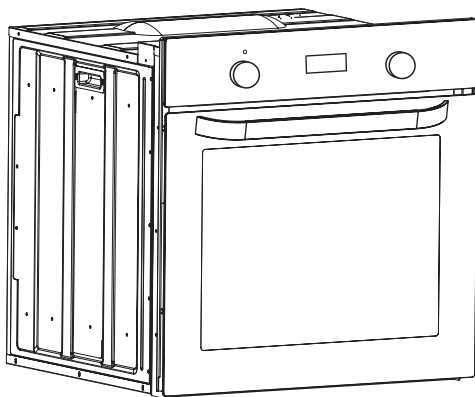


# Haier

## Встраиваемый электрический духовой шкаф / Кіріктірілетін электр духовка

Руководство по эксплуатации /  
Пайдаланушы нұсқаулығы



### HOD-TM09PGB

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ  
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU 02

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ  
КІРІСТІРМЕ ДУХОВКА ШКАФТАР

KZ 18

## 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 выдвигаемых 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 <b>06</b>	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 <b>08</b>	2.1	Общий обзор
	2.2	Дополнительные принадлежности
	2.3	Первое использование
		Использование печи

Использование печи <b>10</b>	3.1	Описание дисплея
	3.2	Режимы приготовления

Очистка и уход за печью <b>13</b>	4.1	Общие замечания по очистке
	4.2	Пиролиз
	4.3	Функция Aquactiva /Аквактива
	4.4	Обслуживание
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Снятие и очистка решеток для гриля</li><li>• Снятие окошка печи</li><li>• Снятие и очистка стеклянной дверцы</li><li>• Замена лампочки</li></ul>

Поиск и устранение неисправностей <b>16</b>	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 клевого 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 стеновой 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 печь 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 эмальированной 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 являться причиной ущерба или травм людей и животных или поврежденной 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 некоторых 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 прогрева 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.АЯ46.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-СН.БЛ08.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](mailto:info@haierrussia.ru).

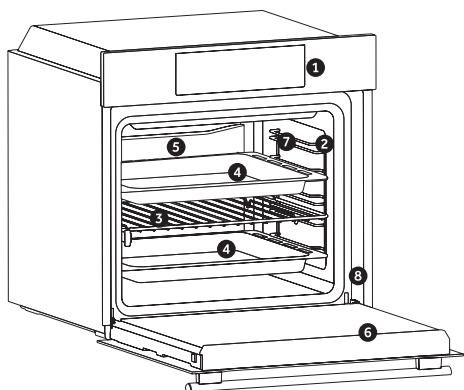
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

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](mailto:info@haierrussia.ru).

## 2. Описание изделия

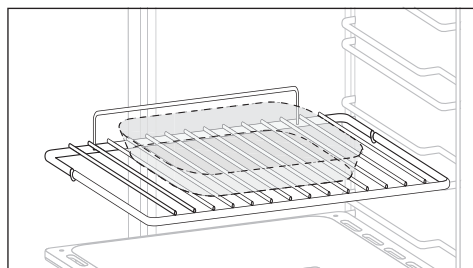
### 2.1 Общий обзор



1. Панель управления
2. Расположение полок
3. Боковые держатели
4. Противни
5. Вентилятор
6. Дверца духового шкафа
7. Боковые проволочные решетки
8. **Серийный номер**

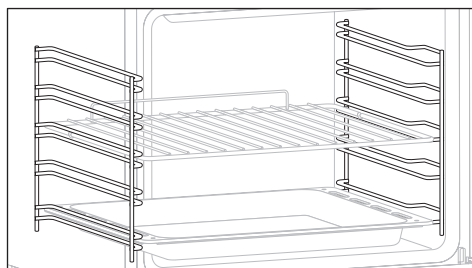
### 2.2 Дополнительные принадлежности

#### 1 Металлическая решетка для гриля

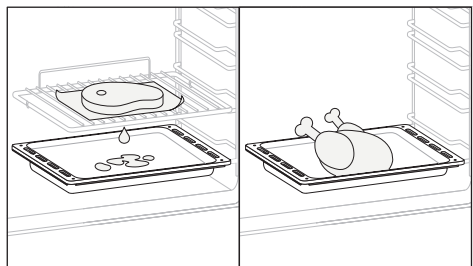


Удерживает противни для выпечки и тарелки.

#### 3 Боковые опоры для противней

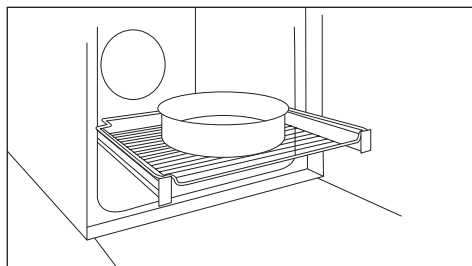


#### 2 Поддон для стекания капель



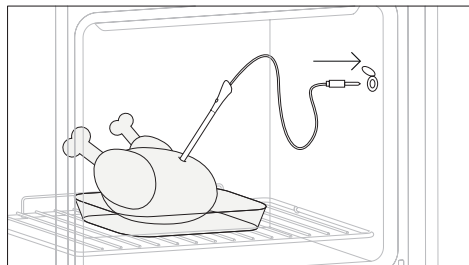
Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

#### 4 Телескопические направляющие



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

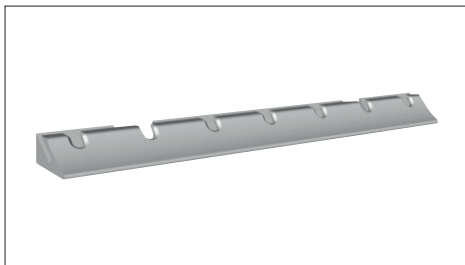
## 5 Термощуп



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.

## 6 LED освещение



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)

## 2.3 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)








**ON / OFF** (power icon) → Духовка отключается и включается с помощью этой кнопки.

**EXTRA** (extra icon)



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
<b>ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<p>Примечание. Можно установить только при активной программе приготовления. Дважды нажмите кнопку EXTRA и установите время с помощью кнопок "+" и "-", подтвердив нажатием кнопки SELECT. На дисплее отображается "00:00", если длительность приготовления не задана, в противном случае на дисплее выводится оставшееся время.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы изменить время приготовления до истечения заданной установки, нажмите кнопку EXTRA дважды и отрегулируйте настройку кнопками "&lt;" и "&gt;", а затем нажмите SELECT еще раз.</li> <li>• Чтобы изменить длительность приготовления, верните дисплей на установку "00:00".</li> </ul>	<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 выключается сигнал.</p>
<b>ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<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 "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT. Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", 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 "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</p> <p>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"> <li>• Эта функция также используется для настройки отсроченной программы приготовления.</li> <li>• Если программа приготовления настроена, при нажатии на кнопку F настройка сбрасывается.</li> <li>• Если настроена программа с отсрочкой, духовка отключается, и на дисплее отображается текущее время, а значки программы, длительности и завершения приготовления горят.</li> </ul> <p><b>ПРИМЕЧАНИЕ.</b> Функция отложенного старта недоступна в следующих режимах приготовления: вентилятор гриль и гриль.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если программа приготовления настроена, то нажатием кнопок "&lt;" и "&gt;" можно вывести на дисплей и изменить настройку температуры: при первом прикосновении отображается рабочая температура, а при следующем - меняется отображаемое значение.</li> </ul>
<b>ТАЙМЕР</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 "&lt;" и "&gt;" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для изменения времени таймера, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функция таймера работает, независимо от того, включена духовка или нет.</li> </ul>
<b>УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При первом включении дисплей загорается, и на нем высвечивается значение "12:00".</li> <li>• Чтобы изменить время, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, и с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Теперь можно установить время, которое отображается на дисплее.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функция будильника работает, независимо от того, включена духовка или нет.</li> </ul>
<b>БЛОКИРОВКА ДОСТУПА ДЕТЯМ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "&lt;" или "&gt;" активируйте эту функцию: на дисплее отобразится ON. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "&lt;" или "&gt;" отключите эту функцию: на дисплее отобразится OFF. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда функция включена, активны только кнопка EXTRA для отключения функции и кнопка включения/отключения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция очень полезна при наличии в доме детей.</li> </ul>

## 3.2 Режимы приготовления

Элемент управления	T °C станд.	T °C диап.	Функция (Зависит от модели духовки)
			<b>ЛАМПА:</b> Включает подсветку в камере.
	40	40 ÷ 40	<b>РАЗМОРОЗКА:</b> Когда ручка настройки установлена в данном положении, вентилятор прокачивает воздух комнатной температуры вокруг замороженной еды таким образом, что она размораживается через без изменения количества белка в еде.
	180	50 ÷ 240	<b>МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:</b> 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.
	210	50 ÷ 240	<b>ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ:</b> Эта функция обеспечивает лучшее распределение тепла благодаря сочетанию вентилятора с верхним и нижним нагревательными элементами. Идеально подходит для выпечки, такой как хлеб, пицца и фокатча, обеспечивая однородный результат приготовления благодаря вспомогательному распределению тепла.
* 	220	50 ÷ 240	<b>ТРАДИЦИОННАЯ:</b> 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	<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР:</b> 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	<b>MASTER BAKE:</b> эта функция позволяет готовить пищу более здоровым способом, уменьшая необходимое количество жира или масла. Комбинация нагревательных элементов в сочетании с пульсирующим потоком воздуха обеспечивает идеальный результат выпекания.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ГРИЛЬ:</b> 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.
	210	50 ÷ 230	<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ:</b> 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.

**ТЕРМОЩУП (зависит от модели духовки)** → Если термощуп идентифицирован, на дисплее отображается «Термощуп». 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 «ОК», на дисплее отображается «° 40 °»: теперь можно выбрать целевую температуру термощупа в диапазоне от 30 °С до 90 °С с интервалом 1 °С. Когда целевая температура внутри продукта подтверждена, нажмите клавишу «ОК», и на дисплее отобразится «Ф», а затем фактическая температура, измеренная датчиком для мяса (интервал в 1 градус). Как только измерение термощупа достигает установленной температуры, программа приготовления прекращается. Если программа приготовления настроена с помощью термощупа, нажатием клавиш «-» и «+» вы можете увидеть и изменить целевую температуру продукта: при первом касании одной из двух клавиш на дисплее отображается целевая температура, при следующем нажатии вы можете изменить выбранную температуру термощупа.

Если пользователь изменяет программу приготовления, настройка температуры термощупа сбрасывается. Повторите последовательность настройки, чтобы выбрать новую целевую температуру. Термощуп нельзя использовать в комбинации с режимом приготовления по времени: в этом случае на дисплее отображается «НЕТ» и не будет выполняться никакая команда, пока термощуп не будет извлечен из разъема. Размораживание, гриль и любой режим с программированием приготовления по времени не совместимы с использованием термощупа.

Рекомендуемые температуры термощупа для мяса (°С)	
<b>Мясо - говядина</b>	
С "кровью" (rare)	56
Слабой прожарки	58
Средней прожарки	60
Прожаренное	70
<b>Лосось</b>	
	55
<b>Курица</b>	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

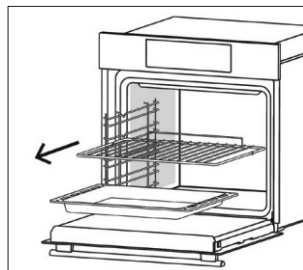
В случае загрязнения уплотнителя, его также можно очистить слегка смоченной губкой.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

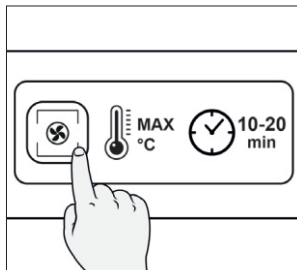
Очистите дополнительные принадлежности влажной мыльной губкой, после чего промойте их водой и высушите, избегая использования абразивных моющих средств.

### 4.2 Каталитическая очистка

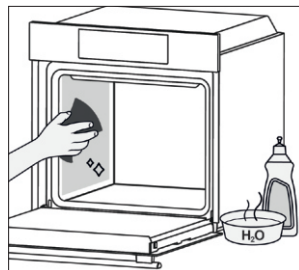
Шаг 1



Шаг 2

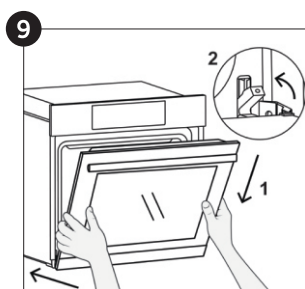
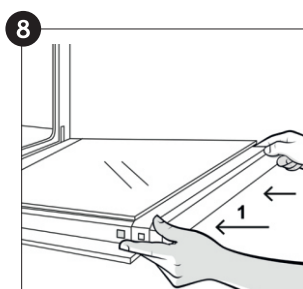
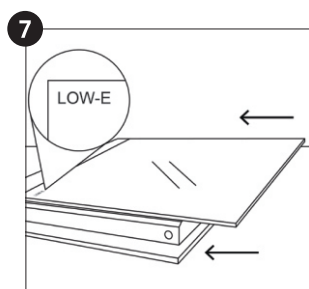
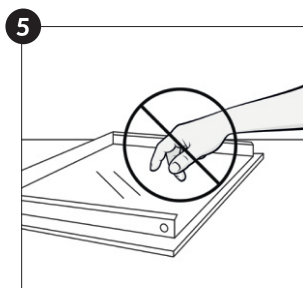
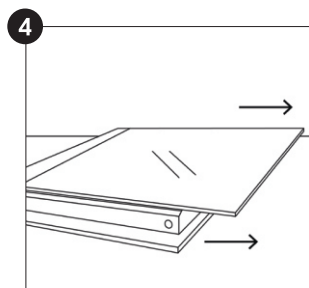
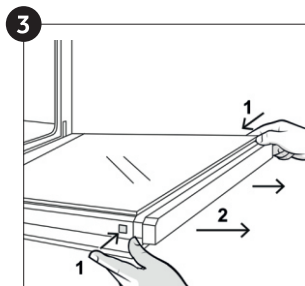
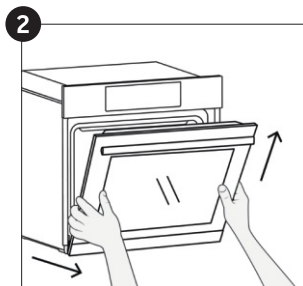
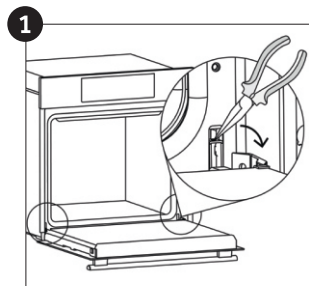


Шаг 3



## СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

1. Откройте дверцу на 90° и потяните фиксирующие выступы петель к наружной части духового шкафа.
2. Расположите дверцу под углом 45°, после чего потяните ее одновременно вперед и вверх для отсоединения. Снимите дверцу духового шкафа и поместите ее на мягкую поверхность (например, на ткань) ручкой вниз.
3. Нажмите одновременно две кнопки с левой и правой стороны и потяните верхнюю накладку дверцы на себя для снятия.
4. Осторожно извлеките стекло из духового шкафа, крепко удерживая его двумя руками, и поместите на мягкую и ровную поверхность.
5. Если посередине находятся стеклянные панели, извлеките их и поместите на мягкую поверхность. **ВНИМАНИЕ!** Внешняя стеклянная панель несъемная.
6. Очистите стекло мягкой тканью с использованием надлежащего чистящего средства.
7. После очистки выполните сборку всех частей в порядке, обратном процессу разборки. Надпись «Low-E» должна быть разборчивой на всех стеклянных панелях. Она должна быть расположена на левой стороне дверцы рядом с левой петлей. Благодаря этому отпечатанная этикетка на первой стеклянной панели останется внутри дверцы.
8. Установите на место накладку дверцы духового шкафа и нажимайте на нее до щелчка двух боковых кнопок.
9. Удерживая дверцу под углом 45°, вставьте одновременно правую и левую охватываемые части петли в отверстия снятых петель для фиксации до щелчка. Расположите дверцу под углом 90° и закрепите фиксирующие выступы в нужном положении по направлению к внутренней части духового шкафа.



## 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 микрофибровой салфеткой панель, чтобы удалить слой конденсата

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Модель	НОD-ТМ09РGВ
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	2200 Вт
Вес нетто брутто	29,5 кг 31,2 кг
Размер без упаковки (В×Ш×Г)	595×595×568 мм
Размер в упаковке (В×Ш×Г)	590×610×637 мм
Класс энергоэффективности	А (только для РФ)

## ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

### Служба поддержки клиентов

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

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

— на сайт [www.haier-europe.com](http://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
- 22**
- 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
- 25**
- 2.1 Жалпы шолу
  - 2.2 Қосымша керек-жарақтар
  - 2.3 Алғашқы пайдалану

- Пешті пайдалану
- 27**
- 3.1 Дисплейдің сипаттамасы
  - 3.2 Дайындау тәртіптері

- Пешті тазарту және күтімі
- 31**
- 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
- 33**
- 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 көз 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 қоылыңызды немесе аяғыңызды дымқыл күйінде тигізбеңіз;
- әдетте, жалғастырғыштарды, тармақтағыштар мен ұзартқыштар 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 ЖЕТКІЗІЗ.**

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 қосылауынан 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 асуілік 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

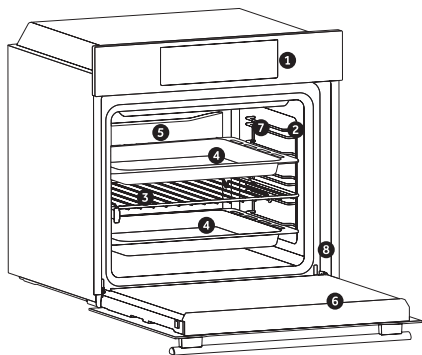
---

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭО RU C-CN.AЯ46.B.13473/20 08.05.2020 ж. 07.05.2025 дейін жарамды. Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.Б/08.B.03493/20 от 19.08.2020 дейсүйет 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

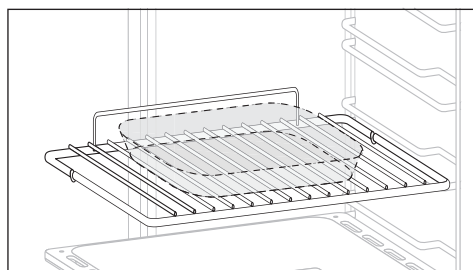
### 2.1 Жалпы шолу



1. Басқару тақтасы
2. Сөрениң орындары
3. Торлар
4. Қаңылтыр табалар
5. Желдеткіш (бар болса)
6. Пештің есігі
7. Бүйірлік сым торлар
8. **Сериялық нөмірі**

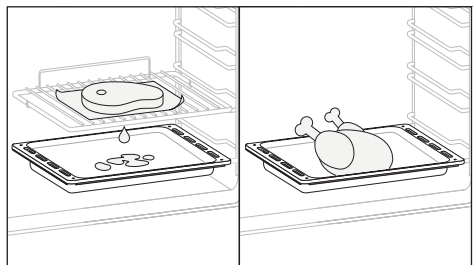
### 2.2 Қосымша керек-жарақтар

#### 1 Грильге арналған металды тор



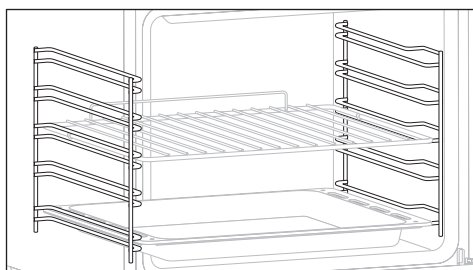
Пісіруге арналған жайпақ табаларды және сорғалағап тамшыларды жинайды. тәрелкелерді ұстап тұрады.

#### 2 Тамшылардың сорғалауына арналған поддон



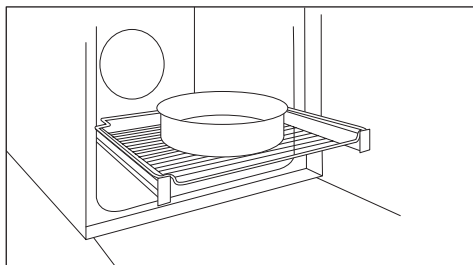
Грильде тамақ дайындаған уақытта сорғалағап тамшыларды жинайды.

#### 3 Боковой проволочные сетки



Боковые проволочную сетку, если включены.

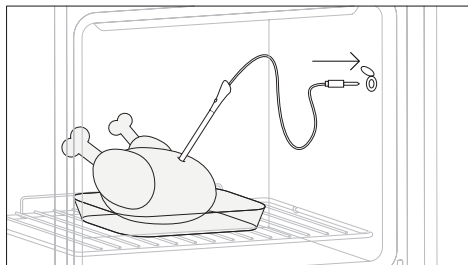
#### 4 Телескоптық бағыттауыштар



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

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

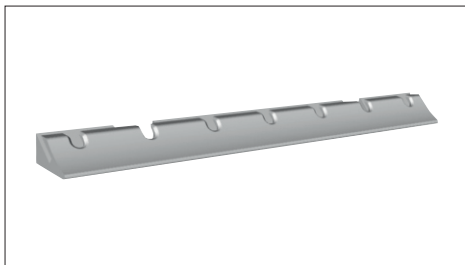
## 5 Температура тексергіші



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.

## 6 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%

## 2.3 Алғашқы пайдалану

### АЛДЫН АЛА ТАЗARTY

Пешті 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.

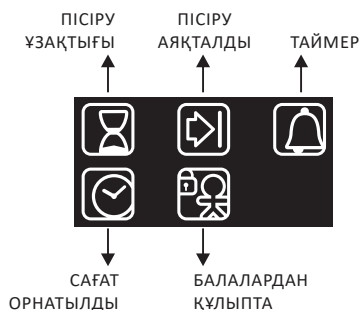
## 3. Пешті пайдалану

### 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
<b>ПІСІРУ ҰЗАҚТЫҒЫ</b> 	<p>Ескертпе: тек белсенді пісіру бағдарламасымен ғана орнатуға болады. EXTRA түймесін екі рет басып, уақытты «+» және «-» пернелерімен «SELECT» түймесін басу арқылы орнатыңыз. Егер пісіру уақыты енгізілмеген болса, дисплейде «00:00» көрсетіледі, әйтпесе дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Белгіленген уақыттан бұрын пісіру режимін өзгерту үшін EXTRA түймесін екі рет басыңыз және «SELECT» түймесін Тағы бір рет басу алдында «&lt;» және «&gt;» түймелерін қолданып пісіру уақытын реттеңіз.</li> <li>Пісіру ұзақтығынан бас тарту үшін дисплейді «00:00» қалпына қойыңыз.</li> </ul>	<p>Пісіру бағдарламасы тоқтаған кезде дисплейде жалғыз жұмыс істейтін On/Off түймесі басылғанша дисплейде «END» белгісі көрсетілгенде (пісіру бағдарламасының белгішесі қосылуы қалады) пеш өшеді.</p> <p>Пісіру бағдарламасы аяқталған кезде дабыл естіледі.</p>	<p>Пісіру уақыты аяқталған кезде пеш автоматты түрде өшіп, бірнеше Секунд дабыл естіледі.</p>
<b>ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ</b> 	<p>Ескертпе: тек белсенді пісіру бағдарламасымен ғана орнатуға болады. Белгіні жарықтандыру үшін EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын орнатыңыз және «SELECT» түймесін басу арқылы растаңыз. Белгіні жарықтандыру үшін EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын орнатыңыз және «SELECT» түймесін басу 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, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытының аяқталуын реттеңіз және «SELECT» түймесін басу арқылы растаңыз.</p> <p>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"> <li>Сонымен қатар бұл функция алдын ала жоспарланатын тағамды дайындау үшін де қолданылады.</li> <li>Егер пісіру бағдарламасы орнатылса, «F» пернесі басылған жағдайда, ол жоғалады.</li> <li>Егер кешіктіріп пісіру режимі орнатылса, пеш өшіп, дисплейде пісіру бағдарламасы, пісіру ұзақтығы және пісірудің Аяқталу уақыты белгішелері жанғанда Ағымдағы уақыт көрсетіледі.</li> <li><b>ЕСКЕРТПЕ:</b> Кідірілген пісіру мүмкіндігі келесі пісіру режимдері үшін қолжетімді емес: Үрлемелі гриль және гриль</li> <li>Егер пісіру бағдарламасы орнатылған болса, «&lt;» және «&gt;» түймелерін басу арқылы температураны орнатып, өзгерте аласыз: бірінші тұрткен кезде жұмыс температурасы көрсетіледі, ал екінші рет тұрткен кезде көрсетілген температураны өзгертуге болады.</li> </ul>
<b>ТАЙМЕР</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 «&lt;» және «&gt;» түймелерін Таңдап, SELECT түймесін басыңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Таймерді өзгерту үшін, белгіні жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін бірнеше рет басыңыз, «&lt;» және «&gt;» түймелерімен пісіру уақытын реттеңіз және «SELECT» түймесін басу арқылы растаңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Таймер пештің қосылуы турғанына қарамастан Жұмыс істейді.</li> </ul>
<b>САҒАТТЫ ОРНАТУ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Алғаш рет қосылса, дисплей жанады және «12:00» көрсетіледі.</li> <li>Уақытты өзгерту үшін белгішені жарықтандыру мақсатында EXTRA түймесін жеткілікті түрде басып, уақытты орнату үшін «&lt;» және «&gt;» түймелерін таңдап, SELECT түймесін басыңыз.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ол дисплейде пайда болатын уақытты орнатуға Мүмкіндік береді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дабыл пештің қосылуы турғанына қарамастан Жұмыс істейді.</li> </ul>
<b>БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін жеткілікті түрде басыңыз, содан кейін осы функцияны іске қосу үшін «&lt;» немесе «&gt;» түймелерін басыңыз: дисплейде ON белгішесі көрсетіледі; растау үшін SELECT түймесін басыңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Белгішені жарықтандыру үшін EXTRA түймесін Жеткілікті түрде басыңыз, содан кейін осы Функцияны өшіру үшін «&lt;» Немесе «&gt;» түймесін басыңыз: дисплейде OFF белгішесі көрсетіледі; растау үшін SELECT түймесін басыңыз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Егер функция белсенді болса, функцияны өшіретін «Extra» түймесі және «On/Off» түймесі Ғана пайдаланылады.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бұл функция үйде балалар болған кезде Пайдалы.</li> </ul>

## 3.2 Дайындау тәртіптері

Атқарымның белгісі	T °C әдепк	T °C ауқымы	Қызметі (Пештің моделіне байланысты)
			<b>ШАМ:</b> пештің көмескі жарығын қосады.
	40	40 ÷ 40	<b>МҰЗЫН ЕРІТУ:</b> Теңшеу тұтқасы осы жайғасымда орнатылса, желдеткіш тағамдағы ақуыз санын өзгертусіз мұздан еритіндей етіп, мұздатылған тағамның айналасында бөлме температурасының ауасын тартып алады.
	180	50 ÷ 240	<b>БІРНЕШЕ ДЕҢГЕЙЛІ:</b> 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.
	210	50 ÷ 240	<b>ЖЕЛДЕТКЕНДІ ПІСІРУ:</b> Бұл функция желдеткіштің үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтерімен үйлесуі арқасында жылуды жақсырақ бөлуге мүмкіндік береді. Нан, пицца және фокачия сияқты пісіруге өте ыңғайлы, жылуды бөлудің арқасында біртекті пісіру нәтижесін қамтамасыз етеді.
* 	220	50 ÷ 240	<b>ДӘСТҮРЛІ:</b> 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	<b>ТҮПТІ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ + ЖЕЛДЕТКІШ:</b> 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	<b>MASTER BAKE:</b> бұл атқарым тоқ май немесе май мөлшерін азайтып, тамақты аса пайдалы тәсілмен даярлау мүмкіндігін береді. Қыздырушы элементтердің лүпілдеуіш ауа кезеңімен үйлесуі мінсіз пісіру нәтижесін қамтамасыз етеді
	L3	L1 ÷ L5	<b>ГРИЛЬ:</b> 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, есесіне ет дәмді болады. Сіз қызыл етті және балықтың жон етін, сұйығы ағу үшін астынан поддонды қойып, сөреге салуыңызға болады. Гриль функциясы 200 °C максималды температурада пайдаланылуы тиіс
	210	50 ÷ 230	<b>ТҮПТІ ҚЫЗДЫРЫЛУЫ:</b> төменгі қыздыру бөлшегі қолданылады. Бұл тәсіл кез келген ұннан пісірілетін өнімдер үшін өте ыңғайлы. Бұны төменгі бөлшекті қатты қыздырғанды қажет ететін көкөніс немесе жеміс-жидек салынған ашық бәліштер, қайнатылған креммен және әртүрлі салым салынған бәліштер, ашық көкөніс салымы бар тоқаштар, ет, балық және әртүрлі салма салынған тоқаштар пісіру үшін қолданыңыз.

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

**ТЕРМОСҮҢГІ (тұшпапештің моделіне тәуелді)** → Егер термосүңгі сәйкестендірілген болса, дисплейде «Термосүңгі» көрсетіледі. Әзірлеу бағдарламасы таңдалғанда, дисплейде үнсіз келісім бойынша температура көрсетіледі, дегенмен, ол еш уақытта 200 °C аспайды: таңдалатын температура да 200 °C шектелген.

Температура «OK» басу арқылы расталғанда, дисплейде «Ф 40°» шығады: енді термосүңгінің мақсатты температурасын 30 °C бастап 90 °C дейін 1 °C дейін аралықта таңдауға болады. Тағамның ішіндегі мақсатты температура расталғанда, «OK» батырмасын басыңыз, дисплейде «Ф» көрсетіледі, одан кейін етке арналған датчик өлшеген нақты температура шығады (аралығы 1 градус). Термосүңгінің өлшеулері белгіленген температураға жеткеннен кейін, әзірлеу бағдарламасы аяқталады. Егер әзірлеу бағдарламасы термосүңгі көмегімен бапталған болса, сіз «-» және «+» батырмаларын басу арқылы тағамның мақсатты температурасын көріп және өзгерте аласыз: екі батырманың біріне алғаш жанасқанда дисплейде мақсатты температура көрсетіледі, келесі басу кезінде сіз термосүңгінің таңдалған температурасын өзгерте аласыз.

Пайдаланушы әзірлеу бағдарламасын өзгерткен жағдайда, термосүңгі температурасының баптауы жойылады. Жаңа мақсатты температураны таңдау үшін, баптау реттілігін қайталау керек. Термосүңгіні уақыт бойынша дайындау режимімен үйлесімде пайдалануға болмайды: бұл жағдайда дисплейде: "ЖОҚ" көрсетіледі және термосүңгі ажыратқыштан шығарылғанға дейін ешбір пәрмен орындалмайды. Еріту, гриль және уақыт бойынша әзірлеу бағдарламаланған кез келген режим термосүңгіні пайдаланумен үйлеспейді.

<b>Ұсынылатын температуралық зонд ет үшін (°C)</b>	
<b>Ет - сиыр еті</b>	
Қанмен (rare)	56
Жеңіл қуыру	58
Орташа қуыру	60
Қуырылған	70
<b>Ақсерке</b>	55
<b>Тауық</b>	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:

<b>РЕЦЕПТ</b>	<b>ПІСІРУ ӘДІСІ</b>	<b>ТЕМПЕРАТУРА</b>	<b>ПІСІРУ ҰЗАҚТЫҒЫ</b>
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 асүй 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 ШҚАФЫНЫҢ 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.

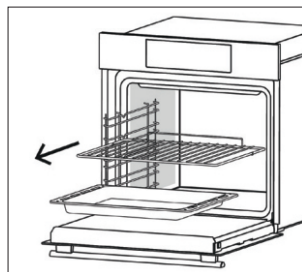
#### ТАМШЫЛАРДЫҢ АҒУЫНА АРНАЛҒАН ПОДДОН

Грильді пайдаланғаннан кейін поддонды пештен суырып алыңыз. Ыстық майды контейнерге құйып және поддонды ыстық суда ысқыштың және жуғыш құралдың көмегімен жуып-шайыңыз.

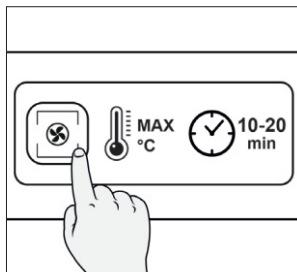
Егер майлы қалдықтарды кетіре алмасаңыз, поддонды суда жуғыш құралмен сулап алыңыз. Сондай-ақ сіз поддонды ыдыс-аяқ жуатын машинада жуып тазалай немесе дүкендерде ұсынылған жуғыш құралды пайдалана аласыз. Ешқашан ластанған поддонды пешке қайта салмаңыз.

### 4.2 Каталитикалық тазарту

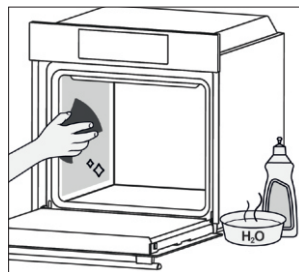
Шаг 1



Шаг 2

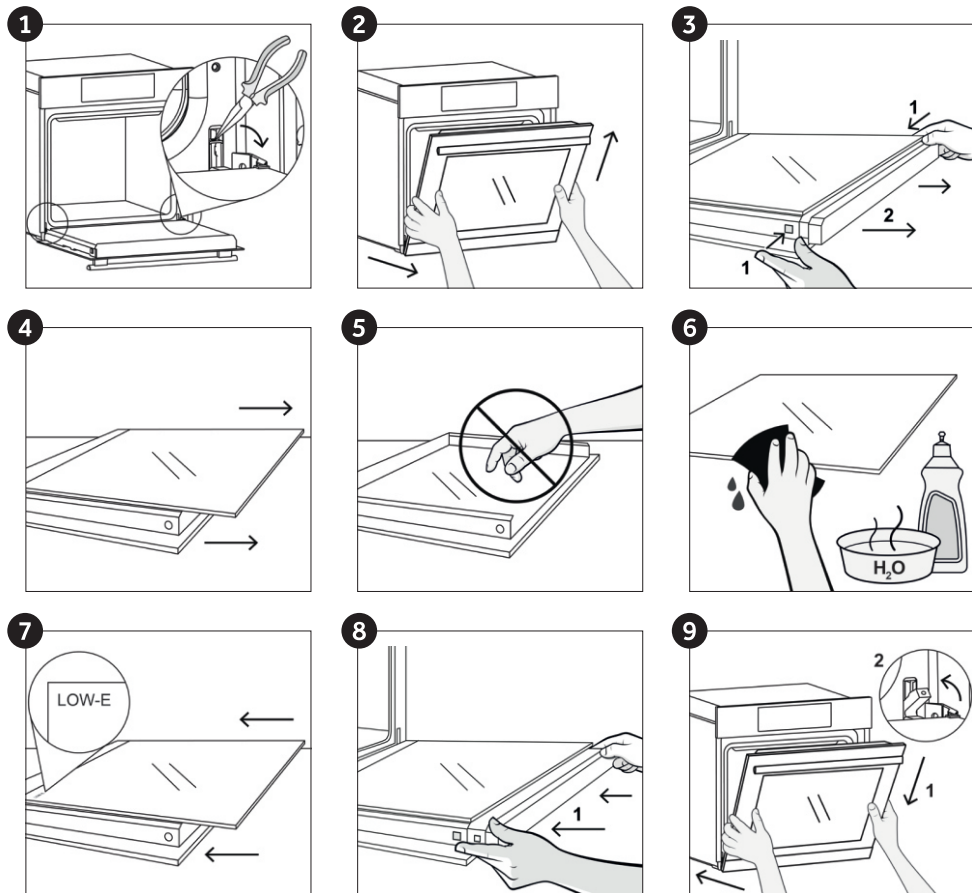


Шаг 3



## ӘЙНЕК ЕСІКТЕРДІ БОСАТЫП АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

1. Есікті 90° ашып, ілмекті бекітетін құлақшаларды пештің сыртына қарай тартыңыз.
2. Есікті 45° бұрышқа қойыңыз, одан кейін оны босату үшін есікті бір уақытта алға және жоғары қарай тартыңыз. Пештің есігін алыңыз да, тұтқасын төмен қаратып, жұмсақ бетке (мысалы, матаның үстіне) қойыңыз.
3. Сол және оң жақтағы екі түймені бір уақытта басып, жоғарғы есіктің қақпағын алу үшін оны өзіңізге қарай тартыңыз.
4. Пештің ішіндегі шыныны екі қолыңызбен мықтап ұстап шығарып алыңыз және жұмсақ, тегіс бетке қойыңыз.
5. Арасында шыны панельдер болса, оларды шығарып алып, жұмсақ бетке қойыңыз. **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** шынының сыртқы панелі алынбайды.
6. Шыныны тиісті тазартқыш өнімді пайдаланып жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
7. Тазалағаннан кейін бөлшектерді шығарып алуға кері ретпен қайта құрастырыңыз. Барлық шыны панельдерде «Low-E» көрсеткіші дұрыс оқылатын болуы және есіктің сол жағында, сол жақ ілмекке жақын орналасуы керек. Бұл бірінші шыны панельдегі басылған жапсырманың есіктің ішінде қалуын қамтамасыз етеді.
8. Пеш есігінің қақпағын екі бүйірлік түйменің сырт етіп орнына түскенін естігенше ішке қарай итеру арқылы қайта бекітіңіз.
9. Есікті 45° бұрышта ұстап тұрып, ілмектің оң және сол жақ аталық бөліктерін олардың орнына сырт етіп түскенін естігенше босатылған ілмектердің тесіктеріне бір уақытта салыңыз. Есікті 90° бұрышқа келтіріп, бекіту құлақшаларын пештің ішкі жағына қарай итеру арқылы орнына бекітіңіз.



## 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 (Н×W×D)	595×595×568 мм
Қапталған өлшемдері (Н×W×D)	590×610×637 мм
Энергия тиімділігі класы	A (только для РФ)

## ТУТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-070-01-29 (РК)

— support-kz@haieronline.kz сайтына кіріңіз онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

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

Модель: **HOD-TM09PGB**

Сериялық нөмірі: \_\_\_\_\_

Сатылған күні: \_\_\_\_\_

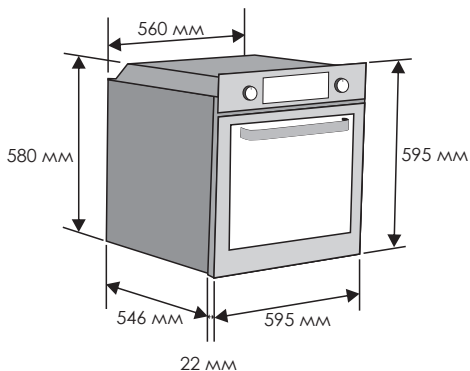
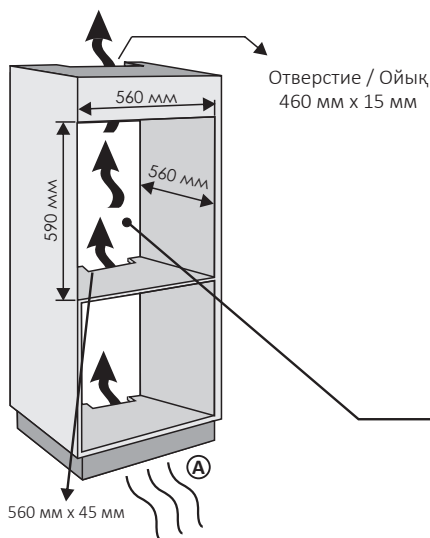


Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

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.



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

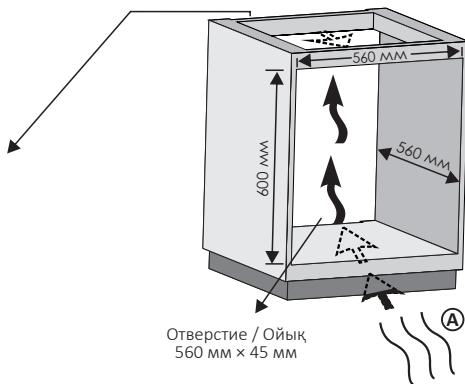
**KZ** Жиһаздың артқы жағы жабық болса, қуат кабелін өткізетін саңылау жасаңыз.

**A RU** Если монтаж плитуса не допускает циркуляции воздуха, для достижения максимальной производительности печи в нем должно быть отверстие 500×10 мм или 5 000 мм<sup>2</sup> той же поверхности.

**A KZ** Егер плитусты бекіту ауа циркуляциясына рұқсат бермесе, пештің максималды өнімділігіне қол жеткізу үшін 500×10 мм саңылау немесе 5,000 мм<sup>2</sup> ауданда бірдей бет жасау қажет болады

**RU** Если в духовке нет охлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие 460 мм × 15 мм

**KZ** Егер пештің салқындату желдеткіші болмаса, есік жасаңыз 460 мм × 15 мм.



Отверстие / Ойық  
560 мм × 45 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.

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

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

Уполномоченная организация / импортер:  
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601.  
Тел.: 8-800-250-43-05,  
адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы:  
«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.  
Тел.: 8-800-070-01-29,  
эл.поштаның мекенжайы: support-kz@haieronline.kz

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

**Сделано в Турции**  
**Түркияда жасалған**

# EAAC



Дата изготовления и гарантийный срок указаны на этикетке устройства

Шығарылған күні және кешілдік мерзімі құрылғының заттаңбасында көрсетілген