕКТРГЕ ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР

- **Егер пеш өндіруші тарапынан ашасыз берілген болса:**
ҚҰРЫЛҒЫ ҚУАТ КӨЗІНЕ АҒЫТПА НЕМЕСЕ РОЗЕТКАЛАР АРҚЫЛЫ ҚОСЫЛМАУЫ КЕРЕК, БІРАҚ ТОК КӨЗІНЕ ТІКЕЛЕЙ ҚОСЫЛУЫ ТИІС. Қуат көзіне қосу кәсіби білікті маман тарапынан орындалуы тиіс. Орнату ағымдағы қауіпсіздік заңнамасына сәйкес болуы үшін пешті құрылғы мен қуат көзі арасындағы III санатты ток күшеюінің талаптарына сәйкес бөлек түйіспесі бар бүкіл бағытты ажыратқышты орнату арқылы қосу керек. Бүкіл бағытты ажыратқыш максималды қосылған жүктемені көтеруі және ағымдағы заңнамаға сәйкес болуы керек. Сары-жасыл жерге тұйықтау кабеліне ажыратқыш кедергі келтірмеуі тиіс. Құрылғы орнатылған кезде, қосылым үшін пайдаланылған бүкіл бағытта ажыратқышқа оңай қол жететін болуы керек. Қуат көзіне қосылу пештің және қуат көзінің полярлығын қарастыру арқылы білікті маман тарапынан орындалуы керек. Қосқышты сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сым желісімен біріктіру арқылы ажыратуға болады
- **Егер пеш өндіруші тарапынан ашамен берілген болса :**
Розетка бірқада көрсетілген жүктемеге сәйкес болуы және қосылған әрі жұмыс істейтін жерге тұйықтау түйіспесі болуы керек.
Жерге тұйықтайтын сымның түсі сары-жасыл. Бұл операцияны дұрыс біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс. Розетка мен құрылғының ашасы үйлеспеген жағдайда, білікті электршіден розетканы басқа қолайлы ашамен ауыстырып беруін сұраңыз. Аша мен розетка орнату елінің қолданыстағы нормаларына сәйкес

болуы керек. Қуат көзіне құрылғы және максималды қосылған жүктемені көтеретін әрі қолданыстағы заңнамаға сәйкес келетін қуат көзі арасындағы III санатты ток күшеюінің талаптарына сәйкес бөлек түйіспесі бар бүкіл бағытты ажыратқышты орнату арқылы қосылу керек, Сары-жасыл жерге тұйықтау кабеліне ажыратқыш кедергі келтірмеуі тиіс. Құрылғы орнатылған кезде, қосылым үшін пайдаланылған розетка немесе бүкіл бағытты ажыратқышқа оңай қол жететін болуы тиіс. Қосқышты сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сым желісімен біріктіру немесе қол жететін аша арқылы ажыратуға болады.

- Егер қуат кабелі зақымдалса, оны өндірушіден немесе тұтынушыға қызмет көрсету бөлімшесіне хабарласу арқылы алуға болатын кабельмен немесе арнайы жинақпен ауыстыру керек. Қуат кабелінің түрі «H05V2V2-F» болуы керек. Бұл жұмыс кәсіби білікті маман тарапынан орындалуы керек. Жерге тұйықтайтын сым (сары-жасыл) басқа сымдардан шамамен 10 мм ұзынырақ болуы тиіс. Кез келген жөндеу жұмыстары үшін Тұтынушыға күтім көрсету бөліміне жүгініңіз және түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануды сұраңыз.
- Жоғарыдағы ережелерді орындамау құрылғының қауіпсіздігіне қауіп төндіруі және кепілдіктің күшін жоюы мүмкін.
- ЕСКЕРТУ: қол жететін бөлшектер гриль пайдаланылған кезде ыстық болады. Балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстау керек.
- Пештің есігінің әйнектерін тазалау үшін қатты немесе түрпі материалдармен, не болмаса, өткір метал заттарды пайдаланбаңыз, олар әйнектің бетін сызып тастауы және сындыруы мүмкін.
- ЕСКЕРТУ: электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін шамды ауыстырудан бұрын құрылғының өшірілуін қамтамасыз етіңіз.
- Алынбалы бөлшектерді алудан бұрын пешті өшіру қажет. Тазалағаннан кейін, оларды нұсқауларға сәйкес қайта жинаңыз.
- Пешті тек арнайы мақсатта пайдаланыңыз, ол тек тамақ дайындау:
- қандай да бір басқа мақсатта, мысалы жылу көзі ретінде пайдалану жөнсіз және қауіпті болып табылады. Өндіруші жөнсіз, қате немесе себепсіз пайдалану салдарынан болған

- кез келген зақымға жауапты болмайды.
- Кез келген электр құрылғысын пайдалану кейбір негізге алынатын ережелерді орындауды білдіреді:
 - Өнімді қуат көзінен ажырату үшін қуат кабелін тартпаңыз;
 - Құрылғыны сулы немесе ылғал қомдармен не аяқтармен ұстамаңыз;
 - Жалпы адаптерлер, бірнеше розеткаларды және ұзартқыш кабельдерді пайдалану ұсынылмайды;
 - Бұзылған және/немесе нашар жұмыс істеп тұрған жағдайда, құрылғыны өшіріңіз және ұстамаңыз.
 - ЭЛЕКТР ҚОСЫЛЫМДАРЫН ЭЛЕКТРШІНЕМЕСЕ БІЛІКТІ ТЕХНИКА
 - МАМАНЫ ОРЫНДАҒАНЫН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТІҢІЗ. Пеш қосылған қуат көзі орнату елінің қолданыстағы заңдарына сәйкес келуі керек. Өндіруші бұл нұсқауларды орындамау салдарынан болған кез келген зақымдарға жауапты болмайды. Пеш орнатылатын елдің заңдарына байланысты жерге тұйықталған шығысы бар немесе көп полюсты ажыратқышы бар электр қуат көзіне қосылуы тиіс. Электр қуатының көзі қолайлы сақтандырғыштармен қорғалуы және пайдаланылған кабельдер пешке дұрыс қуат қамтамасыз ететін көлденең тілігі болуы керек.
 - ҚОСЫЛЫМ. Пеш фазалар арасында немесе фаза мен бейтараптама арасында тек 220-240 В айнымалы ток қуаты бар электр көзіне қосылатын қуат кабелімен жабдықталады. Пешті электр қуат көзіне қосудан бұрын, өлшеуіш құралында және ажыратқыш параметрінде көрсетілген қуат кернеуін тексеру маңызды болып табылады. Пештің жерге тұйықтау клеммасына қосылған жерге тұйықтау сымы қуат көзінің жерге тұйықтау клеммасына қосылуы тиіс.
 - ЕСКЕРТУ. Пешті қуат көзіне қосудан бұрын, электршіден қуат көзінің жерге тұйықтау клеммасының тұтастығын тексеруін сұраңыз. Өндіруші пешті жерге тұйықтау клеммасына қоспау немесе тұтастығына бұзылған жерге тұйықтау салдарынан болған кез келген апаттарға не ақаулықтарға жауапты болмайды.
 - ЕСКЕРТПЕ: пешке техникалық қызмет көрсету қажет болатын-

дықтан, пешті орнатылған орнынан алынатын болса, пешті қосу үшін басқа розетка қалдыруға кеңес беріледі. Қуат кабелін тек техникалық қызмет көрсететін мамандар немесе біліктілігі бірдей техник мамандар ауыстыруы керек.

ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫСТАРЫ/ЕСКЕРТУЛЕРІ

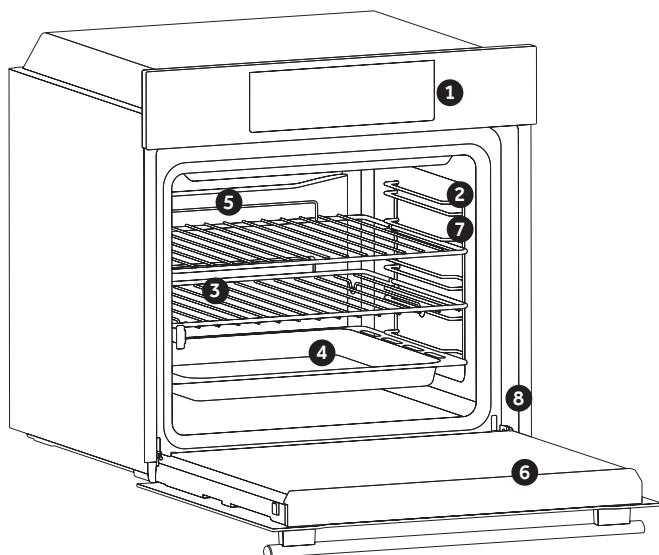
- Пісіру барысында пештің ішінде немесе есіктің әйнегінде ылғал жиналуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұл әсерді азайту үшін пештің ішіне тағам салмастан бұрын қуатты қосқаннан кейін 10-15 минут күтіңіз. Қандай да бір жағдайда, пеш пісіру температурасына жеткен кезде конденсация жойылады.
- Көкөністерді ашық науаның орнына қақпағы бар ыдыста пісіріңіз.
- Тамақты пісіргеннен кейін пештің ішінде 15/20 минуттан астам қалдырмаңыз.
- Пісіру кезеңіне пайдаланылатын қуат көзінің қаулығы монитордың жұмыс істемей қалуына себеп болады. Бұл жағдайда тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Ішіне сөрені салған кезде, тіреуіш жоғары бағытталғанына және қуыстың артқы жағында екеніне көз жеткізіңіз. Сөре қуысқа толығымен салынуы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің қабырғаларын дүкенде сатылатын алюминий фольгамен немесе бір рет пайдаланылатын қорғаныспен жаппаңыз. Алюминий фольга немесе кез келген басқа қорғаныс ыстық эмальге тікелей тигенде еріту және ішкі бөліктің эмальдерін зақымдау қатері болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш есігінің тығыздауышын ешқашан алып тастамаңыз.
- **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ:** Пісіру кезінде немесе пеш ыстық болған кезде қуыстың түбін сумен толтырмаңыз.
- Тор науасын салғанда сырғуға қарсы жиіктің артқа және жоғары орналасқандығына назар аударыңыз
- Пешті дұрыс пайдалану үшін тағамды торлармен және қаңылтыр табалармен тікелей жанастырып қоймауға кеңес беріледі, оның орнына пеш қағаздарын және/немесе арнайы ыдыстарды пайдаланыңыз.

- Тамшы жинайтын таба пісіру барысында тамшылайтын қалдықтарды жинайды.

ЕСКЕРТУЛЕР

- Тазалаудан бұрын төгілген заттардың артығын алып тастаңыз.
- ЕСКЕРТУ: автоматты тазалау циклін бастаудан бұрын:
 1. пештің есігін тазалаңыз;
 2. Пештің ішіндегі ірі немесе қатты тамақ қалдықтарын дымқыл губканың көмегімен кетіріңіз. Жуғыш заттарды пайдаланбаңыз;
 3. Барлық керек-жарақтарды және сырғымалы тор жинағын (бар жерде) алып тастаңыз;
 4. Асүй майлықтарын қоймаңыз;
- Ет зондтары бар пештерде тазалау циклін жасамас бұрын саңылауды берілген гайкамен жабыңыз. Ет зондын пайдаланбаған кезде әрқашан саңылауды гайкамен жабыңыз.
- Пиролитикалық тазалау процесі (бар болса) кезінде беттер әдеттегіден қатты қызуы мүмкін, сондықтан балалар алыс жерде болуы тиіс.
- Пештің үстіне плита орнатылған болса, Пиролизатор жұмыс істеп тұрған кезде плитаны ешқашан пайдаланбаңыз, бұл плитаның қатты қызуының алдын алады.
- Су ыдысын толтырған кезде, судың деңгейі ыдыста көрсетілген максималды деңгейден аспауы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Күйіп қалу қаупі және құрылғыны зақымдау: бу функциясын пайдаланған кезде шығатын бу күйіп қалуға себеп болуы мүмкін: бұмен пісіру функциясын пайдаланғаннан кейін жарақат алып қалмау үшін есікті мұқият ашыңыз.
- Ыдысты толтыру үшін тек ауыз су пайдаланыңыз.
- Бу функциясы кезінде қуыстың түбін толтыру үшін тек ауыз суды пайдаланыңыз.
- Осы пешке ұсынылған ет зондын ғана қолданыңыз.
- 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

Өнімнің сипаттамасы



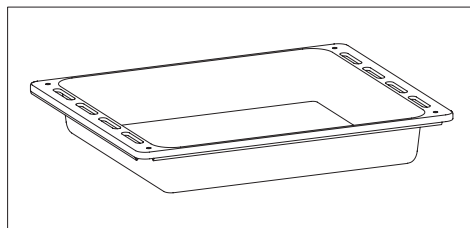
1. Басқару тақтасы
2. Сөрелің орындары (егер бар болса ғана, бүйірлік сым тор)
3. Торлар
4. Қаңылтыр табалар
5. Желдеткіш (бар болса)
6. Пештің есігі
7. Бүйірлік сым торлар (бар болса: тек тегіс қуыс үшін)
- 8. Сериялық нөмірі**



Сериялық нөміріңізді болашақ анықтама үшін осы жерге жазыңыз.

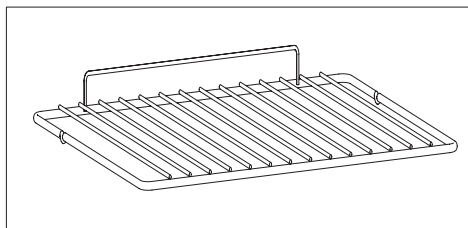
КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Тамшы науасы



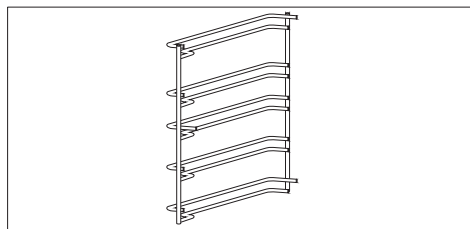
Грильде тамақ дайындаған кезде тамшылайтын қалдықтарды жинайды

Металл тор



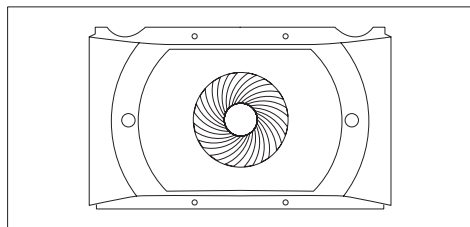
Қаңылтыр табаларды және табақтарды ұстайды.

Бүйірлік сым торлар (егер бар болса ғана)



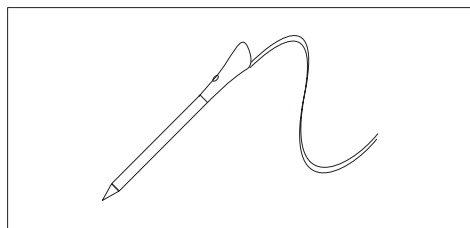
Пеш қуысының екі жағында орналасқан, металл гридлер мен тамшы табаларын ұстап тұрады.

Аспаз тақтасы (тек бар болса)



Пештегі ауа айналымын арттыратын ауа конвейері. Бұл жақсартылған пісіру өнімділігін мүмкін етеді, тағамның барлық температураларда тегіс пісуіне, пісіру уақыттарын қысқартуға және соңында, пештің ішінде температураның тегіс таралуына мүмкіндік береді.

Ет зонды (тек бар болса)

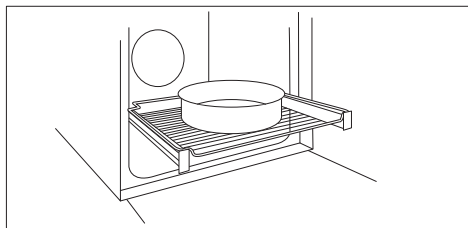


Пісіру барысындағы тамақтың ішкі температурасын өлшейді.

Пештің бүйір қабырғасының жоғарғы бөлігіндегі тесікке ішкі температура өлшегішінің ұясына салыңыз. Ішкі температура датчигін суық пешке салыңыз. ЕСКЕРТУЛЕР:

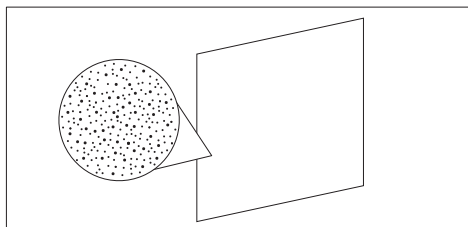
- Ет зондын дұрыс салмастан алдын ала қыздырмаңыз немесе пісіруді бастамаңыз.
- Ет зондын қатып қалған тағамға салмаңыз.

Телескоптық бағыттауыштар (тек бар болса)



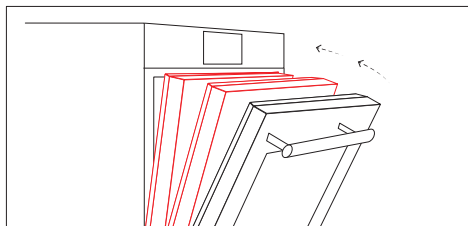
Пісіру күйін тексеруді оңайлататын екі бағыттағыш рельстер, олар пеш қуысындағы науалар мен торларды оңай шығаруға және қайта қоюға мүмкіндік береді.

Каталитикалық тақталар (тек бар болса)



Майды кетіру оңай, газ тәрізді элементтерге айналдыру үшін микро-кеуекті құрылыммен жасалған эмальмен қапталған арнайы тақталар. 3 жыл қолданғаннан кейін ауыстырыңыз (аптасына 2/3 пісіру циклінде).

Softclose (тек бар болса)



Топсалар пештің есігін жапқан кезде автоматты түрде жұмсақ және бірқалыпты қозғалысты қамтамасыз етеді.

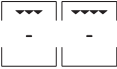
Өнімнің жұмыс істеу жолы *

Таңба	Функция	Сипаттама
	Қолмен режимі	Бұл функция пісіру функцияларын, температураны және ұзақтықты таңдауға мүмкіндік береді.
	Менің дәмім	Бұл мәзірде соңғы пайдаланылған және таңдаулы бағдарламаларды таңдай аласыз, оған қоса, дәміңізге сәйкес теңшелген рецепттер жасай аласыз.. • Соңғы пайдаланылған/Қолданбада соңғы пайдаланылған: ұзақтықпен, температурамен және алдын ала қыздырумен (егер таңдалса) пайдаланылған, пешіңізде не қолданбада тікелей пайдаланылған соңғы бағдарламаларды көріңіз. • Таңдаулылар/Менің рецепттерім: таңдаулы рецепттеріңіздің және/немесе бағдарламаларыңыздың тізімін көріңіз. • U-Create: теңшелген рецепттер жасау және көру.
	Рецепттер	Бұл мәзірде пешіңізге әлдеқашан кірістірілген түрле рецепттерге қолжеткізе аласыз.
	Параметрлер	Бұл мәзірге тілді өзгерту, күн уақытын орнату, жарықтықты реттеу, дыбыстарды, белсендіру не ажырату, WiFi және қашықтан басқару құралының параметрлерін өңдеу үшін кіріңіз.
	Құлыптау	Бұл функция балалардың қажетсіз пайдалануына жол бермеу үшін экранды/есікті құлыптауға мүмкіндік береді
	Күнделікті Тамақ Пісіру	Бұл мәзірде пеш пен Қолданбаның екеуінде де қолжетімді түрлі күнделікті тағам әзірлеулеріне қатынай аласыз.

* Пештің моделіне байланысты.

Құрылғыны пайдалану

ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ *

Таңба	Сипаттама	Ұсыныстар
	Дәстүрлі *** 160-200°C **  2° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: бриоше, круассан, фланец, пудинг, кремдер. Бұл функция жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін қолданады. Пешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.
	Конвекция + Желдеткіш 240°C **  1° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: пицца, фокачча, лазанья. Бұл функция желдеткіш жылыту элементтерінің қиысуына байланысты жылуды жақсырақ таратады, бірқалыпты пісіру нәтижесін қамтамасыз етеді.
	Бірнеше Деңгейлі Пісіру 150-200°C **  1/3° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: тоқаштар, печеньеелер, торттар, туралған және бұқтырылған. Бұл функцияны бір немесе бірнеше сөре позицияларында бір уақытта түрлі тағамдар пісіру үшін пайдаланыңыз. Қызу жақсы таралады және тағамға жақсы кіреді, алдын ала қыздыру мен пісіру уақыттарын азайтады. Хош иістер араласпайды. Өртүрлі тағамдарды бірге пісірген кезде қосымша 10 минуттай уақыт беріңіз.
	Гриль L5 (куат) **  3/4°/5° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: гратин, гриль еті, балық, көкөністер. Бұл функция тек жоғарғы жылыту элементін пайдаланады және гриль деңгейін реттеуге болады. Есігі жабық күйде пайдаланыңыз. Ақжем етті грильден біршама қашық қойыңыз. Қызыл етті және балық сүбесін астында тамшы науасы бар сөреге қоюға болады. 5 минут алдын ала қыздырыңыз. Пісіру кезінде тағамның үштен екі бөлігін айналдырыңыз (қажет болса).
	Гриль + Желдеткіш 200°C **  4° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: тұтас ет бөліктері (куырылған). Пештің ішіндегі ауа айналымы үшін желдеткішпен бірге жоғарғы жылыту элементін пайдаланады. Есігі жабық күйде пайдаланыңыз. Шырындарды жинау үшін тамшы науасын сөренің астына сырғытыңыз. Пісіру барысында тамақты жартылай аударыңыз. Алдын ала қыздыру ақ етке емес, қызыл етке қажет.
	Төменгі жылыту 160-180°C **  2° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: карамель кремі, пудингтер, бавария кремі (бей мари). Бұл функция төменнен көбірек жылу қажет ететін барлық нанға негізделген тағамдарды пісіруге қолайлы. Оны пісіруге дайындықты аяқтау үшін пайдалануға да болады.
	Төменгі жылыту + Желдеткіш 210°C **  1° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: тарттар. Төменгі жылыту элементі пештің ішіндегі ауа айналдыру желдеткішімен пайдаланылады. Ол тағамның кеуіп кетуін болдырмайды және мінсіз нәтижелер үшін көтерілу процесін жақсартады.
	Супергриль L5 (куат) **  2°/4°/5° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: гратин, куырылған ет, гриль еті, балық, көкөністер. Пештің L1 және L5 аралығында бес гриль деңгейі бар. Бұл функция грильге қарағанда күштірек, сондықтан барбекю жасай аласыз. Пісіру кезінде тағамның үштен екі бөлігін айналдырыңыз (қажет болса).

* Пештің моделіне байланысты.

** Ұсынылған тағамдар үшін қолайлы температура.

*** Энергия тұтынуды декларациялау және энергия класы мақсаты үшін EN 60350-1 стандартына сай тексерілді.

АРНАЙЫ ФУНКЦИЯЛАР *

Таңба	Сипаттама	Ұсыныстар
	Тігінші пісіру*** 180-200°C ** 2° деңгей	Тағамның ішін жұмсақ, ал сыртын қытырлақ ету үшін қолайлы. Пайдалы етіп пісіру үшін бұл функция қажетті тоң майдың немесе майдың мөлшерін азайтады. Жылыту элементтері мен ауаның пульсті циклінің тіркесімі тегіс пісіру нәтижелерін қамтамасыз етеді.
	Жібіту 40°C 2° деңгей	Желдеткіш мұздатылған тағамның айналасында 40 °C температурада ауаны айналдырады, осылайша ол тағам қасиеттеріне әсер етпестен ереді.
	Жұмсақ+ 180-200°C ** 2° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: торттар, нан, печеньелер, круассандар, тоқаштар. Дәстүрлі пісірудің бірінші фазасын, содан кейін желдеткіштің әртүрлі жылдамдығындағы циклдерді біріктіреді.
	Нан 65/100/220°C 2° деңгей	Бұл функция конвекция + желдеткіш циклін пайдаланып мінсіз пісіру нәтижелерін қамтамасыз ете отырып нанды түрлі қадамдарда пісіруге мүмкіндік береді. Мінсіз нан пісіру үшін Бас аспазымыз тексерген арнайы рецептіні ұсынамыз («Нан рецепті» тарауын қараңыз).
	Паэлья 200°C 2° деңгей	Паэлланы пісірудің оңай жолы конвекциямен және желдеткіш циклімен әрқайсысы үшін ингредиенттерді үздік пісіру нәтижелерін қамтамасыз ету үшін түрлі деңгейлерде қосу болып табылады. Бас аспазымыз тексерген арнайы рецептіні ұсынамыз («Паэлла рецепті» тарауын қараңыз).
	Қопсытқыш 40°C 2° деңгей	ӨТЕ ҚОЛАЙЛЫ: нан пісіру. Пеш қуысын өте жай жылыту үшін жоғарғы және төменгі жылыту элементтерін пайдаланады, осылайша нанның немесе пісірілген тағамның көтерілуін қамтамасыз етеді.

БУ ФУНКЦИЯЛАРЫНЫҢ РЕЖИМДЕРІ *

Таңба	Ұсынылған температура °C	Бу функциялары (Пештің моделіне байланысты)
	210 °C	ЕТ: Бұл функция етті мінсіз жолмен, ортасын біркелкі етіп, бетін карамельді немесе қытырлақ күйде, уылжытып пісіруге мүмкіндік береді.
	180 °C	ПАСТА ЖӘНЕ НАН ПІСІРУ: Бұл функция Мінсіз пісірілген пастаны және қолайлы бет гратинін қамтамасыз етеді.
	200 °C	КӨКӨНІСТЕР: Бұл функция көкөністерді мінсіз пісіру нәтижелерін қамтамасыз ете отырып және барлық қоректік сипаттарын сақтай отырып пісіруге мүмкіндік береді.
	210 °C	БАЛЫҚ: Бұл функция Біркелкі пісіруді қамтамасыз етеді, балықтың жоғарғы бөліктерін сыртын қытырлақ, ал ішін уылжытып пісіреді.

ТАЗАЛАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ *

Таңба	Функция	Сипаттама
	Бумен тазалау	Пешті қарапайым, тиімді тазарту үшін.
	Эко Пиролиз	Пештің қуысын мінсіз, үнемі тазартуға арналған.
	Пиролиз+	Барынша мұқият тазалауға және пеш қуысынан кірдің үлкен мөлшерін кетіруге арналған.

ПАЭЛЛА РЕЦЕПТІ

Шамамен 10 адамға арналған рецепт

Тамшы табасын ішке салыңыз:

- 1 туралған пияз
 - 500 г күріш (тез пісіру)
 - 500 г 1 қалта мұздатылған теңіз тағамдарының қоспасы (асшаяндардың ұсақ құйрықтары, қабығы аршылған мидия, кальмардың кішкентай кеспелері,...)
 - 2 уыс мұздатылған бұршақ
 - Кішкентай бөліктерге кесілген 1/2 қызыл бұрыш - чоризо кеспелері
 - 2 ас қасық ұнтақ балық (немесе дұрысы, 1 қалта құрғақ балық сорпасы) паэлла үшін 1 қалта дәмдеуіштер, 1 ас қасық қызанақ езбесі
 - Ұнтақ шафранның 1 мөлшері, бірнеше әдемі бүтін мидиялар
 - 700 г су
- Тамшы табасын алюминий фольгамен жабыңыз және тамшы табасын бірінші деңгейге орнатыңыз

Печенье пісіру науасын салу:

- Балық филесінің 10 бөлігі (таңдауыңызға қарай)
- Асшаяндардың әдемі 10 (немесе 20) құйрығы (немесе шаян)
- Пісіру парағы фольгамен жабыңыз және оны үшінші деңгейге орнатыңыз

Пеш сөресіне қою:

- бәліш тәрелкесі (немесе басқа көтерілген тақтадағы қалып) паэлла дәмдеуіштері себілген тауық аяқтарының 10 бөлігі. Қалыпты сөреге 4-ші деңгейге орнатыңыз
- Пештің есігін жабыңыз және «Паэлла» функциясын іске қосыңыз.

НАН РЕЦЕПТІ:

• Қарапайым нан ұнымен:

Нанға арналған ұнның 1 килограммы
18 г тұз
2 қалта құрғақ нан ашытқысы
40°C температурадағы шамамен 550 г су

• Ашытқы мен тұз қосылған нан ұнымен (ұсыну үшін):

1 килограмм ұн
1 қалта құрғақ нан ашытқысы (бір қалта қосқан дұрыс)
40°C температурадағы шамамен 550 г су

Әдіс

Ашытқыны суда сұйылтыңыз. Салат ыдысына ұн, тұз (қажет болса) және су құйыңыз Біркелкі қамыр жасау үшін толығымен араластырыңыз Қамырды тақтайға қойыңыз және алақаныңызбен қамырды созыңыз және оны үстіне тартыңыз (мақсатыңыз қамырға барынша көп ауа кіргізу болып табылады). Бұл қозғалысты шамамен 5 минут бойы қайталаңыз. Қамырды табаққа салыңыз және шамамен 1 сағат бойы ол көтерілу (көлемі екі есе көбеюі тиіс) үшін қамырды ас пленкасымен жабыңыз (пештің жұмысын тексеруде) Қамырды кері алыңыз, оны 2 немесе 3 рет қайтарып иленіз (ауасын басып шығару үшін) және нан жасаңыз (бағет, үй наны, дөңгелек нан.) Нанды нан пісіру қағазымен алдын ала жабылған пештің печенье пісіру науасына салыңыз Аздап ұн себіңіз (міндетті емес, тек үй нанының әсерін беру үшін) Нанның үстін өткір жүзбен бірнеше рет ұрып кесіңіз (немесе жақсы өткірленген пышақпен). Пешке салмастан бұрын шамамен он минут қойыңыз, нандар бар науаны пештің 2-деңгейіне (төменнен) орнатыңыз 1 дл (10 сл немесе 100 г) суды дәл өлшеп, пештің табанына тікелей құйыңыз Есікті жауып, «автоматты нан» функциясын қосыңыз

* Пештің моделіне байланысты.

** Ұсынылған тағамдар үшін қолайлы температура.

*** Энергия тұтынуды декларациялау және энергия класы мақсаты үшін EN 60350-1 стандартына сай тексерілді

ТАЗАЛАУ БОЙЫНША ЖАЛПЫ ЕСКЕРТПЕЛЕР:

Жүйелі түрде тазалау құрылғыңыздың жарамдылық мерзімін ұзартады. Қолмен тазалаудан бұрын пештің салқындағанын күтіңіз.

ЕСКЕРТУ: Тазалау үшін қатты жуғыш заттарды, болат жөкелерді немесе өткір заттарды ешқашан пайдаланбаңыз, олар эмальденген бөлшектерді қайтымсыз зақымдайды. Тек су, сабын немесе ағартқыш негізіндегі жуғыш заттарды (аммиак) пайдаланыңыз.

ӘЙНЕК БӨЛШЕКТЕР

Пештің әйнек терезесін әр пайдаланған сайын сіңіруші асүй майлығымен тазалаңыз. Қатты қалдықтар үшін жуғыш затқа малынған губканы пайдаланыңыз, сығып алыңыз да, сумен шайыңыз.

ПЕШ ТЕРЕЗЕСІНІҢ ТЫҒЫЗДАУЫШЫ

Егер лас болса, тығыздауышты дымқыл губкамен тазалауға болады.

ҰСЫНЫСТАР:

- Пешті әр пайдаланған сайын, аздап тазалау пешті керемет таза күйде сақтауға көмектеседі..
- Пештің қабырғаларын дүкенде сатылатын алюминий фольгамен немесе бір рет пайдаланылатын қорғаныспен жаппаңыз. Алюминий фольга немесе кез келген басқа қорғаныс ыстық эмальге тікелей тигенде еріту және ішкі бөліктің эмальдерін зақымдау қатері болады.
- Пешіңіздің әрі қараластауына және күшті түтін иістерінің шығуына жол бермеу үшін біз пешті өте жоғары температурада пайдаланбауды ұсынамыз. Пісіру уақыты созып, температураны сәл азайтып қойған жақсырақ болады.
- Пешпен бірге берілген керек-жарақтармен қоса, біз аса жоғары температураға төзімді ыдыстар мен пісірмеге арналған қалыптарды пайдалануға кеңес береміз.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ:

- Пешті электр желісінен ажыратыңыз.
- Әйнек қақпақты алыңыз, шамды бөлшектенің және оны бірдей түрдегі жаңа шаммен ауыстырыңыз.
- Ақаулы шамды ауыстырғаннан кейін, әйнек қақпақты орнына салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: ЖШД шамды пеш жағдайында шамды зарядтау үшін көмек орталығына хабарласыңыз.

Қоршаған ортаны қорғау және қоқысқа тастау

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ САҚТАУ ЖӘНЕ ҚҰРМЕТТЕУ

Мүмкіндігінше пешті алдын ала қыздыруды болдырмаңыз және оны әрдайым толтырып тұруға тырысыңыз. Пештің есігін мүмкіндігінше аз ашыңыз, себебі пештің қуысынан шыққан жылу есікті ашқан сайын сейіледі. Елеулі қуат үнемдеу үшін пісіру уақытының жоспарланған аяқталуынан бұрын пешті 5 - 10 аралығында өшіріңіз және пештің шығарып тұратын қалған жылуды пайдаланыңыз. Пештің қуысынан жылудың сейіліп кетуіне жол бермеу үшін тығыздауыштарды таза ұстаңыз. Егер сізде сағаттық тарифі бар электр келісімшарты болса, «кейінге қалдырылған пісіру» бағдарламасы пісіру процесін төмендетілген тарифтің уақытша аралығының басталуына жылжыту арқылы қуат үнемдеуді әлдеқайда жеңілдетеді.

ҚОҚЫСТЫ ЖИНАУДЫ ӘРІ ЖОЮДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Бұл құрылғы электрлік және электрондық құрылғыларға (WEEE) қатысты 2012/19/ЕС Еуропалық директивасына сәйкес белгіленген. WEEE құрамында ластағыш заттар (қоршаған ортаға кері әсерін тигізетін) және негізгі элементтер (қайта пайдаланылатын) бар. WEEE директивасында ластағыш заттарды дұрыс жою әрі қоқысқа тастау және барлық материалдарды қалпына келтіру үшін арнайы өңдеу болғаны маңызды. Жеке тұлғалар WEEE директивасының қоршаған орта проблемасына айналмайтынына маңызды рөл атқарады; бірнеше негізгі ережелерді орындау маңызды болып табылады:

- WEEE тұрмыстық қалдық ретінде жойылмауы тиіс;
- WEEE қаланың уәкілетті кеңесі немесе тіркелген компания тарапынан



басқарылатын арнайы жинау аймақтарына тапсырылуы керек.

Көптеген елдерде тұрмыстық қалдықтарды жинау орындары үлкен WEEE үшін қолжетімді болуы мүмкін. Сіз жаңа құрылғы сатып алған кезде, ескісін сатушы бір рет пайдаланылатын сияқты тегін қабылдауы керек, бірақ ол құрылғының түрі және функциялары сатып алынған құрылғымен бірдей болуы шарт.

Бұйым Еуразиялық экономикалық (Кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

23.12.2021 ж. № ЕАЭС RU C-CN. АЯ46.В.23227/21 22.12.2026 дейін әрекет етеді.

17.08.2022 ж. № ЕАЭС N RU Д-CN. PA05.В.70391/22 сәйкестік туралы декларациясы 16.08.2027 дейін әрекет етеді.

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

ТЕХНИКАЛЫҚ МАҒЛҰМАТТАР

Модель	HWO60SM5S9B1H / HWO60SM5S5B1H
Кернеуі	220-240 В~50/60 Гц
Толық қуаты	3400 Вт / 2200 Вт
Таза салмағы / Жалпы салмағы	39,26 / 34,6 кг 40,96 / 36,3 кг
Өлшемдері (HxWxD)	595x595x568 мм
Қапталған өлшемдері (HxWxD)	660x610x670/670/637 мм
Энергия тиімділігі класы	A+

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-070-01-29 (РҚ)

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

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

Модель: _____

Сериялық нөмір _____

Сатылған күні _____



Сондай-ақ, кепілдік пен сату құжаттарын тексеріңіз Маңызды! Құрылғыда реттік нөмірдің болмауы өндірушіге құрылғыны идентификациялау мүмкін емес, нәтижесінде оның кепілдік қызметі.

Құрылғыдан сәйкестендіру тақтайшаларын алуға болмайды. Атау белгілерінің болмауы кепілдік міндеттемелерінен бас тартуға әкелуі мүмкін.

Бұл құжат ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Өндіруші қосымша ескертусіз өнімнің дизайны мен конфигурациясына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Қытай, Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқындар пештер — 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға — 3 жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, ұялы телефондар мен гироскутерлерге — 2 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, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Haier корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Ұқымал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сақтан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету — Өндірушінің кінәсінен туындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Өнім қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.

Кепілдікті тек уәкілетті Haier қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі немірлерге 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 және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау 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;
- сұқұбыр 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: үкіл 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 бөгіні қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

Кепілдікті және қосымша қызмет 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 және қосымша қызмет көрсетуге жатпайды:

- желдеткіштерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
- қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішекелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
- басқару пультілері, 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 Аспалта сериялық немірінің болмауы Өндірушіге аспалты сәйкестендіру мүмкіндігін бермейді және осы салдарынан оған қызмет көрсету мүмкіндігі болмайды. Аспалта зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық маңдайшаларының зақымдалуы немесе болмауы кепілдікті міндеттемелерден бас тартудың себебі болуы мүмкін.

* қосымша сервистік қызмет көрсету электрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HRB-331 модельді тоңазытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге, ұялы телефондарға, гироскутерлерге таралмайды.

45 **Важливі вказівки з техніки безпеки**

52 **Опис виробу**

54 **Як працює виріб**

55 **Використання приладу**

58 **Очищення й обслуговування**

59 **Охорона довкілля та утилізація**

64 **Встановлення**

Дякуємо за вибір одного з наших виробів. Для отримання найкращих результатів уважно прочитайте цей посібник і зберігайте його для подальшого використання. Перш ніж встановити духову шафу, зверніть увагу на серійний номер, який може знадобитися, якщо потрібен будь-який ремонт. Пересвідчіться, що під час транспортування духову шафу не було пошкоджено. Якщо у вас виникли сумніви, перед використанням духової шафи проконсультуйтеся з кваліфікованим техніком. Зберігайте пакувальні матеріали в місці, недоступному для дітей. При першому ввімкненні духової шафи може

виникнути сильний запах диму. Він викликаний першим нагріванням клею на теплоізоляційних панелях. Якщо це станеться, не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розсіється, перш ніж покласти їжу в духову шафу. Виробник не несе відповідальності у випадках недотримання інструкцій, що містяться у цьому документі.

ПРИМІТКА. Функції духової шафи, характеристики та приладдя, зазначені в цьому посібнику, будуть різнитися залежно від придбаної вами моделі.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Прилад може використовуватися особами віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, без досвіду або знань про продукт, винятково за умови нагляду або надання інструкцій щодо експлуатації приладу, безпечним способом з усвідомленням можливих ризиків.
- Дітям заборонено виконувати очищення та технічне обслуговування без нагляду.
- **УВАГА!** Виріб і його доступні частини дуже нагріваються під час використання. Будьте обережні, щоб не торкатися гарячих деталей.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** під час використання доступні деталі можуть нагріватися. Маленьких дітей не слід допускати до приладу.
- **УВАГА!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено підключати живлення пристрою через зовнішній прилад з вимикачем, наприклад, таймер, або ж під'єднувати його до мережі, яку регулярно вмикає й вимикає комунальне підприємство.
- Дітей віком менше 8 років слід утримувати на безпечній відстані від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник або пристрій із розбризкувачем високого тиску.
- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ/ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Виробники не зобов'язані це виконувати. Якщо для виправлення несправностей, що виникають внаслідок неправильної установки, потрібна допомога виробника, ця допомога не покривається гарантією. Необхідно дотримуватися інструкцій з монтажу для персоналу з професійною кваліфікацією. Неправильна установка може завдати шкоди або травм людям,

тваринам або речам. Виробник не може нести відповідальність за таку шкоду або травму.

- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії/налаштування.
- Прилад заборонено встановлювати за декоративними дверцятами, щоб запобігти перегріванню.
- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, відповідно до типу фітінгу..

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИКИ

- **Якщо виробник надає духову шафу без вилки:**
ПРИЛАД ЗАБОРОНЕНО ПІДКЛЮЧАТИ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВИЛКИ АБО РОЗЕТОК, НАТОМІСТЬ ЙОГО МАЄ БУТИ ПІДКЛЮЧЕНО БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ. Підключення до джерела живлення має здійснювати кваліфікований фахівець. Для відповідності установки чинному законодавству щодо безпеки духову шафу слід підключати винятково зі встановленням автоматичного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог щодо категорії електричної перенапруги III, між приладом і джерелом живлення. Автоматичний вимикач має нести максимальне підключення навантаження і відповідати чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення заборонено переривати вимикачем. Автоматичний вимикач, який використовується для підключення, має бути легко доступним після встановлення приладу. Підключення до джерела живлення має виконати фахівець із належною кваліфікацією з урахуванням полярності духової шафи та джерела живлення. Роз'єднання може бути досягнуто шляхом встановлення перемикача у фіксованій проводці згідно з правилами прокладання електропроводки.
- **Якщо виробник постачає духову шафу з вилкою:** Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на

етикетці, і повинна мати заземлений контакт і працювати. Провідник заземлення має жовто-зелений колір. Цю процедуру повинен виконувати фахівець із відповідною кваліфікацією. У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка та розетка повинні відповідати чинним нормам країни встановлення. Підключення до джерела живлення також може бути здійснене шляхом розміщення автоматичного вимикача, із розділенням контактів відповідно до вимог щодо категорії електричної перенапруги III, між приладом та джерелом живлення, яке може нести максимальне підключене навантаження і відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення заборонено переривати вимикачем. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для підключення, мають бути легко доступні після встановлення приладу. Роз'єднання може бути досягнуто шляхом доступу до вилки або за допомогою встановлення перемикача у фіксованій проводці згідно з правилами прокладання електропроводки.

- Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити кабелем або спеціальним комплектом, який можна замовити у виробника чи звернувшись до відділу обслуговування клієнтів. Тип кабелю живлення має бути H05V2V2-F. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією. Провідник заземлення (жовтозелений) має бути приблизно на 10 мм довшим за інші провідники. Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і просіть про використання оригінальних запасних частин.
- Недотримання наведених вище умов може порушити безпечність виробу та анулювати гарантію.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** доступні деталі можуть нагрітися, коли використовується гриль. Дітей слід утримувати на безпечній відстані.
- Не використовуйте грубі або абразивні матеріали чи гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню і призвести до розколювання скла.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед заміною лампочки пересвідчіться, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, необхідно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте духову шафу лише за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, наприклад, як джерело тепла, вважається неправильним і тому небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.
- Використання будь-якого електроприладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:
- Не тягніть за кабель живлення для від'єднання виробу від джерела живлення.
- Не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками або ногами.
- Загалом не рекомендоване використання адаптерів, багатогніздових розеток та подовжувальних кабелів не рекомендується.
- У разі несправності та (або) поганої роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.
- **ПЕРЕСВІДЧІТЬСЯ, ЩО ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ РОБИТЬ ЕЛЕКТРИК АБО КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІК.** Джерело електропостачання, до якого підключено духову шафу, має відповідати чинному законодавству країни встановлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені недотриманням цих інструкцій. Духова шафа має бути підключена до джерела електропостачання із заземленою настінною розеткою або багатополюсним роз'єднувачем, залежно від законів, чинних у країні встановлення. Джерело електропостачання має бути захищене відповідними запобіжниками, а використовувані кабелі повинні мати поперечний переріз, який може забезпечити належне живлення духової шафи.
- **З'ЄДНАННЯ.** Духова шафа поставляється з кабелем живлення, який слід підключати винятково до джерела

електропостачання з 220-240 В змінного струму між фазами або між фазою та нейтраллю. Перш ніж підключити духову шафу до електропостачання, важливо перевірити напругу живлення, зазначену на контрольному вимірювальному приладі, і налаштування роз'єднувача. Провідник заземлення, підключений до клеми заземлення духової шафи, має бути підключений до клеми заземлення джерела живлення.

- **УВАГА!** Перш ніж підключити духову шафу до джерела живлення, попросіть кваліфікованого електрика перевірити цілісність клеми заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які аварії або інші проблеми, спричинені несправністю підключення духової шафи до клеми заземлення або порушенням цілісності з'єднання заземлення.
- **ПРИМІТКА.** Оскільки духову шафу може вимагати технічного обслуговування, доцільно мати в доступі ще одну настінну розетку, щоб підключати до неї духову шафу, якщо її витягнуто з відсіку, в якому вона встановлена. Заміну кабелю живлення має виконувати тільки технічний сервісний персонал або технічні працівники з еквівалентною кваліфікацією.

РЕКОМЕНДАЦІЇ/ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині порожнини духової шафи або на склі дверцят. Це нормальна ситуація. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після вмикання живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи. У будь-якому випадку, конденсація зникає, коли духову шафу досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш ніж на 15/20 хвилин.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому випадку зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Розміщуючи полицю всередині, пересвідчіться, що упор спрямований вгору і розташований у задній частині порожнини. Полиця повинна бути повністю вставлена в порожнину.

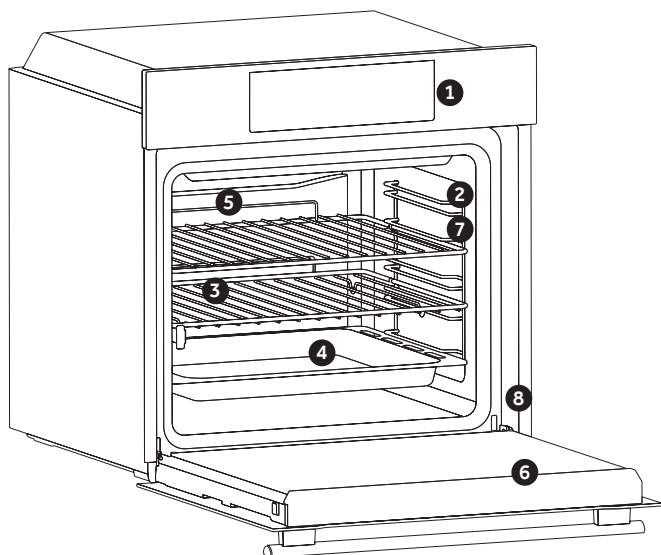
- **УВАГА!** Не облицьовуйте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою чи одноразовим захистом, доступним у магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захист у безпосередньому контакті з гарячою емаллю може розплавитися й зіпсувати емаль усередині.
- **УВАГА!** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- **ОБЕРЕЖНО!** Не заливайте на дно порожнини воду під час приготування або коли духовка гаряча.
- Під час вставки решітчатого дека зверніть увагу на те, що антиковзка кромка буде розташована позаду і вгорі.
- Для правильного використання духової шафи доцільно розміщувати страви так, що вони не контактували безпосередньо з решітками й деками, а натомість використовувати папір для випічки та (або) спеціальні ємності.
- Лоток для крапель збирає залишки, які стікають під час приготування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Будь-які залишки розлитих продуктів слід видалити перед очищенням.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед запуском циклу автоматичного очищення виконайте такі дії:
 1. Очистіть дверцята духової шафи.
 2. Приберіть великі або грубі залишки їжі зсередини духової шафи за допомогою вологої губки. Не використовуйте мийні засоби.
 3. Зніміть усе приладдя та комплект висувної полиці (якщо є).
 4. Не кладіть кухонні рушники.
- У духових шафах із термощупом потрібно перед циклом очищення закрити отвір за допомогою гайки, що входить до комплекту. Завжди закривайте отвір за допомогою гайки, коли термощуп не використовується.
- Під час процесу піролітичного очищення (за наявності) поверхні можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, тому дітей потрібно тримати на безпечній відстані.

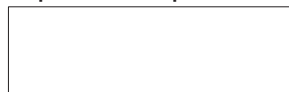
- Якщо над духовою шафою є встановлена варильна панель, ніколи не використовуйте варильну панель під час роботи піролізатора, щоб запобігти перегріву панелі.
- Під час заповнення резервуара для води рівень води не повинен перевищувати максимальне значення, вказане на резервуарі.
- **УВАГА!** Ризик опіків і пошкодження приладу: функції пари може призвести до опіків: Після використання функції приготування з парою обережно відчиняйте дверцята, щоб уникнути травмування.
- Для заповнення бака використовуйте лише питну воду.
- Використовуйте винятково питну воду для заповнення дна порожнини для функції пари.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.
- Перевозити і зберігати продукт необхідно в заводській упаковці, згідно із зазначеними на ній маніпуляційним знакам.
- Під час навантаження, розвантаження і транспортування дотримуйтеся обережності.
- Транспорт і сховища повинні забезпечувати захист продукту від атмосферних опадів і механічних пошкоджень.

Опис виробу



1. Панель управління
2. Положення полиць (бічна дротяна решітка, якщо входить до комплекту)
3. Решітки
4. Дека
5. Вентилятор (за наявності)
6. Дверцята духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)

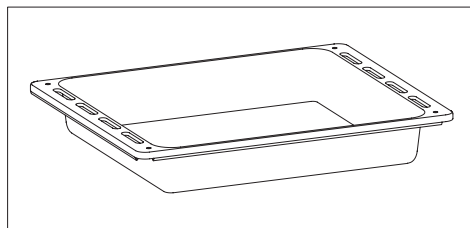
8. Серійний номер



Запишіть тут свій серійний номер для подальшого використання.

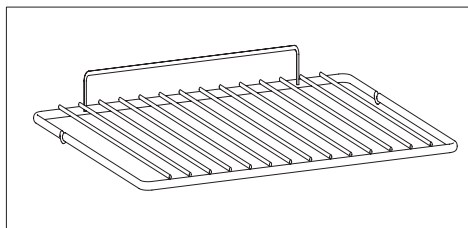
ПРИЛАДДЯ

Лоток для крапель



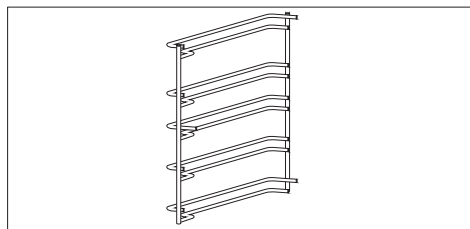
Збирає залишки, які стікають під час приготування їжі на грилі.

Металева решітка



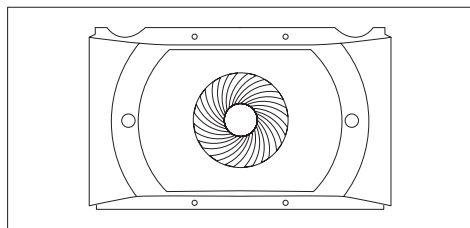
Вміщує дека для випічки й тарілки.

Бічні дровоті решіткі (тільки за наявності)



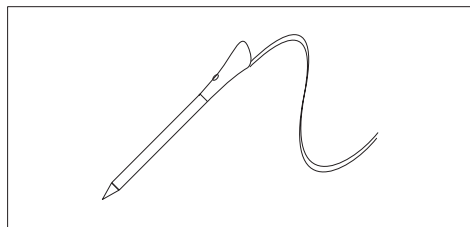
Розташовані з обох боків порожнини духової шафи, тримають металеві решітки та лотки для крапель.

Панель шеф-кухаря (лише за наявності)



Повітряний трубопровід, який збільшує циркуляцію повітря за межі духової шафи. Це дозволяє покращити ефективність приготування їжі, забезпечити рівномірніше її приготування за будь-якої температури, скоротити час приготування і, нарешті, гарантувати рівномірний розподіл температури всередині духової шафи.

Термощуп (лише за наявності)

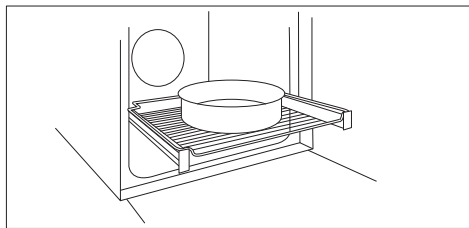


Вимірює внутрішню температуру їжі під час приготування. Вставте в роз'єм термощупа в отвір у верхній частині бічної стінки духовки. Термощуп слід вставляти в холодній духовці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

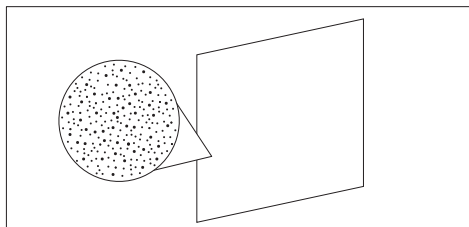
- Не підігрівайте і не починайте готувати, поки не вставите термощуп правильно..
- Не намагайтеся вставляти термощуп у заморожену їжу

Телескопічні направляючі (тільки за наявності)



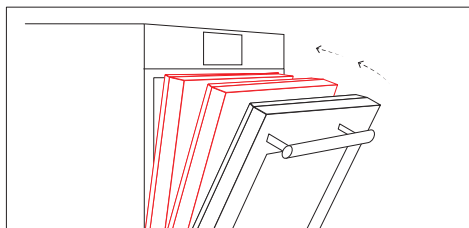
Дві направляючі рейки, які полегшують перевірку стану приготування їжі, оскільки дозволяють легко витягати та змінювати положення дек і решіток всередині порожнини духової шафи.

Каталітичні панелі (лише за наявності)



Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

Softclose (лише за наявності)



Завіси, які забезпечують автоматичний м'який і плавний рух дверцят духової шафи під час закриття.

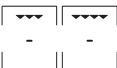
Як працює продукт *

Символ	Функція	Опис
	Ручний режим	Ця функція дозволяє вибрати функції приготування їжі, температуру і тривалість.
	My Taste	У цьому меню можна переглядати та вибирати нещодавно використані й улюблені програми, а також генерувати персоналізовані рецепти відповідно до вашого смаку. • Останнє використання/Останнє використання в програмі: див. останні програми, що використовуються з тривалістю, температурою та попереднім нагріванням (якщо вибрано), які застосовуються безпосередньо на духовій шафі або через програму. • Улюблене/Мої рецепти: перегляньте список улюблених рецептів та (або) програм. • U-Create: створюйте і переглядайте налаштовані рецепти.
	Рецепти	У цьому меню можна отримати доступ до різноманітних рецептів, уже інтегрованих у вашу духову шафу.
	Налаштування	Доступ до цього меню дозволяє змінювати мову, налаштовувати час доби, регулювати яскравість, вмикати або вимикати звуки, редагувати налаштування Wi-Fi і пульта дистанційного керування.
	Блокування	Ця функція дозволяє блокувати екран/дверцята, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню приладу неповнолітніми.
	Повсякденне Приготування	У цьому меню можна отримати доступ до різноманітних повсякденних рецептів приготування їжі, доступних як у додатку, так і в духовій шафі.

* Залежно від моделі духової шафи

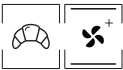
Використання приладу

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ*

Simbolo	Descrizione	Suggerimento
	Традиційна *** 160-200°C **  2° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: бриушей, круасанів, фланів, пудингів, кремів. Ця функція дозволяє використовувати і верхній, і нижній нагрівальні елементи. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин.
	Конвекція + вентилятор 240°C **  1° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для: піци, фокачі, лазаньї. Ця функція краще розподіляє тепло завдяки поєднанню роботи вентилятора та нагрівальних елементів, забезпечуючи рівномірний результат випікання.
	Багаторівневе приготування 150-200°C **  1/3° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для: випічки, печива, тортів, фаршированих і тушкованих страв. Ця функція дозволяє готувати різні страви одночасно на одному чи кількох рівнях. Тепло краще розподіляється і краще проникає в їжу, що скорочує як час попереднього нагрівання, так і час приготування. Аромати не змішуються. Додавайте приблизно 10 хвилин при приготуванні різних типів продуктів разом.
	Гриль L5 (потужність) **  3/4/5° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для приготування: ґратенів, м'яса на грилі, риби, овочів. Ця функція використовує лише верхній нагрівальний елемент, і рівень гриля можна регулювати. Використовуйте з зачиненими дверцятами. Розміщуйте біле м'ясо на відстані від гриля. Червоне м'ясо та рибне філе можна покласти на полицю з лотком для крапель вниз. Розігрівайте протягом 5 хвилин. Коли мине дві третини часу приготування, переверніть страву (за необхідності).
	Гриль + вентилятор 200°C **  4° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для цілих шматків м'яса (смажені). Використовує верхній нагрівальний елемент з вентилятором для циркуляції повітря всередині духової шафи. Використовуйте з зачиненими дверцятами. Поставте лоток для крапель під полицю, щоб збирати соки. Перевертайте продукт, коли мине половина часу приготування. Попереднє нагрівання потрібне для червоного м'яса, але не для білого м'яса.
	Нижній нагрів 160-180°C **  2° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для: крем-брюле, пудингів, баварського крему (на водяній бані). Ця функція ідеально підходить для приготування всіх страв на основі випеченого тіста, які потребують більше тепла знизу. Її також може бути використано для завершення приготування.
	Нижній нагрів + вентилятор 210°C **  1° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для: тартів. Нижній нагрівальний елемент працює водночас із вентилятором, який допомагає циркуляції повітря в духовій шафі. Вона запобігає висиханню випічки та покращує процес піднімання тіста для отримання ідеального результату.
	Супергриль L5 (потужність) **  2/4/5° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для: ґратенів, смажені, м'яса на грилі, риби, овочів. Духова шафа має п'ять рівнів грилю від L1 до L5. Ця функція потужніша від грилю, тому ви можете приготувати барбекю. Коли мине дві третини часу приготування, переверніть страву (за необхідності).

* Залежно від моделі духової шафи.
** Ідеальна температура для рекомендованих страв.
*** Проведено випробування відповідно до стандарту EN 60350-1 для цілей декларування енерговитрат та класу споживання електроенергії.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ *

Символ	Опис	Рекомендації
	Кравецька випічка *** 180-200 °C **  2° рівень	Ідеально підходить для того, щоб страва була м'якою всередині і хрусткою зовні. Для здорового приготування їжі ця функція дозволяє зменшити необхідну кількість жиру або олії. Комбінування нагрівальних елементів із пульсуючим циклом циркуляції повітря забезпечує відмінний результат приготування.
	Розморожування 40 °C  2° рівень	Вентилятор забезпечує циркуляцію повітря при температурі 40 °C навколо заморожених продуктів, тому, що він розморожується без зміни харчових властивостей.
	М'який + 180-200 °C **  2° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для: тортів, хліба, печива, круасанів, бриошей. Поєднує в собі першу фазу традиційного приготування з наступними циклами за різних швидкостей вентилятора.
	Хліб 65/100/220 °C  2° рівень	Ця функція дозволяє готувати хліб за кілька етапів, забезпечуючи ідеальні результати приготування за допомогою конвекції + циклу з вентилятором. Ми пропонуємо точний рецепт випікання ідеального хліба, перевірений нашим шеф-кухарем (див. розділ "Рецепт хліба").
	Паелья 200 °C  2° рівень	Легкий спосіб приготувати паелью, додаючи інгредієнти на різних рівнях, щоб забезпечити найкращі результати приготування для кожного з них, з конвекцією та циклом із вентилятором. Ми пропонуємо точний рецепт, перевірений нашим шеф-кухарем (див. розділ "Рецепт паєлы")
	Розпушування 40 °C  2° рівень	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ для: випічки. Використовує верхні та нижні нагрівальні елементи для дуже м'якого нагрівання порожнини духової шафи, забезпечуючи піднімання хліба або запечених продуктів.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ З ПАРОЮ *

Символ	Рекомендована температура °C	Функції приготування з парою (залежить від моделі духової шафи)
	210 °C	М'ЯСО: ця функція дозволяє приготувати м'ясо ідеально – навіть у центрі, забезпечуючи карамелізовану або хрустку скоринку та соковиту середину.
	180 °C	ПАСТА й ВИПІЧКА: ця функція забезпечує ідеально приготовану пасту та гратен із чудовою скоринкою.
	200 °C	ОВОЧІ: ця функція дозволяє готувати овочі з ідеальним результатом і збереженням всіх поживних властивостей.
	210 °C	РИБА: ця функція забезпечує рівномірне приготування навіть виступаючих частин риби зі хрусткою скоринкою і соковитим м'ясом.

ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ *

Символ	Функція	Опис
	Парова очищення	Для простого й ефективного очищення духової шафи.
	Еко-піроліз	Для досконалого регулярного очищення порожнини духової шафи.
	Піроліз+	Для надзвичайно ретельного очищення та видалення великої кількості бруду з порожнини духової шафи.

РЕЦЕПТ ПАЕЛЬЇ

Рецепт приблизно на 10 осіб

Покладіть у лоток для крапель:

- 1 нарізану цибулину
- 500 г рису (швидкого приготування)
- 1 пакет вагою 500 г суміші заморожених морепродуктів (невеликі хвости креветок, очищені мідії, невеликі смужки кальмарів,...)
- 2 жмені замороженого горошку
- 1/2 червоного перцю, нарізаного дрібними шматочками – скибочки чоризо
- 2 столових ложки рибного порошку (або, краще, 1 пакет дегідратованого рибного супу) 1 мішок спецій для паельї 1 столова ложка томатного пюре
- 1 доза порошку шафрану кілька красивих цілих мідій
- 700 г води

Закрийте лоток для крапель алюмінієвою фольгою і встановіть його на першому рівні

Покладіть у деко для випічки:

- 10 порцій рибного філе (на ваш вибір)
- 10 (або 20) красивих хвостиків креветок (або лангустинів)
- Закрийте деко крапель алюмінієвою фольгою і встановіть його на третьому рівні

Встановіть на решітку духової шафи

- форму для пирога (або іншу форму з невеликими бортиками) із 10 курячими стегенцями, посипаними спеціями для паельї. Поставте форму на решітку на 4-му рівні
Зачиніть дверцята духової шафи та увімкніть функцію "Паелья".

РЕЦЕПТ ХЛІБА:

1 кілограм спеціального борошна для хліба
18 г солі

2 пакетики сухих пекарських дріжджів
Приблизно 550 г води з температурою 40°C

Із хлібним борошном із заздалегідь доданими дріжджами та сіллю (рекомендуємо):

1 кілограм борошна
1 пакет сухих пекарських дріжджів (краще додати пакет)
Приблизно 550 г води з температурою 40°C

Спосіб приготування

Розчиніть дріжджі у воді. У салатну миску покладіть борошно, сіль (за необхідності) і вилийте воду. Змішайте все до отримання однорідного тіста. Викладіть тісто на робочу поверхню і долонею розтягніть тісто і потягніть його вниз на себе (мета полягає в тому, щоб додати максимум повітря в тісто). Повторюйте цей рух приблизно 5 хвилин. Покладіть тісто в миску і накрийте його харчовою плівкою, щоб тісто піднялося (з використанням відповідної функції духової шафи) протягом приблизно 1 години (тісто має подвоїтися в об'ємі). Витягніть тісто, складіть його двічі або тричі у напрямку на себе (щоб виштовхнути повітря) і сформуєте хліб (багет, фермерський хліб, круглий буханець). Покладіть хліб на деко для випічки духової шафи, накрийте пергаментом. Трохи посипте хліб борошном (необов'язково, тільки для того, щоб створити ефект фермерського хліба). Зробіть кілька перехресних надрізів гострим лезом для гоління (або добре загостреним ножом) на поверхні хліба. Дайте хлібові відпочити близько десяти хвилин, перш ніж поставити в духову шафу деко з хлібами на 2-й рівень духової шафи (знизу). Відміряйте рівно 1 децилітр (10 сантиметрів або 100 г) води і вилийте її безпосередньо на дно духової шафи. Зачиніть дверцята та увімкніть функцію "автоматичне випікання хліба".

* Залежно від моделі духової шафи.
** Ідеальна температура для рекомендованих страв.
*** Проведено випробування відповідно до стандарту EN 60350-1 для цілей декларування енерговитрат та класу споживання електроенергії.

Очищення й обслуговування

ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ ЩОДО ОЧИЩЕННЯ:

Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації вашого приладу. Зачекайте, поки духова шафа охолоне, перш ніж проводити ручне очищення.

УВАГА! Ніколи не використовуйте абразивні засоби для миття, металеві губки або гострі предмети для очищення, оскільки вони можуть непоправно пошкодити емальовані деталі.

Використовуйте лише воду, мило або засоби для миття на основі відбілювача (аміаку).

СКЛЯНІ ДЕТАЛІ

Після кожного використання очищуйте скляне вікно духової шафи абсорбуючим кухонним рушником. Для стійких плям використовуйте змочену засобом для миття та віджату губку, а потім сполосніть деталь водою.

УЩІЛЬНЕННЯ ВІКНА ДУХОВОЇ ШАФИ

Якщо ущільнення забруднене, його можна очистити вологою губкою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ:

- Мінімальне очищення після кожного використання духової шафи допоможе зберегти ідеальну чистоту духової шафи.
- Не облицьовуйте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою чи одноразовим захистом, доступним у магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захист під час безпосереднього контакту з гарячою емаллю може розплавитися та зіпсувати емаль всередині.
- Для запобігання надмірному забрудненню вашої духової шафи та сильним запахам диму ми рекомендуємо не експлуатувати духову шафу з дуже високою температурою. Краще буде подовжити час приготування і трохи понизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо

використовувати тільки посуд і форми для випічки, стійкі до дуже високих температур.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ:

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Зніміть скляний плафон, викрутіть лампочку і замініть її новою лампочкою того ж типу.
- Після заміни несправної лампочки встановіть скляний плафон на місце.

ПРИМІТКА. Для духової шафи зі світлодіодною лампочкою зверніться до служби допомоги для заміни лампочки.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ПОВАГА ДО НЬОГО

Там, де це можливо, уникайте попереднього нагрівання духової шафи і завжди намагайтеся наповнити її. Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки тепло з порожнини розсіюється щоразу, коли вони відчиняються.

Для значної економії енергії вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого закінчення часу приготування та використовуйте залишкове тепло, яке духову шафу продовжує генерувати. Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас є контракт на постачання електроенергії з погодинним тарифом, програма "delayed cooking" (відкладене приготування їжі) спрощує енергозбереження, зсуваючи початок приготування їжі на часовий проміжок зі зменшеним тарифом.

ОРГАНІЗАЦІЯ ЗБИРАННЯ Й ПЕРЕРОБКИ ВІДХОДІВ ТА ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU

про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Відходи електричного та електронного обладнання містять як забруднюючі

речовини (що можуть мати негативний вплив

на довкілля), так і базові елементи (що можуть бути повторно використані).

Важливо, щоб відходи електричного та електронного обладнання пройшли спеціальну обробку для правильного видалення та утилізації забруднюючих речовин і відновлення всіх матеріалів. Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля; необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна

поводитися як із побутовим сміттям.

- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору, що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.

У багатьох країнах місцеві програми збирання можуть бути доступні для великого електричного та електронного обладнання. Купуючи новий прилад, можна повернути старий про давцеві, що зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом "один за один", якщо це обладнання аналогічного типу і має ті ж функції, що й прилад, який постачає продавець.



ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	HWO60SM5S9B1H / HWO60SM5S5B1H
Напруга	220-240 В~50/60 Гц
Повна потужність	3400 Вт / 2200 Вт
Вага нетто / Вага брутто	39,26 / 34,6 кг 40,96 / 36,3 кг
Розмір без упаковки (ВхШхГ): Розмір в упаковці (ВхШхГ): Клас енергоефективності	595х595х568 мм 660х610х670/670/637 мм А+

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися в службу підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати

оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з побутовою технікою, спочатку ознайомтеся з розділом "Усунення несправностей".

Якщо ви не знайшли вирішення проблеми, будь ласка, зверніться:

- до вашого офіційного дилера або
- до нашого колл-центру:

0-800-308-989 (Україна)

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

Звертаючись до нашого сервісного центру, будь ласка, підготуйте наступну інформацію, яку ви зможете знайти на паспортній табличці та в чеку:

Модель: _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Також, будь ласка, перевірте наявність гарантії та документів про продаж.



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

До цього документу можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення. Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію і комплектацію виробу без додаткового повідомлення.

Повідомляємо Вам, що наша продукція сертифікована на відповідність обов'язковим вимогам відповідно до чинного законодавства України. Інформацію по сертифікації наших приладів, дані про номер сертифіката\декларації про відповідність та строк його дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Шановний покупець!

Корпорація Haier, що знаходиться за адресою: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації. Офіційний термін служби на вироби побутової техніки, призначені для використання в побуті: на телевізори, мікрохвильові печі — 5 років, на планшетні комп'ютери, ноутбуки і телевізійні приставки — 3 роки, на пилососи — 4 роки, на мобільні телефони і проєктори — 2 роки, на інші товари — 7 років з дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний термін служби може значно перевищувати офіційний. Рекомендуємо після завершення терміну експлуатації зателефонувати у сервісний центр для проведення профілактичних робіт та отримання рекомендацій. Вся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і відповідає вимогам технічних регламентів Євразійського економічного (Митного) союзу.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас при покупці уважно вивчити експлуатаційну документацію, умови гарантійних зобов'язань. Даний виріб являє собою технічно складний товар побутового призначення. Якщо куплений Вами виріб вимагає спеціального встановлення і підключення, настійно рекомендуємо Вам звернутися до авторизованого сервісного центру Haier. Корпорація Haier підтверджує прийняття на себе зобов'язань по задоволенню вимог споживачів, встановлених чинним законодавством про захист прав споживачів, іншими нормативними актами в разі виявлення недоліків виробу. Однак Корпорація Haier залишає за собою право відмовити як в гарантійному, так і у додатковому сервісному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Умови гарантійного і додаткового сервісного обслуговування

Корпорація Haier встановлює гарантійний термін в 12 місяців з дня передачі товару споживачеві і виконує додаткове сервісне обслуговування протягом 36 місяців з дня передачі товару споживачеві*. Щоб уникнути можливих непорозумінь, зберігайте протягом терміну служби документи, що додаються до виробу при його продажі (товарний чек, експлуатаційна документація). Додаткове обслуговування виробу - безкоштовне для споживача усунення недоліків виробу, які виникли з вини Виробника. Дана послуга надається тільки при пред'явленні власником товарного і касового чеків виробу та інших документів, що підтверджують факт придбання виробу.

Гарантійне сервісне обслуговування проводиться виключно авторизованими сервісними центрами Haier. Повний список авторизованих сервісних центрів ви можете дізнатися в Інформаційному центрі Haier за телефонами:

0-800-308-989 — для Споживачів з України (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів України)

або на сайті: www.haier-europe.com, або зробивши запит по електронній пошті: help@haieronline.ru.

Дані авторизованих сервісних центрів можуть бути змінені, за довідками звертайтеся до Інформаційного центру Haier.

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на вироби, недоліки яких виникли внаслідок:

- порушення споживачем умов і правил експлуатації, зберігання і/або транспортування товару;
- неправильного встановлення і/або підключення виробу;
- порушення технології робіт з холодильним контуром і електричними з'єднаннями, які і залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтвердженої документально;
- відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу в тому випадку, якщо цього вимагає експлуатаційна документація;
- надлишкового або недостатнього тиску у водопровідній мережі;
- застосування миючих засобів, які не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованої дози миючих засобів;
- використання виробу з метою, для якої він не призначений;
- дій третіх осіб: ремонт або внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схемотехнічних змін неуповноваженими особами;
- відхилень від стандартів і норм мереж живлення;
- дій непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка т. п.);
- нещасних випадків, умисних або необережних дій споживача або третіх осіб;
- якщо виявлені пошкодження, викликані потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах;
- спрацювання термозахисту в наслідок включення не заповненого/в повністю заповненого водою бака водонагрівача.

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на наступні види робіт:

- встановлення і підключення виробу на місці експлуатації;
- інструктаж та консультування споживача з користування виробом;
- очищення виробу зовні або зсередини.

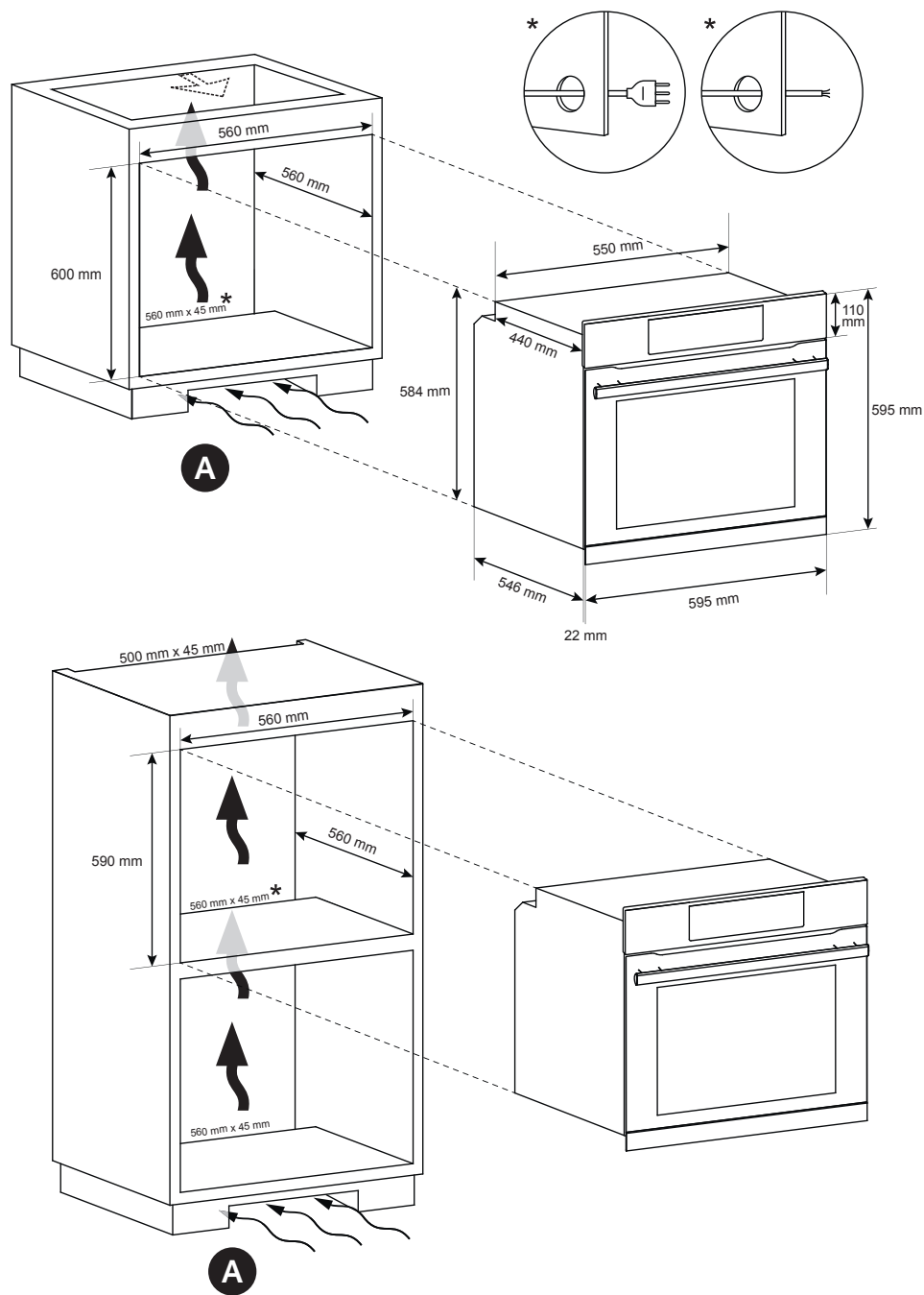
Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають наведені нижче витратні матеріали та аксесуари:

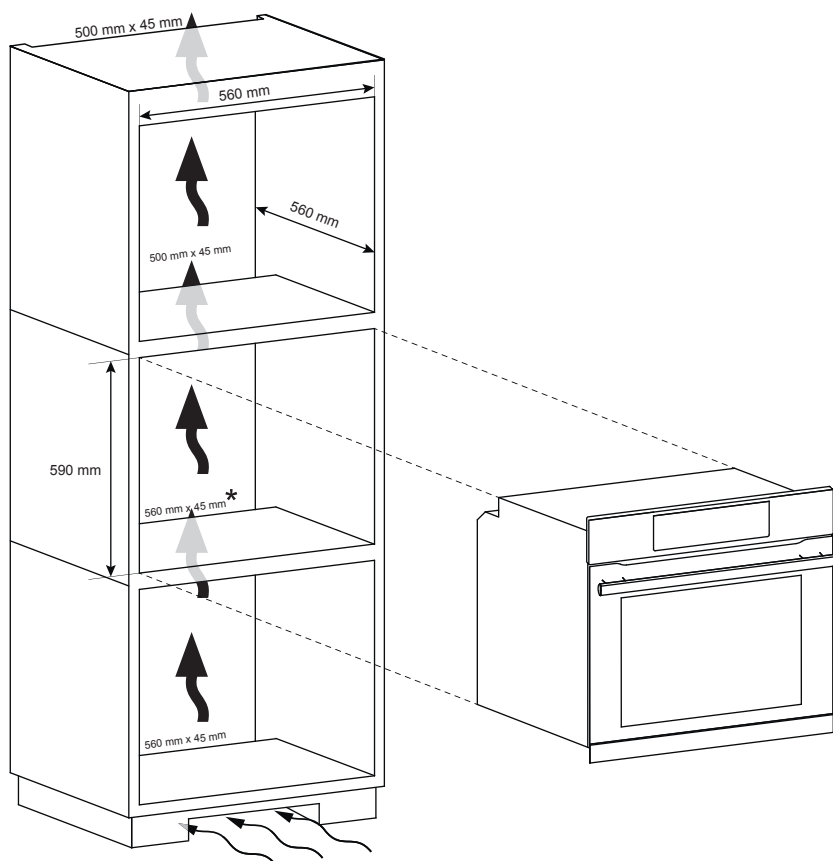
- фільтри для кондиціонерів;
- фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних і посудомийних машин;
- шланги, трубки, щітки, насадки, пилосбірники, фільтри для пилососів;
- тарілки, вертелі, решітки, блюдця і підставки для мікрохвильових печей;
- фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів в холодильниках;
- пульти управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;
- документація, що додається до виробу.

Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів і т. д.) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату.

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

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





RU Если мебель закрывает нижнюю заднюю часть прибора, следует предусмотреть отверстие для кабеля питания.

KZ Жиһаздың артқы бөлігі жабық болса, қуат кабелі үшін саңылау жасаңыз..

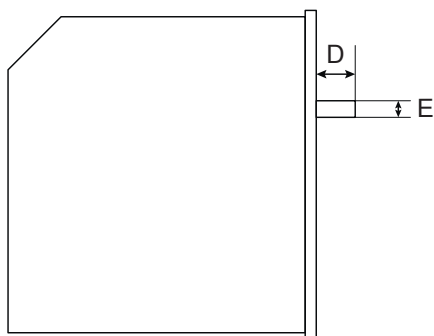
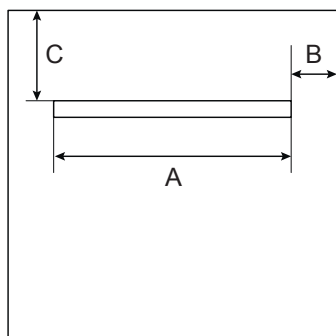
UA Якщо меблі закривають нижню задню частину виробу, слід передбачити отвір для кабелю живлення.

A

RU Если монтаж цоколя не позволяет циркуляцию воздуха, необходимо сделать отверстие размером 500×10 мм или такую же поверхность в 5000 мм².

KZ Егер плинтус орнатымыау айналымына жол бермесе, 500×10 мм саңылау немесе 5000 мм бірдей бет жасау керек.².

UA Якщо кріплення цоколя обмежує циркуляцію повітря, необхідно зробити отвір 500×10 мм або таку ж поверхню в 5000 мм².



МОДЕЛЬ	A	B	C	D	E	ЗАМЕТКИ
серия 4	572 мм	11,5 мм	145 мм	42 мм	28 мм	

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.
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты:
info@haierussia.ru

Қазақстан Республикасында ы уәкілетті
йым/ импорттаушы: «Хайер Мидл Эйжа»
ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу
ауданы, Достық даң ылы, 210 имарат.
Тел.: 8-800-070-01-29, эл.поштаның
мекенжайы: support-kz@haieronline.kz

Уполномоченная организация в
Республике Казахстан: ТОО «Хайер Мидл
Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский
район, Проспект Достык, дом 210.
Тел.: 8-800-070-01-29, адрес эл. почты:
support-kz@haieronline.kz

Сделано в Турции
Түркияда жасалған
Зроблено в Турції

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані на
етикетці пристрою



Haier

70013887