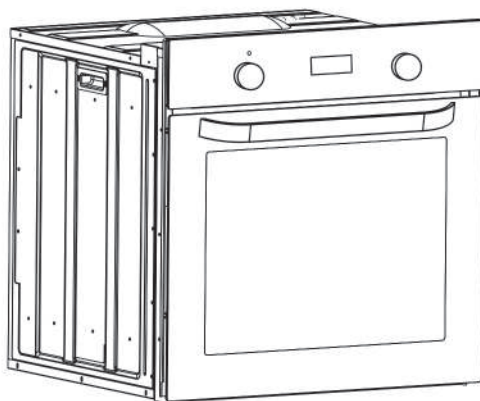


Haier

**Встраиваемый электрический
духовой шкаф /
Кіріктірілетін электр духовка/
Вбудовувана електрична
духова шафа**

**Руководство по эксплуатации / Керівництво з
експлуатації / Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық**



HOD-TM09PGB

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ**

RU 02

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ
КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР**

KZ 17

**ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧІВ
ДУХОВІ ШАФИ**

UKR 33

Указания по безопасности

- Во время приготовления влага может конденсироваться на дверном стекле и на стенках камеры приготовления. Это нормальное явление. Чтобы уменьшить этот эффект, подождите 10-15 минут после включения, прежде чем положить пищу в духовку.
- Овощи рекомендуется готовить в емкости с крышкой вместо открытого лотка.
- Избегайте оставлять пищу в духовом шкафу после приготовления более чем на 15-20 минут.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его открытые для доступа части во время эксплуатации нагреваются. Старайтесь избегать прикосновений к любым горячим поверхностям.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Открытые для доступа части во время использования гриля могут нагреваться до высокой температуры. Следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от устройства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что питание устройства отключено.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание опасных ситуаций, связанных со случайными сбросами температурного прерывателя, питание устройства не должно осуществляться от внешнего источника с прибором переключения, например таймером, а также устройство не следует подключать к регулярно включаемой и выключаемой цепи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед запуском автоматического цикла очистки:
 - Очистите дверцу печи.
 - С помощью влажной губки удалите крупные и затвердевшие остатки пищи внутри печи. Не используйте для этой цели моющие средства.
 - Извлеките все дополнительные принадлежности и комплект выдвижных решеток (при их наличии).
 - Не помещайте внутрь кухонные полотенца.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами

(включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- При очистке стекла дверцы избегайте использования грубых или абразивных материалов, а также острых металлических скребков, так как они могут поцарапать поверхность и расколоть стекло.
- Перед извлечением съемных частей печь должна быть выключена, а

После очистки их следует вернуть на место согласно инструкции.

- В данной печи рекомендуется использовать только термометры для мяса.
- Не разрешается применять паровой очиститель.
- Вилку устройства следует подключать только к розетке с подключенным и работающим третьим контактом для заземления. Для моделей, поставляемых без Вилок, выберите стандартную Розетку, Отвечающую требованиям по нагрузке, цвет. Выполнение данной операции следует поручать только специалисту, обладающему соответствующей квалификацией. Если вилка устройства не соответствует розетке, попросите квалифицированного электрика заменить розетку на другую, подходящую по типу. Подключение к источнику питания можно также произвести, установив между прибором и источником питания многополюсный выключатель, способный выдерживать максимальную подключенную нагрузку и соответствующий требованиям действующих нормативов. Желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться выключателем. Применяемые для подключения розетка или многополюсный выключатель должны быть легко доступны во время установки устройства.
- При повреждении кабеля электропитания его следует заменить кабелем или специальным мотком проводов, приобрести которые

можно у производителя, либо связаться со службой поддержки клиентов.

При повреждении кабеля незамедлительно замените его в соответствии со следующими инструкциями:

- откройте крышку клеммного блока;

- удалите кабель питания и замените его идентичным кабелем, совместимым с устройством (тип H05VV-F, H05V2V2-F).

- Выполнение данной операции следует поручать только специалисту, обладающему соответствующей квалификацией. Кабель заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее других кабелей. Для проведения любых ремонтных работ следует обращаться только в Службу поддержки клиентов и заказывать для использования только оригинальные запасные части.

- Несоблюдение мер предосторожности может привести к нарушению безопасной эксплуатации устройства и явиться причиной отмены гарантии.

- Перед очисткой следует удалять остатки любых пролитых веществ.

- В процессе пиролитической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому детей следует держать на безопасном расстоянии от устройства.

- Для эксплуатации прибора с номинальными частотами не требуются дополнительные действия/настройки

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

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

- При погрузке, разгрузке и транспортировке и соблюдайте осторожность.

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

Общие инструкции

06

- 1.1 Указания по безопасности
- 1.2 Электрическая безопасность
- 1.3 Рекомендации
- 1.4 Установка
- 1.5 Утилизация отходов
- 1.6 Декларация соответствия

Описание изделия

08

- 2.1 Общий обзор
- 2.2 Дополнительные принадлежности
- 2.3 Первое использование
- Использование печи

Эксплуатация духовки

09

- 3.1 Описание дисплея
- 3.2 Режимы приготовления

Очистка и уход за печью

13

- 4.1 Общие замечания по очистке
- 4.2 Пиролиз
- 4.3 Функция Aquactiva /Акватива
- 4.4 Обслуживание
 - Снятие и очистка решеток для гриля
 - Снятие окошка печи
 - Снятие и очистка стеклянной дверцы
 - Замена лампочки

Поиск и устранение
неисправностей

15

- 5.1 Часто задаваемые вопросы

1. Общие инструкции

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Для получения максимальной эффективности при эксплуатации вашей печи рекомендуем вам внимательно изучить данное руководство и держать его под рукой для использования в будущем. Перед установкой печи запишите ее серийный номер, чтобы в случае возникновения необходимости в ремонте сообщить его службе поддержки клиентов. После того как с печи будет снят упаковочный материал, убедитесь в отсутствии на ней повреждений, возникших при транспортировке. В случае возникновения сомнений прекратите использование печи и обратитесь за советом к квалифицированному техническому специалисту.



Храните весь упаковочный материал (пластиковые пакеты, полистирол, гвозди) в недоступном для детей месте. При первом включении печи вы можете заметить сильное задымление, вызванное нагреванием клеящего покрытия на изоляционных панелях вокруг печи. Это совершенно нормально, и в этом случае перед закладкой пищевых продуктов внутрь печи вам следует прокалить духовой шкаф и дождаться, пока дым рассеется. Производитель не будет нести ответственности в случае несоблюдения инструкций, содержащихся в данном документе.

ПРИМЕЧАНИЕ. Функции, качества и дополнительное оборудование печи будут отличаться в зависимости от модели приобретенной вами печи.

1.1 Указания по безопасности

Используйте печь только по непосредственному назначению, то есть только для приготовления еды; любое другое применение, например в качестве источника тепла, расценивается как неправильное и, следовательно, опасное. Производитель не несет ответственности за любой урон, нанесенный вследствие неправильного обращения и использования не по назначению.

Использование любых электробытовых приборов требует соблюдения нескольких базовых правил:

- при вынимании вилки из розетки не тяните за кабель;
 - не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или ногами.
 - как правило, использование переходников, разветвителей и удлинителей не рекомендуется;
- в случае неправильной и/или плохой работы, выключите прибор и не пытайтесь разобрать его.

1.2 Электробезопасность

УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ОПЫТНЫМ ЭЛЕКТРИКОМ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

Источник питания, к которому подключается печь, должен соответствовать требованиям нормативов, действующих на территории страны, в которой устройство будет установлено. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данных инструкций. Печь должна подключаться к источнику питания с заземленной стеной розеткой, либо к многополюсному выключателю, в зависимости от нормативных требований, действующих на территории страны. Подключения к источникам электропитания должны быть защищены соответствующими предохранителями, а поперечное сечение используемых кабелей должно обеспечивать необходимые условия для подачи питания печи.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь поставляется в комплекте с кабелем (без вилки), который следует подключать только к источнику питания 220–240 В переменного тока частотой 50 Гц между фазами или между фазой и нейтралью. Перед подключением печи к источнику питания, важно проверить:

- напряжение питания, показываемое измерительным прибором;
- настройки прерывателя.

Кабель заземления печи подключается к клемме заземления источника питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед подключением печи к источнику питания попросите квалифицированного электрика проверить непрерывность кабеля заземления источника питания. Производитель не несет ответственности за какие-либо несчастные случаи или другие проблемы, вызванные неправильным подключением заземления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку печи может потребоваться обслуживание, рекомендуется иметь в наличии еще одну стенную розетку, к которой можно будет подключить печь в том случае, если потребуется переносить ее в другое место. Замена электрического кабеля может осуществляться только специалистами по техническому обслуживанию либо другими техническими специалистами с соответствующей квалификацией.

1.3 Рекомендации

Минимальная очистка печи после каждого использования позволит поддерживать ее в идеальной чистоте. Не прокладывайте стены печи алюминиевой фольгой или другими одноразовыми покрытиями, предлагаемыми в магазинах. Алюминиевая фольга, как и любая другая защита, находясь в прямом соприкосновении с горячей эмалированной поверхностью, может расплавиться, что чревато ухудшением эксплуатационных свойств данной поверхности. Для предотвращения чрезмерного загрязнения вашей печи, и вызываемого загрязнением запаха дыма во время приготовления пищи мы рекомендуем не использовать ее часто при очень высоких температурах. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления. Помимо дополнительных принадлежностей, поставляемых с печью, мы рекомендуем использовать только посуду и формы для выпекания, устойчивые к воздействию высоких температур.

1.4 Установка

Установка не входит в обязанности производителя. В случае, если для исправления ошибок, вызванных неправильной установкой, потребуется помощь производителя, следует учитывать, что подобная помощь не входит в гарантийные обязательства. Необходимо выполнять все требования инструкции по установке, предназначенной для квалифицированных специалистов. Неправильная установка может явиться причиной ущерба или травм людей и животных или повреждений материальных ценностей. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.

Комплект кухонного оборудования, на который будет устанавливаться печь, должен быть выполнен из материала, выдерживающего температуру как минимум 70°C.

Печь можно устанавливать в высокой стойке или под столешницей. Перед закреплением печи вы должны убедиться в наличии в данном месте хорошей вентиляции для обеспечения должной циркуляции воздуха, требуемой для охлаждения печи и защиты ее внутренних частей. В зависимости от типа крепления проделайте соответствующие отверстия, указанные на последней странице.

1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды



Данный прибор маркирован согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать вредное воздействие на окружающую среду), так и основные элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования проходили правильную процедуру утилизации с уничтожением всех загрязняющих веществ и переработкой всех материалов.

Даже отдельные люди могут играть важную роль в обеспечении экологической безопасности утилизируемого электрического и электронного оборудования; важно лишь выполнять некоторые основные правила:

- С отходами электрического и электронного оборудования нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

- Отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специальные пункты приема под управлением городской администрации или официально зарегистрированной компании.

Во многих странах крупные компании по утилизации электрического и электронного оборудования могут производить вывоз оборудования из дома. При приобретении нового электробытового оборудования, старое оборудование, относящееся к тому же классу и предназначенное для выполнения тех же функций, что и приобретаемый прибор, можно вернуть продавцу, который обязан бесплатно принять его.

СОХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности, избегайте предварительного прогревания печи и всегда старайтесь заполнять ее. Как можно реже открывайте дверцу, поскольку каждое ее открытие приводит к рассеиванию тепла из внутренней части печи. Для существенного сбережения энергии, выключайте печь за 5–10 минут до запланированного времени окончания приготовления для использования остаточного тепла, которое продолжает вырабатывать печь. Сохраняйте герметические уплотнения в чистоте, это позволит избежать рассеивания тепла из внутренней части печи. В случае если ваш тариф электроэнергии предполагает почасовую оплату, программа «отложенное приготовление» обеспечивает более простой способ сохранения энергии, позволяя переносить процесс приготовления на время действия сниженных тарифов.

1.6 Декларация соответствия

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) Союза. Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-СН.А946.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-СН.Б/Л08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025.

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

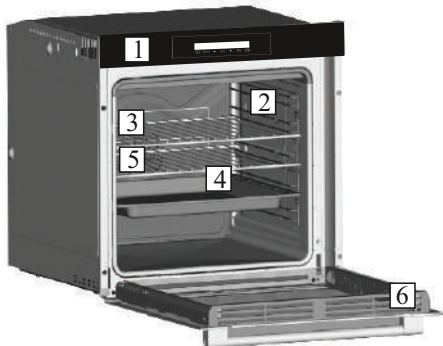
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

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

2. Описание изделия

2.1 Общий обзор



1. Панель управления
2. Расположение решеток - направляющих (поперечная проволочная решетка, если входит в комплект)
3. Металлическая решетка для гриля
4. Поддон для стекания капель
5. Вентилятор (за стальной пластиной)
6. Дверца печи

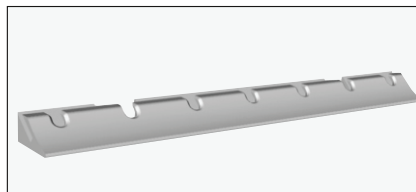
2.2 Дополнительные принадлежности

1 Металлическая решетка для гриля



Удерживает противни для выпечки и тарелки.

3 Led vision



В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено 14 светодиодов (для моделей без системы пиролизической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролизической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

Преимущества:

Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

- Оптимальное освещение
- Большой срок службы
- Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)

2 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

4 Термощуп



Измеряет внутреннюю температуру пищи во время приготовления. Вставьте термощуп в отверстие в верхней части духовки.

– Приготовьте пищу и правильно вставьте в нее термощуп. Не нагревайте и не начинайте готовить, прежде чем правильно установите

термощуп. Термощуп следует вставлять в еду и отверстие, пока духовка еще холодная.

- Не вставляйте термощуп в замороженные продукты.

- Не оставляйте термощуп внутри духовки, когда он не используется: это может привести к повреждению.

5 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

2.3 Первое использование

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Очистите печь перед тем, как использовать ее в первый раз. Протрите внешние поверхности влажной мягкой тканью. Промойте все дополнительные принадлежности и протрите печь изнутри горячей водой с растворенным в ней моющим средством. Установите пустую печь на максимальную температуру и оставьте ее включенной в течение приблизительно 1 часа, это позволит избавиться от остаточного запаха, характерного для новой печи.

3. Эксплуатация духовки

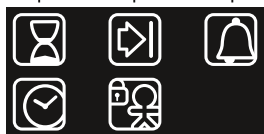
3.1 Описание дисплея (сенсорная панель, двухкамерная печь)



ON / OFF  → Духовка отключается и включается с помощью этой кнопки.

EXTRA 

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТАЙМЕР








УСТАНОВКА
ВРЕМЕНИ



БЛОКИРОВКА
ДОСТУПА
ДЕТЯМ

После выключения на дисплее будет отображаться текущее время. При неработающей духовке можно использовать все функции, кроме длительности приготовления и завершения приготовления.

Пока время не настроено, духовка не будет работать: на дисплее будет мигать «12:00», и будет активна только кнопка дополнительных функций «Extra». С помощью кнопки «Extra» можно настроить следующие функции:

ФУНКЦИЯ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	ЧТО ПРОИСХОДИТ	ЗАЧЕМ ЭТО НУЖНО
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 	<p>Примечание. Можно установить только при активной программе приготовления. Дважды нажмите кнопку EXTRA и установите время с помощью кнопок "<" и ">", подтвердив нажатием кнопки SELECT.</p> <p>На дисплее отображается "00:00", если длительность приготовления не задана, в противном случае на дисплей выводится оставшееся время.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Чтобы изменить время приготовления до истечения заданной установки, нажмите кнопку EXTRA дважды и отрегулируйте настройку кнопками "<" и ">", а затем нажмите SELECT еще раз. • Чтобы изменить длительность приготовления, верните дисплей на установку "00:00". 	<p>По завершении программы приготовления духовка отключается, а на дисплее отображается END (значок программы приготовления продолжает гореть) до тех пор, пока не будет нажата кнопка включения/отключения.</p> <p>По завершении программы приготовления раздается сигнал.</p>	<p>По истечении времени приготовления духовка автоматически отключается и на несколько секунд включается сигнал.</p>
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 	<p>Примечание. Можно установить только при активной программе приготовления. Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "<" и ">", подтвердив кнопкой SELECT. Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "<" и ">", подтвердив кнопкой SELECT.</p>	<p>Для изменения времени завершения приготовления до истечения заданной настройки, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "<" и ">", подтвердив кнопкой SELECT. Чтобы отменить настройку завершения приготовления, верните дисплей на установку "00:00".</p>	<p>По завершении программы приготовления духовка отключается, а на дисплее отображается END (значок программы приготовления продолжает гореть) до тех пор, пока не будет нажата кнопка включения/отключения.</p> <p>По завершении программы приготовления раздается сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Эта функция также используется для настройки отсроченной программы приготовления. • Если программа приготовления настроена, при нажатии на кнопку F настройка сбрасывается. • Если настроена программа с отсрочкой, духовка отключается, и на дисплее отображается текущее время, а значки программы, длительности и завершения приготовления горят. • Если программа приготовления настроена, то нажатием кнопок "<" и ">" можно вывести на дисплей и изменить настройку температуры: при первом прикосновении отображается рабочая температура, а при следующем – меняется отображаемое значение.
ТАЙМЕР 	<ul style="list-style-type: none"> • Если значение времени не задано, или заданное время уже истекло, на дисплее отображается "00:00". Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, и с помощью кнопок "<" и ">" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Для изменения времени таймера, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок "<" и ">", подтвердив кнопкой SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Эта функция включает сигнал, который звучит несколько секунд после истечения заданного времени (эта функция не отключает духовку). Можно выбрать настройку от 00:00 до 23:59. 	<ul style="list-style-type: none"> • Функция таймера работает, независимо от того, включена духовка или нет.
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ 	<ul style="list-style-type: none"> • При первом включении дисплей загорается, и на нем высвечивается значение "12:00". • Чтобы изменить время, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, и с помощью кнопок "<" и ">" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT. 		<ul style="list-style-type: none"> • Теперь можно установить время, которое отображается на дисплее. 	<ul style="list-style-type: none"> • Функция будильника работает, независимо от того, включена духовка или нет.
БЛОКИРОВКА ДОСТУПА ДЕТАМ 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "<" или ">" активируйте эту функцию: на дисплее отобразится ON. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "<" или ">" отключите эту функцию: на дисплее отобразится OFF. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда функция включена, активны только кнопка EXTRA для отключения функции и кнопка включения/отключения. 	<ul style="list-style-type: none"> • Эта функция очень полезна при наличии в доме детей.

3.2 Режимы приготовления

Элемент управления	T °C станд.	T °C диап.	Функция (<i>Зависит от модели духовки</i>)
			ЛАМПА: Включает подсветку в камере.
	40	40 ÷ 40	РАЗМОРАЖИВАНИЕ: При установке рукоятки в данное положение. Вентилятор гоняет воздух с окружающей температурой в камере. Такой режим разморозки позволяет минимизировать изменение свойств продуктов при размораживании.
	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Данный режим готовки рекомендуется для птицы, рыбы, выпечки и овощей. Он обеспечивает лучшее проникновение тепла вглубь продукта, что позволяет уменьшить время разогрева или готовки пищи. В данном режиме можно готовить несколько видов пищи одновременно на разных полках. При этом обеспечивается равномерное распределение тепла и предохранение продуктов от перемешивания запахов. Готовка пищи в данном режиме как правило длится на 10 минут дольше, чем в стандартном.
* 	220	50 ÷ 280	ТРАДИЦИОННАЯ: Используются верхний и нижний нагреватели. Предварительный нагрев камеры требует примерно 10 минут. Данный режим идеально подходит для традиционной жарки и выпечки: для бифштексов, ростбифов, бараньих ножек, дичи, хлеба, запеченной пищи в фольге, выпечки коржей и пиццы. Продукт помещают на середину противня, который устанавливают в среднее положение в камере..
	210	50 ÷ 230	НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР: В данном режиме работает только нижний нагреватель. Вентилятор гоняет нагретый воздух в камере. Данный режим готовки идеально подходит для фруктовых пирогов, бисквитов, пирогов и паштетов. Данный режим предохраняет от чрезмерной усушки, обеспечивает хороший подъем теста и приготовление продуктов, подогреваемых с одной стороны. Противень с продуктом устанавливают в нижнее положение.
* 	200	150 ÷ 220	ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР: Режим турбогриля (гриль+вентилятор) должен использоваться только при закрытой двери. В данном режиме работает верхний нагреватель. Вентилятор гоняет нагретый воздух в камере. Предварительный нагрев требуется для красного мяса, но не обязателен для белого. Данный режим идеально подходит для готовки толстый продуктов — цельных кусков мяса, птицы и т.п. Продукт помещают по центру решётки, которую устанавливают в среднее положение. Под решётку обязательно ставят противень для сбора жира и сока. Расстояние между грилем и продуктом не должно быть очень малым. Примерно на середине готовки продукт переворачивают.
	L3	L1 ÷ L5	ГРИЛЬ: Режим гриля должен использоваться только при закрытой двери. В данном режиме работает верхний нагреватель. Температура регулируется с панели управления. Для разогрева нагревателя докрасна требуется примерно 5 минут. Данный режим предназначен для гриля, кебаба и выпечки с корочкой. Белое мясо рекомендуется ставить подальше от гриля. Время готовки при этом будет чуть больше, но мясо будет сочнее. Красное мясо и филе рыбы можно готовить на решётке с установкой снизу противня для жира и сока. Для гриля в духовке предусмотрено два режима работы: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт
	210	50 ÷ 230	НИЖНИЙ НАГРЕВ : В данном режиме используется только нижний нагреватель. Он подходит для любой выпечки. Режим используется для выпечки пирогов, бисквитов, паштетов и другой пищи, требующей нагрева снизу.

*Энергопотребление и энергетический класс в соответствии с EN 60350-1.

МЯСНЫЙ ЗОНД (зависит от модели духовки) → Если мясной зонд идентифицирован, на дисплее отображается «ЗОНД». Когда выбрана программа приготовления, на дисплее отображается температура по умолчанию, но она никогда не превышает 200 °С: выбираемая температура также ограничена 200 °С.

Когда температура подтверждается нажатием «Выбрать», на дисплее отображается «° 40 °»: теперь можно выбрать целевую температуру мясного зонда в диапазоне от 30 °С до 90 °С с интервалами 1 °С. Когда температура зонда для мяса подтверждена, нажмите клавишу «Выбор», и на дисплее отобразится «Ф», а затем фактическая температура, измеренная датчиком для мяса (интервалы в 1 градус). Как только мясной зонд достигает установленной температуры, программа приготовления прекращается. Если программа приготовления настроена с помощью зонда для мяса, нажатием клавиш «-» и «+» вы можете увидеть и изменить температуру зонда для мяса: при первом касании одной из двух клавиш на дисплее отображается мясная целевая температура зонда, при следующем нажатии вы можете изменить выбранную температуру зонда.

Если пользователь изменяет программу приготовления, настройка температуры мясного зонда сбрасывается. Повторите последовательность настройки, чтобы выбрать новую целевую температуру. Мясной зонд нельзя использовать с предварительно установленной готовкой или с разделительной пластиной (если имеется) внутри духовки: в этом случае на дисплее отображается «НЕТ» и не будет выполняться никакая команда, пока не будет извлечен мясной зонд. Размораживание, гриль, любая программа с вертушкой, пиролизом и любой запрограммированной готовкой с мясным щупом не допускаются (они не отображаются в меню).

Рекомендуемые температуры термощупа для мяса	
Мясо	
С "кровью" (rare)	56
Слабой прожарки	58
Средней прожарки	60
Прожаренное	62
Лосось	35
Курица	минимум 68

“ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ” → Когда выбран рецепт, на дисплее отображается «R», затем номер рецепта и соответствующий способ приготовления.

Доступны следующие рецепты:

Рецепт	Способ приготовления	Температура	Время приготовления
R1 - Лазанья	Нижний + Верхний нагрев + Вентилятор	150°	45'
R2 - Запеченный цыпленок	Нижний + Верхний нагрев + Вентилятор	180°	40'
R3 - Рыба	Нижний + Верхний нагрев + Вентилятор	180°	40'
R4 - Печеный картофель	Нижний + Верхний нагрев + Вентилятор	180°	45'
R5 - Омлет	Нижний + Верхний нагрев	160°	25'
R6 - Яблочный пирог	Нижний + Верхний нагрев + Вентилятор	180°	45'

Примечание: невозможно изменить ни температуру, ни продолжительность приготовления.

4. Очистка и уход за печью

4.1 Общие замечания по очистке

Жизненный цикл прибора можно увеличить, если регулярно следить за его чистотой. Перед началом очистки печи вручную подождите, пока она остынет. Никогда не используйте для очистки абразивные растворители, металлические щетки или острые предметы, поскольку это приведет к невозможному повреждению эмалированного покрытия. Для очистки используйте только воду, мыло и моющие средства на хлорной основе (аммиак).

СТЕКЛЯННЫЕ ЧАСТИ

Стекло дверцы рекомендуется очищать с помощью хорошо поглощающего влагу кухонного полотенца после каждого использования печи. Для удаления стойких пятен можно использовать губку, пропитанную моющим средством, хорошо выжатую, после чего следует смыть пятна водой.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В случае загрязнения уплотнителя, его также можно очистить слегка смоченной губкой.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите дополнительные принадлежности влажной мыльной губкой, после чего промойте их водой и высушите, избегая использования абразивных моющих средств.

ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ КАПЕЛЬ

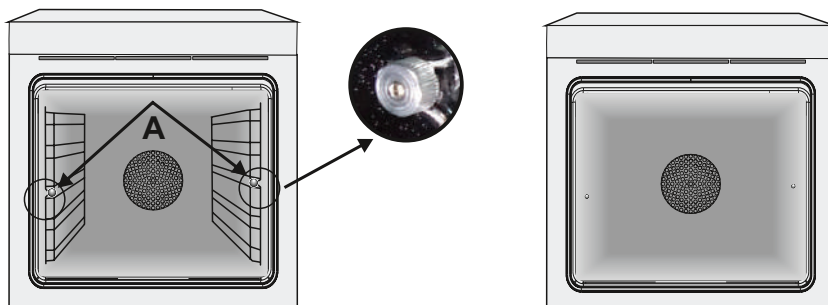
После использования гриля извлеките поддон из печи. Слейте горячий жир в контейнер и промойте поддон в горячей воде с помощью губки и моющего средства.

В случае если жирные остатки вывести не удалось, замочите поддон в воде с моющим средством. Также вы можете вымыть поддон в посудомоечной машине или воспользоваться моющим средством для печей, представленным в магазинах. Никогда не ставьте грязный поддон обратно в печь.

4.2 Обслуживание

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА БОКОВЫХ РЕШЁТОК

1. Открутите винты против часовой стрелки.
2. Вытяните боковые решётки.
3. Тщательно вымойте решётки и немедленно вытрите их насухо.
4. Установите решётки обратно и закрепите их винтами.



СНЯТИЕ ДВЕРНОГО СТЕКЛА

1. Откройте переднюю дверь.
2. Откройте зажимы дверных петель с обеих сторон, отжав их аккуратно вниз.
3. Замените стекло и соберите дверь в обратном порядке.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

1. Откройте дверцу печи.

2.3.4. Заблокируйте шарниры, удалите винты и снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх.

5.6. Удалите стекло, аккуратно вынув его из дверцы печи (Внимание: в пиролитических печах, также удалите второе и третье стекло (при их наличии)).

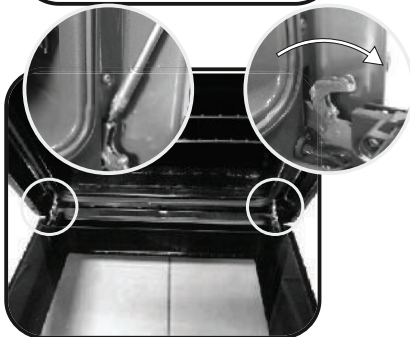
7. По завершении очистки или замены установите все части на место в обратном порядке.

На всех стеклах, обозначение «Pyro» должно быть легко читаемым и расположено с левой части дверцы, рядом с левым шарниром. Таким образом, напечатанный на первом стекле значок будет расположен внутри дверцы.

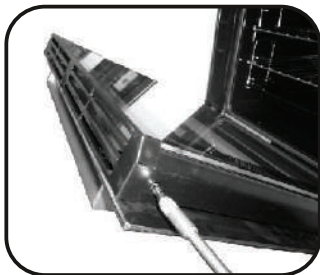
1.



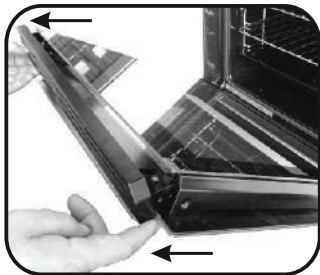
2.



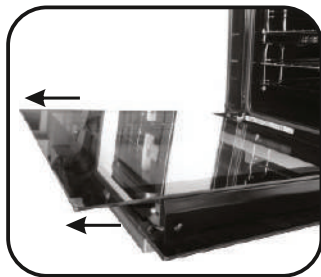
3.



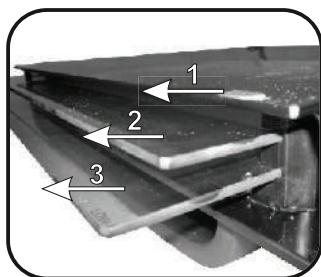
4.



5.



6.



7.



5. Поиск и устранение неисправностей

5.1 Часто задаваемые вопросы

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не греет	Часы не настроены	Настройте часы
Печь не греет	Включена блокировка от детей	Отключите блокировку от детей
Печь не греет	Функция приготовления и температура не были заданы	Убедитесь в том что все необходимые настройки выполнены верно
Сенсорный дисплей не реагирует	На панель дисплея попал пар или конденсат	Очистить микрофиброй салфеткой панель, чтобы удалить слой конденсата

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	HOD-TM09PGB
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	2200 Вт
Вес нетто Вес брутто	29,5 кг 31,2 кг
Размер без упаковки (ВхШхГ)	595x595x568 мм
Размер в упаковке (ВхШхГ)	590x610x637 мм
Класс энергоэффективности	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),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан) — 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 : **HOD-TM09PGB**

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.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления. В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

- Тамақ пісіру кезінде конденсация салдарынан пеш қуысында немесе есіктің шынысында ылғал жиналуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай. Осы әсерді азайту үшін қуатты қосқаннан кейін, тағамды пештің ішіне салудан бұрын 10-15 минут күтіңіз. Кез келген жағдайда пеш тамақ пісіру температурасына жеткенде, конденсация кетеді.
- Көкөніс пісіргенде, оларды ашық науаға қоюдың орнына қақпағы бар ыдысқа салу керек.
- Пісіріп болғаннан кейін, тамақты 15/20 минуттан астам пеш ішінде қалдырмаңыз.
- ЕСКЕРТУ. Құрылғы және оның қол тигізетін ашық жерлері пайдаланудың уақытында қызады. Кез келген қызып тұрған беттерге жанасудан сақ болыңыз.
- ЕСКЕРТУ: пеш қолданылып жатқанда, қолжетімді бөліктер ыстық болуы мүмкін. Балаларды қауіпсіз жерде ұстау керек.
- ЕСКЕРТУ. Шамын ауыстырмас бұрын электр тоғы соқпауы үшін, құрылғының қуат көзінің ажыратылғанына көз жеткізіп алыңыз.
- ЕСКЕРТУ. Температуралық үзгіштің кездейсоқ босатылуымен байланысты қауіпті жағдайлардың орын алмауы үшін, құрылғының қуат көзі ауыстыратын құралы бар, мысалы таймер, сыртқы қуат көзінен жүзеге асырылмауы керек, сондай-ақ құрылғыны тұрақты түрде қосып-ажыратылып тұратын тізбекке қосуға болмайды.
- ЕСКЕРТУ. Автоматты тазарту кезеңін қосудың алдында:
 - Пештің есіктерін тазалаңыз.
 - Дымдап алынған ысқыштың көмегімен пештің ішіндегі тамақтың ірі және қатып қалған қалдықтарын кетіріңіз. Бұл мақсатқа жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
 - Барлық қосымша керек-жарақтарын және суырма торлардың жиынтығын суырып алыңыз (олар болса).
 - Асүйлік сүлгілерді ішіне салмаңыз.
- Бұл құралды дене, психикалық немесе ақыл-ой қабілеті төмен адамдардың (балаларды қоса) немесе олардың тәжірибесі

немесе білімі болмаса, егер олар құралдың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның бақылауында болмаса немесе құралды пайдалану туралы егжей-тегжейлі түсіндірілмесе, пайдалануына болмайды.

- Балаларды құралмен ойнауына жол бермеу үшін, бақылауда ұстау керек.

- Есіктің әйнектерін доғал немесе түрпілі материалдарды, сондай-ақ металдан жасалған үшкір қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар әйнектің бетін тырнап және уатып тастауы мүмкін.

- Алмалы-салмалы бөліктерін суырып алмас бұрын пеш ажыратылып, ал

тазартқаннан кейін оларды нұсқаулыққа сай орнына салу қажет.

- Бұл пеште етке арналған термометрлерді ғана пайдалануға кеңес беріледі.

- Булы тазартқышты қолдануға рұқсат берілмейді.

- Жапсырмадағы кернеуді, токты және жүктемені көтере алатын және жерге тұйықталған кабельге ашаны қосыңыз. Ұяшық жапсырмада көрсетілген жүктемеге үйлесімді болуы керек және жерге тұйықталған контактісі болуы және жұмыс істеп тұруы тиіс. Жерге тұйықтау өткізгішінің түсі сары-жасыл болады. Бұл жұмысты білікті кәсіби маман ғана орындауы керек. Ұяшық пен құрылғы ашасы бір-біріне үйлесімді болмаса, білікті электр маманынан ұяшықты ауыстырып беруін сұраңыз. Аша мен ұяшық орнатылатын елдегі ток нормаларына сәйкес болуы керек. Омниполярлық ажыратқышты құрылғы мен қуат көзінің арасына қою арқылы қуат көзіне қосылуға болады, ол максималды қосылған жүктемені көтере алады және ағымдағы заңнама талаптарына сәйкес келеді. Жерге тұйықтауға арналған сары-жасыл кабельге ажыратқыш орнатудың керегі жоқ. Құрылғы орнатылғанда, қосылымға пайдаланылған ұяшық немесе омниполярлық ажыратқыш қолжетімді болуы керек.

- Ашаны қолжетімді жерге қою арқылы немесе сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сымға қоқыш жалғау арқылы ажыратуға болады.

- Егер қуат кабелі зақымдалса, өндіруші тарапынан ұсынылған кабельмен немесе арнайы жинақпен алмастырылуы керек немесе тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласуыңыз керек.

Қуат кабелінің түрі H05V2V2-F болуы керек.

- Жоғарыда айтылғандарды орындамаған жағдайда, құрылғыға қауіп төніп, кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.

Тазаламас бұрын шашыраған материалдың артық мөлшері алып тасталуы керек.

- Пиролитикалық тазалау процесі кезінде құрылғының беттері әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алысырақ ұстаған жөн.

- Шамадан тыс ысып кетпеуі үшін құрылғыны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

- Ішіне сөре қойғанда, тежегіш жоғары қарап тұруы керек және қуыстың артқы жағында болуы керек.

Сөре қуысқа толықтай салынуы керек.

- ЕСКЕРТУ: пештің қабырғаларын алюминий фольгамен немесе дүкендерде сатылатын, бір рет қолданылуға арналған қорғағыш материалмен қаптауға болмайды. Алюминий фольга немесе басқа қорғағыш материал пештің ішіндегі ыстық эмальге тиіп тұрады да, еріп, эмальді бүлдіруі мүмкін.

- ЕСКЕРТУ: пеш есігінің тығыздағышын алып тастауға болмайды.

- Аспаптың атаулы жиілігінде жұмыс істеуі үшін қосымша операциялар/теңшеулер талап етілмейді.

- Бұл өнім тек үйде пайдалануға арналған және өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

- Өнім тасымалдауда және оның орауышында көрсетілген белгілерге сәйкес сақталуы керек. Жүктеу, түсіру және тасымалдау кезінде абай болыңыз.

- Тасымалдау және сақтау өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауы керек.

Жалпы нұсқаулықтар

21

- 1.1 Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау
- 1.2 Электр қауіпсіздігі
- 1.3 Кеңестер
- 1.4 Орнату
- 1.5 Қалдықтарды кәдеге жарату
- 1.6 Сәйкестігінің декларациясы

Бұйымның сипаттамасы

24

- 2.1 Жалпы шолу
- 2.2 Қосымша керек-жарақтар
- 2.3 Алғашқы пайдалану

Пешті пайдалану

25

- 3.1 Дисплейдің сипаттамасы
- 3.2 Дайындау тәртіптері

Пешті тазарту және күтімі

29

- 4.1 Тазарту жөніндегі жалпы ескертпелер
- 4.2 Қызмет көрсету
 - Духовка шкафының есіктерін босатып алу
 - Әйнек есікті алу және тазарту
 - Кішкене шамды ауыстыру

Ақауларды іздеу және жою

31

- 5.1 Жиі қойылатын сұрақтар

1. Жалпы нұсқаулықтар

Біздің өнімімізді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Пешіңізді пайдаланған кезде барынша тиімділікке қол жеткізу үшін сізге осы нұсқауды мұқият оқып шығып және болашақта пайдалану үшін ыңғайлы жерде сақтауға кеңес береміз. Пешті орнатудың алдында, жөндеудің қажеттігі пайда болған жағдайда клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарлау үшін, оның сериялық нөмірін жазып алыңыз. Пештен ораған материалын алғаннан кейін, онда тасымалдаған кезде пайда болған бүлінген жерлерінің жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Күмән пайда болған жағдайда пешті пайдалануды тоқтатып және білікті техникалық маманнан кеңес сұраңыз.



Барлық орама материалды (пластикалық пакеттер, полистирол, шегелер) балалардың қол жетпейтін жерде сақтаңыз. Пешті алғаш қосқан кезде сіз пештің маңайындағы оқшаулағыш панельдердегі желімді жабындардың қызуынан пайда болған түтіндеуді байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс, және бұндай жағдайда пештің ішіне тамақ өнімдерін салмас бұрын сіз духовка шкафын қатты қыздырып және түтін тарағанша күтуіңіз керек. Өндіруші осы құжатта мазмұндалған нұсқаулықтар сақталмаған жағдайда жауапкершілік атқармайды.

ЕСКЕРТПЕ. Пештің қызметі, сапасы және қосымша жабдығы сіздің сатып алған пешіңіздің үлігісіне қарай бірін-бірінен өзгеше болуы мүмкін.

1.1 Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

Пешті тек тікелей мақсаты бойынша ғана, яғни тек тамақты дайындау үшін ғана пайдаланыңыз; кез келген басқа мақсатқа, мысалы жылу көзі ретінде қолдану дұрыс емес және, тиісінше қауіпті пайдалану болып есептеледі. Өндіруші дұрыс қолданбау және мақсаты бойынша пайдаланбаудың салдарынан келген кез келген шығын үшін жауап бермейді.

Кез келген электр-тұрмыстық құралдарды пайдалану бірнеше негізді ережелерді сақтауды талап етеді:

- айырды розеткадан суырып алған кезде кабелінен ұстап тартпаңыз;
- құралға қоылығызды немесе аяғыңызды дымқыл күйінде тигізбеңіз.
- әдетте, жалғастырғыштарды, тармақтағыштар мен ұзартқыштарды пайдаланбауға кеңес беріледі;
- дұрыс емес және/немесе нашар жұмыс істеген жағдайда, құралды ажыратыңыз және оны бөлшектеуге тырыспаңыз.

1.2 Электр қауіпсіздігі

БАРЛЫҚ ЭЛЕКТР КӨЗДЕРІНЕ ҚОСУДЫ ТӘЖІРИБЕЛІ ЭЛЕКТРИКТИҢ НЕМЕСЕ БІЛІКТІ ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАННЫҢ ОРЫНДАҒАНЫНА КӨЗ ЖЕТКІЗІҢІЗ.

Пеш қосылатын қуат көзі, құрылғы сол елде орнатылатын елдің аумағында қолданылатын нормативтердің талаптарына сәйкес болуы керек. Өндіруші осы нұсқаулықтарды сақтамаудан болған кез келген бүлінулер үшін жауап бермейді. Пеш жерге тұйықталған қабырғадағы розеткасы бар қуат көзіне, не көп полюсті ажыратқышқа, елдің аумағында қолданылатын нормативтік талаптарға байланысты, қосылуы керек. Электр қуат көздеріне қосу сәйкесінше сақтандырғыштармен қорғалған болуы, ал пайдаланылатын кабельдердің көлденең қимасы пештің қуат көзіне беру үшін қажетті шарттард қамтамасыз етуі керек.

ҚОСУ

Пеш кабельмен (айырсыз) бірге жиынтықта жеткізіледі, оны фазаларының арасындағы және фазаның және нейтралдың арасындағы 50 Гц жиіліктегі 220–240 В ауыспалы тоқтың қуат көзіне ғана қосқан дұрыс. Пешті қуат көзіне қосудың алдында:

- Өлшеу құралымен көрсетілетін қуат көзінің кернеуін;
- үзгіштің ретке келтірілгенін тексеріп алу қажет.

Пештің жерге тұйықтау кабелі қуат көзінің жерге тұйықтау клеммасына қосылады.

ЕСКЕРТУ

Пешті қуат көзіне қосудың алдында білікті электриктен қуат көзінің жерге тұйықтау кабелінің үздіксіздігін тексеруін сұраңыз. Өндіруші жерге тұйықтаудың дұрыс қосылмауынан болған қандай да бір жазатайым уақиғалар немесе басқа да проблемалар үшін жауап бермейді.

ЕСКЕРТПЕ: Пешке қызмет көрсету қажет болуының ықтималдығы себепті, қабырғада тағы да бір розетканың болғаны дұрыс, егер пешті басқа орынға ауыстыру қажет болса пешті соған қосуға болады. Электр кабелін ауыстыруды тек техникалық қызмет көрсету жөніндегі мамандар не сәйкесінше біліктілікке ие басқа техникалық мамандар ғана жүзеге асыра алады.

1.3 Кеңестер

Пешті әрбір пайдаланудан кейін аздап тазартып алып отыру оны барынша таза ұстауға мүмкіндік береді.

Пештің қабырғаларына алюминилі қабыршық қағазды немесе дүкендерде ұсынылатын басқа да бір рет пайдаланатын жабындарды салмаңыз. Алюминилі қабыршық қағаз, кез келген басқа да қорғаныш заты, эмальдалған ыстық бетке тікелей жанасқан кезде балқып кетуі мүмкін, бұл осы беттің пайдалану қасиетінің нашарлауына алып келеді. Пешіңіздің шамадан тыс қызып кетуіне және тамақты дайындаудың уақытында ластануынан пайда болатын түтіннің иісінің шығуына жол бермеу үшін біз оны өте жоғары температураларда жиі пайдаланбауға кеңес береміз. Одан да температураны аздап азайтып және тамақ дайындаудың уақытын ұзартқан дұрыс. Пешпен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтардан өзге, біз жоғары температуралардың әсеріне төзімді ыдыс пен пісіруге арналған қалыптарды ғана пайдалануға кеңес береміз.

1.4 Орнату

Орнату өндірушінің міндетіне кірмейді. Дұрыс орнатылмауына байланысты орын алған қателерді түзету үшін өндірушінің көмегі қажет болған жағдайда, бұндай көмектің кепілдікті міндеттемелерге кірмейтірін ескеру қажет. Білікті мамандарға арналған, орнату жөніндегі нұсқаулықтың барлық талаптарын орындау қажет. Дұрыс орнатпау зиян келуіне немесе адамдар мен жануарлардың жарақат алуына немесе материалдық құндылықтардың бүлінуіне себеп болуы мүмкін. Өндіруші бұндай бүлінулер үшін жауап бермейді.

Пеш соған орнатылатын асуылік жабдықтың жиынтығы кем дегенде 70°C температураға шыдайтын материалдан жасалған болуы керек.

Пешті биік тіреуге немесе үстелдің үстіңгі тақтайының астына орнатуға болады. Пешті бекітудің алдында сіз бұл орында пешті салқындату және оның ішкі бөліктерін қорғау үшін талап етілетін ауаның тиісті түрде айналуын қамтамасыз ететін жақсы желдетудің бар екеніне көз жеткізіп алуыңыз керек. Бекітудің түріне қарай соңғы бетте көрсетілген сәйкесінше тесіктерді жасаңыз.

1.5 Қалдықтарды кәдеге жарату және қоршаған ортаны қорғау.



Бұл құрал ЕО 2012/19/EU электр және электронды жабдықты кәдеге жарату туралы директивасының (WEEE) талаптарына сәйкес таңбаланған. Электр және электронды жабдықтың қалдықтары ластаушы заттардан да (қоршаған ортаға жағымсыз салдарлары болуы мүмкін), сондай-ақ негізгі тораптардан да (олар қайта пайдаланылуы мүмкін) тұрады. Электр және электронды жабдықтың қалдықтары барлық ластаушы заттарын жойып және барлық материалдарын қайта өңдеу арқылы кәдеге жаратудың рәсімдерінен дұрыс өтуі маңызды. Тіпті жекелеген тұлғалар да кәдеге жаратылатын электр және электронды жабдықтың экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз етуде маңызды рөл атқаруы мүмкін; бірнеше негізгі ережелерді орындау маңызды болып табылады:

- Электр және электронды жабдықтың қалдықтарына әдеттегі тұрмыстық қалдықтар сияқты қарауға болмайды.
- Электр және электронды жабдықтың қалдықтары қалалық әкімшіліктің немесе ресми тіркелген компанияның басқаруындағы арнайы қабылдау орындарына тапсырылуы керек.

Көптеген елдерде электр және электронды жабдықты кәдеге жарату жөніндегі ірі компаниялар жабдықты үйден тасып әкетуді ұйымдастыруы мүмкін. Жаңа электр тұрмыстық жабдықты сатып алған кезде, сатып алынатын құралдың сыныбына жататын және осындай қызметтерді орындауға арналған ескі жабдықты сатушыға тапсыруға болады, ол бұндай жабдықты қабылдап алуға міндетті.

САҚТАУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Мүмкіндігінше, пешті алдын ала қыздырмаңыз және әрқашан оны толтыруға тырысыңыз. Есікті мүмкіндігінше сирек ашыңыз, өйткені оны әрбір ашқан сайын пештің ішкі бөлігіндегі жылудың тарап кетуіне әкеледі. Энергияны елеулі түрде үнемдеу үшін, пешті дайындауды аяқтаудың жоспарланған уақытына 5-10 минут қалғанда өшіріп отырыңыз, пештен шығатын қалдықты жылуды пайдаланыңыз. Саңылаусыз тығыздауышты таза ұстаңыз, бұл пештің ішкі бөлігіндегі жылуды тарап кетуінен сақтайды. Егер сіздің электр энергияңыздың тарифі сағат бойынша төлеуге арналған болса, «кейінге қалдырылған дайындау» бағдарламасы дайындаудың үдерісін төмендетілген тарифтердің уақытына ауыстыруға мүмкіндік бере отырып, энергияны сақтаудың неғұрлым оңай тәсілін қамтамасыз етеді.

1.6 Сәйкестігінің декларациясы

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭО RU С-CN.АЯ46.В.13473/20 08.05.2020 ж. 07.05.2025 дейін жарамды.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025 дейін жарамды.

Сәйкес келу сертификатының көшірмесін Сіз тауарды сатып алған дүкеннен немесе info@haierrussia.ru электронды поштасына сауалды жазу арқылы ала аласыз.

2. Бұйымның сипаттамасы

2.1 Жалпы шолу



1. Басқару панелі
2. Бағыттаушы - торлардың орналасуы (көлденең сымды тор, егер жиынтыққа енетін болса)
3. Грильге арналған металды тор
4. Тамшылардың сорғалауына арналған поддон
5. Желдеткіш (болат тілімшенің артында)
6. Пештің есігі

2.2 Қосымша керек-жарақтар

1 Грильге арналған металды тор



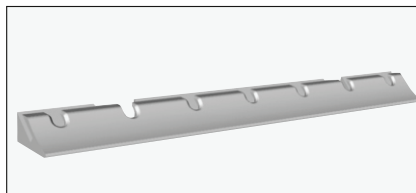
Пісіруге арналған жайпақ табаларды және сорғалағап тамшыларды жинайды. төрелкелерді ұстап тұрады.

2 Тамшылардың сорғалауына арналған поддон



Грильде тамақ дайындаған уақытта сорғалағап тамшыларды жинайды.

3 Led vision



Стандартты «электр шамының» орнын басатын жарық жүйесі болып табылады. 14 жарық диодты шам есікке бекітілген. Олар пеш ішін сөрелерден түсетін көлеңкесіз айқын көруге мүмкіндік беретін жоғары сапалы ақ жарық шығарады.

Артықшылықтары :

Led Vision жүйесі пеш ішін тамаша жарықпен қамтамасыз етуден бөлек, стандартты электр шамына қарағанда ұзақ қызмет етеді әрі оны пайдалану оңай және бәрінен бұрын қуатты үнемдейді.

- Оңтайлы көрініс
- Ұзақ мерзімге жететін жарық
- Энергия шығыны өте аз, дәстүрлі жарықпен салыстырғанда -95%

Назар аударыңыз! Жеткізудің жиынтығы сіздің духовка шкафыңыздың моделіне байланысты болады және барлық модельдер үшін бірдей емес.

4 Температура тексергіші



Пісіру кезінде тағамның ішкі температурасын өлшейді. Температура тексергішін қуыстың жоғарғы жағындағы тесікке салыңыз.

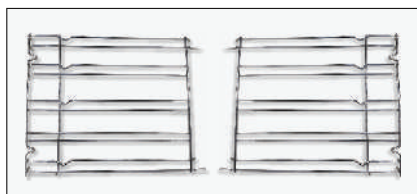
– Тағамды дайындап, температура тексергішін тағамға дұрыс салыңыз. Температура тексергішін дұрыс салмай тұрып, алдын ала қыздырмаңыз немесе пісіруге кіріспеңіз Пеш салқындаған

кезде температура тексергішін тағамға және ыдысқа салу керек.

- Температура тексергішін мұздатылған тағамға салмаңыз.

- Температура тексергішін пайдаланбаған кезде оның ішіне қалдырмаңыз: ол зақымдалуы мүмкін.

5 боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

2.3 Алғашқы пайдалану

АЛДЫН АЛА ТАЗАРУПешті алғаш рет пайдаланудың алдында оны тазалап алыңыз. Сыртқы беттерін дымды жұмсақ матамен сүртіп шығыңыз. Барлық қосымша керек-жарақтарын жуып-шайып және жуғыш құрал салынған ыстық сумен пешті ішінен сүртіп шығыңыз. Бос пешті барынша жоғары температураға қойып және оны шамамен 1 сағаттай қосып қойыңыз, бұл жаңа пешке тән болатын иісін кетіруге мүмкіндік береді.

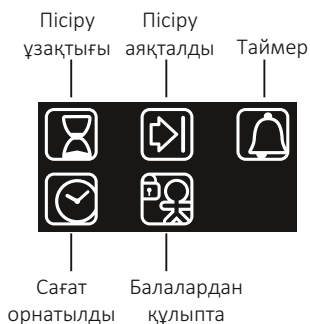
3. Пешті пайдалану

3.1 Дисплей сипаттамасы



ON / OFF → Пеш осы түймемен қосылады және өшіріледі.

EXTRA →












Пеш өшірулі болса, дисплейде сағат көрсетіледі. Пеш жұмыс істемей тұрғанда, пісіру ұзақтығы мен пісіру аяқталғаннан басқа барлық функциялар қолжетімді болады.

Егер сағат орнатылмаған болса, пеш жұмыс істемейді: Дисплейде «12:00» жыпылықтап көрінеді, ал жалғыз жұмыс істейтін түйме ол - Extra түймесі. Extra пернесімен келесі функцияларды орнатуға болады:

ФУНКЦИЯ	ПАЙДАЛАНУ ӘДІСІ	АЖЫРАТУ ӘДІСІ	МҮМКІНДІКТЕРІ	БҰЛ НЕЛІКТЕН ҚАЖЕТ
<p>ПІСІРУ ҰЗАҚТЫҒЫ</p> 	<p>Ескертпе: тек белсенді пісіру бағдарламасымен ғана орнатуға болады. EXTRA түймесін екі рет басып, уақытты «+» және «-» пернелерімен «SELECT» түймесін басы арқылы орнатыңыз. Егер пісіру уақыты енгізілмеген болса, дисплейде «00:00» көрсетіледі, әйтпесе дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Белгіленген уақыттан бұрын пісіру режимін өзгерту үшін EXTRA түймесін екі рет басыңыз және «SELECT» түймесін Тағы бір рет басы алдында «<» және «>» түймелерін қолданып пісіру уақытын реттеңіз. Пісіру ұзақтығынан бас тарту үшін дисплейді «00:00» қалпына қойыңыз. 	<p>Пісіру бағдарламасы тоқтаған кезде дисплейде жалғыз жұмыс істейтін On/Off түймесі басылғанша дисплейде «END» белгісі көрсетілгенде (пісіру бағдарламасының белгішесі қосылуы қалады) пеш өшеді. Пісіру бағдарламасы аяқталған кезде дабыл естіледі.</p>	<p>Пісіру уақыты аяқталған кезде пеш автоматты түрде өшіп, бірнеше Секунд дабыл естіледі.</p>
<p>ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ</p> 	<p>Ескертпе: тек белсенді пісіру бағдарламасымен ғана орнатуға болады. Белгіні жарықтандыру үшін EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын орнатыңыз және «SELECT» түймесін басы арқылы растаңыз. Белгіні жарықтандыру үшін EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын орнатыңыз және «SELECT» түймесін басы арқылы растаңыз. Пісіру ұзақтығы автоматты түрде есептеледі.</p>	<p>Орнатылған уақыттан бұрын пісіру уақытының аяқталуын өзгерту үшін, белгіні жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын реттеңіз және «SELECT» түймесін басы арқылы растаңыз. Пісірудің аяқталу уақытынан бас тарту үшін дисплейді «00:00» қалпына қойыңыз.</p>	<p>Пісіру бағдарламасы тоқтаған кезде дисплейде жалғыз жұмыс істейтін On/Off түймесі басылғанша дисплейде «END» белгісі көрсетілгенде (пісіру бағдарламасының белгішесі қосылуы қалады) пеш өшеді. Пісіру бағдарламасы аяқталған кезде дабыл естіледі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Сонымен қатар бұл функция алдын ала жоспарланатын тағамды дайындау үшін де қолданылады. Егер пісіру бағдарламасы орнатылса, «F» пернесі басылған жағдайда, ол жоғалады. Егер кешкітіріп пісіру режимі орнатылса, пеш өшіп, дисплейде пісіру бағдарламасы, пісіру ұзақтығы және пісірудің Аяқталу уақыты белгішелері жанғанда Ағымдағы уақыт көрсетіледі. Егер пісіру бағдарламасы орнатылған болса, «<» және «>» түймелерін басы арқылы температураны орнатып, өзгерте аласыз: бірінші түрткен кезде жұмыс температурасы көрсетіледі, ал екінші рет түрткен кезде көрсетілген температураны өзгертуге болады.
<p>ТАЙМЕР</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Егер уақыт енгізілмеген болса, дисплейде «00:00» көрсетіледі немесе егер ол орнатылған болса, қалған уақыт өрсетіледі. Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін жеткілікті түрде басып, уақытты белгілеу үшін «<» және «>» түймелерін Таңдап, SELECT түймесін Басыңыз. 	<p>Таймерді өзгерту үшін, белгіні жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын реттеңіз және «SELECT» түймесін басы Арқылы растаңыз.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Бұл функция орнатылған уақыт аяқталған кезде бірнеше секунд естілетін Дабылды іске қосады (бұл функция пешті сөндірмейді). 00:00 мен 23:59 аралығындағы уақытты Таңдауға болады. 	<ul style="list-style-type: none"> Таймер пештің қосылу тұрғанына қарамастан Жұмыс істейді.
<p>САҒАТТЫ ОРНАТУ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Алғаш рет қосылса, дисплей жанады және «12:00» көрсетіледі. Уақытты өзгерту үшін белгішені жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін жеткілікті түрде басып, уақытты орнату үшін «<» және «>» түймелерін таңдап, SELECT түймесін Басыңыз. 		<ul style="list-style-type: none"> Ол дисплейде пайда болатын уақытты орнатуға Мүмкіндік береді. 	<ul style="list-style-type: none"> Дабыл пештің қосылу тұрғанына қарамастан Жұмыс істейді.
<p>БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін жеткілікті түрде басыңыз, содан кейін осы функцияны іске қосу үшін «<» немесе «>» түймелерін басыңыз: дисплейде ON белгішесі көрсетіледі; растау үшін SELECT түймесін Басыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін жеткілікті түрде басыңыз, содан кейін осы Функцияны өшіру үшін «<» Немесе «>» түймесін басыңыз: дисплейде OFF белгішесі көрсетіледі; растау үшін SELECT Түймесін басыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> Егер функция белсенді болса, функцияны өшіретін «Exit» түймесі және «On/Off» түймесі ғана пайдаланылады. 	<ul style="list-style-type: none"> Бұл функция үйде балалар болған кезде Пайдалы.

3.2 Дайындау тәртіптері

Атқарымның белгісі	T °C әдепк	T °C ауқымы	Қызметі (Пештің моделіне байланысты)
			ШАМ: пештің көмескі жарығын қосады.
	40	40 ÷ 40	ЖІБТУ: Бұл режим орнатылған кезде мұздалған өнімдердің сапасына зиян келтірмей олардың құрамын өзгертпей бірнеше минуттың ішінде еріту мақсатында бөлмелік температурада вентилятор іштегі ауаны айналдырады.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙЛІ: Біз сізге осы режимді тауықты, әртүрлі тоқаштарды және көкөністерді әзірлегенде қолдануға ұсыныс береміз. Ыстықтың жақсы көтерілуіне байланысты, алдын ала қыздыру және дайындау уақытын да азайтады. Бірден әртүрлі тағамдарды әр деңгейде дайындауға, алдын ала қыздырумен немес қыздырусыз болады. Бұл режим ыстықты түрлендіреді сондықтан иістер араласпайды. Бір уақытта бірнеше тағамды дайындағанда уақытты 10 минут артық қосқаныңыз жөн.
* 	220	50 ÷ 280	ДӘСТҮРЛІ: жоғарғы, сондай-ақ төменгі де қыздырғыш элементтер пайдаланылады. Пешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз. Бұл тәсіл қуырудың және пісірудің дәстүрлі тәсілдері үшін өте ыңғайлы. Қызыл етті, ростбифті, қозының сирағын, қабыршық қағазға оралған (папильотка) тамақты, қаттама пісіруді дайындау үшін. Табақтағы тағамдарды сөреге ортасына қойыңыз.
	210	50 ÷ 230	ТҮПТІҢ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ + ЖЕЛДЕТКІШ: Төменгі қыздыру элементі конвекциямен бірге қолданылады, ол духовканың ішіндегі ауаның айналымын қамтамасыз етеді. Бұл режим қаптама қамырдан жасалған тағамдар, тарталет және паштеттер әзірлеуге өте ыңғайлы. Кеуіп кетуден сақтайды және бәліш, нан және басқа да төменгі деңгейде әзірленетін тағамдардың көтерілуіне ықпал жасайды. Тағамды төменгі деңгейге орналастырыңыз.
* 	200	150 ÷ 220	ГРИЛЬ + ЖЕЛДЕТКІШ: конвекциялы грил режимін қолданғанда есік жабық күйінде болуы қажет. Жоғарғы қыздыру элементі конвекциямен бірге қолданылады, ол духовканың ішіндегі ауаның айналымын қамтамасыз етеді. Қызыл етті дайындау алдын ала қыздыруды талап етеді, ал ақ етті дайындағанда оның қажеті жоқ. Бұл режим қалың ет тілімдерін, тұтас етті, қуырылған торай мен тауық секілді және тағы басқа тағамдарды әзірлеуге өте ыңғайлы. Орта деңгейге орнатылған шілтердің ортасына тағамды орналастырыңыз. Шырынды жинау үшін шілтерге тұғырықты кигізіңіз. Тағам грильге өте жақын орналаспағанына көз жеткізіңіз. Белгіленген уақыттың жартысына келгенде тағамды аударыңыз.
	L3	L1 ÷ L5	ГРИЛЬ: есігін жауып грильді пайдаланыңыз. Жоғарғы қыздырғыш элемент жеке пайдаланылады, және сіз температураны реттей аласыз. Қыздырғыш элементтерді қып-қызыл болғанша қыздыру үшін пешті алдын ала бес минут қыздыру керек. Бұл қызметі рашпердегі тағамдарды, кебабтарды және қабығымен пісірілетін тағамдарды сәтті дайындауға кепілдік береді. Ақ етті грильден алысырақ орналастырған дұрыс; дайындаудың уақыты артады, ессіне ет дәмді болады. Сіз қызыл етті және балықтың жон етін, сұйығы ағу үшін астынан поддонды қойып, сөреге салуыңызға болады. Пештің грильге арналған екі қалпы бар: Гриль: 2140 Вт Барбекю: 3340 Вт Гриль функциясы 200 °C максималды температурада пайдаланылуы тиіс
	210	50 ÷ 230	ТҮПТІҢ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ: төменгі қыздыру бөлшегі қолданылады. Бұл тәсіл кез келген ұннан пісірілетін өнімдер үшін өте ыңғайлы. Бұны төменгі бөлшекті қатты қыздырғанды қажет ететің көкөніс немесе жеміс-жидек салынған ашық бәліштер, қайнатылған креммен және әр-түрлі салым салынған бәліштер, ашық көкөніс салымы бар тоқаштар, ет, балық және әртүрлі салма салынған тоқаштар пісіру үшін қолданыңыз.

* Энергияны тұтыну сыныбын анықтау үшін қолданылатын GENELEC EN 60350-1 талаптарына сәйкес тестіленген.

ЕТ ПРОБЕ (пештің үлгісіне байланысты) → Егер ет зонд анықталса, дисплейде «PROBE» көрсетіледі. Пісіру бағдарламасы таңдалған кезде, дисплейде әдепкі температура көрсетіледі, бірақ ешқашан 200 °C-тан аспайды: таңдалатын температура 200 °C-пен де шектеледі.

Температура расталғаннан кейін, «Таңдау» түймесін басу арқылы дисплейде «Ф 40 °» көрсетіледі: енді 30 ° C пен 90 ° C аралығындағы температураны 1 ° C аралығындағы температурада таңдауға болады. Еттің температурасы расталғаннан кейін «Таңдау» түймесін басыңыз, сонда дисплейде «Ф» белгісі, содан кейін еттің пробиркасы қабылдаған нақты температура (1 градус интервал) көрсетіледі. Ет зонасы белгіленген температураға жеткен кезде пісіру бағдарламасы тоқтайды. Егер ет зондымен пісіру бағдарламасы орнатылған болса, «-» және «+» батырмаларын басу арқылы ет зонаның температурасын көруге және өзгертуге болады: екі батырманың біреуін бірінші басқан кезде дисплейде ет зондтың температурасы, келесі жанасқанда зондтың таңдалған температурасын өзгертуге болады.

Егер пайдаланушы пісіру бағдарламасын өзгертсе, ет сүңгі температурасы қалпына келеді. Жаңа мақсатты температураны таңдау үшін орнату ретін қайталаңыз. Ет зондын алдын ала орнатылған пісіру кезінде немесе пештің ішіндегі бөлгіш табақшамен (егер болса) пайдалануға болмайды: бұл жағдайда дисплейде «Ф ЖОҚ» көрсетіледі және ет зонасы алынғанша ешбір команда орындалмайды. Ет зондымен жібіту, гриль, кез-келген бағдарламаны, пиролизді және бағдарламаланған тағамдарды дайындауға болмайды (олар мәзірде көрсетілмейді).

Ұсынылатын температуралық зонд ет үшін	
Ет	
Қанмен (rare)	56
Жеңіл қуыру	58
Орташа қуыру	60
Қуырылған	62
Ақсерке	35
Тауық	минимум 68

“Алдын ала орнатылған рецептер” → Рецепт таңдалған кезде, дисплейде «R» жазуы, содан кейін рецепттің нөмірі көрсетіледі және тиісті түрде пісіру әдісі көрсетіледі. Қол жетімді рецептер:

РЕЦЕПТ	ПІСІРУ ӘДІСІ	ТЕМПЕРАТУРА	ПІСІРУ ҰЗАҚТЫҒЫ
R1 - лазанья	Статикалық + желдеткіш	150°	45'
R2 - Қуырылған/Пеште пісірілген тауық	Статикалық + желдеткіш	180°	40'
R3 - Қытырлақ табан	Статикалық + желдеткіш	180°	40'
R4 - Пісірілген картоптар	Статикалық + желдеткіш	180°	45'
R5 - Омлет	Статикалық	160°	25'
R6 - Алма пирогы	Статикалық + желдеткіш	180°	45'

Ерекше ескерту: температураны да, пісіру уақытын да өзгерту мүмкін емес.

4. Пешті тазарту және күтімі

4.1 Тазарту жөніндегі жалпы ескертпелер

Құралдың тазалығын үнемі қадағалап отырса, оның қызмет ету мерзімін ұзартуға болады. Пешті қолмен тазартудың алдына, ол салқындағанша тосыңыз. Ешқашан тазарту үшін түрпілі еріткіштерді, металдан жасалған щеткаларды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл эмальдалған жабынын қалпына келместей етіп бүлінуіне әкеледі. Тазарту үшін тек суды, сабында және хлорлы негіздегі жуғыш құралдарды (аммиак) пайдаланыңыз.

ӘЙНЕК БӨЛІКТЕРІ

Есіктің әйнегін пешті әрбір пайдаланғаннан кейін ылғалды жақсы сіңіріп алатын асуі сүлгісінің көмегімен тазартуға кеңес беріледі. Тұрып қалған дақтарды кетіру үшін жуғыш құрал сіңдірілген, жықсылап сығылған ысқышты пайдалануға болады, бұдан кейін дақтарды сумен жуып кетірген дұрыс.

ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ЕСІГІНІҢ НЫҒЫЗДАУЫШЫ

Нығыздауыш ластанған жағдайда, оны аздап сулап алынған ысқышпен тазартуға да болады.

ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша керек-жарақтарды дымды сабынды ысқышпен тазартыңыз, одан кейін оларды сумен жуып-шайып және кептіріңіз, түрпілі жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.

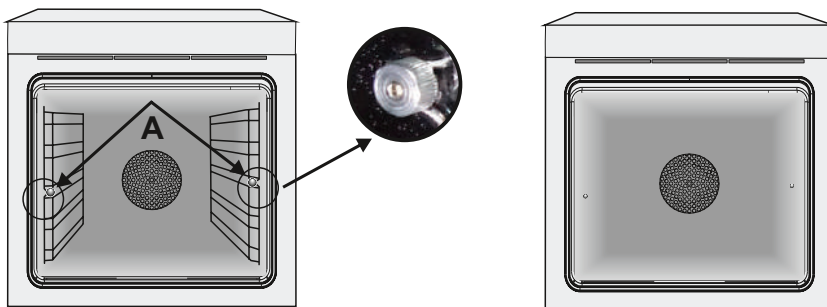
ТАМШЫЛАРДЫҢ АҒУЫНА АРНАЛҒАН ПОДДОН

Грильді пайдаланғаннан кейін поддонды пештен суырып алыңыз. Ыстық майды контейнерге құйып және поддонды ыстық суда ысқышты және жуғыш құралдың көмегімен жуып-шайыңыз. Егер майлы қалдықтарды кетіре алмасаңыз, поддонды суда жуғыш құралмен сулап алыңыз. Сондай-ақ сіз поддонды ыдыс-аяқ жуатын машинада жуып тазалай немесе дүкендерде ұсынылған жуғыш құралды пайдалана аласыз. Ешқашан ластанған поддонды пешке қайта салмаңыз.

4.2 Қызмет көрсету

Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды босатып алу және тазарту

1. Болтты сағат тіліне қарсы бұрап босатып алыңыз.
2. Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды өзіңізге қарай тартып босатып алыңыз.
3. Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды ыдыс-аяқ жуатын машинада немесе сулап алынған ысқыштың көмегімен тазартыңыз және оларды бірден кептіру керек.
4. Қапталдағы сөрелерді - бағыттаушыларды тазартып, оларды орнына салыңыз және болттарды қайтадан бұрап бекітіп, олардың толық бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ЕСІКТЕРІН БОСАТЫП АЛУ

1. Духовка шкафының есіктерін ашыңыз.
2. Есіктің оң жақ және сол жағындағы топсалардың қысқыштарын, төменге қарай басып ашыңыз.
3. Осы рәсімді кері тәртіпте қайталап есікті орнына орнатыңыз.

ӘЙНЕК ЕСІКТЕРДІ БОСАТЫП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

1. Пештің есігін ашыңыз.

2.3.4. Топсаларды оқшаулап, бұрандаларды алып тастаңыз және жоғарғы металл қақпақты жоғары қарай тартып босатып алыңыз.

5.6. Әйнекті пештің есігінен абайлап суырып алыңыз (Назар аударыңыз: пиролизтік пештерде екінші және үшінші әйнегін де алып тастаңыз (олар болған кезде)).

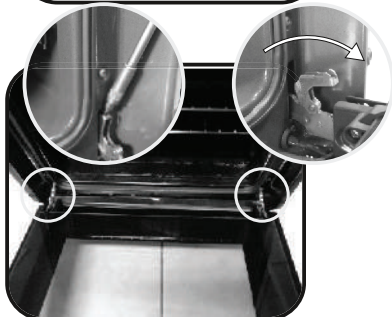
7. Тазарту немесе ауыстыру аяқталғаннан кейін барлық бөліктерін кері тәртіпте орна салыңыз.

Барлық әйнектерде «Pyro» деген белгілері оңай оқылатын болуы және есүтің сол жақ бөлігінде, сол жае топсаның жанында орналауы керек. Осылайша, бірінші әйнекте басылған белгі есіктің ішінде орналасатын болады.

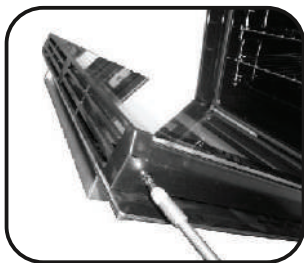
1.



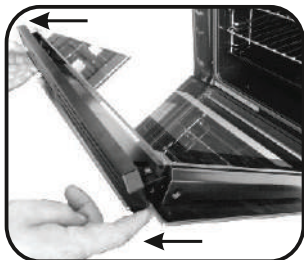
2.



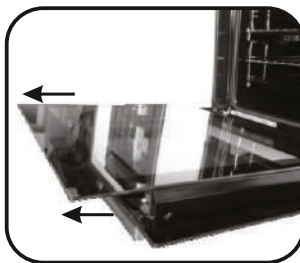
3.



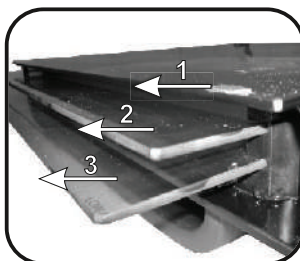
4.



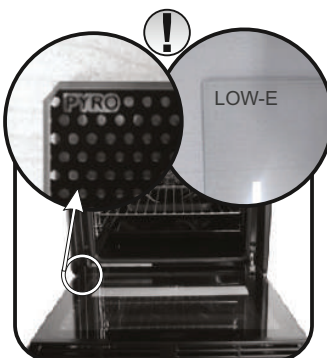
5.



6.



7.



5. Ақауларды іздеу және жою

5.1 Жиі қойылатын сұрақтар

ПРОБЛЕМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Пеш қызбайды	Сағат ретке келтірілмеген	Сағатын ретке келтіріңіз
Пеш қызбайды	Балалардан оқшаулау іске қосылған	Балалардан оқшаулауды ажыратыңыз
Пеш қызбайды	Дайындаудың қызметі және температура белгіленбеген	Барлық қажетті реттеулердің дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз
Пайдаланушының сенсорлы интерфейсінде әрекет жоқ	Пайдаланушы интерфейсінің панеліндегі бу немесе конденсат	Конденсат қабатын кетіру үшін пайдаланушы интерфейсінің панелін микроталшықты шүберекпен тазалаңыз

ТЕХНИКАЛЫҚ МАҒЛҰМАТТАР

Моделі	HOD-TM09PGB
Кернеуі	220-240 В~ 50 Гц
Толық қуаты	2200 Вт
Таза салмағы Жалпы салмағы	29,5 кг 31,2 кг
Өлшемдері (HxWxD)	595x595x568 мм
Қапталған өлшемдері (HxWxD)	590x610x637 мм
Энергия тиімділігі класы	A+

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан) — www.haier-europe.com

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 сізтөлтеушінің атына және тексеруге болады:

Моделі: HOD-TM09PGB

Сериялық нөмірі : _____

Сатылған күні : _____

Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.



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

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін.

Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгерістер енгізуге құқылы. Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін.

Шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым:

"Arena S" ЖШС, Алматы қ., Сүйінбай көшесі, 38А, 050016

Тел.: +7 (727) 2 333 000, 3210, e-mail: info@sulpak.kz

Аккредиттелген қызмет көрсету орталықтары:

ЖШС «SERVICE MAG», Алматы қ., Сүйінбай көшесі, 38А, 050016

Тел.: +7 (727) 2 333 000

Правила техніки безпеки

- Під час приготування їжі волога може конденсуватися на дверному склі і на стінках камери приготування. Це нормальне явище. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після увімкнення шафи, перш ніж покласти їжу до духовки.
- Рекомендовано готувати овочі в ємності з кришкою замість відкритого лотка.
- Не залишайте їжу в духовій шафі після приготування більш ніж на 15-20 хвилин.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час експлуатації. Намагайтеся не торкатися будь-яких гарячих поверхонь.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Відкриті для доступу частини під час використання гриля можуть нагріватися до високої температури. Слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані від приладу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи перевірте, чи вимкнене живлення приладу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб уникнути небезпечних ситуацій, пов'язаних із випадковим скиданням температурного переривника, живлення приладу не має здійснюватися від зовнішнього джерела, обладнаного приладом перемикачання, такого як, наприклад, таймер. Крім того, не слід підключати пристрій до електричного ланцюга, який регулярно вмикається та вимикається.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед запуском автоматичного циклу очищення:
 - Очистіть дверцята печі.
 - За допомогою вологої губки видаліть великі й затверділі залишки їжі зсередини печі. Не слід використовувати для цього м'які засоби.
 - Вийміть все додаткове приладдя та комплект висувних решіток (за наявності).
 - Не кладіть рушники всередину духової шафи.

- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або НЕ проінструктовані щодо використання приладу особою, яка відповідає за їх безпеку.
- Діти повинні перебувати під наглядом для запобігання їхньої гри з приладом.
- Уникайте використання грубих або абразивних матеріалів, а також гострих металевих шкребків для очищення скла дверцят, тому що вони можуть подряпати поверхню та розколоти скло.
- Вимкніть піч перед тим, як витягати з неї з'ємні частини. Після очищення їх слід повернути на місце згідно з інструкцією.
- У даній печі рекомендовано використовувати лише термометри для м'яса.
- Застосовування парового очищувача не дозволяється.
- Вилку приладу слід підключати лише до розетки з підключеним та справним третім контактом для заземлення. Для моделей, комплектація яких не передбачає вилку, слід обрати стандартну розетку, що відповідає вимогам щодо навантаження, колір. Виконувати дану операцію можуть виключно фахівці з відповідною кваліфікацією. Якщо вилка приладу не відповідає розетці, зверніться до кваліфікованого електрика для заміни розетки на іншу, що підходить за типом. Підключення до джерела живлення можна також виконати шляхом встановлення між приладом і джерелом живлення багатополюсного вимикача, що здатний витримувати максимальне підключене навантаження та відповідає вимогам чинних нормативів. Вимикач не має переривати жовто-зелений кабель заземлення. Розетка або багатополюсний вимикач, що використовуються для підключення, мають бути легко доступними під час встановлення приладу.
- При пошкодженні кабелю електроживлення його слід замінити на кабель або спеціальний моток проводів, які можна придбати у виробника, або звернутися до служби підтримки клієнтів.

При пошкодженні кабелю його слід негайно замінити у відповідності до наступних інструкцій:

- відкрийте кришку клемного блоку;
- вийміть кабель живлення та замініть його на ідентичний кабель, сумісний з приладом (тип H05VV-F, H05V2V2-F).
- Виконувати дану операцію можуть виключно фахівці з відповідною кваліфікацією. Кабель заземлення (жовто-зелений) має бути приблизно на 10 мм довший, ніж інші кабелі. Для виконання будь-яких ремонтних робіт слід звертатися тільки до Служби підтримки клієнтів і замовляти для використання тільки оригінальні запасні частини.
- Недотримання запобіжних заходів може призвести до загрози безпечній експлуатації приладу та стати причиною скасування гарантії.
- Перед очищенням слід видаляти залишки будь-яких пролитих речовин.
- В процесі піролітичного очищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, тому дітей слід тримати на безпечній відстані від приладу.
- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії/налаштування.
- Цей продукт призначений виключно для побутового використання і не може застосовуватися в промислових або комерційних цілях.
- Перевозити та зберігати виріб слід у заводському упаковуванні згідно із маніпуляційними знаками, які на ньому зазначені.
- Будьте обережні під час завантаження, розвантаження та транспортування приладу.
- Транспорт і сховища повинні забезпечувати захист продукту від атмосферних опадів і механічних пошкоджень.

Зміст

Загальні інструкції

37

- 1.1 Правила техніки безпеки
- 1.2 Електрична безпека
- 1.3 Рекомендації
- 1.4 Встановлення
- 1.5 Утилізація відходів

Опис виробу

39

- 2.1 Загальний огляд
- 2.2 Додаткове приладдя
- 2.3 Перше використання

Використання духовки

40

- 3.1 Опис дисплею
- 3.2 Режими приготування

Очищення та догляд за піччю

44

- 4.1 Загальні поради щодо очищення
- 4.2 Піроліз
- 4.3 Функція Aquactiva /Акватива
- 4.4 Обслуговування
 - Зняття та очищення решіток для грилю
 - Зняття віконця печі
 - Зняття та очищення скляних дверцят
 - Заміна лампочки

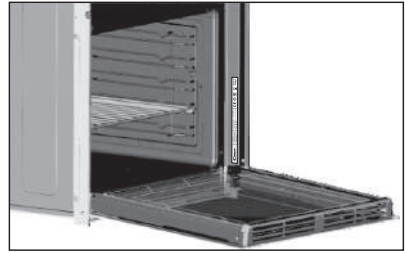
Пошук та усунення
несправностей

46

- 5.1 Часто задавані питання

1. Загальні інструкції

Дякуємо, що обрали нашу продукцію! Для максимально ефективної експлуатації вашої печі рекомендуємо уважно вивчити ці інструкції та тримати його під рукою для використання в майбутньому. Перед встановленням печі запишіть її серійний номер, щоб у разі виникнення необхідності в ремонті повідомити його службі підтримки клієнтів. Після зняття з печі пакувального матеріалу переконайтеся у відсутності на ній пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів припиніть користування піччю та зверніться за порадою до кваліфікованого технічного спеціаліста.



Зберігайте весь пакувальний матеріал (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) у місці, недоступному для дітей. При першому вмиканні печі ви можете помітити сильне задимлення, викликане нагріванням клейового покриття на ізоляційних панелях навколо печі. Це абсолютно нормально не явище, і в цьому випадку перед тим, як покласти харчові продукти у піч, прогрійте її і дочекайтеся, доки дим розсіється. Виробник не несе відповідальності в разі недотримання інструкцій, викладених у цьому документі. ПРИМІТКА. Функції, якості та додаткове обладнання печі будуть відрізнятися в залежності від моделі придбанної вами печі.

1.1 Правила техніки безпеки

Використовуйте піч тільки за її безпосереднім призначенням, тобто лише для приготування їжі; застосування у будь-яких інших цілях, наприклад, в якості джерела тепла, вважається неналежним і, отже, становить небезпеку. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, завдану внаслідок недбалості та використання приладу не за призначенням.

При використанні будь-яких електро побутових приладів слід дотримуватися декількох базових правил:

- виймаючи вилку з розетки, не тягніть за кабель;
- не торкайтеся до приладу мокрими руками або ногами.
- як правило, в разі невірної та/або неналежного функціонування не рекомендується використовувати перерізники, розгалужувачі та подовжувачі. Вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.

1.2 Електробезпека

ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ В ТОМУ, ЩО ВСІ ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ВИКОНУЮТЬСЯ ДОСВІДЧЕНИМ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІЧНИМ СПЕЦІАЛІСТОМ.

Джерело живлення, до якого підключається піч, має відповідати вимогам нормативів, що діють на території країни, в якій буде встановлено цей прилад. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, що виникли через недотримання цих інструкцій. Піч слід підключати до джерела живлення з заземленою стінною розеткою або до багатополюсного вимикача, в залежності від нормативних вимог, що діють на території країни. Підключення до джерел електроживлення мають бути захищені відповідними запобіжниками, а поперечний переріз використовуваних кабелів має бути таким, щоб забезпечити необхідні умови живлення печі.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Піч надходить у комплекті з кабелем (без вилки), який слід підключати лише до джерела живлення 220-240 В змінного струму частотою 50 Гц між фазами або між фазою й нейтраллю. Перед тим, як підключити піч до джерела живлення, слід перевірити наступне:

- напругу живлення, яку відображає вимірювальний прилад;
- налаштування переривника.

Кабель заземлення печі підключається до клеми заземлення джерела живлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед підключенням печі до джерела живлення зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити безперервність кабелю заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інші проблеми, що виникли внаслідок неналежного підключення заземлення.

ПРИМІТКА. Оскільки піч може вимагати обслуговування, рекомендовано мати в наявності ще одну стінну розетку, до якої можна буде підключити піч в тому випадку, якщо буде потрібно перемістити її до іншого місця. Заміну електричного кабелю можуть виконувати лише фахівці з технічного обслуговування або інші технічні фахівці з відповідною кваліфікацією.

1.3 Рекомендації

Мінімальне очищення печі після кожного користування дозволить підтримувати її в ідеальній чистоті.

Не прокладайте стіни печі алюмінієвою фольгою або іншими одноразовими покриттями, які продаються в магазинах. Алюмінієва фольга, як і будь-який інший захисний матеріал, може розплавитися при прямому контакті з гарячою емальованою поверхнею, що може призвести до погіршення експлуатаційних властивостей цієї поверхні. Щоб запобігти надмірному забрудненню вашої печі і появі запаху диму під час приготування їжі, спричиненого забрудненням, рекомендуємо не використовувати піч занадто часто при дуже високій температурі. Замість цього треба трохи зменшити температуру та збільшити час приготування. Крім додаткового приладдя, що входить до комплекту постачання печі, рекомендуємо використовувати лише посуд і форми для випікання, які є стійкими до впливу високих температур.

1.4 Встановлення

Встановлення не входить до обов'язків постачальника. У разі, якщо для виправлення помилок, викликаних неправильним встановленням, знадобиться допомога виробника, слід враховувати, що подібна допомога не входить до гарантійних зобов'язань. Слід дотримуватися всіх вимог керівництва зі встановлення, призначеного для кваліфікованих фахівців. Невірне встановлення може стати причиною виникнення збитків, травмування людей і тварин, або спричинити пошкодження матеріальних цінностей. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження.

Комплект кухонного обладнання, на який буде встановлюватися піч, має бути виготовлений з матеріалу, що витримує температуру не менш ніж 70 °С.

Піч можна встановлювати у високій стійці або під стільницею. Перед закріпленням печі слід переконатися в наявності належної вентиляції у цьому місці, що забезпечує належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження печі та захисту її внутрішніх частин. Залежно від типу кріплення треба зробити відповідні отвори, як вказано на останній сторінці.

1.5 Утилізація відходів та захист навколишнього середовища



Цей прилад має маркування, що відповідає вимогам директиви ЄС 2012/19/EU щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного та електронного обладнання містять як забруднюючі речовини (які можуть мати шкідливий вплив на навколишнє середовище), так і основні елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб відходи електричного та електронного обладнання підлягали належній утилізації зі знищенням всіх забруднюючих речовин і переробкою всіх матеріалів. Навіть окремі люди можуть відігравати важливу роль в забезпеченні екологічної безпеки утилізованого електричного і електронного обладнання — слід лише дотримуватися деяких основних правил:

- З відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям.
- Відходи електричного та електронного обладнання слід здавати до спеціальних пунктів прийому під управлінням міської адміністрації або до офіційно зареєстрованої компанії.

У багатьох країнах великі компанії з утилізації електричного та електронного обладнання надають послуги з вивезення обладнання з дому. При придбанні нового електропобутового обладнання старе обладнання, що належить до того ж класу і призначене для виконання тих самих функцій, що і нове обладнання, можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Якщо можна, уникайте попереднього прогрівання печі і завжди намагайтеся заповнювати її. Якомога рідше відкривайте дверцята, оскільки при кожному відкритті дверцят розсіюється тепло з внутрішньої частини печі. Для суттєвого заощадження енергії рекомендується вимикати піч за 5-10 хвилин до запланованого часу закінчення приготування, щоб використати залишкове тепло, яке продовжує виробляти піч. Зберігайте герметичні ущільнення в чистоті: це дозволить уникнути розсіювання тепла з внутрішньої частини печі. У випадку, якщо ваш тариф на електроенергію передбачає погодинну оплату, програма «відкладене приготування» дозволить дуже просто зберігати електроенергію за рахунок перенесення процесу приготування на час дії знижених тарифів.

2. Опис виробу

2.1 Загальний огляд



1. Панель керування
2. Розташування напрямних решіток (поперечна дротова решітка, якщо входить до комплектації)
3. Металева решітка для грилю
4. Піддон для стікання крапель
5. Вентилятор (за сталевую пластиную)
6. Дверцята печі

2.2 Додаткове приладдя

1 Металева решітка для грилю



Призначена для утримування дек для випікання та тарілок.

2 Піддон для стікання крапель



Призначений для збирання крапель, що стікають під час приготування їжі на грилі.

3 Led vision



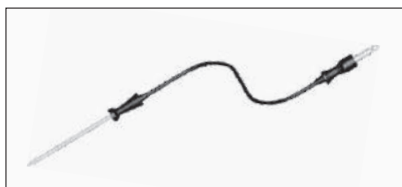
У духовій шафі замість звичайної лампочки розжарювання використовується світлодіодна система освітлення. У дверцята духовки встановлено 14 світлодіодів (для моделей без системи піролітичного очищення) або 10 потужних світлодіодів (для моделей з системою піролітичного очищення). Це забезпечує високоякісне освітлення білим світлом всередині духовки без тіней від полиць.

Переваги:

Окрім того, що ця система забезпечує ідеальне освітлення всередині духовки, вона має більш тривалий термін служби, ніж звичайна лампочка розжарювання і споживає набагато менше електроенергії.

- Оптимальне освітлення
- Тривалий термін служби
- Дуже низьке споживання електроенергії (на 95% менше ніж звичайна лампочка розжарювання)

4 Термощуп



Вимірює внутрішню температуру їжі під час приготування. Вставте термощуп в отвір у верхній частині духовки. - Приготуйте їжу та вставте в неї термощуп належним чином. Не нагрівайте духову шафу і не розпочинайте готувати їжу, доки не встановите термощуп належним чином. Термощуп слід

вставляти в їжу та отвір, поки духовка ще холодна.

- Не вставляйте термощуп у заморожені продукти.

- Не залишайте термощуп всередині духовки, коли він не використовується, бо це може призвести до його пошкодження.

5 Бокові дратові сітки



Бокові дратові сітки (якщо входять до комплектації)

2.3 Перше використання

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Перед першим користуванням духової шафи має бути очищеною. Протріть зовнішні поверхні вологою м'якою тканиною. Промийте все додаткове приладдя і протріть піч зсередини гарячою водою з розчиненим у ній миючим засобом. Встановіть порожню піч на максимальну температуру і залиште її увімкненою приблизно на 1 годину, щоб позбутися залишкового запаху, який має нова піч.

3. Використання духовки

3.1 Опис дисплея (сенсорна панель, двокамерна піч)



ON / OFF (ⓘ) —► Духовка вмикається і вимикається за допомогою цієї кнопки.

EXTRA [extra]

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ТАЙМЕР








НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ










БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДІТЕЙ

Після вимикання на дисплеї буде відображатися поточний час. Коли духовка не працює, можна використовувати всі функції, окрім тривалості приготування й завершення приготування.

Поки ви не налаштуєте час, духовка не працюватиме: на дисплеї буде блимати час «12:00», і буде активною лише кнопка додаткових функцій «Extra». За допомогою кнопки «Extra» можна налаштувати наступні функції:

ФУНКЦІЯ	ЯК УВІМКНУТИ	ЯК УВІМКНУТИ	ЩО ВІДБУВАЄТЬСЯ	НАВІЩО ЦЕ ПОТРІБНО
ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ 	<p>Примітка. Можна налаштувати тільки при активній програмі приготування. Двічі натисніть кнопку EXTRA та встановіть потрібний час за допомогою кнопок «+» і «-». Підтвердіть встановлений час, натиснувши кнопку SELECT. На дисплеї відобразиться «00:00», якщо тривалість приготування не налаштована, в іншому випадку на дисплеї буде відображатися час, що залишився.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Щоб змінити час приготування до закінчення налаштованого часу, слід двічі натиснути кнопку EXTRA і відрегулювати налаштування за допомогою кнопок «<» і «>», після чого слід натиснути SELECT ще раз. Щоб змінити тривалість приготування, поверніть дисплей до налаштування «00:00». 	<p>Після завершення програми приготування духовка вимкнеться, а на дисплеї буде відображена позначка END (позначка програми приготування продовжуватиме світитися) доти, доки не буде натиснута кнопка вмикання/вимикання. Після завершення програми приготування пролунає сигнал.</p>	<p>Після завершення програми приготування духовка автоматично вимкнеться, і на кілька секунд увімкнеться сигнал.</p>
ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ 	<p>Примітка. Можна налаштувати тільки при активній програмі приготування. Натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого налаштуйте час приготування за допомогою кнопок «<» і «>» та підтвердіть налаштування, натиснувши кнопку SELECT. Натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого налаштуйте час приготування за допомогою кнопок «<» і «>» та підтвердіть налаштування, натиснувши кнопку SELECT.</p>	<p>Щоб змінити час завершення приготування до закінчення налаштованого часу, натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого налаштуйте час приготування за допомогою кнопок «<» і «>» та підтвердіть налаштування, натиснувши кнопку SELECT. Щоб скинути налаштований час приготування, слід повернути дисплей до налаштування «00:00».</p>	<p>Після завершення програми приготування духовка вимкнеться, а на дисплеї буде відображатися позначка END (позначка програми приготування продовжуватиме світитися) доти, доки не буде натиснута кнопка вмикання/вимикання. Після завершення програми приготування пролунає сигнал.</p>	<p>Ця функція також використовується для налаштування відкладеної програми приготування. Якщо програма приготування налаштована, при натисканні на кнопку F налаштування скидається. Якщо налаштована програма приготування з відстрочкою, духовка вимикається, і на дисплеї відображається поточний час; при цьому світиться позначка програми, тривалості приготування та часу завершення приготування. Якщо налаштована програма приготування, то за допомогою кнопок «<» і «>» можна вивести на дисплей і змінити налаштування температури; при першому дотику відображається робоча температура, а при наступному відбувається зміна відображуваного значення.</p>
ТАЙМЕР 	<ul style="list-style-type: none"> Якщо значення часу не налаштоване, або налаштований час вже минув, на дисплеї буде відображатися «00:00». Натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого налаштуйте час за допомогою кнопок «<» і «>» та підтвердіть налаштування, натиснувши кнопку SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> Для зміни часу роботи таймера натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого налаштуйте час приготування за допомогою кнопок «<» і «>» та підтвердіть налаштування, натиснувши кнопку SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> Ця функція вмикає сигнал, який лунатиме кілька секунд після закінчення налаштованого часу (ця функція не вмикає духовку). Можна налаштувати час у діапазоні від 00:00 до 23:59. 	<ul style="list-style-type: none"> Функція таймера працює незалежно від того, чи увімкнено духовку.
НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ 	<ul style="list-style-type: none"> При першому вмиканні дисплей світиться, і на ньому відображується значення «12:00». Щоб змінити час, натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого налаштуйте час за допомогою кнопок «<» і «>» та підтвердіть налаштування, натиснувши кнопку SELECT. 		<ul style="list-style-type: none"> Тепер можна встановити час, який відобразиться на дисплеї. 	<ul style="list-style-type: none"> Функція будильника працює незалежно від того, чи увімкнено духовку.
БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДІТЯМ 	<ul style="list-style-type: none"> натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого за допомогою кнопок «<» і «>» активуйте цю функцію: на дисплеї відобразиться ON. Натисніть кнопку SELECT для підтвердження. 	<ul style="list-style-type: none"> Натисніть кнопку EXTRA декілька разів, поки не засвітиться позначка, після чого за допомогою кнопок «<» і «>» активуйте цю функцію: на дисплеї відобразиться OFF. Натисніть кнопку SELECT для підтвердження. 	<ul style="list-style-type: none"> Коли функція увімкнена, активними є лише кнопка EXTRA для вимкнення функції і кнопка вмикання/вимикання. 	<ul style="list-style-type: none"> Ця функція буде дуже корисною, якщо в будинку є діти.

3.2 Режими приготування

Елемент керування	Т°С станд.	Т°С діап.	Функція (Залежить від моделі духовки)
			ЛАМПА: Вмикає підсвічування в камері.
	40	40 ÷ 40	РОЗМОРОЖУВАННЯ: При встановленні ручки у це положення. Вентилятор ганяє повітря з навколишнього температуурою в камері. Такий режим розморожування дозволяє максимально запобігти зміні властивостей продуктів при розморожуванні.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ: Цей режим приготування рекомендовано використовувати для приготування птиці, риби, випічки та овочів. Він забезпечує краще проникнення тепла всередину продукту, що дозволяє зменшити час розігріву або приготування їжі. Використовуючи цей режим можна одночасно готувати кілька видів їжі на різних полицях. При цьому забезпечується рівномірний розподіл тепла і захист продуктів від перемішування запахів. Як правило, приготування їжі в цьому режимі триває на 10 хвилин довше у порівнянні зі стандартним режимом.
* 	220	50 ÷ 280	ЗВИЧАЙНИЙ РЕЖИМ: Використовуються верхній і нижній нагрівачі. Попереднє нагрівання камери триває приблизно 10 хвилин. Цей режим ідеально підходить для традиційного смаження та випічки, приготування біфштексів, ростбїфів, баранячих ніжок, дичини, хлібу, запікання їжі у фользі, випічки коржів і піци. Продукт слід покласти на середину дека, яке має бути встановлене в камері в середнє положення.
	210	50 ÷ 230	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР: В цьому режимі працює лише нижній нагрівач. Вентилятор ганяє нагріте повітря в камері. Цей режим приготування ідеально підходить для випікання фруктових пирогів, бісквітів, пиріжків, а також для приготування паштетів. Цей режим запобігає надмірній усушці, забезпечує гарний підйом тіста та забезпечує приготування продуктів, які вимагають підігріву з одного боку. Деко з продуктом встановлюють в нижнє положення.
* 	200	150 ÷ 220	ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР: Режим турбогриля (гриль + вентилятор) слід використовувати лише при закритих дверцятах. В цьому режимі працює верхній нагрівач. Вентилятор ганяє нагріте повітря в камері. Попередній нагрів потрібний для червоного м'яса, але не є обов'язковим для білого. Цей режим ідеально підходить для приготування продуктів великої товщини, наприклад, суцільних шматків м'яса, птиці і т.п. Продукт слід розмістити у центрі решітки, яку треба встановити в середнє положення. Під решітку слід обов'язково встановити деко для стікання жиру і соку. Відстань між грилем і продуктом не повинна бути дуже малою. Приблизно на середині приготування продукт слід перевернути.
	L3	L1÷L5	ГРИЛЬ: Режим гриля слід використовувати лише із закритими дверцятами. В цьому режимі працює верхній нагрівач. Температура регулюється з панелі керування. Для розігріву нагрівача до червоного кольору потрібно приблизно 5 хвилин. Даний режим призначений для приготування гриля, кебаба та випічки з скоринкою. Біле м'ясо рекомендовано ставити подальше від гриля. Час приготування при цьому буде трохи довшим, але м'ясо буде соковитішим. Червоне м'ясо і філе риби можна готувати на решітці, встановивши знизу деко для стікання жиру і соку. Піч має два режими роботи гриля: Гриль 2140 Вт і Барбекю: 3340 Вт
	210	50÷230	НИЖНІЙ НАГРІВ: В цьому режимі використовується лише нижній нагрівач. Він підходить для приготування будь-якої випічки. Режим використовується для випікання пирогів, бісквітів, паштетів та іншої їжі, що вимагає нагріву знизу.

* Енергоспоживання й енергетичний клас відповідають вимогам стандарту EN 60350-1.

М'ЯСНИЙ ЗОНД (залежить від моделі духовки) —► Якщо м'ясний зонд ідентифікований, на дисплеї відображається позначка «ЗОНД». Якщо обрано програму приготування, на дисплеї відображається температура за замовчуванням, але вона ніколи не перевищує 200 °C: налаштування температури також обмежується 200 °C.

Коли температуру підтверджено натисканням «Обрати», на дисплеї відображається температура «° 40°»: тепер можна обрати цільову температуру м'ясного зонда в діапазоні від 30 °C до 90 °C з інтервалом 1 °C. Після підтвердження температури м'ясного зонда натисніть кнопку «Вибір», і на дисплеї з'явиться «9», а потім відобразиться фактична температура, виміряна м'ясним зондом (з інтервалом 1 °C). Як тільки м'ясний зонд досягне налаштованої температури, програма приготування припиниться. Якщо програма приготування налаштована за допомогою м'ясного зонда, ви можете побачити та змінити температуру м'ясного зонда за допомогою кнопок «-» і «+»: при першому торканні однієї з двох кнопок на дисплеї відобразиться цільова температура м'ясного зонда, а при наступному натисканні ви можете змінити обрану температуру зонда.

При зміні користувачем програми приготування налаштування температури м'ясного зонда скидається. Повторіть послідовність налаштування, щоб обрати нову цільову температуру. М'ясний зонд не можна використовувати в режимі попереднього налаштування приготування, а також коли всередині духовки встановлена розділова пластина (за наявності): в цьому випадку на дисплеї відобразиться позначка «НІ», і всі команди будуть недоступними, поки м'ясний зонд не буде витягнуто з духовки. М'ясний зонд не можна використовувати у режимах розморожування та грилю, при будь-яких програмах з конвекцією або піролізом, а також у будь-яких програмах запрограмованого приготування (вони не відображаються в меню).

Рекомендовані температури термощука для м'яса	
М'ясо	
З «кров'ю» (rare)	56
Слабке прожарювання	58
Середнє прожарювання	60
Сильне прожарювання	62
Лосось	35
Курка	мінімум 68

«ПОПЕРЕДНІ РЕЦЕПТИ» — Коли рецепт обраний, на дисплеї відображається позначка «R», потім номер рецепта і відповідний спосіб приготування.

Доступні такі рецепти:

Рецепт	Спосіб приготування	Температура	Час приготування
R1 - Лазанья	Нижній + Верхній нагрів + Вентилятор	150 °	45 хв.
R2 - Запечене курча	Нижній + Верхній нагрів + Вентилятор	180 °	40 хв.
R3 - Риба	Нижній + Верхній нагрів + Вентилятор	180 °	40 хв.
R4 - Печена картопля	Нижній + Верхній нагрів + Вентилятор	180 °	45 хв.
R5 - Омлет	Нижній + Верхній нагрів	160 °	25 хв.
R6 - Яблучний пиріг	Нижній + Верхній нагрів + Вентилятор	180 °	45 хв.

Примітка: неможливо змінити ні температуру, ні тривалість приготування.

4. Очищення та догляд за піччю

4.1 Загальні поради щодо очищення

Життєвий цикл приладу можна збільшити, якщо регулярно підтримувати його у чистоті. Перед тим, як очищувати піч вручну, зачекайте, поки вона охолоне. Ніколи не використовуйте для очищення абразивні розчинники, металеві щітки або гострі предмети, оскільки це може призвести до невідновних пошкоджень емальованого покриття. Для очищення використовуйте тільки воду, мило і миючі засоби на основі хлору (аміак).

СКЛЯНІ ДЕТАЛІ

Скло дверцят рекомендовано очищувати після кожного використання печі за допомогою кухонного рушника, який добре поглинає вологу. Для видалення стійких плям можна використовувати напіввологу губку, просочену миючим засобом, після чого змити плями водою.

УЩІЛЬНЮВАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

У разі забруднення ущільнювача його також можна очистити злегка змоченою губкою.

ДОДАТКОВЕ ПРИЛАДДЯ

Очистіть додаткове приладдя вологою губкою, просоченою миючим засобом, після чого промийте його водою та висушіть, уникаючи використання абразивних миючих засобів.

ПІДДОН ДЛЯ СТИКАННЯ КРАПЕЛЬ

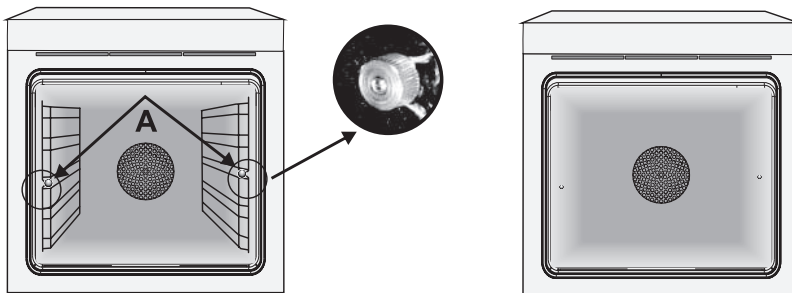
Після використання гриля витягніть піддон з печі. Злийте гарячий жир у контейнер і промийте піддон в гарячій воді за допомогою губки і миючого засобу.

Якщо це не допомогло позбутися жирних залишків, замочіть піддон в воді з миючим засобом. Також ви можете вимити піддон в посудомийній машині або скористатися миючими засобами для печей, які пропонуються в магазинах. Ніколи не ставте брудний піддон назад до печі.

4.2 Обслуговування

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ БОКОВИХ РЕШІТОК

1. Відкрутіть гвинти проти годинникової стрілки.
2. Витягніть бокові решітки.
3. Ретельно вимийте решітки і одразу витріть їх насухо.
4. Встановіть решітки назад і зафіксуйте їх гвинтами.



ЗНЯТТЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

1. Відкрийте передні дверцята.
2. Відкрийте затискачі дверних петель з обох сторін, обережно відтиснувши їх донизу.
3. Замініть скло та зберіть дверцята у зворотному порядку.

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ

1. Відкрийте дверцята печі.

2.3.4. Заблокуйте шарніри, викрутіть гвинти та зніміть верхню металеву кришку, потягнувши її вгору.

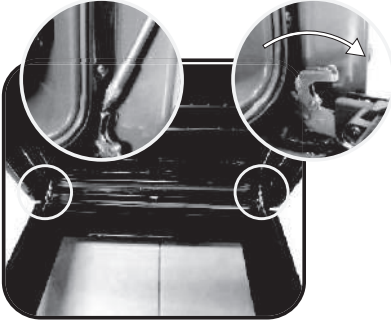
5.6. Аккуратно вийміть скло з дверцят печі (увага: в піролітичних печах також слід вийняти друге і третє скло (за їх наявності)).

7. Після завершення очищення або заміни скла встановіть всі деталі на місце у зворотному порядку. Позначка «Pyro» на склі має бути легко видимою і розташованою з лівої сторони дверцят, поруч з лівим шарніром. Таким чином, надрукована на першому склі позначка буде розташована всередині дверцят.

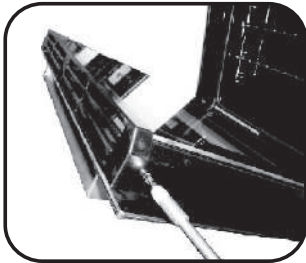
1.



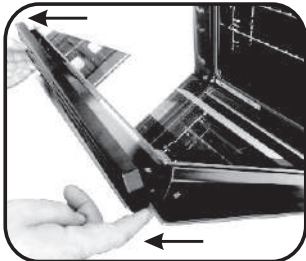
2.



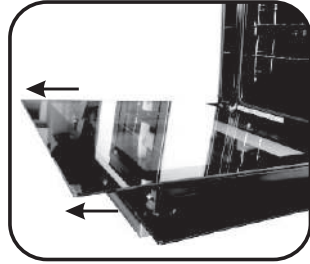
3.



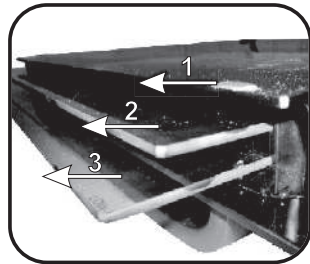
4.



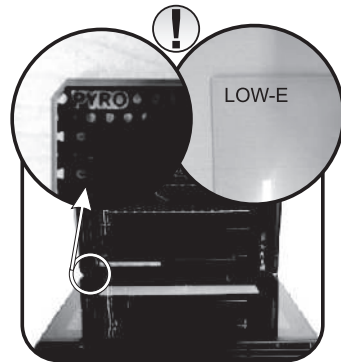
5.



6.



7.



5. Пошук та усунення несправностей

5.1 Часто задавані питання

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Піч не гріє	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Піч не гріє	Увімкнено блокування для захисту від дітей	Вимкніть блокування для захисту від дітей
Піч не гріє	Не налаштовані функції приготування та температури	Переконайтеся в тому, що всі необхідні налаштування виконані вірно
Сенсорний дисплей не реагує	На панель дисплея потрапила пара або конденсат	Очистить панель за допомогою мікрофібрової серветки, щоб видалити шар конденсату

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	HOD-TM09PGB
Напруга	220-240 В~ 50 Гц
Повна потужність	2200 Вт
Вага нетто Вага брутто	29, 5 кг 31,2 кг
Розмір без упаковки (ВхШхГ):	595x595x568 мм
Розмір в упаковці (ВхШхГ):	590x610x637 мм
Клас енергоефективності	A+

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися до служби підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з вашої побутовою технікою, будь ласка, спочатку вивчіть розділ «Усунення несправностей». Якщо ви не знайшли розв'язання проблеми, будь ласка, зверніться:

— до вашого офіційного дилера або

— до нашого колл-центру:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

0-800-501-157 (Україна)

— на сайт www.haier-europe.com,

де ви можете залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на часто задавані питання.

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

Модель: HOD-TM09PGB _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

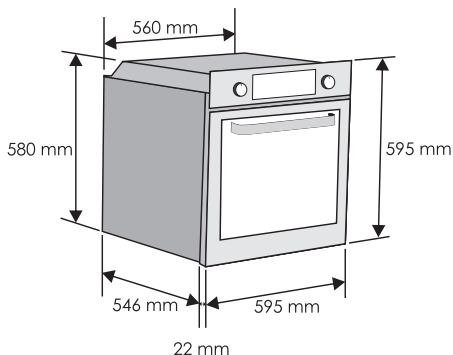
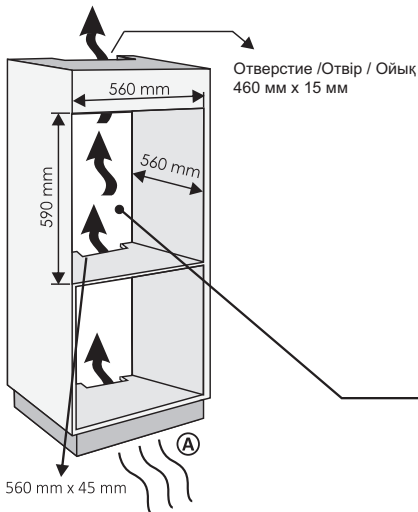


Також, будь ласка, перевірте наявність гарантії та документів про продаж

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера робить неможливим для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови у виконанні гарантійних зобов'язань.

Виробник залишає за собою право вносити зміни до конструкції та комплектації приладу без додаткового сповіщення. У даний документ можуть бути внесені зміни без попереднього сповіщення.

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 та строк його дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

УСТАНОВКА**RU****ОПНАТУ****KZ****ВСТАНОВЛЕННЯ****UKR**

RU Если ваш кухонный шкаф имеет заднюю стенку, в ней необходимо сделать отверстие для кабеля питания.

KZ Жиһаздың артқы жаты жабық болса, қуат кабелін өткізетін саңылау жасаңыз.

UKR Якщо ваша кухонна шафа має задню стінку, в ній потрібно зробити отвори для кабелю живлення.

(A) RU Если монтаж плитуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500x10 мм или 5 000 мм² той же поверхности.

(A) KZ Егер плінтусы бекіту ауа циркуляциясына рұқсат бермесе, пештің максималды өнімділігіне қол жеткізу үшін 500x10 мм саңылау немесе 5,000 мм² ауданда бірдей бет жасау қажет болады.

(A) UKR Якщо монтаж плінтуса не забезпечує можливість циркуляції повітря для досягнення максимальної продуктивності печі, у ньому потрібно зробити отвір 500x10 мм або 5000 мм² тієї ж поверхні.

RU Если вдувове нетохлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие 460 мм x 15 мм

KZ Егер пештің салқындату желдеткіші болмаса, есік жасаңыз 460 мм x 15 мм

UKR Якщо духовка не оснащена охолоджувальним вентилятором, необхідно зробити отвір розміром 460 мм x 15 мм

RU

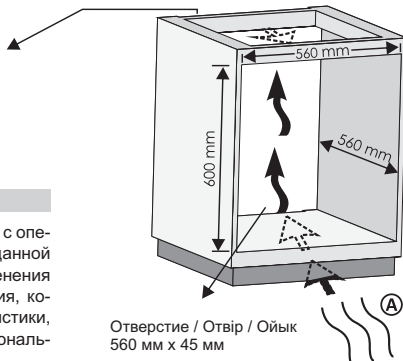
Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

KZ

Өндіруші осы нұсқаулықта кезігуі мүмкін қате терілу мен жаңсақтықтар үшін жауапкершілік көтермейді. Біз шығарылатын өнімдердің сапасын жақсарту мақсатында, өзіміз шығаратын бұйымдардың конструкциясына өзгертулер енгізу құқығын өзімізге қалдырамыз. Бұл орайда бұйымның негізгі функциялары мен оның қауіпсіздігі өзгеріссіз қалатын болады.

UKR

Виробник не несе відповідальності за можливі неточності, які можуть бути наявні в цій брошурі у зв'язку з помилками та некоректним перекладом. Виробник залишає за собою право вносити зміни до конструкції виробів, що ним випускаються, включаючи зміни, які можуть впливати на їхні експлуатаційні характеристики, за умови, що ці зміни не знижують безпеку та функціональні можливості виробів.



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

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

Виробник: «Хайер Оверсіз Електрик Апплаєнсіз Корп. Лтд.»
Адреса: Рум S401, Хайер бренд білдінг, Хайер індастрі парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Уполномоченная организация /
Импортер: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16, офис 1601
Тел.: 8-800-25 0-43-05 , адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорттаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары, 8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, эл.поштаның мекенжайы: info@haierrussia.ru

Сделано в Турции
Түркияда жасалған
Зроблено в Турції



4283xxxx • 70 gr - A5 • 06.2020 • Rev_0

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