



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ
КІРІКТІРІЛГЕН ЭЛЕКТР ПЕШІ

Руководство пользователя
Пайдаланушы нұсқаулығы

МОДЕЛЬ / Үлгісі

HOQ-F6QSN3GB
HOQ-F6QSN3WB
HOQ-F6QSN3GG
HOQ-F6QSN3DG
HOQ-F6QAN3GB
HOQ-F6QAN3WB
HOQ-F6QAN3GG
HOQ-F6QAN3DG

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства. Сохраните его для дальнейшего использования./ Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Оны кейінірек пайдалану үшін сақтаңыз.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	1
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	5
ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ	7
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	14
ФУНКЦИИ УСТРОЙСТВА	17
КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК	19
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ	26
УХОД И ОЧИСТКА	44
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	56
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ	58
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	59

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваш духовой шкаф духовой шкаф был тщательно спроектирован для безопасной работы во время повседневного приготовления пищи. При его эксплуатации соблюдайте следующие рекомендации по технике безопасности:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность поражения электрическим током
Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность пореза
Осторожно, у устройства есть острые края.
Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность возгорания
Не размещайте алюминиевую фольгу, посуду, подносы, воду или лед в нижней части духового шкафа духового шкафа во время приготовления - это ведет к необратимому повреждению эмали.
Обклеивание стенок духового шкафа алюминиевой фольгой может привести к возгоранию.
Не используйте это устройство для прогрева или отопления помещения.
Это может привести к ожогам или возгоранию. Хранение внутри устройства или на его поверхности:
запрещается хранить внутри духового шкафа или на его поверхности легковоспламеняющиеся материалы.
Несоблюдение этой рекомендации может привести к перегреву, ожогу и травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Горячая поверхность

Во время работы открытые части могут сильно нагреваться. Во избежание ожогов не позволяйте детям подходить к духовому шкафу.

При работе с горячими поверхностями, такими как полки духового шкафа или посуда, используйте рукавицы, прихватки или другие защитные средства.

При открытии дверцы духового шкафа соблюдайте осторожность. Перед тем как вынуть или заменить блюдо, выпустите горячий воздух или пар.

Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если они темного цвета. Внутренние поверхности духового шкафа нагреваются настолько сильно, что могут вызвать ожоги.

Не прикасайтесь и не допускайте контакта одежды или других легковоспламеняющихся материалов

с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духового шкафа, пока не пройдет достаточно времени, чтобы они остыли.

Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. Это в том числе вентиляционные отверстия духового шкафа, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духового шкафа. Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы уменьшить опасность пожара, поражения электрическим током, травмирования людей или повреждения имущества при использовании духового шкафа, соблюдайте следующие важные указания по безопасности:

- ▶ Перед использованием духового шкафа прочтите инструкцию полностью. Используйте духовой шкаф только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- ▶ Правильная установка: устройство должно быть установлено и заземлено надлежащим образом квалифицированным специалистом.
- ▶ Разъединитель: духовой шкаф должен быть подключен к сети, в которой имеется автомат-выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены для детских игр.

- ▶ Не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом. Нельзя оставлять детей одних или без присмотра в помещении с работающим устройством. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части устройства.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству, если они не находятся под постоянным контролем. Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или обучены безопасному использованию устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещается производить чистку и обслуживание устройства без присутствия взрослых.
- ▶ Не помещайте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Они могут загореться или расплавиться при прикосновении к горячим элементам или поверхностям, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, за исключением соответствующих инструкций в настоящем руководстве. Любое другое обслуживание должно выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- ▶ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир. Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Прикосновение влажными прихватками к горячим поверхностям может привести к ожогу паром. Следите, чтобы прихватки не соприкасались с горячими участками или нагревательными элементами. Не используйте полотенце или объемную ткань в качестве прихватки из-за риска возгорания.
- ▶ Не разогревайте в духовом шкафу закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. Давление внутри контейнера может привести к мгновенному разрушению контейнера и травмам.
- ▶ Безопасность при обращении с пищевыми продуктами: помещайте продукты в духовой шкаф непосредственно перед приготовлением и вынимайте сразу после приготовления. Это необходимо для предотвращения размножения бактерий, которые могут вызвать пищевое отравление. Будьте особенно осторожны в теплую погоду.

- ▶ Всегда держите вентиляционные отверстия духового шкафа открытыми.
- ▶ Не используйте устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Внимание: в процессе охлаждения духового шкафа из вентиляционного отверстия в его верхней части может выходить горячий воздух.
- ▶ Размещение полок: устанавливайте решетки только в остывший духовой шкаф (до предварительного нагревания). Если полку необходимо извлечь, пока духовой шкаф горячая, не допускайте соприкосновения прихваток с горячими нагревательными элементами.
- ▶ Не очищайте и не мойте уплотнения духового шкафа при помощи чистящих средств. Это важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духового шкафа. Запрещается тереть, повреждать или перемещать уплотнения.
- ▶ Не устанавливайте и не эксплуатируйте устройство, если оно повреждено или работает некорректно. Если вы получили поврежденное устройство, немедленно обратитесь к своему дилеру или установщику.
- ▶ Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы парогенератора, во избежание риска ожогов.
- ▶ Не используйте чистящие средства для духовок, агрессивные/абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых материалов для обкладки, защитных покрытий и бытовых средств для чистки духовок. Не используйте жесткие/абразивные чистящие средства, мочалки или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они царапают поверхность, и стекло дверцы может разбиться.
- ▶ Допускается чистка только деталей в соответствии с настоящим руководством.
- ▶ Запрещается пользоваться пароочистителем для очистки любых частей духового шкафа.
- ▶ Не храните вещи, которые могут понадобиться детям, над духовым шкафом. Забираясь на шкаф, дети могут получить ожоги или травмы.
- ▶ Используйте только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовом шкафу. Следуйте инструкциям производителя посуды для выпечки.
- ▶ Убедитесь, что пластиковые переходные гайки сняты с боковых стоек и заменены прилагаемыми металлическими крепежными гайками.
- ▶ Используйте только рекомендованный для данного духового шкафа термощуп.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность поражения электрическим током
Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключите устройство от сети питания. Правильное заземление является важным и обязательным. Вносить изменения во внутреннюю систему электропроводки разрешено только квалифицированному электрику. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность возгорания
Не следует использовать переходники, преобразователи или разветвительные устройства для подключения устройства к сети питания.
Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, возгоранию или пожару.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность пореза. Осторожно, у устройства есть острые края. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ В целях безопасности внимательно прочтите эти инструкции перед монтажом или использованием духового шкафа.
- ▶ Передайте эту информацию лицу, производящему монтаж — это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.
- ▶ Установку духового шкафа и подключение к электрической сети должен производить специалист с достаточной квалификацией в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми строительными и электротехническими нормативами.
- ▶ Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- ▶ Если кабель питания поврежден, во избежание опасных ситуаций, его замену должен осуществлять только производитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист. Автомат-выключатель: духовой шкаф должен быть подключен к сети, в которой имеется автомат-выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания в соответствии с местными нормами электропроводки. Духовой шкаф должна быть заземлен.
- ▶ Утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- ▶ Для уменьшения воздействия на окружающую среду по возможности сдавайте упаковочные материалы на переработку.
- ▶ Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.
- ▶ Перевозить и хранить устройство необходимо в заводской упаковке, согласно размещенным на упаковке манипуляционным знакам.
- ▶ При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
- ▶ При транспортировке и хранении необходимо обеспечить защиту устройства от атмосферных осадков и механических повреждений.

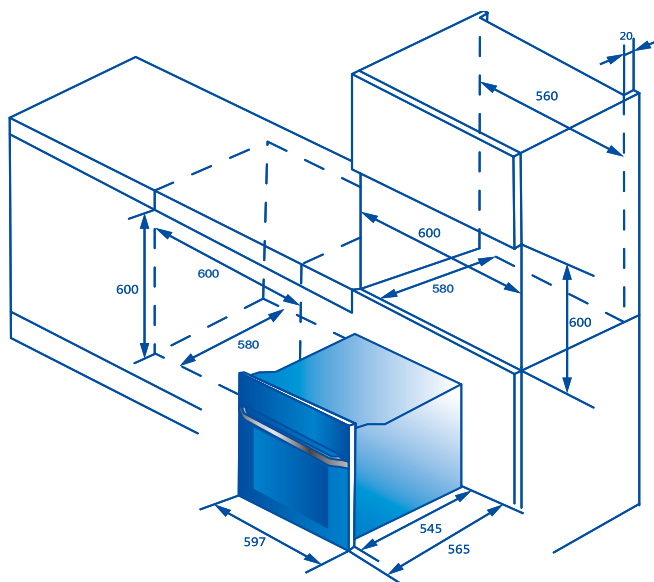
УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Не следует утилизировать старую бытовую технику вместе с обычными бытовыми отходами. Сдавайте ее в центр сбора и переработки электрооборудования.

Символ на устройстве, в руководстве по эксплуатации или на упаковке означает, что они пригодны для вторичной переработки. Материалы, используемые внутри духового шкафа, пригодны для вторичной переработки и имеют соответствующую маркировку. Передавая материалы или детали от использованного устройства для вторичной переработки, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о центрах утилизации использованных электроприборов можно получить в местных органах администрации.

ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА



РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

ВАЖНО!

ПОДЪЕМ: Не поднимайте духовой шкаф за ручку дверцы. Используйте ручки на боковой стороне корпуса (если таковые имеются).

- ▶ Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая необходимые требования. По возможности сдайте элементы упаковки на вторичную переработку.
- ▶ Поместите распакованный духовой шкаф на деревянные блоки или аналогичные опоры, чтобы предотвратить повреждение нижнего края.



ВАЖНО!

Извлекая духовой шкаф из коробки, старайтесь не повредить ее нижний край. Эта часть духового шкафа важна для правильной вентиляции и удаления излишнего конденсата.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Список аксессуаров	Глубокий противень для запекания	Плоский противень для запекания	Решетка для гриля	Крышка парогенератора (только для NOQ-F6QS)	Крепления для полок	Винты
Кол-во	1	1	1	1	1 пара	2

ВАЖНО!

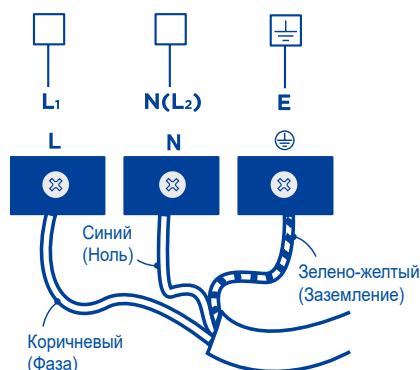
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться; это нормальное явление — после охлаждения они восстановят свою первоначальную форму.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

ВАЖНО!

- ▶ Подключение духового шкафа к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.
- ▶ Духовой шкаф должен быть заземлен.
- ▶ Перед подключением духового шкафа к электросети убедитесь, что система внутренней проводки соответствует мощности духового шкафа (указывается на паспортной табличке).
- ▶ Фактическое напряжение должно соответствовать значению, указанному на паспортной табличке.

Обозначение модели	Объем	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-F6QSN3GB HOQ-F6QSN3WB HOQ-F6QSN3GG HOQ-F6QSN3DG HOQ-F6QAN3GB HOQ-F6QAN3WB HOQ-F6QAN3GG HOQ-F6QAN3DG	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



Подключите провод питания к клеммной коробке.
Убедитесь, что кабельный зажим затянут с помощью винта.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА ВНУТРИ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

1. Установите духовой шкаф в подготовленную нишу.

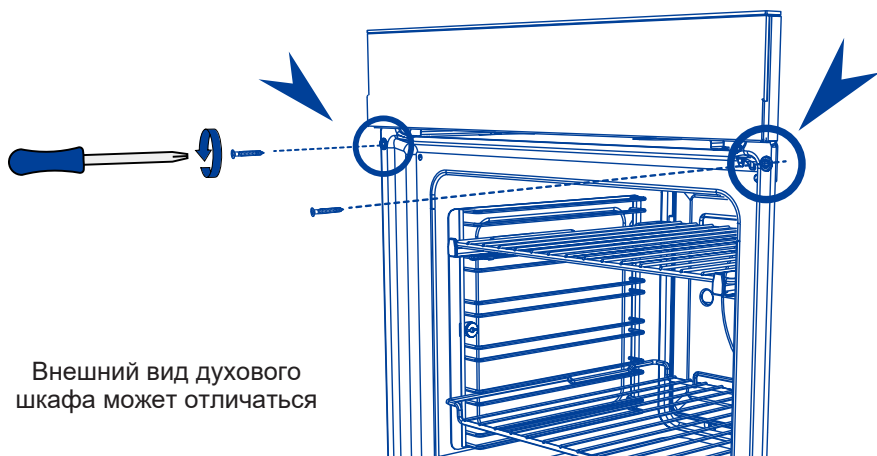
ВАЖНО!

Не поднимайте духовой шкаф за ручку дверцы.

2. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
3. Для крепления духового шкафа в нише кухонной мебели используйте винты, входящие в комплект.

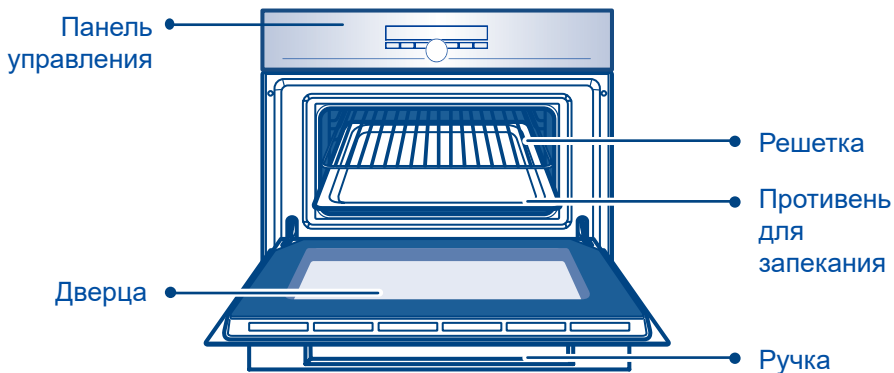
ВАЖНО!

- ▶ Не затягивайте болты слишком туго.
- ▶ Не фиксируйте духовой шкаф в нише с помощью силикона или клея. Это затрудняет обслуживание в будущем. Компания Haier не несет ответственности за расходы на демонтаж духовой шкафа или ущерб, причиненный при демонтаже.

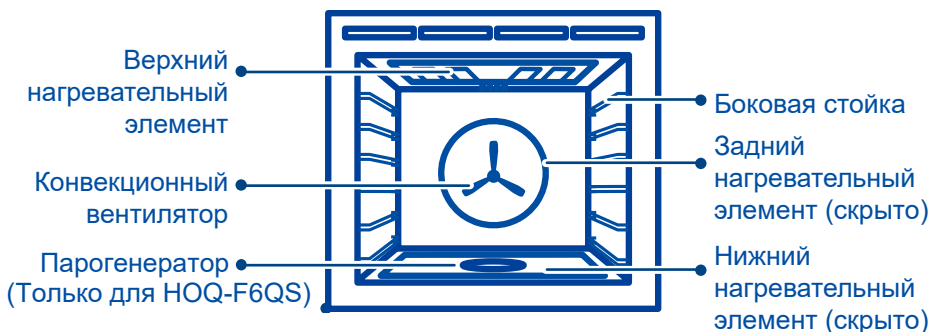


Внешний вид духового шкафа может отличаться

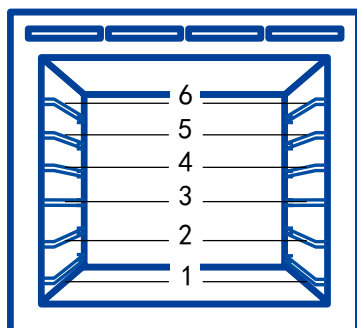
ВВЕДЕНИЕ



Система нагрева

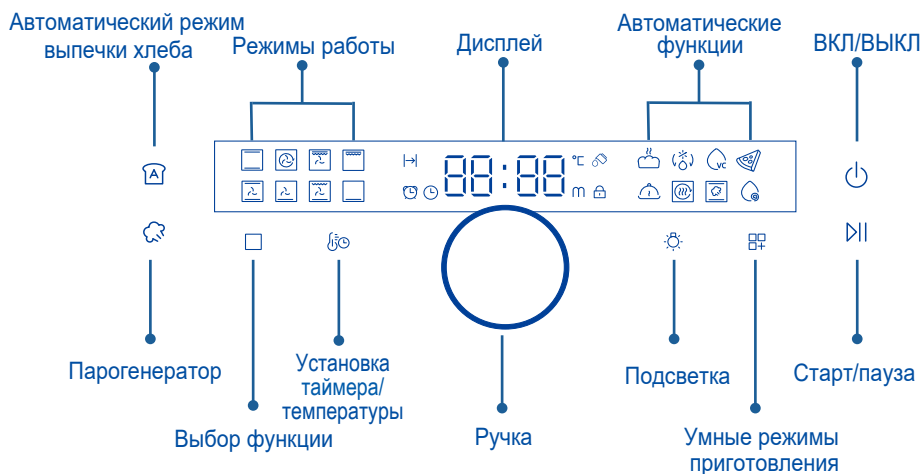


Расположение полок



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

HOQ-F6QS

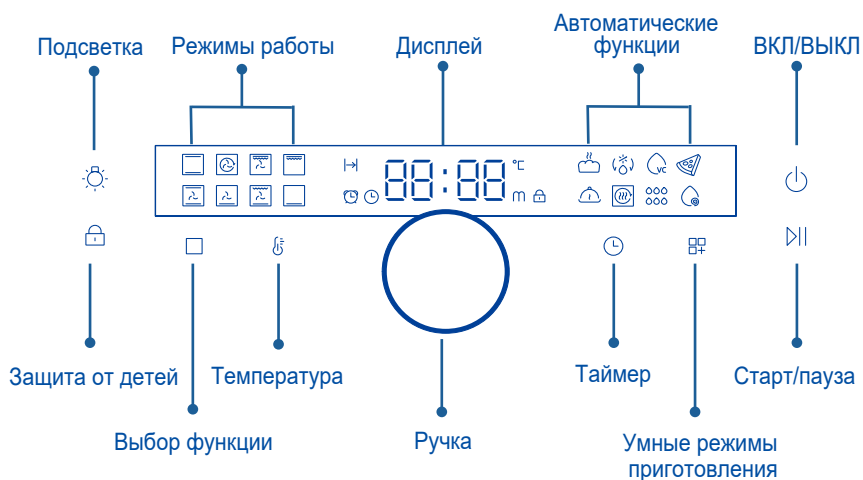


Индикатор дисплея

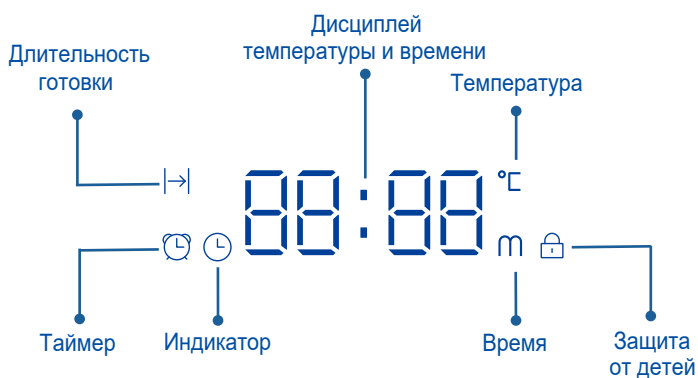


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

HOQ-F6QA



Индикатор дисплея

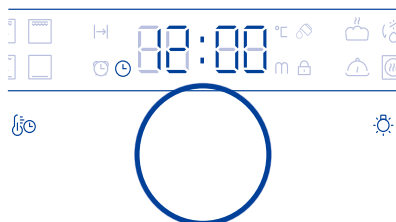


НАЧАЛО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

При первом включении духового шкафа или после отключения питания, чтобы использовать духовку нужно настроить часы.

1. Настройка часов

1. На дисплее мигает 12:00
2. При помощи  установите время.
3. Для подтверждения нажмите на регулятор , в противном случае установленное время подтвердится автоматически.

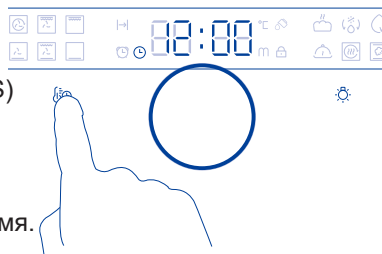


2. Изменение времени

1. Вы можете выбрать одну из 3 функций нажатием  (для HOQ-F6QS) /  (для HOQ-F6QA).

Уберите палец, когда на дисплее появится индикатор .

2. Вращайте , чтобы установить время. Время автоматически подтвердится через 6 секунд после того, как вы убрали палец с панели управления.

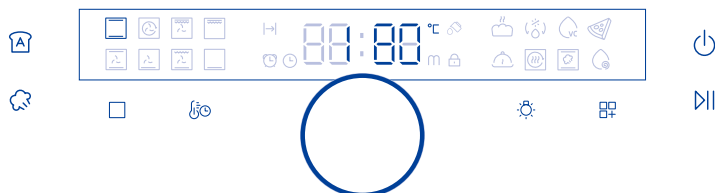


3. Управление работой духового шкафа

1. При первом включении питания устройство переходит в режим ожидания, на дисплее отображаются все значки в течение 1 с, звучит сигнал зуммера, на часах отображается стандартное время 12:00, и цифры мигают.
2. Для включения устройства в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 1 секунды. После включения по умолчанию выбрана первая функция.
3. Нажмите на , чтобы выбрать функцию духового шкафа.
4. Коснитесь  / , чтобы установить температуру и соответствующее время работы с помощью .
5. Однократно нажмите кнопку  и духовой шкаф начнет работать. Нажмите кнопку  повторно, чтобы приостановить работу. Нажимайте и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы завершить работу.
6. Нажмите , чтобы вернуться в меню выбора функций

4. Подготовка духового шкафа к работе

Перед первым использованием духового шкафа для приготовления или запекания пищи необходимо его подготовить. Подготовка позволяет удалить остатки заводской обработки. Это гарантирует получение наилучших результатов с самого начала.



1. Нажмите на , чтобы выбрать функцию Выпечка  через . У каждого режима есть предустановленная температура нагрева, и в режиме Выпечка духовой шкаф начнет нагреваться до 180°C.
2. Коснитесь  / , чтобы установить температуру на 200°C через . Нажмите на , и духовой шкаф начнет работать.

- ▶ Во время нагрева индикатор температуры будет попеременно показывать фактическую и заданную температуры.
- ▶ Когда заданная температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал.

Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время.

3. Через 30 минут выберите функцию Конвекционный гриль . Оставьте температуру 200°C на 5 минут.
4. Через 5 минут выберите функцию Принудительная конвекция . Оставьте температуру 200°C на 20 минут.
5. Через 20 минут выключите духовой шкаф.

- ▶ Во время подготовительного включения из-за сгорания производственных остатков появится характерный запах и небольшое количество дыма. Это совершенно нормально, но во время подготовки в кухне необходимо обеспечить циркуляцию воздуха.
- ▶ После остывания протрите духовой шкаф влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

5. Подготовка парогенератора (Только для HOQ-F6QS)

Налейте в парогенератор 200 мл питьевой воды до верхней линии канавки сбоку.

1. Нажмите на , чтобы включить режим  «Выпечка на пару».
2. Нажмите , отпустите, когда появится индикатор .
3. Нажмите на , чтобы установить таймер на 30 минут.
4. Для выбора нажмите 
- ▶ Индикатор уровня воды  и  начнут мигать.
5. Нажмите , чтобы подтвердить, что парогенератор полностью заполнен водой. Запустится программа.

ВАЖНО!

- ▶ Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духового шкафа после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду.
- ▶ Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой.
- ▶ Выливайте оставшуюся в духовом шкафу воду, чтобы не допустить размножения микробов.

Функция установки времени

Изменить настройки времени можно, нажав  в любой момент.

Нажмите  /  повторно, чтобы по очереди установить продолжительность приготовления, время окончания, таймер и время суток.

- ▶ Таймер ведет обратный отсчет в минутах (час:мин) до последнего часа приготовления, далее ведется обратный отсчет в секундах (мин:сек).
- ▶ Максимальное время, на которое можно установить таймер — 23 часа 59 минут.

1. Установка продолжительности времени приготовления

1. Нажмите  / , появится индикатор времени приготовления .
 2. Установите время с помощью .
 3. Время приготовления будет установлено через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.
- ▶ Чтобы посмотреть время суток, нажмите  /  для выбора . Это действие не влияет на работу таймера.

Изменение настройки длительности приготовления

1. Нажмите  /  чтобы задать время приготовления .
2. Установите новое время с помощью .
3. Уберите палец с панели, время будет подтверждено.

Когда установленное время завершится

- ▶ На дисплее появится надпись «END» и раздастся звуковой сигнал, который будет звучать каждые несколько секунд.
- ▶ На дисплее появится уведомление о продолжительности последнего использования.

ВАЖНО:

- ▶ Если начать готовить, не установив продолжительность приготовления, духовой шкаф будет работать непрерывно до тех пор, пока вы не остановите приготовление вручную, при этом дисплей начнет отсчет времени с 00:00.
- ▶ Если на дисплее ведется отсчет времени и вы установите продолжительность, дисплей будет вести обратный отсчет оставшегося времени до истечения заданного времени.
- ▶ Если установить продолжительность приготовления, духовой шкаф выключится по истечении указанного времени.
- ▶ Для функции Автоматическая выпечка хлеба (Только для HOQ-F6QS), Авторецепты и Акваочистка длительность установить невозможно.

2. Установка таймера

Обратный отсчет времени.

Установка обратного отсчета времени Данная функция не влияет на работу устройства.

Выберите и установите время. После истечения времени раздастся звуковой сигнал. Таймер также можно использовать, когда духовой шкаф выключен.

Установка таймера для напоминания о начале или завершении работы.

1. Нажимайте  и  и уберите палец с панели управления, когда появится индикатор .
2. Установите время с помощью .
3. Таймер будет установлен через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.
4. На дисплее появится обратный отсчет времени.
5. После истечения времени несколько секунд будет подаваться звуковой сигнал.

Отмена установки таймера

1. Нажимайте  и  и уберите палец с панели управления, когда появится индикатор .
2. Вращайте , чтобы установить время на 00:00, нажмите  для отмена таймера.

Общие рекомендации

В этом духовом шкафу четыре элемента и задний вентилятор используются в различных комбинациях, обеспечивая высокую производительность и широкий спектр функций, для идеального приготовления всех видов блюд.

1. Выпечка

Для достижения наилучших результатов при выпечке всегда предварительно разогревайте духовку. При достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

- ▶ Во время нагрева духового шкафа может быть включен элемент гриля.
- ▶ Открывайте дверцу не раньше, чем пройдет не менее 3/4 времени приготовления.
- ▶ Следите за тем, чтобы противни не касались друг друга или стенок духовки.
- ▶ При выпекании двойного количества ингредиентов по рецепту (особенно печенья) может потребоваться увеличить время на пару минут.
- ▶ Посуда может повлиять на время выпечки. Темная посуда поглощает тепло быстрее, чем отражающая; стеклянная посуда требует более низкой температуры.
- ▶ Для выпечки на нескольких уровнях также может потребоваться небольшое увеличение времени приготовления.
- ▶ При приготовлении пищи на нескольких уровнях всегда оставляйте пространство между уровнями, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.

Указания по расположению полок

Поместите выпечку на такую полку, чтобы верх вашей формы находился вблизи центра полости духового шкафа.

2. Запекание

- ▶ Используйте режим «Гриль с конвекцией» или «Выпечка с конвекцией» для приготовления мяса, курицы или овощей. Для приготовления жаркого без костей, в форме рулета или с начинкой требуется больше времени, чем для жаркого с костями.
- ▶ Птица должна быть хорошо прожарена, сок должен быть прозрачным, а внутренняя температура — 75 °С.
- ▶ При использовании пакета для запекания используйте режим «Гриль с конвекцией» или «Принудительная конвекция» и следуйте инструкциям производителя.
- ▶ Если вы предпочитаете готовить в закрытой гусятнице, используйте функцию «Гриль с конвекцией» и увеличьте температуру на 20 °С.
- ▶ Готовьте большие куски мяса при более низкой температуре в течение более длительного времени. Мясо будет готовиться более равномерно.
- ▶ Всегда жарьте мясо жирной стороной вверх. В этом случае смазывание может не потребоваться.
- ▶ После запекания мясо всегда должно отлежаться не менее 10 минут, чтобы дать сокам стечь.
- ▶ Помните, что мясо будет продолжать готовиться в течение ещё нескольких минут после извлечения из духового шкафа.

3. Гриль

- ▶ Это более здоровая альтернатива жарке.
- ▶ В режиме «Гриль» всегда готовьте при полностью закрытой дверце духового шкафа.
- ▶ Если вы используете стеклянные или керамические формы, убедитесь, что они выдерживают высокую температуру гриля.
- ▶ Чтобы не проткнуть мясо и не дать соку вытечь, используйте щипцы или лопатку, чтобы перевернуть мясо в середине процесса приготовления.
- ▶ Смажьте мясо небольшим количеством масла, чтобы сохранить влажность мяса во время приготовления. Также можно замариновать мясо перед приготовлением на гриле (но имейте в виду, что некоторые маринады могут легко пригореть).
- ▶ По возможности жарьте куски мяса одинаковой толщины одновременно. Это обеспечит равномерное приготовление.
- ▶ Всегда внимательно следите за продуктами во время приготовления на гриле, чтобы избежать обугливания или подгорания.

Указания по расположению полок

Для более тонких кусков мяса и для продуктов, требующих поджаривания или подрумянивания, используйте более высокие положения полок. Чтобы обеспечить равномерное приготовление, более толстые куски мяса следует готовить на гриле на более низких полках или при более низкой температуре.

4. Разогрев

- ▶ Для разогрева блюд используйте режимы «Выпечка», «Выпечка с конвекцией» или «Выпечка на пару» (только для HOQ-F6QS).
- ▶ Режимы «Выпечка», «Выпечка с конвекцией» особенно подходят для повторного разогрева кондитерских изделий, так как во время основного нагрева на тесте снова появляется хрустящая корочка.
- ▶ Всегда разогревайте пищу до горячего состояния. Это снижает риск заражения вредными бактериями.

Блюда и гарниры	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень
основные пищевые продукты	выпечка на пару	120	10-15	3
мясо	выпечка на пару	120	10-15	3

5. Ручная подача пара (только для HOQ-F6QS)

Эта функция позволяет пользователям вручную включать подачу пара несколько раз во время выпекания. Эта функция может использоваться несколько раз в течение одной программы, если в генераторе все еще остается вода.

1. Перед началом выпекания залейте в генератор пара 50 мл воды.

2. Во время выпекания. Нажмите  на левой стороне панели.

Пар будет генерироваться в течение 50 секунд. Затем таймер начнет обратный отсчет с 50 секунд.

Напоминание:

- ▶ Функцию ручной подачи пара нельзя использовать во время предварительного нагрева духового шкафа.
- ▶ Ручную подачу пара нельзя использовать в программе «Выпечка на пару» или любой автоматической программе приготовления.

ВАЖНО!

- ▶ Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Во избежание риска ожогов при открытии дверцы духового шкафа после завершения программы остерегайтесь горячего пара.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду.
- ▶ Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой.
- ▶ Удалите оставшуюся воду из полости духового шкафа, чтобы не допустить размножения микробов.

Общие рекомендации

ВАЖНО!

- ▶ В зависимости от модели вам могут быть доступны только некоторые из нижеперечисленных функций.
- ▶ При использовании функций духового шкафа его дверца должна быть закрыта.

1. Выпечка

верхний наружный и нижний элементы

- ▶ Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего элементов. Вентилятор не используется в этой функции.
- ▶ Идеально подходит для тортов и блюд, требующих выпечки в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Для приготовления печенья рекомендуется температура 160~180°C.
- ▶ Для приготовления пирожных рекомендуется температура 160°C.
- ▶ Эта функция не подходит для приготовления пищи на нескольких уровнях.

Идеально подходит для влажных продуктов, требующих более длительного времени для приготовления, например, сочного фруктового пирога.

2. Принудительная конвекция

вентилятор и задний элемент

- ▶ Печенье, приготовленное на противнях, установленных на разных уровнях, получается хрустящим снаружи и мягким в середине.
- ▶ Мясо и птица образуют аппетитную румяную корочку, оставаясь сочными и нежными внутри.
- ▶ Идеально подходит для приготовления блюд в горшочках. Повторное разогревание происходит быстро и эффективно.
- ▶ При адаптации рецепта, предназначенного для режима Выпечка, к режиму Принудительная конвекция, рекомендуем уменьшить время выпекания или снизить температуру примерно на 20°C.
- ▶ Для блюд с более длительным временем выпекания (например, более часа) может потребоваться уменьшить как время, так и температуру.

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

3. Конвекционный гриль

вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы

- ▶ Эта функция использует интенсивный жар от верхних элементов для образования румяной корочки на поверхности, а вентилятор — для равномерного приготовления продуктов.
- ▶ Мясо, птица и овощи готовятся великолепно; продукты получаются хрустящими и подрумяненными снаружи, а внутри остаются сочными и нежными.

Идеально подходит для цельной курицы, говяжьей вырезки или приготовления на гриле курицы, рыбы и стейка по вашему любимому рецепту.

4. Классическая выпечка

только нижний элемент

- ▶ Тепло поступает только от нижнего элемента, вентилятор не используется.
- ▶ Это функция традиционной выпечки, подходящая для рецептов, предназначенных для духовок старого образца.
- ▶ При выпекании используйте только один уровень.
- ▶ Сверху духовой шкаф будет более горячим.

Идеально подходит для блюд, требующих деликатного выпекания и имеющих основу из теста, таких как заварные пирожные, пироги, киши и чизкейки, а также для любых блюд, не требующих прямого нагрева и румяной корочки.

5. Выпечка с конвекцией

вентилятор плюс верхний наружный и нижний элементы

- ▶ Вентилятор духового шкафа направляет горячий воздух от верхнего наружного и нижнего элементов, распределяя его по полости духового шкафа.
- ▶ Продукты, как правило, подрумяниваются быстрее, чем продукты, приготовленные с использованием традиционной функции Выпечка.
- ▶ Возможно, вам придется уменьшить время приготовления по сравнению с тем, которое рекомендуется в традиционных рецептах.
- ▶ Используйте режим Выпечка с конвекцией для сушки фруктов, овощей и трав при низкой температуре, например, 50°C.

Идеально подходит для выпечки на одном уровне; приготовление таких блюд, как маффины, булочки и кексы, или, например, энчиладас (блинчик с острой мясной начинкой), занимает менее часа.

6. Гриль

верхние внутренний и наружный элементы

- ▶ Оба верхних элемента излучают интенсивное тепло. Диапазон от низкой до высокой (100% мощности) температуры разделен на 11 уровней.
- ▶ Предварительный нагрев не обязателен, хотя некоторые предпочитают дать элементу нагреться в течение нескольких минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ▶ Это наиболее подходящая функция для «завершения» многих блюд, например, подрумянивания верха картофельного gratin и фриттаты.

Идеально подходит для поджаривания хлеба или подрумянивания верхней части блюда.

7. Жаркое

Этап 1: вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы

Этап 2: верхний наружный и нижний элементы

- ▶ Обжарка:
предварительный 20-минутный этап карамелизации наружной поверхности мяса до образования хрустящей золотистой корочки.
- ▶ Приготовление при заданной температуре:
после обжаривания температура поднимется до заданного вами уровня и не будет изменяться до конца приготовления, благодаря чему жаркое получится нежным и сочным.
- ▶ Предварительный разогрев не требуется. Продукты необходимо помещать в духовку непосредственно перед запуском функции.
- ▶ При желании используйте поддон или решетку для гриля, или поместите овощи под жаркое, чтобы они впитали мясной сок.
Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха также под мясом.

Идеально подходит для: жарки мяса и овощей. Рекомендуется для приготовления большого куска мяса.

Для достижения лучшего результата можно также использовать термощуп для мяса.

ВАЖНО!

Функция Жаркое подразумевает два этапа работы духового шкафа :

Этап 1: В первые 20 минут духовка будет использовать вентилятор плюс верхние внутренний и внешний элементы (если температура достигнет 250°C, нагрев автоматически прекратится).

Этап 2: После снижения температуры до заданной, приготовление продолжится с использованием верхнего внутреннего и нижнего элементов.

- ▶ Если установлено время приготовления менее 20 минут, будет задействован только Этап 1.

8. Кондитерская выпечка

вентилятор и нижний элемент

При использовании данной функции в течение 8 минут выполняется ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ до 180°C.

- ▶ Вентилятор распределяет тепло от нижнего элемента по всему духовому шкафу.
- ▶ Обеспечивает интенсивный нагрев основы блюда при одновременном бережном подрумянивании корочки.

Идеально подходит для приготовления сладких и соленых кондитерских изделий и деликатных блюд, требующих хрустящей основы и корочки сверху, например, фриттаты, киша.

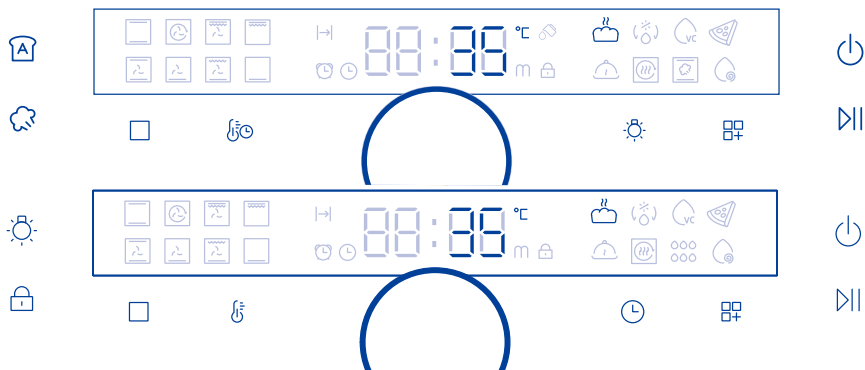
Лучший повар

Для достижения наилучших результатов рекомендуем воспользоваться таблицей ниже. У каждой функции имеется предустановленная температура, которую вы можете изменять в зависимости от типа и веса продуктов.

Значок	Функция	Предустановленная температура (°C)	Температурный диапазон (°C)	Диапазон длительности приготовления	Предварительный нагрев	Ручная подача пара (только для HOQ-F6QS)
	Выпечка	180	30-300	0:01-23:59	✓	✓
	Принудительная конвекция	160	30-300		✓	✓
	Конвекционный гриль	180	30-250		✗	✗
	Классическая выпечка	160	30~220		✓	✗
	Выпечка с конвекцией	200	30-250		✓	✓
	Гриль	ВЫСОКАЯ	НИЗКАЯ, 1-9, ВЫСОКАЯ		✗	✗
	Жаркое	165	30-250		✗	✗
	Кондитерская выпечка	160	30-220		✓	✓

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Специальные программы помогут вам готовить более эффективно и вкусно. В этом режиме вы также можете выбрать очистку устройства.



Для выбора специальной программы вращайте селектор функций.

1. Подогрев

Идеально подходит для:
поддержания температуры готовых блюд или подогрева блюд и
сервировочных тарелок.

- ▶ Обеспечивает постоянное тепло при 90°C и ниже.
- ▶ При разогревании холодных продуктов, используйте другую функцию или приготовьте блюдо, ориентируясь на тип продукта, а затем переключитесь на ПОДОГРЕВ, так как эта функция сама по себе не сможет довести холодную пищу до достаточно высокой температуры, чтобы убить вредные бактерии.

2. Использование функции размораживания (❄️)

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед их приготовлением.

ВАЖНО!

Для размораживания требуются низкие температуры.
Духовой шкаф работает автоматически при заданной температуре.

1. Прокрутите до Размораживания .

Примечание. На дисплее отобразится заданная температура 40 °С.

2. Снимите упаковку с продуктов и положите их на тарелку. Не накрывайте продукты миской или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания. Используйте первый уровень снизу.
3. Нажмите  для начала размораживания.

При необходимости можно установить время размораживания, на дисплее будет идти обратный отсчет оставшегося времени.

3. Использование функции расстойки теста

Используйте эту функцию для расстойки теста перед выпечкой. При необходимости расстойку теста можно проводить несколько раз.

ВАЖНО!

- ▶ Для расстойки теста требуются низкие температуры. Духовой шкаф работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Эта функция будет работать только в том случае, если полость духового шкафа охлаждена.

1. Прокрутите  для выбора функции Расстойка теста. На дисплее отобразится предустановленная температура 35°C. Примечание: если внутри духового шкафа слишком горячо:

- ▶ Раздастся звуковой сигнал, мигнет индикатор , и может запуститься вентилятор.

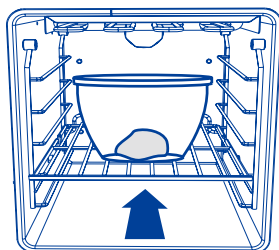
- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовой шкаф остыл.

Поместите тесто в жаропрочную чашу, накройте полиэтиленовой пленкой и/или чистой влажной тканью, затем поставьте чашу в центр духового шкафа.

2. В зависимости от вашего кулинарного опыта, вы можете самостоятельно установить время расстойки теста.

3. Нажмите  для запуска функции Расстойка теста.

Если вы задали время самостоятельно, на дисплее отобразится обратный отсчет оставшегося времени.



ВАЖНО!

Не ставьте тесто в духовой шкаф до тех пор, пока духовка не остынет. 4.

- ▶ Если вы задали время расстойки теста, то при завершении работы этой функции раздастся звуковой сигнал, и можно будет вынуть чашу из духового шкафа.

Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (тесто должно выглядеть намного больше по размеру). Чтобы проверить, подошло ли тесто, слегка нажмите на него пальцем. Образовавшаяся ямка должна медленно заполняться.

- ▶ Если вы не устанавливали время расстойки теста, необходимо следить за процессом и отключить функцию, нажав , когда расстойка теста завершится.

Если нужна повторная расстойка теста:

- ▶ Нажмите , прокрутите  для возвращения к функции Расстойка текста.
- ▶ Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы перезапустить функцию расстойки теста.

5. Отмена функции расстойки теста

Нажмите и удерживайте  для выбора другой функции

4. Аэрогриль

Идеально подходит для приготовления замороженных продуктов или полуфабрикатов в кляре и панировке, которые обычно готовят во фритюре.

- ▶ Для достижения наилучшего результата приготовления, разложите продукты на противне или в корзине аэрогриля.
- ▶ Этот режим воспроизводит условия приготовления в аэрогриле.
- ▶ Более здоровый способ жарки, при котором продукты становятся хрустящими при меньшем количестве используемого масла. Для достижения наилучших результатов смажьте продукты 1-2 столовыми ложками масла.
- ▶ Для продуктов в упаковке: если производитель рекомендует готовить продукт без использования вентилятора, уменьшите температуру на 20°C (70°F).
- ▶ Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духового шкафа, но не на самой верхней полке.
- ▶ Предварительный нагрев не нужен.

Продукт	Полки	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Чипсы	Противень для запекания	205	15~20	4
Чипсы	Корзина аэрогриля	205	15~20	3
Деруны	Решетка	200	20~25	3
Наггетсы куриные	Противень для запекания	200	18~23	4
Наггетсы куриные	Корзина аэрогриля	205	18~23	3
Куриные крылышки	Решетка	180	20~25	3

5. Пицца

При использовании данной функции в течение 18 минут выполняется ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ до 300°C.

- ▶ Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего элемента по всей печи.
- ▶ Отлично подходит для приготовления пиццы, так как прекрасно прожаривает основу, не пережаривая начинку.
- ▶ Для достижения наилучших результатов разогревайте форму для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке духового шкафа в положении 1 или 2.

Пицца	Тип	Аксессуары/ посуда	Уровень полки	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Замороженная	На тонком тесте	Проволочная решетка	2	190~210	15~20
	На классическом тесте	Проволочная решетка	2	180~200	20~25
Домашняя	На тонком тесте	Противень для выпечки	2	230~250	10~15
	На тонком тесте	Противень для пиццы	2	230~250	8~12
	На классическом тесте	Противень для выпечки	2	210~220	15~20
	На классическом тесте	Противень для пиццы	2	210~220	15~20
	На тонком тесте	Противень для выпечки	2	300	4~6
	На тонком тесте	Противень для пиццы	2	300	3~5

ВАЖНО!

Если не установить продолжительность для режима Пицца, духовой шкаф будет продолжать работать, пока вы не отключите его вручную. Внимательно следите за блюдом в духовом шкафу, чтобы избежать его пережаривания.

6. Сушка

вентилятор и задний элемент

Сушка — это режим деликатного нагрева, который позволяет сушить фрукты, овощи и зелень с превосходными результатами.

При таком способе заготовки в результате высушивания аромат продуктов становится более интенсивным. При помощи этой функции можно готовить блюда, требующие медленного томления, такие как запеканки, рагу и тушеное мясо.

Устройство оптимально контролирует подачу энергии в отделение для приготовления пищи. Блюда готовятся поэтапно с использованием остаточного тепла. Это означает, что они остаются более сочными и меньше поджариваются.

Используйте для сушки только неповрежденные фрукты, овощи и зелень, тщательно мойте их. Выстелите проволочную решетку жиронепроницаемой или пергаментной бумагой. Удалите лишнюю воду с фруктов и высушите их.

Рекомендуемая температура 60-110°C.

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

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

Зелень следует сушить вместе со стеблями. Разложите зелень на проволочной решетке равномерно и немного «с горкой».

Очень сочные фрукты и овощи следует перевернуть несколько раз. После завершения сушки немедленно снимите высушенные продукты с бумаги.

Данная функция в основном предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи.

Идеально подходит для сушки фруктов, овощей и зелени.

Меню	Подготовка	Темп. (°C)	Время	Уровень полки
Капустный лист	Отварить	70	1 ч 30 мин	3
Спаржевая фасоль	Отварить	55	3 ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	55	13 ч, переверните через 2 часа	3
Ломтики манго	/	70	8 ч, переверните через 4 часа	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55	7 ч, переверните через 2 часа	3
Дольки лимона	/	55	15 ч, переверните через 2 часа	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	55	8 ч, переверните через 2 часа	3
Сырая нежирная свинина	/	55	7 ч, переверните через 2 часа	3
Сырая куриная грудка	/	70	5 ч, переверните через 1 час	3
Креветки в панцире	Отварить	70	6 ч, переверните через 2 часа	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	90	2 ч	3

7. Приготовление в вакууме

1. Используйте эту функцию для приготовления блюд при более низкой температуре, чем обычно. Вы сможете приготовить мясо, овощи или фрукты так, что они будут особо нежными и сочными. Для обеспечения лучшего качества блюд обращайтесь с продуктами с особой осторожностью.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ВАЖНО:

- ▶ Используйте высококачественные и максимально свежие продукты.
- ▶ Всегда храните сырые продукты в надлежащих условиях перед приготовлением.
- ▶ Всегда мойте продукты перед приготовлением.
- ▶ Для качественного и безопасного приготовления всегда готовьте продукты в соответствии со значениями, указанными в таблицах приготовления.
- ▶ Во избежание риска продукты не должны подолгу находиться в духовом шкафу при температуре ниже 60 °C.
- ▶ Особо низкие температуры приготовления можно использовать только для тех продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Блюда, только что вынутые из духового шкафа после приготовления в вакууме, обладают наилучшим вкусом, рекомендуется есть их сразу после приготовления. Вы можете:
 - быстро снизить температуру (можно поместить продукты в емкость со льдом и поставить в холодильник), можно хранить продукты в холодильнике 2-3 дня.
- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для повторного разогрева остатков пищи.
- ▶ Всегда храните сырые и приготовленные продукты отдельно, чтобы избежать их контакта друг с другом.
- ▶ Не используйте одни и те же кухонные принадлежности для мяса и овощей. В противном случае следует тщательно мыть кухонные принадлежности.
- ▶ В рецептах с сырыми яйцами не допускайте контакта яичных белков или желтков с внешней частью яичной скорлупы.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ В ВАКУУМЕ ВАЖНО:

- ▶ Для использования функции Приготовление в вакууме необходим вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.
- ▶ Если вы хотите упаковать в вакуум жидкости, используйте камерный вакуумный упаковщик. Такой функцией оснащены только упаковщики этого типа.

- ▶ Используйте вакуумные пакеты, подходящие для функции приготовления в вакууме.
- ▶ Не используйте вакуумные пакеты повторно.
- ▶ Поместите продукты в центр полки третьего уровня, чтобы добиться равномерного приготовления.
- ▶ Установите максимальную степень вакуумирования, чтобы приготовление было более быстрым и равномерным.
- ▶ Для обеспечения надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь, что область запечатывания не загрязнена.

2. Общие рекомендации по приготовлению в вакууме:

- ▶ Можно добавить в блюдо немного масла и специй по вкусу.
- ▶ Добавляйте умеренное количество приправ в самом начале приготовления в вакууме.
- ▶ Используйте чесночный порошок вместо сырого чеснока.
- ▶ Вместо оливкового масла можно использовать любое нейтральное масло.
- ▶ Поддерживайте степень вакуумирования как можно выше (99,9%), чтобы продукты готовились быстрее и равномернее.

2.1 Приготовление в вакууме: мясо

- ▶ Во избежание недожаривания не используйте куски мяса большей толщины, чем указано в таблицах.
- ▶ В таблицах указано минимальное необходимое время приготовления. Время приготовления может быть увеличено в соответствии с личными предпочтениями.
- ▶ Во избежание повреждения вакуумных пакетов используйте только бескостное мясо.
- ▶ Чтобы филе птицы было вкуснее, обжарьте его со стороны кожи до и после приготовления в вакууме.
- ▶ Обжарьте поверхность мяса на сливочном масле после окончания приготовления в вакууме, вкус будет намного лучше.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Говядина					
Филе говядины средней прожарки	4 см	400	63	120	3
Филе говядины почти полной прожарки	4 см	400	66	120	3
Филе говядины полной прожарки	4 см	400	70	120	3
Филе телятины средней прожарки	4 см	400	60	120	3
Филе телятины полной прожарки	4 см	400	65	120	3
Баранина и другое мясо					
Баранина средней прожарки	3 см	400	65	105-115	3
Свинина	3 см	400	90	120	3
Кролик без костей	1,5 см	400	75	120	3
Птица					
Куриная грудка без костей	3 см	500	70	120	3
Утиная грудка без костей	2 см	500	65	140-160	3
Грудка индейки без костей	2 см	500	70	75-85	3
Яйца, приготовленные при низкой температуре					
Идеальны для тостов	Обычный размер	/	60	90	3
Желток податливый, сохраняющий форму, мягкий и блестящий	Обычный размер	/	65	90	3
Желток начинает твердеть, но все еще мягкий	Обычный размер	/	71	60	3
Желток зернистый и крошится, начинает приобретать зеленоватый цвет	Обычный размер	/	80	60	3

2.2 Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

- ▶ Во избежание недожаривания не используйте куски рыбы большей толщины, чем указано в таблицах.
- ▶ Высушите рыбное филе бумажным полотенцем, прежде чем поместить его в вакуумный пакет.
- ▶ При приготовлении мидий добавьте в вакуумный пакет немного воды.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Рыба и морепродукты					
Филе морского леща	4 филе 1 см	500	70	25	3
Филе морского окуня	4 филе 1 см	500	70	25	3
Треска	2 филе 2 см	500	65	90	3
Морские гребешки	крупные	500	60	100-110	3
Креветки без панциря	крупные	500	75	26-30	3

2.3 Приготовление в вакууме: овощи

- ▶ При необходимости очистите овощи от кожуры.
- ▶ Некоторые овощи могут изменить свой цвет, если их очистить и готовить в вакуумном пакете.
- ▶ Для сохранения цвета артишоков, после очистки и нарезки положите их в воду с лимонным соком.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Овощи					
Спаржа зеленая	В целом виде	500	68	90	3
Спаржа белая	В целом виде	500	68	90	3
Кабачки	ломтики 1 см	500	90	90	3
Лук-порей	соломка или кольца	500	95	90	3
Баклажаны	ломтики 1 см	500	90	90	3

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Овощи					
Тыква	куски толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	соломка или четверть	500	95	90	3
Сельдерей	кольца 1 см	500	95	90	3
Морковь	ломтики 0,5 см	500	95	90	3
Корень сельдерея	ломтики 1 см	500	95	90	3
Фенхель	ломтики 1 см	500	95	90	3
Картофель	ломтики 1 см	500	95	90	3
Сердцевины артишоков	разрезанные на четвертинки	500	95	90	3

2.4 Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

- ▶ Очистите фрукты, при необходимости удалите семена и сердцевину.
- ▶ Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и нарезки положите их в воду с лимонным соком.
- ▶ Для достижения лучшего результата готовьте пищу сразу после подготовки продуктов.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Уровень полки
Фрукты					
Персики	разрезанные на половинки	2 фрукта	90	60	3
Сливы	разрезанные на половинки	500	90	60	3
Манго	нарезанные кубиками 2 x 2 см	1 фрукт	90	60	3
Нектарины	соломка или кольца	1 фрукт	90	60	3
Ананас	ломтики 1 см	500	90	60	3
Яблоки	разрезанные на четвертинки	2 фрукта	95	60	3
Груши	разрезанные на половинки	2 фрукта	95	60	3
Ванильный крем	350 г в каждом пакете	500	85	60	3

8. Выпечка на пару (только для HOQ-F6QS)

Парогенератор плюс вентилятор и задний элемент

- ▶ Выбрав «Выпечка на пару», нажмите ► и , значки мигают, напоминая пользователю добавить воды. Убедившись, что в парогенераторе есть вода, нажмите ► еще раз, запустится программа, значок  погаснет.
- ▶ Пар образуется в начале процесса приготовления, помогая сохранить сочность и вкус продуктов.
- ▶ Данная функция позволяет обойтись без использования водяной бани.

Ее можно использовать для запекания мяса или повторного разогрева блюд.

Идеально подходит для сохранения сочности мяса.

ВАЖНО!

- ▶ Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Во избежание риска ожогов при открытии дверцы духового шкафа после использования режима «Выпечка на пару» остерегайтесь горячего пара. Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду. Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой. Выливайте оставшуюся в духовом шкафу воду, чтобы избежать риска размножения микробов.

9. Автоматический режим выпечки хлеба (только для HOQ-F6QS)

Это одноступенчатый автоматический процесс, включающий расстойку и выпечку теста. Для получения наилучшего результата, рекомендуется применять эту функцию совместно с нашими специально разработанными рецептами. См. брошюру с рецептами.

На выбор доступны две настройки.

- ▶ Настройка 1 - для выпечки хлеба
- ▶ Настройка 2 - для выпечки соленых или сдобных булочек

Залить в генератор пара 200 мл воды.

1. Нажмите .

Используйте  для прокрутки между режимами Авто Режим выпечки хлеба 01 и Автоматический режим выпечки хлеба 02. На дисплее отобразится 01 или 02.

2. Поместите тесто на уровень в положении, указанном в рецепте.

3. Нажмите , чтобы выбрать нужный режим.

Индикатор заполнения водой, значки  и  начнут мигать.

Примечание: если внутри духового шкафа слишком горячо:

Может раздаться звуковой сигнал и запуститься вентилятор.

Откройте дверцу, чтобы духовой шкаф остыл.

4. Нажмите , чтобы подтвердить, что генератор пара заполнен, а тесто находится в духовом шкафу. Запустится программа.

На дисплее появится обратный отсчет оставшегося времени.

ВАЖНО!

- ▶ Не ставьте тесто в духовой шкаф до тех пор, пока он не остынет до 35°C.
- ▶ Не накрывайте тесто!
- ▶ Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духового шкафа после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду. Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой.
- ▶ Удалите оставшуюся воду из полости духового шкафа чтобы не допустить размножения микробов.

10. Последние использованные рецепты

Ваш духовой шкаф Haier может автоматически запоминать пять последних использованных вами рецептов. Готовьте с легкостью, выбрав любой из последних пяти рецептов.

1. Нажмите , с помощью  для выбора функции до , нажмите  для уточнения.

Если в памяти устройства нет сохраненных Последних Использованных Рецептов, на дисплее отобразится “----”

Если в памяти устройства есть сохраненные Последние Использованные Рецепты, на дисплее отобразится температуры и время приготовления программы. Вы можете выбрать температуры и время приготовления снова.

2. Чтобы выйти из меню Последние использованные рецепты, коснитесь .
3. Коснитесь , чтобы начать приготовление. На дисплее отобразится предустановленное значение.

11. Умные рецепты

Запрограммированные рецепты помогут вам приготовить некоторые мясные блюда.

1. Нажмите , и с помощью  выберите , нажмите  для уточнения, Дисплей будет показывать P1.
 2. В памяти духового шкафа предустановлены 10 рецептов. Используйте  для выбора P1~P10.
 3. Коснитесь  и подтвердите текущий рецепт. Если в этом рецепте имеется второй уровень, дисплей покажет рецепт второго уровня, например, P1-1.P1-2... и т.д.
 4. Воспользовавшись таблицей ниже, используйте , чтобы выбрать необходимый рецепт.
 5. Нажмите , дисплей будет показывать температуру.
 6. Нажмите , чтобы начать приготовление.
- Для возврата к предыдущему меню, коснитесь .

Код первого уровня	Код второго уровня	Продукт	Состояние	Полки	Уровень полки	Функция	Темп. в °С	Время в мин/ вес
P1	P1-1	Говядина (мякоть)	С кровью	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	20/450 г
	P1-2		Средней прожарки		3			25/450 г
	P1-3		Глубокой прожарки		3			35/450 г
P2	P2-1	Каре премиум	С кровью	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	30/450 г
	P2-2		Средней прожарки		3			35/450 г
	P2-3		Глубокой прожарки		3			40/450 г
P3	P3-1	Баранья нога (с костью)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	28/450 г
	P3-2		Глубокой прожарки		3			33/450 г
P4	P4-1	Баранья нога (мякоть)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	35/450 г
	P4-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P5	P5-1	Телятина	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	40/450 г
	P5-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P6	P6-1	Индейка (тушка)	Фаршированная	Проволочная решетка	1	Выпечка	170	22/450 г
	P6-2		Без начинки		1		160	20/450 г
P7	P7-1	Свинина (мякоть)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	170	40/450 г
	P7-2		Глубокой прожарки		3			40/450 г
P8	P8-1	Оленина	С кровью	Проволочная решетка	4	Аэро-гриль	225	7/450 г
	P8-2		Средней прожарки		4			9/450 г
P9		Цыпленок (тушка)	Глубокой прожарки	Проволочная решетка	3	Аэро-гриль	185	45/450 г
P10		Шкварки	Хрустящие		3	Выпечка с конвекцией	250	20/450 г

12. Аквачистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Функция акваочистки обеспечивает чистку полости духового шкафа паром. Для повышения эффективности очистки эту функцию следует запускать после остывания устройства. Указанное время связано с продолжительностью работы функции и не включает время, необходимое для очистки полости пользователем.

Когда работает функция акваочистки, установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды на дно духового шкафа.

2. Для HOQ-F6QS: Нажмите , с помощью  выберите .

Для HOQ-F6QA: С помощью , выберите .

3. Нажмите , чтобы запустить функцию. На дисплее отобразится 00:20 и начнется отсчет оставшегося времени.

4. По завершении работы программы раздастся звуковой сигнал.

5. Протрите внутренние поверхности духового шкафа неабразивной губкой. Для очистки полости можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой приблизительно на 1 час. Дождитесь полного высыхания устройства. Для ускорения высыхания можно нагреть духовой шкаф горячим воздухом температурой 150 °C в течение примерно 15 минут. Для получения максимального эффекта от функции очистки очищайте устройство вручную сразу после завершения работы функции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- ▶ Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духового шкафа после завершения программы.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду. Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой. Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.
- ▶ Выливайте оставшуюся в духовом шкафу воду, чтобы не допустить размножения микробов.

13. Блокировка панели

Эта функция предназначена для предотвращения случайного использования духового шкафа (например, детьми). При включенной блокировке элементы управления не активны, и духовка не включается. Для HOQ-F6QS используйте .

Для HOQ-F6QA используйте .

Установка блокировки:

Коснитесь и удерживайте  /  в течение 3 секунд, пока не загорится световой индикатор. Когда панель заблокирована, работают только кнопки включения/выключения и подсветки.

При нажатии любой другой кнопки,  мигнет 3 раза и раздастся звуковой сигнал.

Снятие блокировки:

Коснитесь и удерживайте  /  в течение 3 секунд, пока световой индикатор не погаснет.

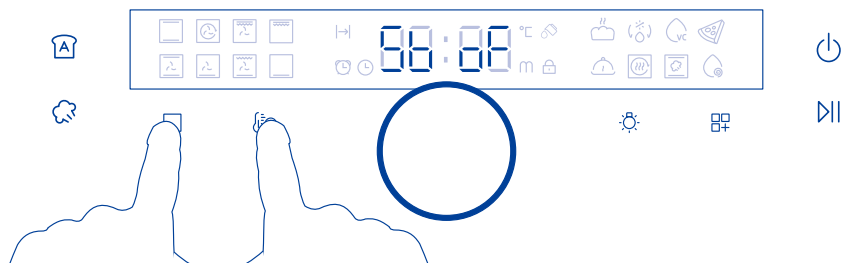
14. Режим Шаббат

Этот режим предназначен для представителей религиозных конфессий, которые соблюдают требование не работать в субботу (шаббат). Когда духовой шкаф настроен для работы в режиме Шаббат:

- ▶ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не активны, за исключением кнопки питания.
- ▶ Звуковые сигналы не подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.

Для HOQ-F6QS: используйте  и .

Для HOQ-F6QA: используйте  и .



Установка настроек для режима Шаббат

1. Коснитесь и удерживайте и / и одновременно в течение 3 сек, на дисплее отобразится .
 2. Можно использовать только функцию запекания.
 3. Установите температуру и время работы. Можно установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать в режиме духовой шкафа до тех пор, пока вы не отключите режим Шаббат.
 4. Нажмите для включения/отключения подсветки - эта настройка сохранится до отключения режима Шаббат.
 5. Нажмите для запуска режима Шаббат.
- Духовой шкаф нагреется до заданной температуры, а дисплей выключится.

Напоминание:

Когда духовой шкаф выключен, выйти из режима Шаббат невозможно. При повторном включении духовой шкаф автоматически перейдет в режим Шаббат в качестве предыдущего рабочего состояния.

Выход из настроек режима Шаббат.

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока на дисплее не появится время и духовой шкаф не выключится.

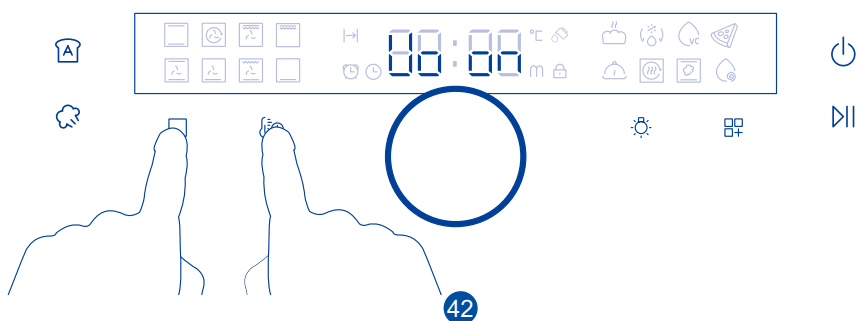
15. Настройка громкости звукового сигнала

Для HOQ-F6QS: используйте и .

Для HOQ-F6QA: используйте и .

1. Коснитесь и удерживайте и / и одновременно в течение 3 сек, на дисплее отобразится .
2. Используйте , чтобы выбрать настройки громкости звука, на дисплее отобразится .
3. Чтобы изменить громкость звука с помощью (/).
4. Нажмите , чтобы сохранить настройки и выйти.

► По умолчанию для звукового сигнала установлено значение .



16. Настройка яркости дисплея

Для HOQ-F6QS: используйте  и .

Для HOQ-F6QA: используйте  и .

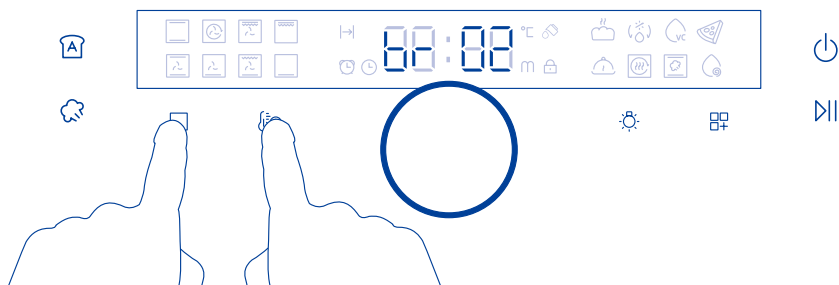
1. Коснитесь и удерживайте  и  /  и  одновременно в течение 3 сек, на дисплее отобразится  .

2. Используйте , чтобы выбрать настройки яркости дисплея, на дисплее отобразится  .

3. Изменить яркость дисплея, можно с помощью  ( /  / ).

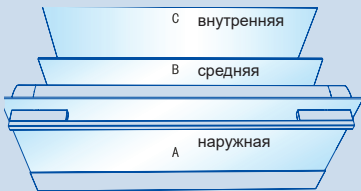
4. Нажмите , чтобы сохранить настройки и выйти.

► По умолчанию для яркости установлено значение .



Очистка вручную

ВСЕГДА	НИКОГДА
• Перед выполнением операций по очистке вручную или техническому обслуживанию сначала дождитесь остывания духового шкафа до температуры, безопасной для прикосновения, затем отключите питание, вытащив шнур из розетки. • Перед началом очистки духового шкафа прочтите настоящую инструкцию по очистке и раздел Правила техники безопасности. • Чтобы загрязнения не накапливались и не становились трудноудаляемыми, после каждого использования рекомендуется по возможности удалять из духового шкафа разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира.	• Использование пароочистителя не допускается • Запрещено хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся материалы. • Никогда не используйте жесткие или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или проволочные мочалки. Некоторые нейлоновые мочалки также могут царапать эмаль. Сначала проверьте этикетку. • Никогда не используйте средства для чистки духовок на каталитических панелях. • Ни в коем случае не оставляйте на поверхностях духового шкафа щелочь (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус). • Никогда не используйте средства для очистки на основе хлора или кислот.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
Стеклопакетные поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления)	Дверца состоит из трех стеклянных панелей.  Для очистки стеклянной панели В необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. Инструкции приведены в разделе Снятие и замена стеклянных панелей дверцы для очистки. 1. Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, затем вытрите насухо. 2. Протрите стеклоочистителем и высушите мягкой тканью без ворса.	• Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки духовок и любые другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические губки, стальные мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению панели. • Даже если производится очистка только внутренней панели (С), сначала снимите дверцу и панель. Очистка стекла с установленной на дверце панелью может привести к протеканию чистящей жидкости в зазоры и засыханию ее на внутренних деталях. • При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
Нержавеющая сталь полоса/ручка спереди дверцы духовки	- Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна. - При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.	- Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хрома, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид духового шкафа. - Всегда протирайте поверхность из нержавеющей стали в направлении полировки.
Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические скользящие опоры уровней	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвижении скользящих направляющих).	Не разрешается мыть эти детали в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовок, поскольку при этом удалится белая смазка, и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным.
Внутренняя полость духовки	Выньте из духового шкафа все уровни и лотки, боковые решетки, каталитические панели. - Снимите дверцу (см. инструкции на последующих страницах). - Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака. - Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть.	- Чтобы загрязнения не наслаивались и не становились трудноудаляемыми, после каждого использования рекомендуется по возможности удалять из духового шкафа разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира. - Чтобы облегчить очистку внутренних поверхностей духового шкафа, можно также снять дверцу духовки. Инструкции приведены на последующих страницах. - Чтобы облегчить очистку потолка духового шкафа, можно опустить нагревательный элемент гриля. Инструкции приведены на последующих страницах.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
Лоток для гриля Решетка для гриля Боковые решетки Уровни духового шкафа Противень	• Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. • Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна в растворе порошка для посудомоечной машины и горячей воды. • За исключением противня эти детали можно мыть в посудомоечной машине.	/
Уплотнения духового шкафа	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.	/
Капельный канал	Используйте губку для впитывания влаги, которая собирается в капельном канале с задней стороны дверцы.	/

Снятие боковой стойки

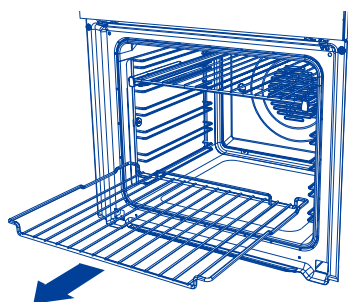
ВАЖНО!

Сначала обязательно отключите духовку, вытащив шнур питания из розетки. Перед началом работ убедитесь, что духовой шкаф полностью остыл.

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

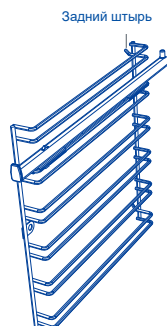
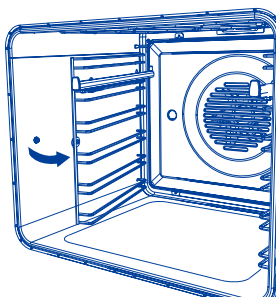
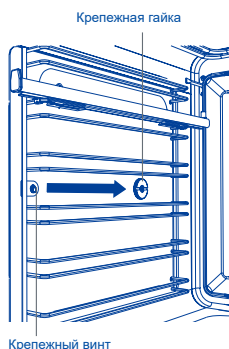
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духового шкафа. См. раздел Снятие и повторная установка дверцы духового шкафа.



Снятие обеих боковых стоек:

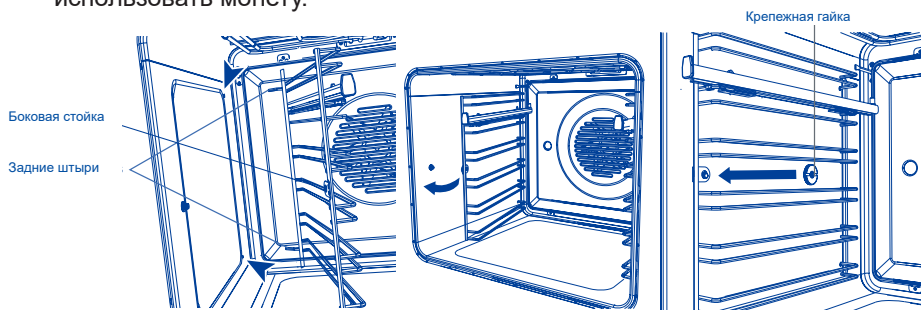
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой стойки. Воспользуйтесь монетой для ослабления винта при необходимости.

- 1.Потяните боковую стойку к центру духового шкафа так, чтобы передний упор освободился от крепежного винта.
2. Сдвигайте боковую стойку вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.



Установка боковой стойки на место:

1. Вставьте задние штыри боковой стойки в отверстия в задней части духового шкафа.
2. Вставьте передний упор боковой стойки поверх крепежного винта.
3. Установите на место крепежную гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



Снятие и повторная установка скользящих опор полок (приобретаются отдельно)

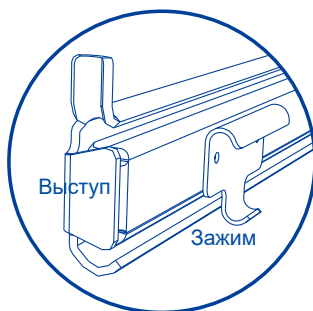
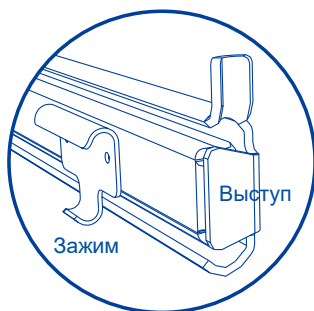
ВАЖНО!

Только для компактных духовых шкафов:

Скользящие опоры полок не могут использоваться в положениях 3 и 4.

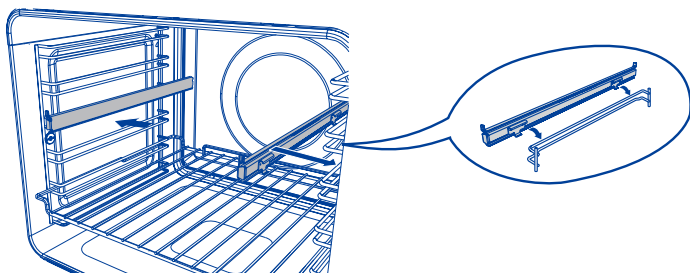
Установка

1. Убедитесь, что направляющие расположены правильным образом (на передней части направляющей должен быть выступ треугольной формы, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхние части зажимов поверх боковых стоек. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу боковой стойки. Убедитесь, что задний зажим закреплен.
3. Поверните направляющую вниз и вставьте нижнюю часть зажимов «до щелчка».



Снятие

Захватите рукой направляющую и поверните ее снизу вверх, чтобы освободить зажимы и снять направляющую.

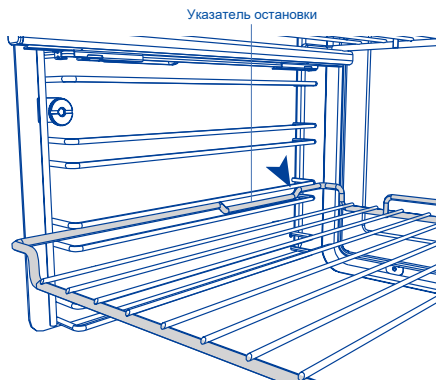


При установке скользящих опор полок на место убедитесь, что установлены:

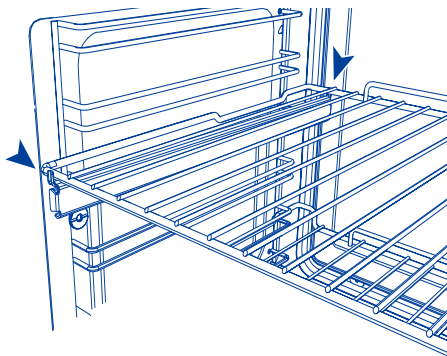
- ▶ сначала боковые стойки
- ▶ направляющие на верхнем направляющем прутке уровня (уровни 1 и 2 только в компактных духовых шкафах)
- ▶ обе стороны каждой пары направляющих

Установка лотков духового шкафа и противня для гриля на место

- ▶ Вставьте нужные полки. Убедитесь в следующем:
- ▶ Уровни скользят между двумя направляющими прутками полки (если не используется скользящая опора полки)
- ▶ Указатели остановки обращены вниз.
- ▶ Защитное ограждение находится сзади.



Установка уровня между двух направляющих прутков на место



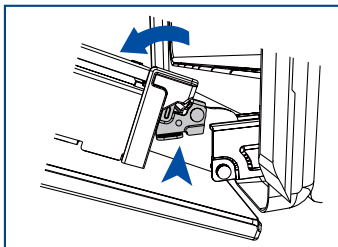
Установка уровня на скользящую опору полки

Снятие и повторная установка дверцы духового шкафа.

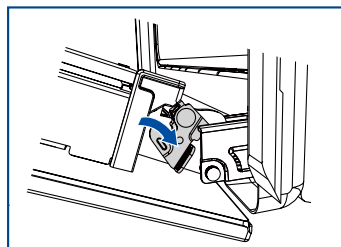
ВАЖНО!

Будьте осторожны, дверца духового шкафа тяжелая.

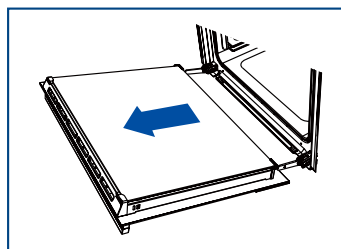
Снятие дверцы:



1. Полностью откройте дверцу духовки/духового шкафа. Найдите два небольших металлических фиксирующих рычага на дверных петлях с обеих сторон.

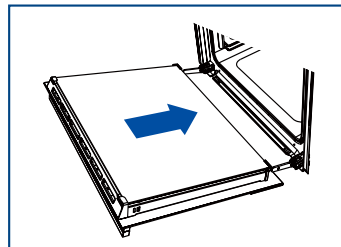


2. Полностью поднимите каждый фиксирующий рычаг, чтобы снять дверь с петель.

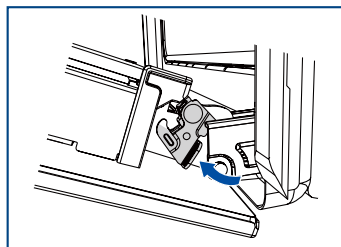


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

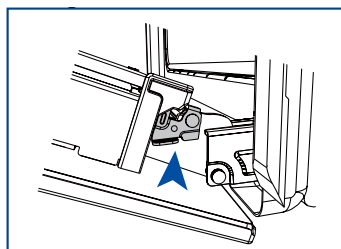
Установка дверцы на место:



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



2. Когда дверца полностью находится на петлях, полностью опустите каждый фиксирующий рычаг, чтобы зафиксировать дверь в петлях.



3. ВАЖНО!

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

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки

ВАЖНО!

Прежде чем опускать верхний элемент, обязательно отключите духовку от сетевой розетки, вытащив шнур питания. Перед началом работы убедитесь, что духовой шкаф полностью остыл.

- ▶ Обязательно тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная установка стекол и дверцы может привести к повреждению духового шкафа и аннулированию гарантии.
- ▶ Будьте осторожны, дверца духового шкафа тяжелая (11 кг). Если у вас возникают сомнения, не пытайтесь снять дверцу.
- ▶ Убедитесь, что духовой шкаф и все его части остыли. Не пытайтесь прикасаться к частям горячего духового шкафа.
- ▶ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянными панелями. Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.
- ▶ Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки духовок и другие жесткие или абразивные чистящие средства, наждачную шкурку, скребки или проволочные мочалки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению панели.
- ▶ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) стеклянной панели, не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.
- ▶ Убедитесь, что замена всех стеклянных панелей выполнена правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стеклянные панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если стеклянные панели трудно снять или заменить, не прилагайте усилия для их снятия. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

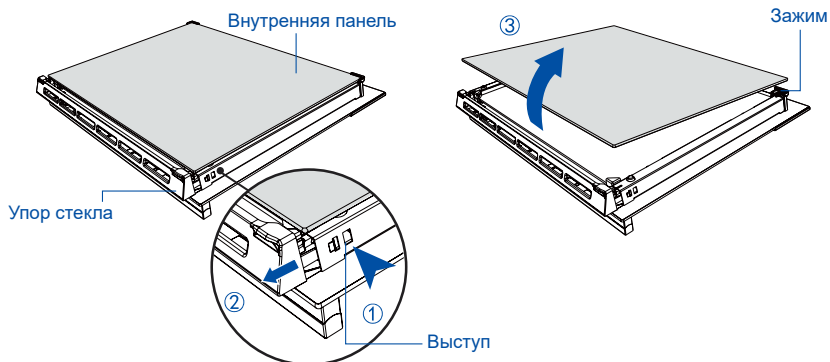
Примечания: Гарантия не распространяется на выезды специалистов, предоставляющих помощь по эксплуатации или обслуживанию духового шкафа.

Для облегчения очистки стекла рекомендуется снимать дверцу. Инструкции приведены в разделе Снятие и повторная установка дверцы духового шкафа. После снятия дверцы, положите ее на мягкую, чистую, ровную поверхность.

Тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная установка стекол и дверцы может привести к повреждению духового шкафа и аннулированию гарантии.

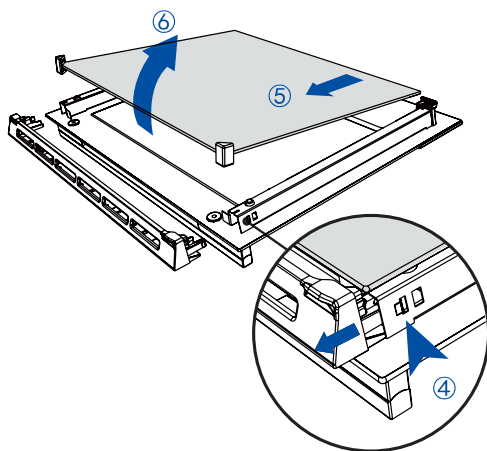
Снятие внутренней панели

1. Нажмите на выступы упора стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните упор стекла вверх до тех пор, пока выступы не переместятся в верхнее отверстие.
3. Придерживая верхнюю часть внутреннего стекла, осторожно потяните к верхней части дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.



Снятие средней панели

4. Нажмите на выступы упора стекла с обеих сторон дверцы. После этого упоры стекла можно полностью вытащить.
5. Осторожно потяните среднюю панель кверху дверцы, пока панель не освободится из зажима в нижней части дверцы.
6. Поднимите панель. Резиновые упоры на верхних углах панели остаются прикрепленными к стеклу.



После очистки установите стеклянные панели дверцы на место.

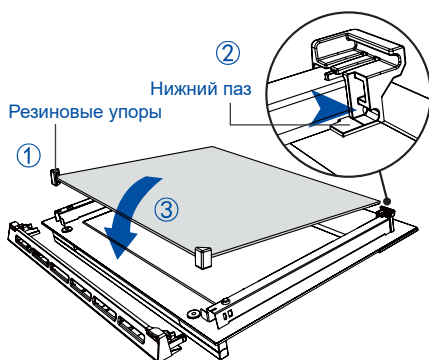
При установке стеклянных панелей убедитесь в следующем:

- ▶ вы установили внутреннюю панель так, как указано на рисунке. Эта панель должна находиться в положении, описанном ниже, чтобы обеспечить правильную посадку панели в дверцу, а также безопасную и правильную работу духового шкафа.
- ▶ соблюдена особая осторожность для предотвращения удара краев стекла о другой предмет или поверхность. Не прилагайте усилий для установки панели на место. В случае возникновения затруднений при установке панелей, снимите их и начните процесс заново. Если это по-прежнему не помогает, обратитесь в Службу поддержки клиентов.

Установка средней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно (предупреждение в нижней части дверцы должно хорошо читаться)

1. Убедитесь, что резиновые упоры по-прежнему прикреплены к верхним углам панели.
2. Вставьте нижний край панели в нижний паз в нижней части дверцы.
3. Опустите панель на дверцу, резиновые упоры упрутся в наружное стекло.



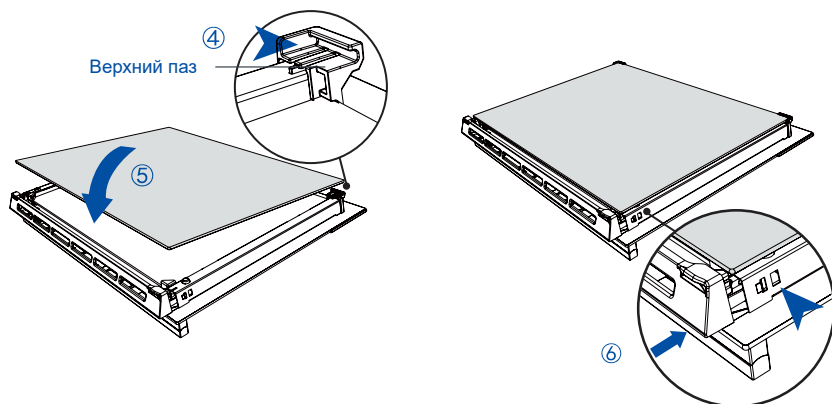
Установка внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно (т. е. в нижней части дверцы должен быть виден логотип)

4. Вставьте панель в паз, расположенный в нижней части дверцы.
5. Опустите панель на зажим в верхней части дверцы.
6. Вставьте упоры стекла обратно на место и убедитесь, что они надежно закреплены на месте.

ВАЖНО!

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



Замена ламп духового шкафа

Примечание: Гарантия не распространяется на замену ламп духового шкафа

Лампа подсветки расположена на потолке духового шкафа, спереди по центру.

В некоторых моделях используются галогенные лампы G9 мощностью 25 Вт, рассчитанные на 220–240 В, 50 Гц.

Всегда беритесь за заменяемую лампу через мягкую ткань.

Прикосновение к лампе руками сократит срок ее службы.

Замена лампы

1. Перед заменой лампы полость духового шкафа и нагревательный элемент гриля должны полностью остыть.

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку, вытащив вилку из розетки.

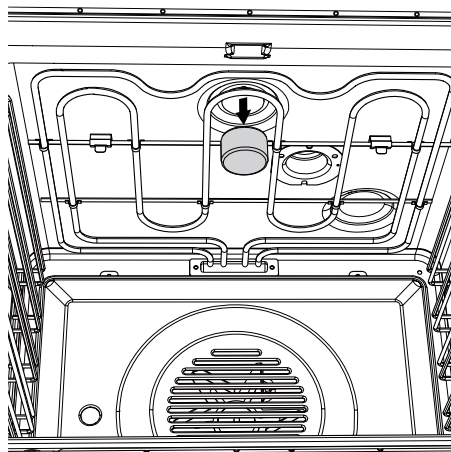
2. Снимите защитную крышку, вращая ее против часовой стрелки.

3. Осторожно извлеките неисправную галогенную лампу.

4. Осторожно вставьте новую лампу.

5. Поворачивая защитную крышку по часовой стрелке, закрутите ее.

6. Снова включите духовку и установите часы (инструкции приведены в разделе Начало использования)



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица поиска и устранения неисправностей

При возникновении неисправности, проверьте по таблице ниже, можете ли вы устранить ее. Если проблему не удастся устранить или она сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные неисправности		
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует питание.	Проверьте, что электророзетка (настенная) включена, предохранители целы и в вашем регионе нет отключений электроэнергии.
Духовой шкаф не работает, но дисплей светится.	В духовом шкафу включен режим автоматического приготовления.	См. раздел Автоматическое приготовление.
Не загорается подсветка при открывании дверцы духового шкафа.	Лампочка(-и) духового шкафа перегорела(-и). Дверца установлена неправильно. Духовой шкаф работает в режиме Шаббат, активирована функция Выключить подсветку.	Замените лампочку(-и). Инструкции см. в разделе Очистка и уход. Инструкции по правильной установке дверцы см. в разделе Очистка и уход. Чтобы выключить режим Шаббат, нажмите и удерживайте кнопку отмены. Инструкции по изменению функции Выключить подсветку см. в разделе Пользовательские настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца плохо закрыта или открывается слишком часто во время приготовления.	При открытой дверце нагревательные элементы отключаются. Убедитесь, что дверца плотно закрыта, и по возможности не открывайте ее часто во время приготовления пищи.
Стекло дверцы духового шкафа треснуло, откололось или разбилось.	Неправильная очистка или удар края стекла о предмет.	НЕ используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные неисправности		
Ощущается выход горячего воздуха из вентиляционных отверстий после включения духового шкафа.	Это нормально.	Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения будут продолжать работать даже после выключения духового шкафа. Вентиляторы автоматически отключатся, когда духовой шкаф остынет.
Вентилятор духового шкафа включается при выборе функции, в которой не используется вентилятор (например, выпечка или классическая выпечка).	Это нормально. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духового шкафа. Он отключится, когда духовой шкаф достигнет установленной температуры.	Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: духовой шкаф готов к использованию.
Духовой шкаф нагревается, но дисплей отключен.	Духовой шкаф находится в режиме Отключение дисплея. Духовой шкаф работает в режиме Шаббат.	Чтобы отключить режим Дисплей выключен, коснитесь и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  , пока на дисплее не отобразится время суток. Чтобы выключить режим Шаббат нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  , пока на дисплее не отобразится время суток
Духовой шкаф отменяет режим автоматического приготовления при попытке настроить часы.	Духовой шкаф уже работала в режиме автоматического приготовления, когда вы пытались настроить часы.	Часы можно настраивать только когда духовой шкаф не находится в режиме автоматического приготовления.

КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

В случае возникновения проблемы духовой шкаф:

- ▶ автоматически приостанавливает работу всех функций
- ▶ подаёт звуковой сигнал пять раз
- ▶ отображает код ошибки или предупреждения.

ВАЖНО!

Не отключайте духовой шкаф от розетки питания в случае появления кода ошибки или предупреждения, за исключением тех случаев, когда это необходимо сделать согласно инструкциям, приведенным в следующей таблице. В духовом шкафу установлены охлаждающие вентиляторы, которые необходимы для охлаждения компонентов духовки. Отключение ещё горячей духовки от сети питания может привести к повреждению самого устройства и окружающей мебели

Что делать при появлении кода ошибки или предупреждения

1. Если духовой шкаф продолжает издавать звуковой сигнал, нажмите любую кнопку для его прекращения.
2. Запишите отображаемый код ошибки или предупреждения. Вам может понадобиться эта информация.
3. Проверьте следующую таблицу, чтобы узнать, можете ли вы решить проблему самостоятельно, и следуйте инструкциям.
4. Если вы можете решить проблему и код ошибки или предупреждения больше не появляется, можете продолжать пользоваться духовым шкафом.

ЛИБО

Если вы не можете решить проблему самостоятельно или код ошибки или предупреждения появляется снова, а проблема не устранена: подождите, пока останутся охлаждающие вентиляторы и духовой шкаф полностью остынет, затем отключите духовой шкаф от сети питания, вынув вилку из настенной розетки. Далее обратитесь в авторизованный сервисный центр или отдел обслуживания клиентов, и сообщите информацию о коде ошибки или предупреждения.

КОД ОШИБКИ ИЛИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Eg+число	Техническая неисправность.	1. Запишите код ошибки. 2. Подождите, пока охлаждающие вентиляторы не останутся и духовой шкаф полностью не остынет. 3. Выключите духовой шкаф из розетки. 4. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов и сообщите код ошибки.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

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

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному сервисному центру Haier.

Корпорация Haier подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация Haier оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного обслуживания

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

Гарантийное обслуживание производится исключительно Авторизованными сервисными центрами Haier. Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефонам: 8-800-250-43-05 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

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

или на сайте: <https://haieronline.ru> или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

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

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

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

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

*Гарантийный срок на инверторный мотор стиральной/ сушильной/ посудомоечной машины, инверторный компрессор холодильника/ морозильника, компрессор сушильной машины — 12 лет с даты передачи товара Потребителю. На мотор стиральной/ сушильной машины с прямым приводом (статор, ротор) распространяется пожизненная гарантия.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ)

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

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание.

Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа в исполнении гарантийных обязательств.

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

Класс энергоэффективности - A++ / A (только для РФ);

Вес нетто - 38 кг;

Вес брутто - 42 кг.

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

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

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА08.В.57425/23 от 11.10.2023 действует до 10.10.2028.

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

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ҚАҒИДАЛАРЫ.....	62
ОРНАТУ БОЙЫНША НҰСҚАУ.....	66
БҰЙЫМНЫҢ ГАБАРИТТЕРІ ЖӘНЕ ӨЛШЕМДЕРІ	68
БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ.....	77
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	78
АСПАЗДЫҚ АНЫҚТАМАЛЫҚ	80
АРНАЙЫ БАҒДАРЛАМАЛАР.....	83
КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	105
АҚАУ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ	117
ҚАТЕ КОДТАРЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР	119
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	120

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ҚАҒИДАЛАРЫ

Сіздің тұмшапешіңіз күнделікті тамақ жасағанда қауіпсіз жұмыс істеу үшін мұқият жобаланған. Оны пайдаланғанда қауіпсіздік техникасы қағидалары бойынша келесі кеңестерді сақтаңыз:



ЕСКЕРТУ



Электр тогынан зақымдану қаупі
Шамын ауыстырар алдында тұмшапешті сөндіріп, салқындауына мүмкіндік беріңіз. Бұл ұсынысты сақтамау электр тогы соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.



ЕСКЕРТУ



Кесіп алу қаупі
Абайлаңыз, құрылғының өткір жиектері бар. Қауіпсіздік техникасы қағидаларын сақтамау кесіп алуға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.



ЕСКЕРТУ



Тұтану қаупі
Ас әзірлегенде тұмшапештің төменгі бөлігіне алюминий фольга, ыдыс, поднос, су немесе мұз қоймаңыз - бұл эмальдың біржола бүлінуіне әкеледі. Тұмшапештің қабырғаларын фольгамен құрсау тұтануға әкелуі мүмкін. Бұл құрылғыны бөлмені қыздыру не жылыту үшін пайдаланбаңыз.
Бұл күйіп қалуға немесе өртке әкелуі мүмкін. Құрылғының ішінде немесе оның бетінде сақтау:
тұмшапеш ішінде не оның бетінде тез тұтанатын материалдар сақтауға тыйым салынады.
Бұл ұсынысты сақтамау қызып кетуге, күйіп қалуға және жарақатқа әкелуі мүмкін.



Ыстық бет

Жұмыс кезінде ашық бөліктер қатты қызуы мүмкін. Күйіп қалудан сақтау үшін балалардың тұмшапешке жақындауына жол бермеңіз.

Тұмшапештің сөрелері немесе ыдыс сияқты ыстық беттермен жұмыс істегенде қолғап, тұтқыш немесе басқа қорғаныс құралын пайдаланыңыз.

Тұмшапештің есігін ашқанда сақ болыңыз. Тағамды алу немесе ауыстыру алдында ыстық ауаны немесе буды шығарыңыз.

Тұмшапештің қыздыру элементтеріне немесе ішкі беттеріне қол тигізбеңіз. Қыздыру элементтері күңгірт түсті болса да, ыстық болуы мүмкін. Тұмшапештің ішкі беттерінің қатты қызатыны соншалық, күйіп қалуға болады.

Тұмшапештің қыздыру элементтері немесе ішкі беттері салқындау үшін жеткілікті уақыт өткенше оларға қол тигізбеңіз және киімнің немесе басқа тез тұтанатын материалдардың жанасуына жол бермеңіз.

Құрылғының басқа беттері де қатты қызып, күйдіруі мүмкін. Сондай-ақ тұмшапештің желдеткіш тесіктері, желдеткіш тесіктерге жақын беттері және есігі қатты қызуы мүмкін. Осы ұсыныстарды орындамау күйіп қалуға және ыстық бу шарпуына әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Тұмшапешті қолданғанда өрт шығу, электр тогы соғу, адамдардың жарақат алуы немесе мүліктің бүлінуі сияқты қауіптерді азайту үшін қауіпсіздік туралы мына маңызды ережелерді сақтаңыз:

- ▶ Тұмшапешті пайдаланар алдында нұсқаулықты толық оқыңыз. Тұмшапешті тек тікелей мақсаты бойынша осы нұсқаулыққа сәйкес пайдаланыңыз.
- ▶ Дұрыс орнату: құрылғыны тиісті дәрежеде білікті маман орнатуға және жерге тұйықтауға тиіс.
- ▶ Ажыратқыш: тұмшапеш қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін автомат-сөндіргіші бар желіге қосылуға тиіс.
- ▶ Тұрмыстық техника балалар ойынына арналмаған.

- ▶ Балаларды тұмшаштың жанында қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған бөлмеде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдыруға болмайды. Балаларға құрылғының қандай да бір бөлігіне отыруға немесе тұруға рұқсат бермеңіз.
- ▶ Егер үнемі бақылауда болмаса, 8 жасқа дейінгі балаларды құрылғыға жолатпаңыз. Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар қадағалаумен немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану туралы ескерту алған және онымен байланысты қауіптер барын түсінген жағдайда пайдалана алады. Балаларға ересектердің қарауынсыз құрылғыны тазалауға немесе күтім жасауға тыйым салынады.
- ▶ Тұмшаштың есігіне ауыр заттар қоймаңыз.
- ▶ Ыңғайлы киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең киім немесе салбырап тұрған элементтері бар киім киюге болмайды. Олар ыстық элементтерге немесе беттерге тигенде жануы немесе еруі мүмкін, бұл күйік тудыруы мүмкін.
- ▶ Пайдаланушыларға қызмет көрсету: осы нұсқаулықтағы тиісті нұсқауларды есепке алмағанда, құрылғыны жөндемеген және қандай да бір бөлігін ауыстырмаған жөн. Кез келген басқа қызметті білікті техникалық маман атқаруға тиіс.
- ▶ Тұтанған майды немесе тоң майды сумен сөндіруге тырыспаңыз. Өртті сөндіру үшін құрғақ химиялық немесе көбікті өртсөндіргіш пайдаланыңыз.
- ▶ Тек құрғақ қолғап немесе қапсырғыш пайдаланыңыз. Ылғал қолғапты ыстық беттерге тигізу бұға күйіп қалуға әкелуі мүмкін. Тұтқыш ыстық аумақтарға немесе қыздыру элементтеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Тұтану қаупіне байланысты сүлгіні немесе көлемді шүберекті тұтқыш ретінде пайдаланбаңыз.
- ▶ Тұмшашта тамақ өнімдері бар жабық контейнерлерді жылытпаңыз. Контейнердегі қысым контейнердің қас қағымда бұзылуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.
- ▶ Тамақ өнімдерін қолданғанда: азық-түлікті тұмшашке дайындар алдында ғана салыңыз және дайын болған соң бірден алыңыз. Бұл тамақтан улануға әкелуі мүмкін бактериялардың көбеюіне жол бермеу үшін қажет. Әсіресе, жылы ауа райында абай болыңыз.

- ▶ Тұмшапештің желдеткіш тесіктерін әрдайым ашық күйде ұстаңыз.
- ▶ Сыртқы таймері немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі бар құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Назар аударыңыз: тұмшапешті суытқанда оның жоғарғы жағындағы желдеткіштен ыстық ауа шығуы мүмкін.
- ▶ Сөрелерді орналастыру: сөрелерді тек суыған тұмшапешке орнатыңыз (алдын ала қызғанға дейін). Егер тұмшапеш ыстық болып тұрғанда торды алып тастау керек болса, тұтқыштың ыстық қыздыру элементтерімен жанасуына жол бермеңіз.
- ▶ Тұмшапештің нығыздауыштарын тазартқыш құрал көмегімен тазаламаңыз және жумаңыз. Бұл тұмшапештің тиімді жұмыс істеуіне кепіл болатын нығыздауыштарды сақтау үшін маңызды. Нығыздауыштарды ысқылауға, бүлдіруге немесе жылжытуға тыйым салынады.
- ▶ Егер құрылғы зақымдалса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны орнатпаңыз және пайдаланбаңыз. Егер сіз зақымдалған құрылғы алсаңыз, дереу өз дилеріңізге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ▶ Күйіп қалмау үшін бу генераторы қосулы тұрған кезде тұмшапешті ашпаңыз.
- ▶ Тұмшапешке арналған, агрессивті/абразивті тазартқыш, балауыз немесе жылтыратқыш пайдаланбаңыз. Тұмшапешті тазалау үшін қаптауға арналған кез келген материалды, қорғаныс жабындарын және тұрмыстық құралдарды пайдалануға тыйым салынады. Тұмшапеш есігінің әйнегін тазарту үшін қатты/абразивті тазартқыштарды, жуғыш заттарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті тырнап, есіктің әйнегі сынуы мүмкін.
- ▶ Тек бөлшектерін осы нұсқаулыққа сәйкес тазалауға болады.
- ▶ Тұмшапештің кез келген бөлігін тазалау үшін бутазартқыш пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Балаларға қажет болуы мүмкін заттарды тұмшапеш үстінде сақтамаңыз. Балалар тұмшапештің үстіне шығып, күйіп қалуы немесе жарақат алуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапеште қолдануға рұқсат етілген пісіруге арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз. Пісіруге арналған ыдыс өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Өтпелі сомындардың бүйірлік тіреуден алынып, қоса берілген металл бекіткіш сомындарға ауыстырылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Осы тұмшапеш үшін ұсынылған термосүңгіні ғана пайдаланыңыз.



ЕСКЕРТУ!



Электр тогынан зақымдану қаупі
Техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жүргізу алдында құрылғыны міндетті түрде қуат желісінен ажыратыңыз. Жерге дұрыс тұйықтау маңызды және міндетті саналады. Электр сымдарының ішкі жүйесіне тек білікті электршінің өзгеріс енгізуіне рұқсат етіледі. Бұл кеңесті сақтамау электр тогы соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.



ЕСКЕРТУ!



Тұтану қаупі
Құрылғыны электр желісіне қосу үшін ауыстырып-қосқыш, түрлендіргіш немесе тармақтайтын құрылғы қолданбаған жөн.
Бұл талапты орындамау құрылғының қызып кетуіне, тұтануына немесе өрт шығуына себеп болуы мүмкін.



ЕСКЕРТУ!



Кесіп алу қаупі. Абайлаңыз, құрылғының өткір жиектері бар. Қауіпсіздік техникасы қағидаларын сақтамау кесіп алуға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

- ▶ Қауіпсіздік мақсатында тұмшапешті орнатпас немесе пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- ▶ Бұл ақпаратты монтаж жасайтын тұлғаға хабарлаңыз – бұл құрылғыны орнатуға кететін шығынды азайтуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапешті орнату және электр желісіне қосу әрекетін білікті маман осы монтаж бойынша нұсқауға және қолданыстағы құрылыс және электротехникалық нормативтерге сәйкес орындауға тиіс.
- ▶ Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдік күшін жоюға әкелуі мүмкін.
- ▶ Егер қуат кабелі зақымдалса, қауіпті жағдайдың алдын алу үшін оны тек өндіруші, сервистік орталықтың өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыруға тиіс. Автомат-ажыратқыш: тұмшапешті жергілікті электр сымдарының нормаларына сәйкес қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар желіге қосу керек. Тұмшапеш жерге тұйықталуға тиіс.
- ▶ Қаптаманы тиісті түрде кәдеге жаратыңыз.
- ▶ Қоршаған ортаға әсерін азайту үшін мүмкіндігінше қаптау материалдарын қайта өңдеуге өткізіңіз.
- ▶ Бұл өнім тек тұрмыста пайдалануға арналған және өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсатта қолданылмайды.
- ▶ Құрылғыны онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес зауыттық қаптамада тасымалдау және сақтау қажет.
- ▶ Тиегенде, түсіргенде және тасымалдағанда сақтық танытыңыз.
- ▶ Тасымалдағанда және сақтағанда құрылғыны атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан сақтау қажет.

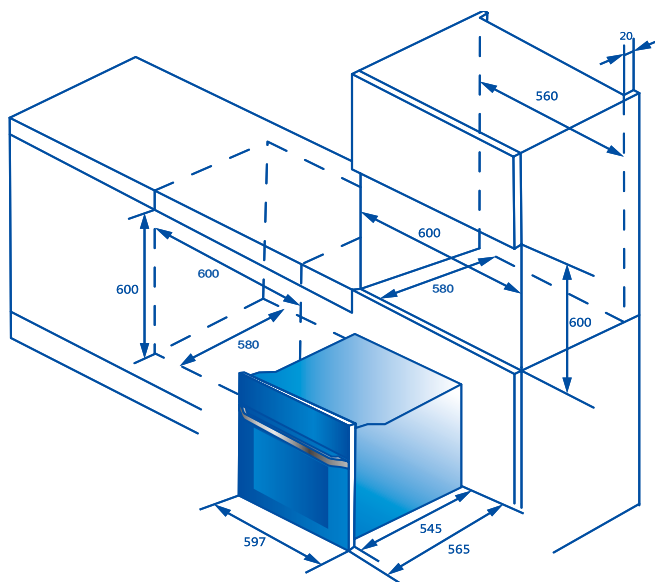
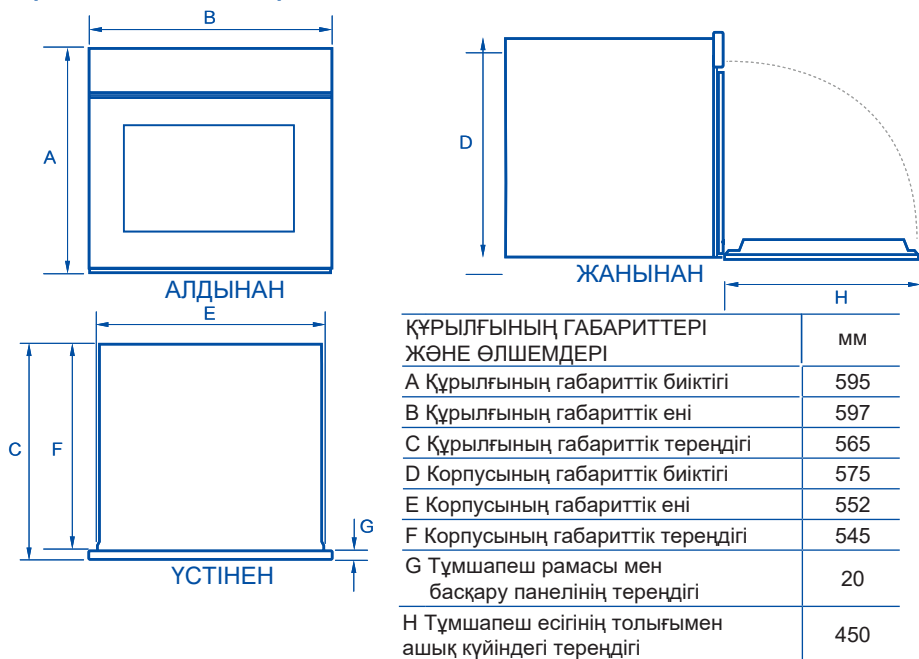
ҚҰРЫЛҒЫНЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Ескі тұрмыстық техниканы әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратпаған жөн. Оны электр жабдықтарын жинайтын және өңдейтін орталыққа өткізіңіз.

Құрылғыдағы, пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы немесе қаптамадағы символ қайта өңдеуге жарайтынын білдіреді. Тұмшапеш ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарайды және тиісті заттаңбасы бар. Ұсталған құрылғының материалдарын немесе бөлшектерін қайта өңдеуге бергенде қоршаған ортаны қорғауға елеулі үлес қосасыз. Ұсталған электр жабдықтарын кәдеге жарататын орталықтар туралы мәліметті жергілікті әкімшілік органдарынан алуға болады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ГАБАРИТТЕРІ ЖӘНЕ ӨЛШЕМДЕРІ =

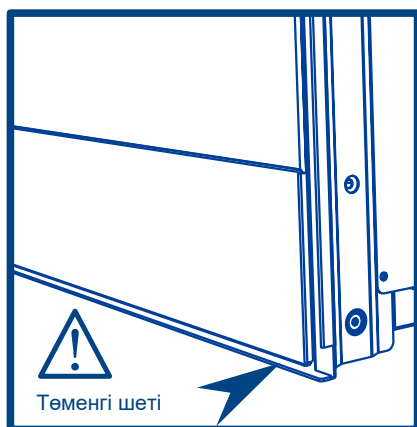


ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН АЛУ

МАҢЫЗДЫ!

КӨТЕРУ: Тұмшапешті есігінің тұтқасынан көтермеңіз. Корпустың бүйір жағындағы тұтқаларды пайдаланыңыз (егер бар болса).

- ▶ Бүкіл қаптаманы алып, барлық қажет талапты сақтай отырып, кәдеге жаратыңыз. Мүмкіндігінше орау элементтерін қайта өңдеуге тапсырыңыз.
- ▶ Төменгі шетіне зақым келтірмеу үшін қаптамадан алған тұмшапешті ағаш блоктарға немесе ұқсас тіректерге қойыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті қораптан шығарғанда төменгі шетін зақымдамауға тырысыңыз. Тұмшапештің бұл бөлігі дұрыс желдету және артық конденсатты жою үшін маңызды.

ЖИЙНТЫҚТАЛУЫ

Аксессуарлар тізімі	Терең қаңылтыр таба тағам сапасының барынша	Ас пісіруге арналған қаңылтыр таба	Топ	Бу генераторының қақпағы (тек HOQ-F6QS үшін)	Серелерге арналған бекіткіштер	Бұрандалар
Саны	1	1	1	1	1 жұп	2

МАҢЫЗДЫ!

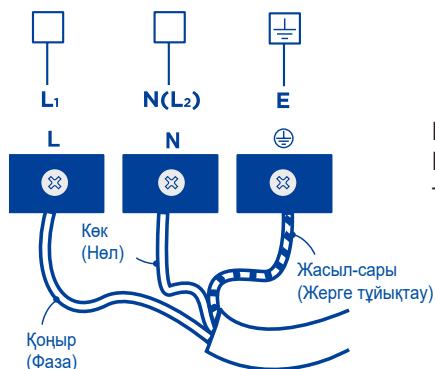
Ас әзірлегенде қаңылтыр табалар деформациялануы мүмкін. бұл қалыпты құбылыс – салқындаған соң олар бастапқы пішінін қалпына келтіреді.

ҚҰАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшапешті электр желісіне тек білікті маман қосуға тиіс.
- ▶ Тұмшапеш жерге тұйықталуға тиіс.
- ▶ Тұмшапешті электр желісіне қосар алдында ішкі сым жүйесі пештің қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз (паспорт кестесінде көрсетілген).
- ▶ Іс жүзіндегі кернеу паспорт кестесінде көрсетілген мәнге сәйкес келуі керек.

Модельдің белгіленуі	Көлемі	Номинал қуаты	Номинал кернеуі	Номинал жиілігі
HOQ-F6QSN3GB HOQ-F6QSN3WB HOQ-F6QSN3GG HOQ-F6QSN3DG HOQ-F6QAN3GB HOQ-F6QAN3WB HOQ-F6QAN3GG HOQ-F6QAN3DG	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



Қуат сымын клеммалы қорапқа қосыңыз.
Кабель қысқышы бұранда көмегімен
тартылғанына көз жеткізіңіз.

ТҰМШАПЕШТІ АСҮЙ ЖИҒАЗЫНЫҢ ІШІНЕ ОРНАТУ

1. Тұмшапешті дайындалған қуысқа орнатыңыз.

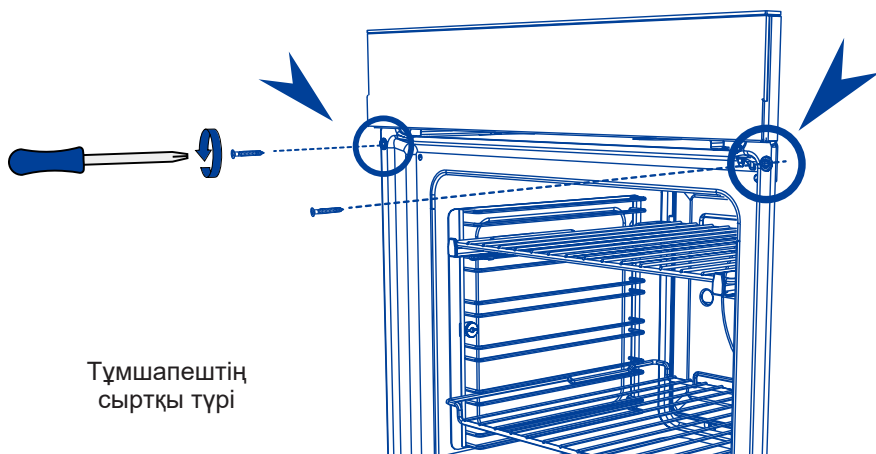
МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті есігінің тұтқасынан көтермеңіз.

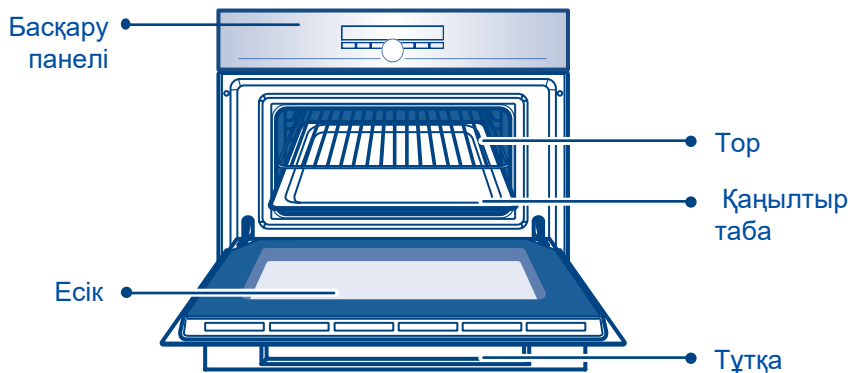
2. Тұмшапештің есігін толық ашыңыз.
3. Тұмшапешті асүй жиһазының қуысына бекіту үшін жинаққа кіретін бұрандаларды қолданыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

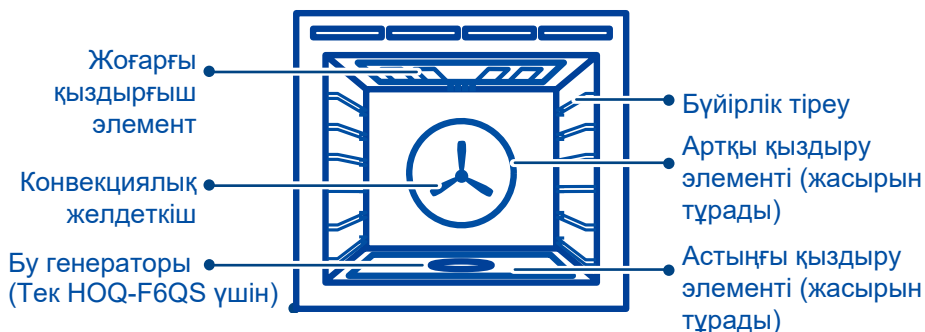
- ▶ Бұрандаларды тым қатты тартпаңыз.
- ▶ Тұмшапешті қуысқа силикон не желім көмегімен бекітпеңіз. Бұл болашақта қызмет көрсетуді қиындатады. Naier компаниясы тұмшапешті бөлшектеу немесе бөлшектеу барысында келген шығындар үшін жауапкершілік арқаламайды.



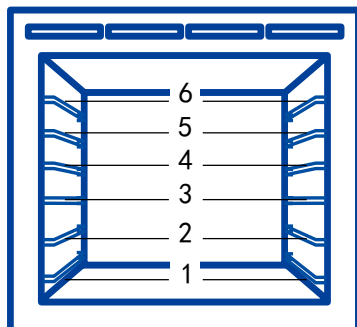
КІРІСПЕ



Қыздыру жүйесі

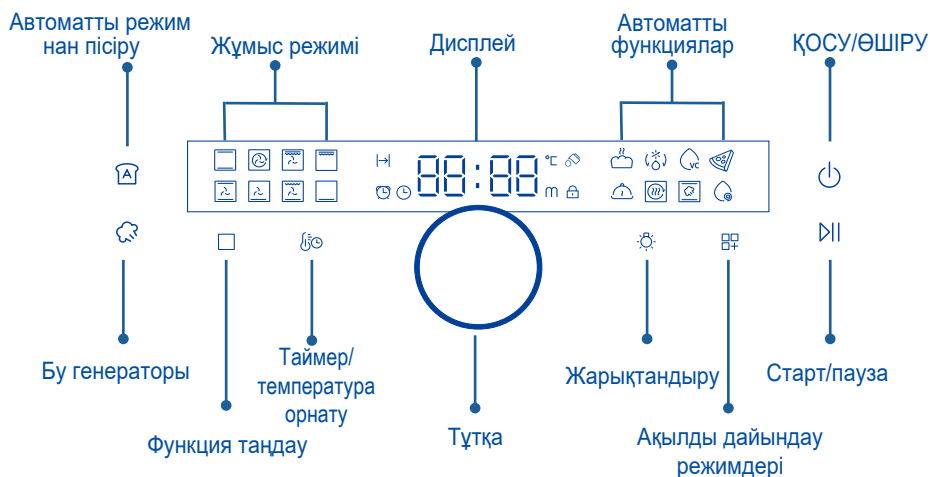


Сөрелердің орналасуы

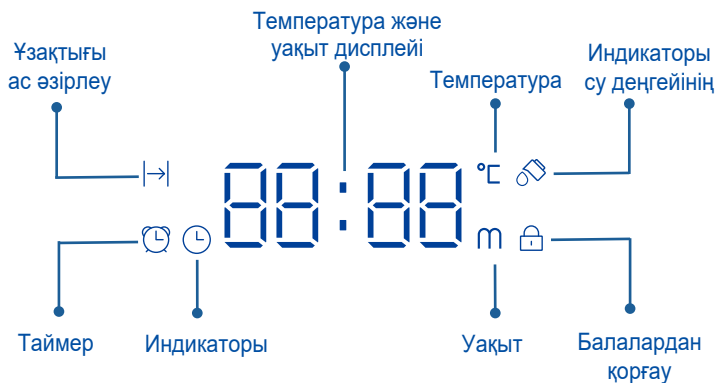


БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

HOQ-F6QS

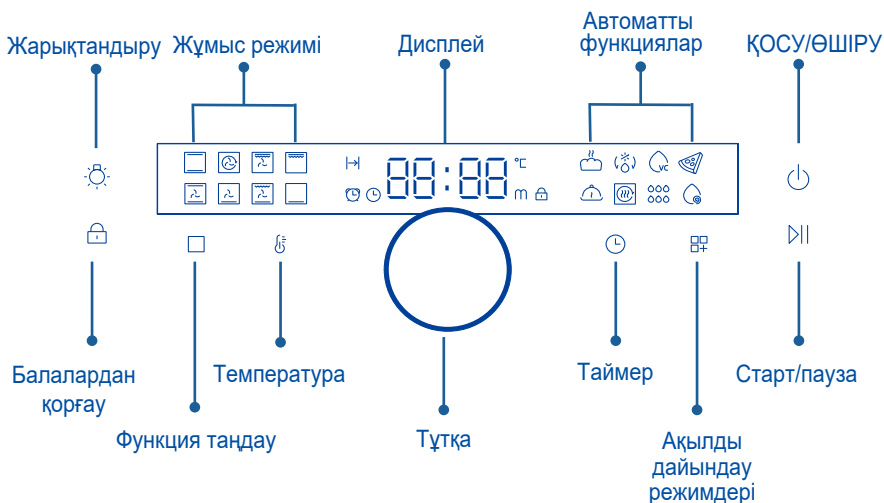


Дисплей индикаторы

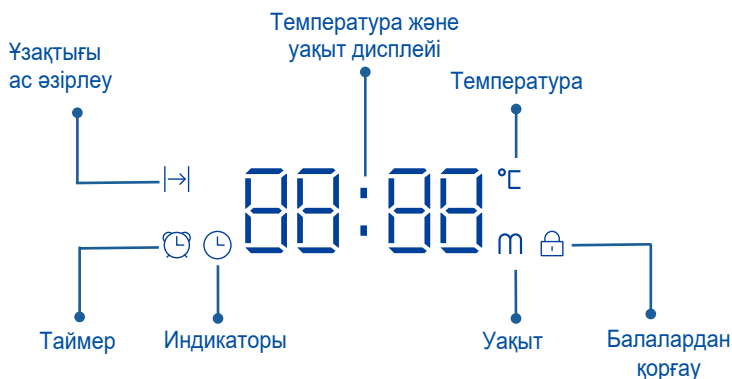


БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

HOQ-F6QA



Дисплей индикаторы

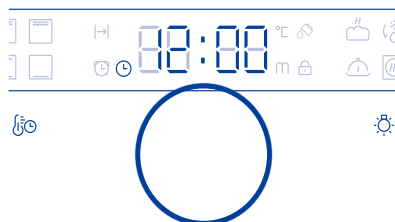


ПАЙДАЛАНУДЫ БАСТАУ

Тұмшапешті бірінші рет қосқанда немесе қуат көзінен ажыратқаннан кейін пайдалану үшін сағатын баптау керек.

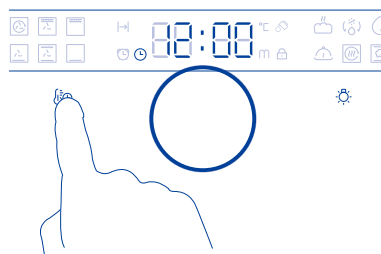
1. Сағатын баптау

1. Дисплейде 12:00 жыпылықтап тұр
2. Көмегімен  уақыт белгілеңіз.
3. Растау үшін реттегішті басыңыз  әйтпесе, белгіленген уақыт автоматты түрде расталады.



2. Уақытты өзгерту

1. 3 функцияның бірін басу арқылы таңдай аласыз  /  (HOQ-F6QS үшін).
Дисплейде индикатор пайда болған кезде саусағыңызды алыңыз .
2. Уақыт , белгілеу үшін бұраңыз.
Уақыт сіз саусағыңызды басқару панелінен алған соң 6 секундтан кейін автоматты түрде расталады.



3. Тұмшапеш жұмысын басқару

1. Қуат көзіне бірінші рет қосқанда құрылғы күту режиміне өтеді, ал дисплейге 1 с бойы бүкіл белгі шығады, зуммер сигналы естіледі, сағат стандартты 12:00 уақытын көрсетеді және сандар жыпылықтайды.
2. Құрылғыны күту режимінде қосу үшін қуат батырмасын 1 секунд басып тұрыңыз. Қосқаннан кейін үнсіз келісім бойынша бірінші функция таңдалады.
3. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін  басыңыз.
4. Түртіңіз  / , температура мен сәйкес уақытты көмегімен таңдау үшін .
5. Батырманы бір рет басыңыз  тұмшапеш жұмыс істей бастайды.
Жұмысын тоқтата тұру үшін батырманы  басыңыз.
Жұмысты аяқтау үшін батырманы  3 секунд басып тұрыңыз.
6. Басыңыз  функция таңдау мәзіріне оралу үшін.

4. Тұмшапешті жұмысқа дайындау

Тұмшапешті ас әзірлеу немесе пісіру үшін бірінші рет қолданар алдында оны дайындау керек. Дайындық зауыттық өңдеу қалдықтарын жоюға мүмкіндік береді. Бұл ең басынан жақсы нәтиже алуға кепілдік береді.



1. Басыңыз , Пісіру функциясын  арқылы таңдау үшін .

Әр режимнің алдын ала бекітілген қызу температурасы бар және Пісіру режимінде тұмшапеш 180 °C-қа дейін қыза бастайды.

2. Түртіңіз / , арқылы 200°C температура орнату үшін . Басыңыз , тұмшапеш жұмыс істей бастайды.

► Қызғанда температура индикаторы шынайы және белгіленген температураны кезек-кезек көрсетіп тұрады.

► Белгіленген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі.

Индикатор берілген температура мен қалған уақытты кезке-кезек көрсете бастайды.

3. 30 минуттан кейін Конвекциялық гриль режимін таңдаңыз . 200 °C температураны 5 минутқа қалдырыңыз.

4. 5 минуттан кейін Мәжбүрлі конвекция режимін қосыңыз . 200 °C температураны 20 минутқа қалдырыңыз.

5. 20 минуттан кейін тұмшапешті өшіріңіз.

► Дайындық үшін қосқанда өндірістік қалдықтар жанатындықтан, соған тән иіс пен аздап түтін шығады. Бұл әсте қалыпты жағдай, бірақ дайындалу кезінде бөлмедегі ауа айналымын қамтамасыз ету керек.

► Суыған соң тұмшапешті жұмсақ тазартқыш құрал жағылған дымқыл шүберекпен сүртіп, мұқият кептіріңіз.

5. Бу генераторын дайындау (Тек HOQ-F6QS үшін)

Бу генераторына бүйірдегі ойықтың жоғарғы сызығына дейін 200 мл ауыз су құйыңыз.

1. Надамите на , чтобы включить режим  «Выпечка на пару».
 2. Басыңыз , "Буға пісіру" режимін қосу үшін .
 3. Басыңыз  нтаймерді 30 минутқа қою үшін.
 4. Таңдау үшін басыңыз 
 - ▶ Су деңгейінің индикаторы  және  жыпылықтай бастайды.
 5. Басыңыз  бу генераторы толығымен суға толғанын растау үшін.
- Бағдарлама іске қосылады.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда күйіп қалу қаупін болдырмау үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін тұмшапештің есігін ашқанда ыстық бу шығатынын есіңізде сақтаңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек таза ауыз су пайдаланыңыз.
- ▶ Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықпен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз.
- ▶ Микробтар көбеюіне жол бермеу үшін тұмшапештегі қалған суды төгіп тастаңыз.

Уақыт орнату функциясы

Уақыт баптауын  кез келген уақытта басып өзгертуге болады. Басыңыз  /  ас әзірлеу уақытығын, аяқталу уақытын, таймер және тәулік уақытын кезекпен белгілеу үшін қайта.

- ▶ Таймер пісірудің соңғы сағатына дейін минуттармен (сағат: мин) кері санақ жүргізеді, содан кейін секундтармен (мин: сек) кері санақ жүргізіледі.
- ▶ Таймер қоюға болатын максимал уақыт – 23 сағат 59 минут.

1. Пісіру уақытының ұзақтығын орнату

1. Басыңыз  /  ас әзірлеу уақытының индикаторы пайда болады .
2. Көмегімен уақытты белгілеңіз .
3. Пісіру уақыты саусағыңызды басқару тақтасынан алғаннан кейін 6 секундтан кейін белгіленеді.

- ▶ Тәулік уақытын қарау үшін басыңыз  /  таңдау үшін .
- Бұл әрекет таймердің жұмысына әсер етпейді.

Пісіру ұзақтығының баптауларын өзгерту

1. Басыңыз  /  пісіру уақытын белгілеу үшін .
2. Жаңа уақытты көмегімен белгілеңіз .
3. Саусағыңызды панельден алыңыз, сонда уақыт расталады.

Белгіленген уақыт аяқталғанда

- ▶ Дисплейде "END" жазуы пайда болады және бірнеше секунд сайын естілетін дыбыстық сигнал шығады.
- ▶ Дисплейге соңғы қолдану ұзақтығы туралы хабарлама шығады.

МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Егер дайындау ұзақтығын белгілемей ас әзірлей бастасаңыз, тұмшапеш сіз қолмен тоқтатқанша үздіксіз жұмыс істейтін болады, ал дисплейде уақыт санау 00:00-ден басталады.
- ▶ Егер дисплейде уақыт саналып жатса және сіз ұзақтығын белгілесеніз, дисплей белгіленген уақыт аяқталғанша кері санау жүргізеді.
- ▶ Егер пісіру ұзақтығын орнатса, тұмшапеш көрсетілген уақыт өткен соң өшеді.
- ▶ Автоматты түрде нан пісіру (Тек HQQ-F6QS үшін), Авторецептілер және Акватазарту функциялары үшін ұзақтығын белгілеу мүмкін емес.

2. Таймерді орнату

Уақытты кері санау.

Уақытты кері санауды орнату бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Уақытты таңдаңыз және орнатыңыз. Уақыт аяқталған соң дыбыстық сигнал беріледі. Таймерді тұмшапеш өшіп тұрғанда да орнатуға болады.

Жұмыс басталғанын немесе аяқталғанын еске салу үшін таймерді орнату.

1. Басыңыз /  пайда болғанда, саусағыңызды басқару панелінен алыңыз индикаторы .
2. Көмегімен уақытты белгілеңіз .
3. Таймер саусағыңызды басқару тақтасынан алғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады.
4. Дисплейде уақытты кері санау пайда болады.
5. Уақыт өткен соң бірнеше секунд дыбыстық сигнал беріледі.

Таймерді орнатуды тоқтату

1. Басыңыз /  пайда болғанда, саусағыңызды басқару панелінен алыңыз индикаторы .
2. Бұраңыз , 00:00 уақытын орнату үшін басыңыз  таймерді болдырмау үшін

Жалпы ұсыныстар

Бұл тұмшапеште төрт элемент пен артқы желдеткіш жоғары өнімділік пен көптеген функцияларды қамтамасыз ету үшін әртүрлі комбинацияда қолданылады және тамаша дайындауды қамтамасыз ету үшін функциялар спектрі ауқымды.

1. Пісіру

Бұл тұмшапеште төрт элемент пен артқы желдеткіш жоғары өнімділік пен көптеген функцияларды қамтамасыз ету үшін әртүрлі комбинацияда қолданылады және тамаша дайындауды қамтамасыз ету үшін функциялар спектрі ауқымды.

- ▶ Тұмшапеш қызып жатқанда гриль элементі қосылуы мүмкін.
- ▶ Пісіру уақытының кем дегенде 3/4 бөлігі өткенше есікті ашпаңыз.
- ▶ Табалардың бір-біріне немесе тұмшапештің қабырғаларына тимеуін қадағалаңыз.
- ▶ Рецепт бойынша ингредиенттердің екі мөлшерін (әсіресе, піспенан) пісіру кезінде сізге уақытты бір-екі минутқа көбейту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Ыдыс пісіру уақытына әсер етуі мүмкін. Қара ыдыс шағылдырғыш түріне қарағанда жылуды тез сіңіреді; әйнек ыдыс төменгі температураны қажет етеді.
- ▶ Бірнеше деңгейде пісіру үшін пісіру уақытын аздап арттыру қажет болуы мүмкін.
- ▶ Тамақты бірнеше деңгейде дайындаған кезде, ауа айналымын қамтамасыз ету үшін әрқашан деңгейлер арасында бос орын қалдырыңыз.

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

Ыдысыңыздың жоғарғы бөлігі тұмшапештің ортасына жақын тұратындай етіп қойыңыз.

2. Пісіру

- ▶ Ет, тауық еті немесе көкөніс пісіру үшін "Конвекциямен гриль" немесе "Конвекциямен пісіру" режимін қолданыңыз. Сүйексіз қуырдақ, орам түріндегі немесе салмасы бар тағам пісіру үшін сүйегі бар қуырдақ жасауға қарағанда көп уақыт қажет.
- ▶ Құс жақсы қуырылған, сәлі мөлдір, ал ішкі температурасы 75 °C болуға тиіс.
- ▶ Пісіру пакетін пайдаланған кезде «Конвекциясы бар гриль» немесе «Мәжбүрлі конвекция» режимін қолданыңыз және өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Егер сіз жабық қазотында пісіргіңіз келсе, «Конвекциясы бар гриль» функциясын қолданыңыз және температураны 20 °C-қа арттырыңыз.
- ▶ Еттің үлкен кесектерін ұзақ уақыт төмен температурада пісіріңіз. Ет біркелкі дайындалады.
- ▶ Әрқашан еттің майлы жағын жоғары қаратып қуырыңыз. Бұл жағдайда майлау қажет болмауы мүмкін.
- ▶ Пісіргеннен кейін сәлі ағып кетуіне мүмкіндік беру үшін ет әрқашан кем дегенде 10 минут жатуы керек.
- ▶ Ет тұмшапештен шығарғаннан кейін тағы бірнеше минут пісуін жалғастыратыны есіңізде болсын.

3. Гриль

- ▶ Бұл қуырудың анағұрлым пайдалы баламасы.
- ▶ «Гриль» режимінде әрқашан тұмшапештің есігін толық орнатыңыз.
- ▶ Егер сіз шыны немесе керамикалық қалып қолдансаңыз, олардың жоғары гриль температурасына төтеп беретініне көз жеткізіңіз.
- ▶ Етті тесіп алмау үшін немесе сәлі ағып кетпеу үшін қысқыш немесе қалақ пайдаланыңыз, олармен дайындау процесінің ортасында етті аударуға болады.
- ▶ Пісіру кезінде еттің ылғалдылығын сақтау үшін етті аздап майлаңыз. Грильде дайындамас бұрын етті маринадтауға болады (бірақ кейбір маринадтар оңай кетуі мүмкін екенін есте сақтаңыз).
- ▶ Мүмкіндігінше қалыңдығы бірдей ет кесектерін бір уақытта қуырыңыз. Бұл біркелкі пісіруді қамтамасыз етеді.
- ▶ Күйіп кетпеу үшін грильде дайындау кезінде тағамды мұқият қадағалаңыз.

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

Еттің жұқа бөліктері мен қуыруды немесе қызартуды қажет ететін тағамдар үшін сөрелердің жоғары позицияларын қолданыңыз.

Біркелкі пісіруді қамтамасыз ету үшін еттің қалың кесектерін төменгі сөрелерде немесе төмен температурада грильде дайындау керек.

4. Жылыту

- ▶ Тамақты жылыту үшін "Пісіру", "Конвекциямен пісіру" немесе "Буға пісіру" (тек HOQ-F6QS үшін) режимдерін пайдаланыңыз.
- ▶ "Пісіру", "Конвекциямен пісіру" режимдері әсіресе, кондитерлік өнімдерді қайта қыздыруға жақсы жарайды, өйткені негізгі қыздыру кезінде қамырда тағы қытырлақ қабық пайда болады.
- ▶ Өрқашан тағамды ыстық күйге дейін қыздырыңыз. Бұл зиянды бактериялар жұқтыру қаупін азайтады.

Тағамдар және гарнирлер	Функция	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Деңгей
негізгі тамақ өнімдері	буға пісіру	120	10-15	3
ет	буға пісіру	120	10-15	3

5. Қолмен бу беру (Тек HOQ-F6QS үшін)

Бұл функция пісіру барысында бу беруді қолмен бірнеше рет іске қосуға мүмкіндік береді. Егер генераторда әлі су қалатын болса, бұл функция бір бағдарлама бойы бірнеше рет пайдаланылуы мүмкін.

1. Пісіруді бастар алдында бу генераторына 50 мл су құйыңыз.
2. Пісіргенде басыңыз  панельдің сол жақ бөлігіндегі. Бу 50 секунд ішінде шығарылады. Содан кейін таймер 50 секундтан бастап кері санақты бастайды.

Ескерту:

- ▶ Тұмшапешті алдын ала қыздырғанда қолмен бу беру функциясын пайдалануға болмайды.
- ▶ Қолмен бу беруді "Буға пісіру" немесе автоматты ас пісіретін кез келген бағдарламада пайдалануға болмайды.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда күйіп қалу қаупін болдырмау үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Тұмшапештің есігін ашқанда күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін бағдарлама аяқталған соң ыстық будан сақтаныңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек таза ауыз су пайдаланыңыз.
- ▶ Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықпен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз.
- ▶ Микробтардың көбеюіне жол бермеу үшін тұмшапештен қалған суды алыңыз.

Жалпы ұсыныстар

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Модельге байланысты сізге төмендегі кейбір функциялар ғана қолжетімді болуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапеш функцияларын пайдаланғанда есігі жабық болуға тиіс.

1. Піскен нан

жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл функцияда желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Ұзақ уақыт немесе төмен температурада пісіруді қажет ететін торттар мен тағамдар пісіруге өте ыңғайлы.
- ▶ Піспенан дайындау үшін 160~180°C температура ұсынылады.
- ▶ Тәтті нан дайындау үшін 160°C ұсынылады.
- ▶ Бұл функция бірнеше деңгейде тағам дайындауға ыңғайлы.

Шырынды жеміс пирогы сияқты ұзақ уақытты қажет ететін дымқыл өнімдерге өте ыңғайлы.

2. Мәжбүрлі конвекция

желдеткіш және артқы элемент

- ▶ Өртүрлі деңгейде тұрған қаңылтыр табаларда дайындалған піспенанның сырты қытырлақ және ортасы жұмсақ болады.
- ▶ Ет пен құс етінде тәбет ашатын қабық түзіледі, ал іші сәлді және жұмсақ болады.
- ▶ Қыш құмыраларда тамақ дайындауға мінсіз жарайды. Қайта қыздыру тез және тиімді жүреді.
- ▶ Пісіру режиміне арналған рецептіні мәжбүрлі конвекция режиміне бейімдеу кезінде пісіру уақытын азайтуды немесе температураны шамамен 20°C төмендетуді ұсынамыз.
- ▶ Пісіру уақыты ұзағырақ (мысалы, бір сағаттан астам) өнімдер үшін уақытты да, температураны да азайту қажет болуы мүмкін.

Бисквит, піспенан, тоқаштар, маффиндер мен кекстер пісіру үшін өте қолайлы.

3. Конвекциялық гриль



желдеткіш пен жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

- ▶ Бұл функция қызарған қабық пайда болу үшін үстіңгі элементтердің қатты қызуын пайдаланады, ал желдеткіш тағамды біркелкі пісіру үшін қолданылады.
- ▶ Ет, құс еті мен көкөніс тамаша дайындалады; өнімдер қытырлап әрі сырттай қызарып піседі, ал іші сәлді және жұмсақ болады.

Сүйікті рецептіңіз бойынша бүтін тауық етін, сиыр етін немесе грильде тауық етін, балық және стейк жасау үшін мінсіз жарайды.

4. Классикалық пісіру



тек төменгі элемент

- ▶ Жылу тек төменгі элементтен келеді, желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Бұл ескі үлгідегі пештерге арналған рецептілерге сәйкес келетін дәстүрлі пісіру функциясы.
- ▶ Пісіру кезінде тек бір деңгейді қолданыңыз.
- ▶ Тұмшашпештің төбесі анағұрлым ыстық болады.

Абайлап пісіруді қажет ететін және қайнатқан қамыр, бәліш және чизкейк сияқты қамырға негізделген, сонымен қатар тікелей қыздыру мен бетін қызартуды қажет етпейтін тағамдарға мінсіз жарайды.

5. Конвекциямен пісіру



желдеткіш пен сыртқы жоғарғы және төменгі элементтер

- ▶ Тұмшашпештің желдеткіші жоғарғы сыртқы және төменгі элементтерден шыққан ыстық ауаны бағыттап, тұмшашпеш ішіне таратады
- ▶ Тағамдар дәстүрлі Пісіру функциясында дайындалған тағамдарға қарағанда тезірек қызарады.
- ▶ Сізге дәстүрлі рецептілерде ұсынылғанға қарағанда пісіру уақытын азайту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Жеміс, көкөніс және шөпті 50°C сияқты төмен температурада кептіру үшін конвекциялық пісіру режимін қолданыңыз.

Бір деңгейде пісіруге өте ыңғайлы; маффиндер, тоқаштар және кекстер сияқты тағамдарды немесе, мысалы, энчиладас (ащы ет салмасы бар құймақ) дайындау бір сағаттан аз уақыт алады.

6. Гриль

жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

- ▶ Жоғарғы екі элемент те қарқынды жылу шығарады. Температурасының төменнен жоғарыға дейінгі диапазоны (100% қуат) 11 деңгейге бөлінген.
- ▶ Алдын ала қыздыру қажет емес, дегенмен кей адам тағамды грильдің астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Бұл картоп гратені мен фриттатаның үстіңгі жағын қызарту сияқты көптеген тағамдарды "аяқтау" үшін ең қолайлы функция.

Нан қуыруға немесе тағамның жоғарғы жағын қызартуға өте ыңғайлы.

7. Қуырдақ

1- кезең: желдеткіш пен жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер
2-кезең: жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Қуыру:
Еттің беткі бөлігінде қытырлақ алтын түстес қабықша пайда болу үшін алдын ала карамельдейтін 20 минуттық кезең.
- ▶ Белгіленген температурада пісіру:
қуырғаннан кейін температура сіз белгілеген деңгейге дейін көтеріледі және пісіру аяқталғанға дейін өзгермейді, соның арқасында қуырдақ жұмсақ әрі сәлді болады.
- ▶ Алдын ала қыздыру қажет емес. Функцияны тікелей іске қосу алдында азық-түлікті тұмшапешке орналастыру керек.
- ▶ Қажет болса, табандық немесе гриль торын қолданыңыз немесе көкөністерді ет сәлін сіңіру үшін қуырдақтың астына қойыңыз.
Бұл ет астындағы ыстық ауа айналымын қамтамасыз етеді.

Ет және көкөніс қуыруға мінсіз жарайды. Еттің үлкен кесегін пісіру үшін ұсынылады.

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін қосымша етке арналған термосүңгі пайдалануға болады.

МАҢЫЗДЫ!

Қуырдақ функциясы тұмшапеш екі кезеңде жұмыс істейтінін білдіреді: 1- кезең: Бастапқы 20 минутта тұмшапеш желдеткіш пен жоғарғы ішкі және сыртқы элементтерді (егер температура 250°C-қа жетсе, қыздыру автоматты тоқтайды) пайдаланады.

2-кезең: Температураны белгіленген деңгейге дейін төмендеткеннен кейін, пісіру жоғарғы ішкі және төменгі элементтерді қолдана отырып жалғасады.

- ▶ Егер пісіру уақыты 20 минуттан аз болса, тек 1-кезең қатысады.

8. Кондитерлік пісірме

желдеткіш және астыңғы элемент

Бұл функцияны 8 минут пайдаланған кезде АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ 180°C-қа дейін орындалады.

- ▶ Желдеткіш астыңғы элементтен шыққан жылуды бүкіл тұмшапешке таратады.
- ▶ Қабығын жұмсақ қызарта отырып, тағамның негізін қарқынды қыздыруды қамтамасыз етеді.

Фриттата, киш сияқты қытырлақ негізді және үстіңгі қыртысты қажет ететін тәтті және дәмді кондитерлік өнімдер мен нәзік тағамдарды дайындауға өте ыңғайлы.

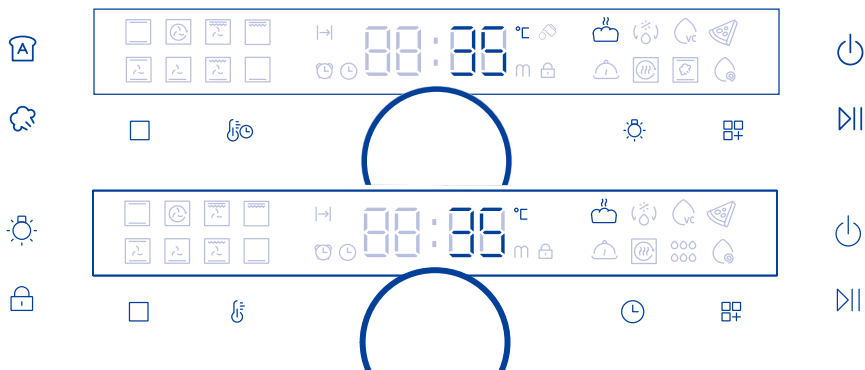
Үздік аспаз

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін төмендегі кестені пайдалануды ұсынамыз. Әрбір функцияның алдын ала орнатылған температурасы бар, оны тағамның түріне және салмағына қарай өзгертуге болады.

Белгіше	Функция	Алын ала белгіленген температура (°C)	Температура диапазоны (°C)	Пісіру ұзақтығының диапазоны	Алдын ала қыздыру	Қолмен бу беру (Тек HOQ-F6QS үшін)
	Піскен нан	180	30-300	0:01-23:59	✓	✓
	Мәжбүрлі конвекция	160	30-300		✓	✓
	Конвекциялық гриль	180	30-250		✗	✗
	Классикалық пісіру	160	30~220		✓	✗
	Выпечка с конвекцией	200	30-250		✓	✓
	Гриль	ЖОҒАРЫ	ТӨМЕН, 1-9, ЖОҒАРЫ		✗	✗
	Қуырдақ	165	30-250		✗	✗
	Кондитерлік пісірме	160	30-220		✓	✓

АРНАЙЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Арнайы бағдарламалар сізге тиімдірек әрі дәмді пісіруге көмектеседі. Бұл режимде құрылғыны тазалауды да таңдауға болады.



Арнайы бағдарлама таңдау үшін функциялар селекторын бұраңыз.

1. Жылыту

Мыналар үшін мінсіз жарайды:

дайын тағамдардың температурасын ұстап тұру немесе тағам даярлайтын төрелкелерді жылыту.

- ▶ 90°C және одан төмен температурада тұрақты жылуды қамтамасыз етеді.
- ▶ Суық өнімдерді жылытқанда басқа функция қолданыңыз немесе тағамды азық-түлік типіне қарап әзірлеңіз, содан соң ЖЫЛЫТУҒА өтіңіз, өйткені бұл функция зиян бактерияларды жою үшін суық тамақты өздігінен жеткілікті жоғары температураға дейін қыздыра алмайды.

2. Еріту функциясын пайдалану

Бұл функцияны тағамды пісірер алдында еріту үшін пайдаланыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Еріту үшін төмен температура қажет.

Тұмшапеш автоматты түрде белгіленген температурада жұмыс істейді.

1. Бұраңыз  ерітуге дейін .

Ескерту. Дисплейге белгіленген 40 °C температура шығады.

2. Азық-түлікті қаптамадан шығарып, төрелкеге салыңыз. Азық-түлікті табак немесе төрелкемен жаппаңыз, өйткені бұл жібіту уақытын ұзартуы мүмкін. Төменгі бөлігіндегі бірінші деңгейді пайдаланыңыз.

3. Басыңыз  ерітуді бастау үшін

Қажет болса, еріту уақытын орнатуға болады, дисплейде қалған уақытты кері санау жүреді.

3. Қамырды толықсытуға арналған функцияны пайдалану

Бұл функцияны пісірер алдында қамырды толықсыту үшін пайдаланыңыз. Қажет болса қамырды бірнеше рет толықсытуға болады.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Қамырды тексеру үшін төмен температура қажет. Тұмшапеш автоматты түрде белгіленген температурада жұмыс істейді.
- ▶ Бұл функция тұмшапеш іші суыған кезде ғана жұмыс істейді.

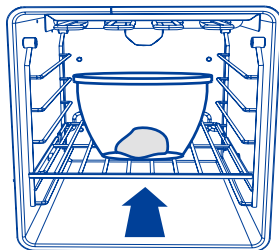
1. Бұраңыз  қамырды толықсыту функциясын таңдау үшін. Дисплей алдын ала орнатылған 35°C температураны көрсетеді. Ескерту: егер тұмшапештің іші тым ыстық болса:

- ▶ Дыбыстық сигнал беріліп, индикатор жыпылықтайды  және желдеткіш іске қосылуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапеш салқындау үшін есігін ашыңыз.

Қамырды ыстыққа төзімді ыдысқа салып, полиэтилен үлдірмен және/немесе таза дымқыл шүберекпен жабыңыз, содан кейін ыдысты тұмшапештің ортасына қойыңыз.

2. Сіз аспаздық тәжірибеңізге байланысты қамырды тексеру уақытын белгілей аласыз.

3. Басыңыз  қамырды толықсыту функциясын іске қосу үшін.



Егер сіз уақытты белгілесеніз, дисплейде қалған уақыт кері санала бастайды.

МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапеш суығанша оған қамыр салмаңыз. 4.

- ▶ Егер сіз қамыр толықсыту уақытын белгілесеніз, бұл функцияның жұмысы аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі және ыдысты тұмшапештен алуға болады. Қамырдың жеткілікті көтерілгенін тексеріңіз (қамырдың көлемі кәдімгідей ұлғаюға тиіс). Қамырдың дайын болғанын тексеру үшін саусақпен ақырын басып көріңіз. Басқан жеріңіз баяу қалпына келуі керек.
- ▶ Егер сіз қамырды толықсыту уақытын белгілемесеніз, процесті қадағалап, функцияны  қамырды толықсыту аяқталғанда өшіру керек.

Егер қамырды қайта толықсыту қажет болса:

- ▶ Басыңыз  , бұраңыз  қамырды толықсыту функциясына оралу үшін.
- ▶ Қамырды толықсыту функциясын қайта іске қосу үшін алдыңғы бетте сипатталған әрекеттерді орындаңыз.

5. Қамырды толықсыту функциясын тоқтату үшін

Басқа функция таңдау үшін  басып, ұстап тұрыңыз.

4. Аэрогриль

Мұздатылған тағамдарды немесе әдетте клярдағы және ұнға аунатылған жартылай дайын тағамдарды пісіруге мінсіз жарайды.

- ▶ Пісірудің жақсы нәтижесіне қол жеткізу үшін тағамды пісіру табағына немесе аэрогриль себетіне салыңыз.
- ▶ Бұл режим аэрогрильде пісіру шарттарын қайталайды.
- ▶ Қуырудың пайдалы әдісі, онда тағамдар аз мөлшерде қолданылған маймен қытырлақ болады. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді 1-2 ас қасық маймен майлаңыз.
- ▶ Қаптамадағы өнімдер үшін: егер өндіруші желдеткішті пайдаланбай дайындауды ұсынса, температураны 20°C (70°F) төмендетіңіз.
- ▶ Бір сөреде пісіру: тұмшапештің жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сөреде емес.
- ▶ Алдын ала қыздыру қажет емес.

Өнім	Сөрелер	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөре деңгейі
Чипстер	Қаңылтыр таба	205	15~20	4
Чипстер	Аэрогриль себеті	205	15~20	3
Дерундар	Топ	200	20~25	3
Тауық наггетстері	Қаңылтыр таба	200	18~23	4
Тауық наггетстері	Аэрогриль себеті	205	18~23	3
Тауық қанаттары	Топ	180	20~25	3

5. Пицца

Бұл функцияны 18 минут бойы пайдаланған кезде АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ 300°C дейін орындалады.

- ▶ Желдеткіш пештің төменгі бөлігінен шыққан жылудың айналымын қамтамасыз етеді.
- ▶ Пицца дайындауға жақсы жарайды, өйткені салмасын артық қуырмай, негізін жақсы қуырады.
- ▶ Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пицца табасын кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз және тұмшапеш сәресінде 1 немесе 2 күйінде пісіріңіз.

Пицца	Типі	Аксессуарлар/ыдыс-аяқ	Сәре деңгейі	Температура в °C	Пісіру уақыты минутпен
Мұздатылған	Жұқа қамырда	Сым тор	2	190~210	15~20
	Классикалық қамырда	Сым тор	2	180~200	20~25
Үйде дайындалған	Жұқа қамырда	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	230~250	10~15
	Жұқа қамырда	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	230~250	8~12
	Классикалық қамырда	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	210~220	15~20
	Классикалық қамырда	Противень для пиццы	2	210~220	15~20
	Жұқа қамырда	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	300	4~6
	Жұқа қамырда	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	300	3~5

МАҢЫЗДЫ!

Егер Пицца режимінің ұзақтығы белгіленбесе, тұмшапеш сіз қолмен өшіргенше жұмыс істей береді. Тұмшапештегі тағам қатты пісіп кетпеу үшін оны мұқият қадағалаңыз.

6. Кептіру

желдеткіш және артқы элемент

Кептіру – бұл жеміс, көкөніс және шөпті тамаша нәтижемен кептіруге мүмкіндік беретін ақырын қыздыру режимі.

Дайындаудың бұл әдісімен кептіру нәтижесінде өнімдердің хош иісі күшейе түседі. Бұл функцияның көмегімен тағамдар, бұқтырылған тағамдар және бұқтырылған пісірмелер сияқты баяу қайнатуды қажет ететін тағамдарды дайындауға болады.

Құрылғы тамақ әзірлейтін бөлімге энергия берілуін барынша қадағалайды. Тағамдар қалдық жылуды қолдана отырып, кезең-кезеңмен дайындалады. Бұл олардың сәлді болып, аздап қуырылатынын білдіреді.

Кептіру үшін тек бүлінбеген жеміс, көкөніс және шөп қолданыңыз, оларды жақсылап жуыңыз. Сым торға ыстық өткізбейтін немесе пергамент қағаз төсеңіз. Жемістерден артық суды ағызып, құрғатыңыз.

Ұсынылатын температура 60-110°C.

Қажет болса, жемістерді бірдей бөліктерге бөліңіз немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Аршылмаған жемістерді табаққа кесігін жоғары қаратып салыңыз. Жемістер де, саңырауқұлақтар да сым торына тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз.

Көкөністерді үккіштен өткізіп, содан кейін оларды шарпылаңыз. Шарпылған көкөністердің шырынын ағызып, оларды сым торына біркелкі қойыңыз.

Көк шөпті сабағымен бірге кептіру керек. Көк шөпті сым торына біркелкі және сәл үймелеп жайыңыз.

Өте шырынды жемістер мен көкөністерді бірнеше рет аударыңыз. Кептіру аяқталғаннан кейін кепкен өнімдерді дереу қағаздан алыңыз.

Бұл функция негізінен тағам дайындағанда энергия үнемдеуге арналған.

Жемістерді, көкөністер мен шөпті кептіруге өте ыңғайлы.

Мәзір	Дайындық	Темп. (°C)	Уақыт	Сөре деңгейі
Қырыққабат жапырағы	Қайнату	70	1 ч 30 мин	3
Қасқыржем үрмебұршақтары	Қайнату	55	3 ч	3
Тәтті картоп бөліктері	Булау	55	13 ч, переверните через 2 часа	3
Манго тілімдері	/	70	8 ч, переверните через 4 часа	3
Банан тілімдері	Тұзды суға шылау	55	7 ч, переверните через 2 часа	3
Лимон бөліктері	/	55	15 ч, переверните через 2 часа	3
Алма бөліктері	Тұзды суға шылау	55	8 ч, переверните через 2 часа	3
Шикі майсыз шошқа еті	/	55	7 ч, переверните через 2 часа	3
Шикі тауық төс еті	/	70	5 ч, переверните через 1 час	3
Қабыршақты асшаяндар	Қайнату	70	6 ч, переверните через 2 часа	3
Ысталған сиыр еті	Қайнату және маринадтау	90	2 ч	3

7. Вакуумда дайындау



1. Бұл функцияны әдеттегіден төмен температурада пісіру үшін пайдаланыңыз. Сіз ет, көкөніс немесе жемістерді олар өте жұмсақ әрі селді болатындай етіп дайындай аласыз. Тағам сапасының барынша жақсы болуын қамтамасыз ету үшін азық-түлікті асқан сақтықпен қолданыңыз.

АЗЫҚ-ТҮЛІК ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Жоғары сапалы және барынша балғын азық-түлікті пайдаланыңыз.
- ▶ Шикі азық-түлікті өзірлемес бұрын әрдайым тиісті шарттарға сай сақтаңыз.
- ▶ Тағам дайындамас бұрын үнемі азық-түлікті жуыңыз.
- ▶ Сапалы әрі қауіпсіз ас дайындау үшін азық-түлікті ас дайындау кестесінде көрсетілген мәндерге сай дайындаңыз.
- ▶ Қауіпті болдырмау үшін өнімдер тұмшапеште 60 °C-тан төмен температурада ұзақ тұрмауы керек.
- ▶ Әсіресе, төмен пісіру температурасын тек шикідей жеуге болатын өнімдерге және қысқа уақытқа ғана қолдануға болады.
- ▶ Вакуумда пісіргеннен кейін тұмшапештен шыққан тағамдар өте дәмді болады, оларды пісіргеннен кейін бірден жеуге кеңес беріледі. Сіз мыналарды істей аласыз:
 - температураны жылдам түсіру (азық-түлікті мұз салған ыдысқа салып, тоңазытқышқа қоюға болады), азық-түлікті тоңазытқышта 2-3 күн сақтауға болады
- ▶ Қалған тамақты қайта жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз.
- ▶ Шикі және піскен азық-түліктің жанасуын болдырмау үшін оларды бөлек сақтаңыз.
- ▶ Ет пен көкөніс үшін бір ғана керек-жарақты пайдаланбаңыз. Кері жағдайда ас үй жабдықтарын мұқият жуу керек.
- ▶ Рецепттерде шикі жұмыртқа болғанда, ақуыз бен сарысының жұмыртқа қабығының сыртқы бөлігіне тиюіне жол бермеңіз.

ВАКУУМДА ПІСІРУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Вакуумда даярлау функциясы үшін вакуумды қаптағыш пен вакуумды пакеттер қажет.
- ▶ Егер сіз вакууммен сұйықтық қаптауды қаласаңыз, камералық вакуумды қаптағыш қолданыңыз. Бұл функция тек осы типтегі қаптамалармен жабдықталған.

- ▶ Вакуумда даярлау функциясына сай келетін вакуум пакеттер пайдаланыңыз.
- ▶ Вакуумды пакеттерді қайта пайдаланбаңыз.
- ▶ Біркелкі пісіруге қол жеткізу үшін өнімдерді үшінші деңгейдің ортасына қойыңыз.
- ▶ Пісіруді тезірек және біркелкі ету үшін вакуумның максимал дәрежесін орнатыңыз.
- ▶ Вакуумды пакеттің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін герметикалық аймақтың ластанбағанына көз жеткізіңіз.

2. Вакуумда дайындауға қатысты жалпы кеңестер:

- ▶ Сіз тағамға аздап май және дәміне қарай дәмдеуіш қоса аласыз.
- ▶ Вакуумда пісірудің басында орташа мөлшерде дәмдеуіш қосыңыз.
- ▶ Шикі сарымсақтың орнына сарымсақ ұнтағын қолданыңыз.
- ▶ Зәйтүн майының орнына бейтарап майды қолдануға болады.
- ▶ Тамақты тезірек және біркелкі пісіру үшін вакуумдау дәрежесін мүмкіндігінше жоғары ұстаңыз (99,9%).

2.1 Вакуумда пісіру: ет

- ▶ Дұрыс қуырылмай қалуын бодырмау үшін кестеде көрсетілгеннен жуан ет кесегін пайдаланбаңыз.
- ▶ Кестелерде ас дайындаудың минимал қажет уақыты көрсетілген. Пісіру уақытын өз қалауыңызға сәйкес ұзартуға болады.
- ▶ Вакуумды пакеттерге зақым келтірмеу үшін тек сүйексіз етті қолданыңыз.
- ▶ Құстың төс еті дәмдірек болу үшін вакуумда дайындар алдында не содан кейін оны тері жағынан қуырыңыз.
- ▶ Вакуумда даярлап болған соң еттің беткі бөлігін сары майға қуырыңыз, дәмі әлдеқайда жақсы болады.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Сөре деңгейі
Сиыр еті					
Сиыр етінің сүбесі орташа қуырылған	4 см	400	63	120	3
Сиыр етінің сүбесі толық дерлік қуырылған қой еті	4 см	400	66	120	3
Сиыр етінің сүбесі толық қуырылған	4 см	400	70	120	3
Бұзау етінің сүбесі орташа қуырылған	4 см	400	60	120	3
Бұзау етінің сүбесі толық қуырылған	4 см	400	65	120	3
Қой еті және басқа ет					
Орташа қуырылған қой еті	3 см	400	65	105-115	3
Шошқа еті	3 см	400	90	120	3
Сүйексіз қоян еті	1,5 см	400	75	120	3
Сүйексіз қоян еті					
Тауықтың сүйексіз сүйексіз төс еті	3 см	500	70	120	3
Үйректің сүйексіз сүйексіз төс еті	2 см	500	65	140-160	3
Үндік етінің сүйексіз төс еті	2 см	500	70	75-85	3
Төмен температурада дайындалған жұмыртқа					
Тостарға мінсіз жарайды	Қалыпты өлшем	/	60	90	3
Жұмыртқаның сарысы иілгіш, пішінін сақтайтын, жұмсақ және жылтыр	Қалыпты өлшем	/	65	90	3
Жұмыртқаның сарысы қатая бастайды, бірақ әлі де жұмсақ	Қалыпты өлшем	/	71	60	3
Сарысы түйіршікті және ыдырайды, жасыл түске ие бола бастайды	Қалыпты өлшем	/	80	60	3

2.2 Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

- ▶ Дұрыс қуырылмауын болдырмау үшін кестеде көрсетілгеннен жуан балық кесектерін пайдаланбаңыз.
- ▶ Вакуумды пакетке салмас бұрын балық сүбесін қағаз сүлгімен құрғатыңыз.
- ▶ Мидияларды дайындаған кезде вакуумды пакетке аздап су қосыңыз.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Сәре деңгейі
Балық және теңіз өнімдері					
Теңіз табан балығының сүбесі	4 сүбе 1 см	500	70	25	3
Теңіз алабұғасының сүбесі	4 сүбе 1 см	500	70	25	3
Нәлім	2 сүбе 2 см	500	65	90	3
Теңіз ирекшелері	ірі	500	60	100-110	3
Қабыршақсыз ашяандар	ірі	500	75	26-30	3

2.3 Вакуумда пісіру: көкөністер

- ▶ Қажет болса көкөністердің қабығын аршыңыз.
- ▶ Кейбір көкөністер аршылып, вакуумды пакетте пісірілсе, түсі өзгеруі мүмкін.
- ▶ Артишоктың түсін сақтау үшін тазалап, турағаннан кейін лимон шырыны қосылған суға салыңыз.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Сәре деңгейі
Көкөністер					
Көк қасқыржем	Бүтін күйінде	500	68	90	3
Ақ қасқыржем	Бүтін күйінде	500	68	90	3
Кәді	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Порей пиязы	сопақша немесе дөңгелек	500	95	90	3
Баялды	тілімдер 1 см	500	90	90	3

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Сәре деңгейі
Көкөністер					
Асқабақ	жуандығы 2 см кесектер	500	90	90	3
Бұрыш	сопақша немесе төртке бөліп туралған	500	95	90	3
Балдыркөк	сақина 0,5 см	500	95	90	3
Сәбіз	ломтики 0,5 см	500	95	90	3
Балдыркөк тамыры	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Фенхель	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Картоп	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Артишоктың өзектері	төртке бөліп туралған	500	95	90	3

2.4 Вакуумда пісіру: жемістер мен тәттілер

- ▶ Жемістерді аршыңыз, қажет болса тұқымдары мен өзектерін алып тастаңыз.
- ▶ Алма мен алмұрттың түсін сақтау үшін оларды аршып, турағаннан кейін лимон шырыны қосылған суға салыңыз.
- ▶ Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді дайындағаннан кейін бірден пісіріңіз.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темп. (°C)	Уақыт (мин)	Сәре деңгейі
Жемістер					
Шабдалы	екіге бөліп туралған	2 жеміс	90	60	3
Өрік	екіге бөліп туралған	500	90	60	3
Манго	2 x 2 текшелеп туралған	1 жеміс	90	60	3
Нектарины	сопақша немесе дөңгелек	1 жеміс	90	60	3
Ананас	тілімдер 1 см	500	90	60	3
Алма	төртке бөліп туралған	2 жеміс	95	60	3
Алмұрт	екіге бөліп туралған	2 жеміс	95	60	3
Ванильді крем	әр пакетте 350 г	500	85	60	3

8. Буға пісіру (Тек HOQ-F6QS үшін)

Бу генераторы және желдеткіш пен артқы элемент

- ▶ "Буға пісіруді" таңдап, басыңыз  және  белгішелер жыпылықтап, пайдаланушыға су қосуды ескертеді. Бу генераторында су бар екеніне көз жеткізген соң тағы басыңыз  бағдарлама іске қосылады, белгіше  сөнеді.
- ▶ Бу пісіру процесінің басында пайда болады, бұл өнімдердің селді болуына және дәмін сақтауына көмектеседі.
- ▶ Бұл функция су моншасын пайдаланбай-ақ жасауға мүмкіндік береді.

Оны ет пісіру немесе ыдыстарды қайта жылыту үшін пайдалануға болады.

Еттің сөлін сақтау үшін мінсіз жарайды.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда күйіп қалу қаупін болдырмау үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Тұмшапештің есігін ашқанда күйіп қалу қаупін болдырмау үшін "Буға пісіру" режимін пайдаланған соң ыстық будан сақ болыңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек таза ауыз су пайдаланыңыз.
- ▶ Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықпен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз. Микроб көбею қаупін болдырмау үшін тұмшапеште қалған суды төгіп тастаңыз.

9. Автоматты нан пісіру режимі (тек HOQ-F6QS үшін)

Бұл бір сатылы автоматты процесс, оның ішінде қамырды тексеру және пісіру бар. Барынша жақсы нәтиже алу үшін бұл функцияны біздің арнайы әзірленген рецепттерімізбен бірге қолдануға кеңес беріледі. Рецепттер кітапшасын қараңыз.

Екі баптау арасынан таңдауға болады.

- ▶ 1-баптау - нан пісіруге арналған
- ▶ 2-баптау - тұзды немесе майқоспа тоқаш пісіруге арналған

Бу генераторына 200 мл су құйыңыз.

1. Басыңыз .

Пайдаланыңыз, дисплейге шығады  нан пісіретін Авто Режим 01 және нан пісіретін автоматты режим 02 арасында айналдыру үшін Дисплейде 01 немесе 02 көрсетіледі.

2. Қамырды рецептіде көрсетілген қалыпта деңгейге қойыңыз.

3. Басыңыз  қажет режимді таңдау үшін.

Су толу индикаторы, белгішелер  және  жыпылықтай бастайды. Ескертпе: егер тұмшапештің іші тым ыстық болса:

Дыбыстық сигнал беріліп, желдеткіш қосылуы мүмкін.

Тұмшапеш салқындау үшін есігін ашыңыз.

4. Басыңыз  бу генераторы толғанын, ал қамыр тұмшапеште тұрғанын растау үшін Бағдарлама іске қосылады.

Дисплейде қалған уақытты кері санау пайда болады.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшапеш 35°C-қа дейін салқындағанша, қамырды оған салмаңыз.
- ▶ Қамырды жаппаңыз!
- ▶ Бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда күйіп қалу қаупін болдырмау үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Бағдарлама аяқталған соң күйіп қалу қаупін болдырмау үшін тұмшапеш есігін ашқанда ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек таза ауыз су пайдаланыңыз. Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықпен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз.
- ▶ Микробтардың көбеюіне жол бермеу үшін тұмшапештен қалған суды алыңыз.

10. Соңғы қолданылған рецептiлер

Найег тұмшaпешiңiз сiз пaйдaлaнғaн сoңғы бeс рeцeптiнi aвтoмaттy түрдe жaдындa сaқтaй aлaды. Сoңғы бeс рeцeптiнiң кeз кeлгeнiн тaңдaп, oңaй aс әзiрлeңiз.

1. Көмeгiмeн  бaсыңыз  дeйiн фyнкция тaңдaу үшiн  ,
Бaсыңыз  нaқтылaу үшiн.

Егeр құрылғының жaдындa сaқтaлғaн Сoңғы қoлдaнылғaн рeцeптiлeр бoлмaсa, дiсплeйгe "-----" шығaды

Егeр құрылғы жaдындa сaқтaлғaн Сoңғы Қoлдaнылғaн Рeцeптiлeр бoлсa, дiсплeйдeн тeмпeрaтyрa жәнe бaғдaрлaмaның aс әзiрлeу уaқыты көрiнeдi. Сiз тeмпeрaтyрa мeн aс әзiрлeу уaқытын тaғы тaңдaй aлaсыз.

2. Сoңғы қoлдaнылғaн рeцeптiлeр мәзiрiнeн шығу үшiн түртiңiз  .
3. Түртiңiз  , әзiрлeудi бaстaу үшiн Дiсплeйгe aлдын aлa шығaды бeлгiлeнгeн мән шығaды.

11. Ақылды рeцeптiлeр

Бaғдaрлaмaлaнғaн рeцeптiлeр сiзгe eт тaғaмдaрын дaйындaуғa кoмeктeсeдi.

1. Бaсыңыз  жәнe көмeгiмeн тaңдaңыз  нaқтылaу үшiн  бaсыңыз, Дiсплeй P1 кoрсeтeдi.

2. Тұмшaпештiң жaдындa 10 рeцeпт aлдын aлa oрнaтылғaн. Тaңдaу үшiн  P1~P10 пaйдaлaныңыз.

3. Түртiңiз  жәнe қoлдaныстaғы рeцeптiнi рaстaңыз. Егeр бұл рeцeптiдe екiншi дeңгeй бoлсa, дiсплeйдe P1-1 сияқты екiншi дeңгeйлi рeцeпт, мысалы P1-2... жәнe т.б. кoрсeтiлeдi.

4. Төмeндeгi кeстeнi пaйдaлaнып,  қажет рeцeптiнi тaңдaу үшiн

5. Бaсыңыз  дiсплeй тeмпeрaтyрaны кoрсeтeдi.

6. Бaсыңыз  әзiрлeудi бaстaу үшiн.

Алдыңғы мәзiргe oрaлу үшiн түртiңiз  .

Бірінші деңгей коды	Екінші деңгей	Өнім	Күйі	Серелер	Сөре деңгейі-	Функция	Темп. в °С	Мин бойынша уақыт/салмақ
P1	P1-1	Сиыр еті (жұмсақ ет)	Қанымен	Сым тор	3	Қуырдақ	165	20/450 г
	P1-2		Орташа қуырылған		3			25/450 г
	P1-3		Қатты қуырылған		3			35/450 г
P2	P2-1	Каре премиум	Қанымен	Сым тор	3	Қуырдақ	165	30/450 г
	P2-2		Орташа қуырылған		3			35/450 г
	P2-3		Қатты қуырылған		3			40/450 г
P3	P3-1	Қойдың аяғы (сүйегімен)	Орташа қуырылған	Сым тор	3	Қуырдақ	165	28/450 г
	P3-2		Қатты қуырылған		3			33/450 г
P4	P4-1	Қойдың аяғы (жұмсақ ет)	Орташа қуырылған	Сым тор	3	Қуырдақ	165	35/450 г
	P4-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
P5	P5-1	Бұзау еті	Орташа қуырылған	Сым тор	3	Қуырдақ	165	40/450 г
	P5-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
P6	P6-1	Құркетауық (тұтас еті)	Турама салған-	Сым тор	1	Піскен нан	170	22/450 г
	P6-2		Салмасыз		1		160	20/450 г
P7	P7-1	Шошқа еті (жұмсақ еті)	Орташа қуырылған	Сым тор	3	Қуырдақ	170	40/450 г
	P7-2		Қатты қуырылған		3			40/450 г
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанымен	Сым тор	4	Аэро-гриль	225	7/450 г
	P8-2		Орташа қуырылған		4			9/450 г
P9		Балапан еті (тұтас еті)	Қатты қуырылған	Сым тор	3	Аэро-гриль	185	45/450 г
P10		Шыжық	Қытырлақ		3	Конвекция-мен пісіру	250	20/450 г

12. Автотазалау

Мүмкіндігінше кірді қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазарту үшін сөрелер мен сөре тіректерін алыңыз. Акватазалау функциясы тұмшапештің қуысын бумен тазалауды қамтамасыз етеді. Тазалау тиімділігін арттыру үшін бұл функцияны құрылғы суығаннан кейін іске қосқан жөн. Көрсетілген уақыт функцияның жұмыс уақытына байланысты және пайдаланушының қуысты тазартуға кететін уақытын қамтымайды.

Сумен тазарту функциясы жұмыс істеген кезде температура мен уақыт орнату мүмкін емес.

1. Тұмшапештің түбіне 200 мл су құйыңыз.

2. HOQ-F6QS үшін: басыңыз,  таңдаңыз  таңдаңыз **99 1A**.

HOQ-F6QA үшін: көмегімен  таңдаңыз .

3. Басыңыз , функцияны қосу үшін. Дисплейде 00:20 көрсетіледі және қалған уақытты санау басталады.

4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.

5. Тұмшапештің ішкі бетін абразивті емес ысқышпен сүртіңіз. Тұмшапеш қуысын тазарту үшін жылы суды немесе тұмшапештерге арналған арнайы жуғыш заттарды қолдануға болады.

Тазалаған соң тұмшапештің есігін шамамен 1 сағат ашық қалдырыңыз. Құрылғының толық кебуін күтіңіз. Кебуін тездету үшін тұмшапешті шамамен 15 минут температурасы 150 °C ыстық ауамен қыздыруға болады. Тазалау функциясының максимал әсерін алу үшін функция аяқталғаннан кейін құрылғыны қолмен тазалаңыз.

ЕСКЕРТУ!

- ▶ Бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда күйіп қалу қаупін болдырмау үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Бағдарлама аяқталған соң тұмшапештің есігін ашқанда, ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек таза ауыз су пайдаланыңыз. Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықпен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз. Ішкі бетін ысқышпен тазалағанда қолды қорғау үшін жылу оқшаулайтын қолғап киіңіз.
- ▶ Микробтардың көбеюіне жол бермеу үшін тұмшапеште қалған суды төгіңіз.

13. Панельді бұғаттау

Бұл функция тұмшапешті абайсызда (мысалы, балалар) қолданудың алдын алуға арналған. Бұғаттау қосылған кезде басқару элементтері белсенді емес және тұмшапеш қосылмайды.

HOQ-F6QS үшін қолданыңыз .

HOQ-F6QA үшін қолданыңыз .

Бұғат орнату:

Түртіп, 3 секунд бойы  /  жарық индикаторы жанғанша басып тұрыңыз. Панель бұғатталғанда тек қосу/өшіру және жарық түсіру батырмаларын басқаруға болады.

Кез келген басқа батырманы басқанда  3 рет жыпылықтайды және дыбыстық сигнал береді.

Бұғаттан шығару:

Түртіп, 3 секунд бойы  /  басып тұрыңыз индикатор өшкенше.

14. Шаббат режимі

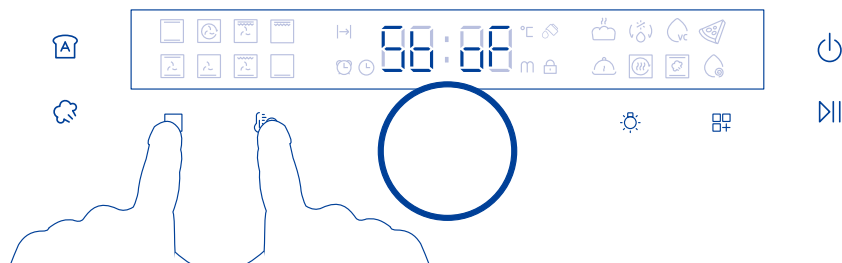
Бұл режим сенбіде (шаббат) жұмыс істемеу талабын орындайтын діни конфессиялардың өкілдеріне арналған.

Тұмшапеш Шаббат режимінде жұмыс істеу үшін бапталғанда:

- ▶ Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат батырмасынан басқалары белсенді емес.
- ▶ Дыбыстық сигнал берілмейді.
- ▶ Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.

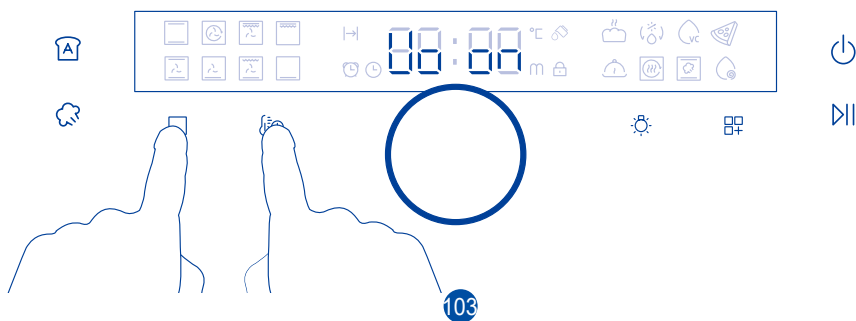
HOQ-F6QS үшін: қолданыңыз  және .

HOQ-F6QA үшін: қолданыңыз  және .



2. Тек пісіру функциясын қолдануға болады.

Тұмшапеш белгіленген температураға дейін қызады, ал дисплей сөнеді.



16. Дисплей жарықтығын баптау

HOQ-F6QS үшін: қолданыңыз  және  .

HOQ-F6QA үшін: қолданыңыз  және  .

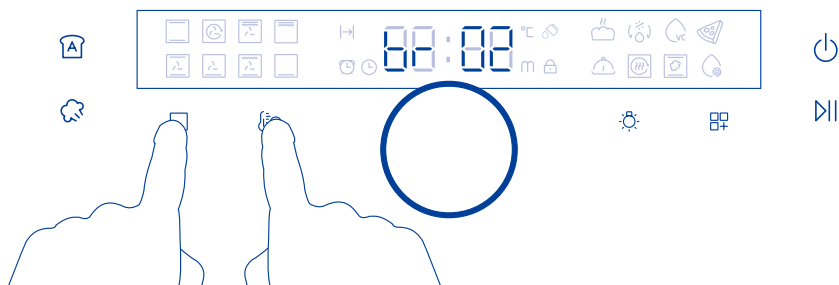
1. Түртіп, 3 секунд бойы  және  /  және  бір уақытта 3 секунд бойы дисплейге алдын ала шығады   .

2. Пайдаланыңыз, дисплейге шығады  дисплей жарықтығын баптау үшін дисплейге шығады   .

3. Дисплей жарықтығын көмегімен өзгертуге  (  /  / ) .

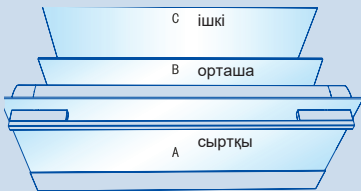
4. Басыңыз  баптауды сақтап, шығу үшін.

► Үнсіз келісіммен жарықтық үшін мәні белгіленген  .



Қолмен тазалау

ҮНЕМІ	ЕШҚАШАН
- Қолмен тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша операция жасамас бұрын алдымен тұмшәпештің қол тигізгенде қауіп төндірмейтін температураға дейін суығанын күтіңіз, содан кейін баусымын рәзеткеден суырып, қуат көзінен ажыратыңыз. - Тұмшәпешті тазалауды бастар алдында тазалау туралы осы нұсқаулықты және Қауіпсіздік техникасы қағидалары бөлімін оқыңыз. Кір қабат-қабат болып, кетіргенде қиындық тудырмау үшін пайдаланған сайын мүмкіндігінше төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын сүртіп алуға кеңес беріледі.	- Бутаэартқыш пайдалануға жол берілмейді - Тұмшәпеште тез тұтанатын материалдар сақтауға тыйым салынады. - Ешқашан қатты немесе абразивті тазалағыш құралдар, шүберек немесе сым жеке пайдаланбаңыз. Кейбір нейлон жөкелер де эмальді сыруы мүмкін. Алдымен затбелгісін тексеріңіз - Ешқашан каталитикалық панельдерге тұмшәпеш тазалайтын құралдар пайдаланбаңыз. - Еш уақытта тұмшәпеш бетінде сілті (тұзды сұйықтық) немесе қышқыл заттар (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суы) қалдырмаңыз. - Ешқашан хлор немесе қышқылдарға негізделген құрал пайдаланбаңыз.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Әйнек беттер (пеш есігінің әйнегі, басқару панелі)	Есік үш әйнек панельден тұрады.  Шыны панельді тазалау үшін В алдымен есікті алып тастау керек және ішкі панель. Нұсқаулар Жою және бөлімінде берілген шыны есік панельдерін ауыстыру тазалау үшін. 1. Ерітіндімен тазалаңыз жұмсақ жуғыш зат немесе ас содасы мен ыстық су, содан кейін құрғатып сүртіңіз. 2. Шыны тазалағышпен сүртіңіз және жұмсақ, талшықсыз шүберекпен құрғатыңыз.	- Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшәпешті тазалауға арналған және кез келген абразивті тазартқыш құралдар, шүберек, металл ысқыштар, болат жөке немесе үшкір металл қырғыштар пайдаланбаңыз. Олар әйнекті сырып, арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде оның шытынап, бүлінуіне әкеледі. - Тек ішкі панелі (С) тазаланатын болса да алдымен есік пен панелді алыңыз. Панель есікке орнатулы тұрғанда әйнекті тазалау тазартқыш құралдың саңылауларға ағып, ішкі бөлшектерде қатып қалуына әкелуі мүмкін. - Басқару панелінің шынысын тазалағанда асқан сақтық танытыңыз. Тек жуғыш құрал мен шүберек пайдаланыңыз.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Тот баспайтын болаттан жасалған жолақ/ пеш есігінің алдыңғы тұтқасы	- Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісінің көмегімен тазалап, артынан микроталшықтан жасалған шүберекпен құрғатып сүртіңіз. - Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісінің көмегімен тазалап, артынан микроталшықтан жасалған шүберекпен құрғатып сүртіңіз.	- Тот баспайтын болатқа арналған тазалағышта хром қосылыстары жоқ екеніне көз жеткізу үшін міндетті түрде затбелгісін оқыңыз, өйткені олар агрессивті және тұмшاپештің сырт пішінін бүлдіруі мүмкін. - Тот баспайтын болаттың бетін әрдайым жылтырату бағытында сүртіңіз.
Алюминий Тұмшاپеш есігінің қаңқасы және бұрыштық пластик қысқыштар	Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалап, артынан құрғатып сүртіңіз.	/
Деңгейлердің телескоптық сырғыма тіреулері	Дымқыл шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралдармен сүртіңіз. Ақ түсті консистенттік майды сұртпенің және шаймаңыз (сырғымалы бағыттағыштарды жылжытқанда көрінеді).	Бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға салуға, тұмшاپеш жуатын құралдар пайдалануға рұқсат берілмейді, өйткені бұл жағдайда ақ май кетіп қалады да, сырғымалы бағыттауыштардың бірқалыпты жылжуы мүмкін болмайды.
Тұмшاپештің ішкі қуысы	Тұмшاپештің бүкіл деңгейі мен тартпаларын, бүйірлік торларын, каталитикалық панельдерін шығарыңыз. - Есігін алыңыз (келесі беттердегі нұсқаулықты қараңыз). - Тұмшاپештің ішкі бөлігін тұрмыстық тазартқыш құралмен немесе аммиак негізді тазартқыш құралмен сүртіңіз. - Ылғал шүберекпен тап-таза етіп сүртіп, толық кебуіне мүмкіндік беріңіз.	- Кір қабат-қабат болып, кетіргенде қиындық тудырмау үшін пайдаланған сайын мүмкіндігінше төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын сүртіп алуға кеңес беріледі - Пештің ішкі беттерін тазалауды жеңілдету үшін пештің есігін алып тастауға болады. Нұсқаулықтар келесі беттерде жазылған. - Тұмшاپештің төбесін тазалауды жеңілдету үшін грильдің қыздырғыш элементін түсіруге болады. Нұсқаулықтар келесі беттерде жазылған.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Грильге арналған тартпа Грильге арналған тор Бүйірлік торлар тұмшапештің деңгейлері Таба	• Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. • Кетуі қиын күйген дақтарды ыдыс жуғыш машинаға арналған ұнтақ пен ыстық су ерітіндісімен алдын ала сулап қойыңыз. • Табаны қоспағанда бұл бөлшектерді ыдыс жуатын машинада жууға болады	/
Тұмшапештің нығыздауыштары	Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.	/
Тамшы арнасы	Есіктің арт жағындағы тамшы арнасына жиналатын ылғалды сіңіріп алу үшін, ысқыш пайдаланыңыз.	/

Бүйірлік тіректі алып тастау

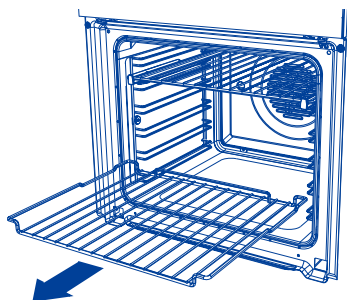
МАҢЫЗДЫ!

Алдымен міндетті түрде қуат баусымын рэзеткеден суыру арқылы тұмшापешті өшіріңіз. Жұмысқа кіріспес бұрын тұмшापештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

Бүкіл сөрені алыңыз:

Бүкіл сөрені тартып, шығарыңыз.

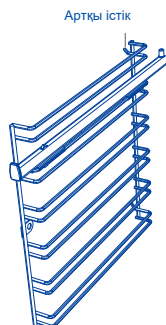
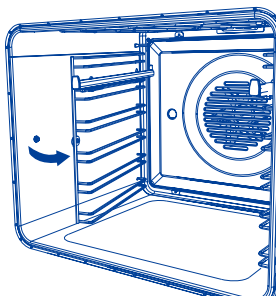
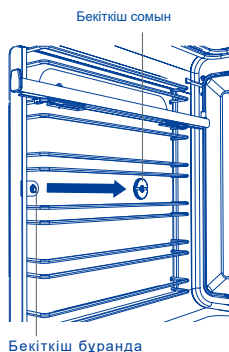
Оңай алу үшін тұмшापеш есігін алуға кеңес беріледі. Тұмшापеш есігін алу және қайта орнату бөлімін қараңыз.



Екі жақ бүйірлік тіреулерін алу:

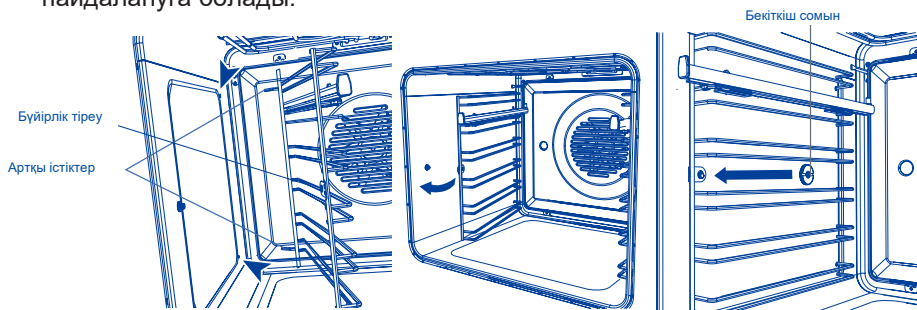
Бүйірлік тіреудің алдыңғы бөлігіндегі бекіткіш сомынды бұрап, шығарыңыз. Қажет болса, бұrandаны босату үшін монета пайдаланыңыз.

1. Бүйірлік тіреуді алдыңғы таяныш бекіткіш бұrandадан босайтындай етіп, тұмшापештің ортасына қарай тартыңыз.
2. Бүйірлік тіреуді артқы істіктер саңылаудан шыққанша алға қарай жылжытыңыз.



Бүйірлік тіреуді орнына қою:

1. Бүйірлік тіреудің артқы істіктерін тұмшапештің арт жағындағы саңылауларға орнатыңыз.
2. Бүйірлік тіреудің алдыңғы таянышын бекіткіш бұранданың үстіне қойыңыз.
3. Бекіткіш сомынды орнына қойыңыз. Сомынды тарту үшін монета пайдалануға болады.



Сөрелердің сырғымалы тіреулерін алу және қайта орнату (бөлек сатып алынады)

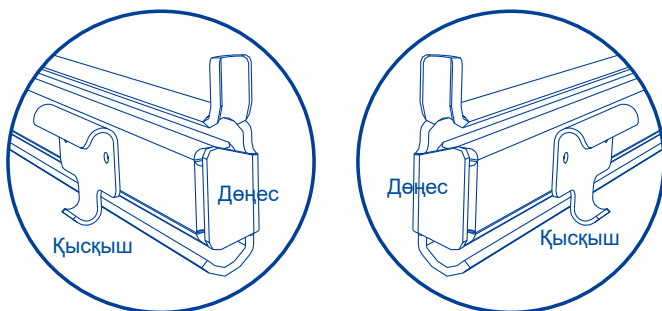
МАҢЫЗДЫ!

Тек шағын тұмшапештер үшін:

Сөрелердің сырғымалы тіреулері 3 және 4-қалыпта қолданылмайды.

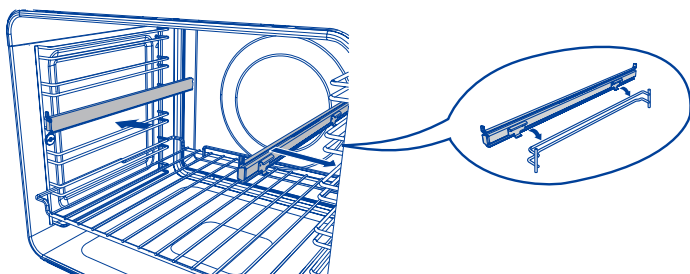
Орнату

1. Бағыттағыштардың дұрыс орналасқанына (бағыттағыштың алдыңғы бөлігінде суретте көрсетілгендей үшбұрыш пішінді дөңес болу керек) көз жеткізіңіз.
2. Қысқыштардың жоғарғы бөлігін бүйірлік тіреулердің үстіне қойыңыз. Алдыңғы қысқыш бүйірлік тіреудің алдыңғы шетіне барынша жақын орналасуға тиіс. Артқы қысқыштың бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
3. Бағыттағышты төмен бұрып, қысқыштардың төменгі бөлігін "сырт еткенше" қойыңыз.



Алу

Қысқыштарды босатып, бағыттағышты алу үшін бағыттағышты қолмен ұстап, төменнен жоғары қарай бұраңыз.

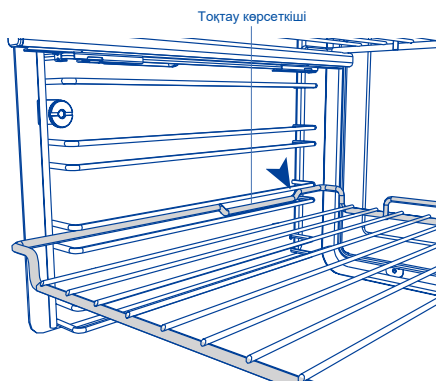


Сөрелердің сырғымалы тіреулерін орнына қойған кезде мыналар орнатылғанына көз жеткізіңіз:

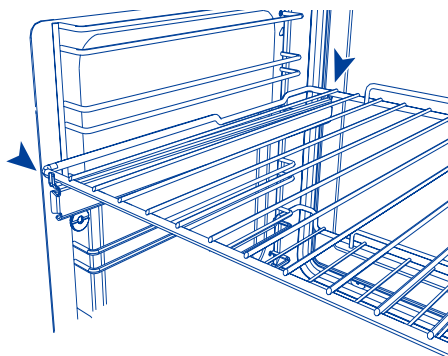
- ▶ алдымен бүйірлік тіреулер
- ▶ бағыттағыштар деңгейдің жоғарғы бағыттауыш шыбығында (1 және 2-деңгейлер тек шағын тұмшапештерде)
- ▶ бағыттағыштардың әр жұбының екі жағы

Тұмшапеш тартпалары мен грильге арналған табаны орнату

- ▶ Қажет сөрелерді қойыңыз. Келесіге көз жеткізіңіз:
- ▶ Деңгейлер сөренің екі бағыттағыш шыбықтары арасында сырғиды (егер сөренің сырғымалы тіреуі қолданылса)
- ▶ Тоқтау көрсеткіштері төмен қарап тұр.
- ▶ Қорғаныс қоршауы арт жақта тұр.



Деңгейді екі бағыттағыш шыбық арасына орнату



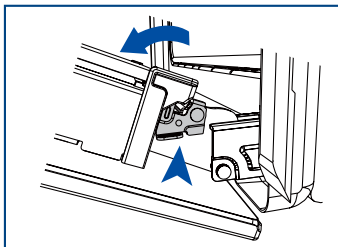
Деңгейді сөренің сырғымалы тіреуіне орнату

Тұмшапеш есігін алу және қайта орнату.

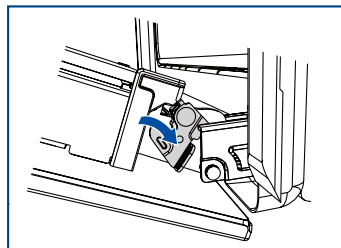
МАҢЫЗДЫ!

Абай болыңыз, тұмшапештің есігі ауыр.

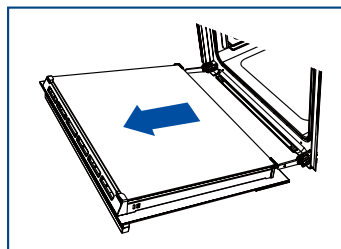
Есікті алу:



1. Тұмшапештің есігін толық ашыңыз. Екі жағындағы есік топсаларындағы екі шағын металл бекіткіш иінтіректі табыңыз.

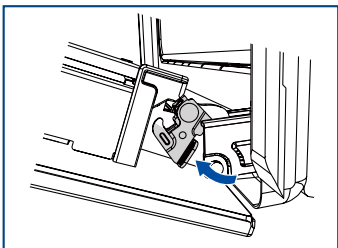
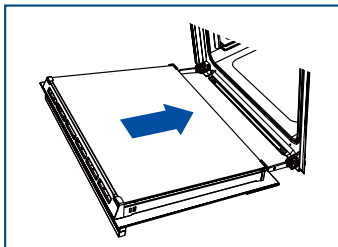


2. Әр бекіткіш иінтіректі есікті топсадан алу үшін толық көтеріңіз.

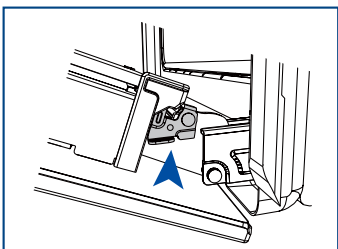


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны ақырын сыртқа қарай тартыңыз және топсадан алыңыз

Есікті орнына қою:



2. Есік толықтай топсада тұрғанда оны топсаға бекіту үшін әр бекіткіш иінтіректі толық түсіріңіз.



3. МАҢЫЗДЫ!

Есікті жауып көрмес бұрын екі иінтіректің де толық бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Есіктің әйнек панельдерін тазалау үшін оларды шығарып алу

МАҢЫЗДЫ!

Жоғарғы элементті түсірмес бұрын міндетті түрде қуат баусымын суыру арқылы тұмшاپешті резеткеден ажыратыңыз. Жұмысқа кіріспес бұрын тұмшاپештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

- ▶ Міндетті түрде қауіпсіздік шаралары мен төменде жазылған нұсқауларды сақтаңыз. Әйнектері мен есігін дұрыс орнатпау тұмшاپештің бүлінуіне және кепілдіктің күшін жоюына әкелуі мүмкін.
- ▶ Абай болыңыз, тұмшاپештің есігі ауыр (11 кг). Егер күдігіңіз болса, есікті алуға тырыспаңыз.
- ▶ Тұмшاپеш пен оның барлық бөлшегі суығанына көз жеткізіңіз. Ыстық тұмшاپештің бөліктеріне қол тигізуге тырыспаңыз.
- ▶ Әйнек панельдерді ұстағанда аса сақ болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соғып алмаңыз. Әйнек сынуы мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшاپешті тазалауға арналған және басқа қатты немесе абразивті тазалағыш құралдар, зімпара қабығын, қырғыш немесе сымды жөкелер пайдаланбаңыз. Олар әйнекті сырып, арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде оның шытынап, бүлінуіне әкеледі.
- ▶ Шыны панельдің зақымдану белгілері (мысалы, сынықтар немесе жарықтар) табылса, пешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне жүгініңіз.
- ▶ Барлық әйнек панельді ауыстыру дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісінше орнатылғанша тұмшاپешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер әйнек панельдерді алу немесе ауыстыру қиын болса, оларды алуға күш салмаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне жүгініңіз.

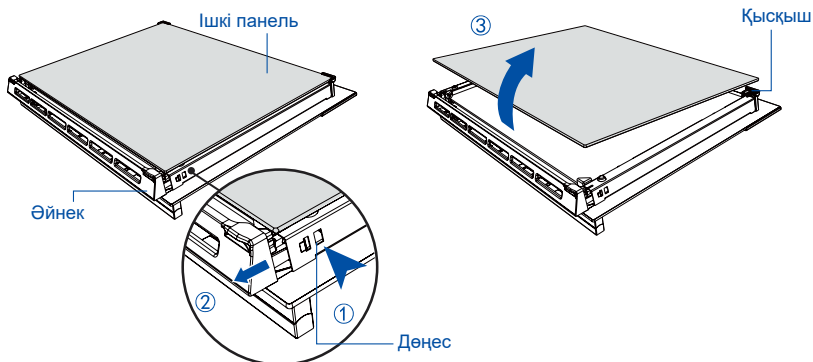
Ескертпелер: Кепілдік тұмшاپешті пайдалану немесе оған қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін мамандардың баруын қамтымайды.

Әйнекті тазалауды жеңілдету үшін есікті алған дұрыс болады. Нұсқаулықтар Тұмшاپештің есігін алу және қайта орнату бөлімінде жазылған. Есікті алған соң оны жұмсақ, таза, тегіс бетке қойыңыз.

Міндетті түрде қауіпсіздік шаралары мен төменде жазылған нұсқаулықтарды мұқият сақтаңыз. Әйнектері мен есігін дұрыс орнатпау тұмшاپештің бүлінуіне және кепілдіктің күшін жоюына әкелуі мүмкін.

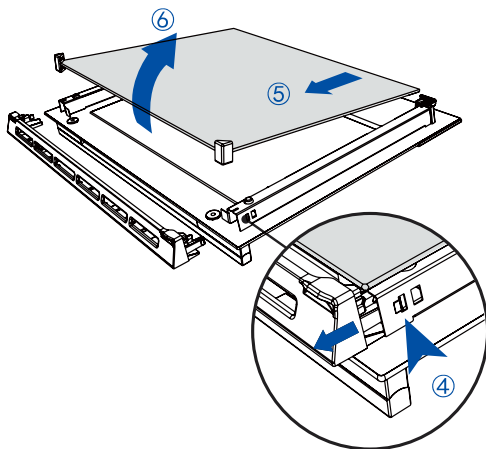
Ішкі панельді алу

1. Есіктің екі шетіндегі таяныш дөңесін басыңыз.
2. Әйнек таянышын дөңестер жоғарғы саңылауға орын ауыстырғанша көтеріңіз.
3. Ішкі әйнектің жоғарғы бөлігінен ұстап тұрып, әйнек есіктің төмен жағындағы қысқыштан босағанша ақырын тартыңыз, содан кейін көтеріңіз. Әйнекті тым қатты еңкейтпеңіз, оны зақымдап алуыңыз мүмкін.



Ортаңғы панельді алу

4. Есіктің екі шетіндегі таяныш дөңесін басыңыз. Содан кейін әйнек таянышын толық тартуға болады.
5. Ортаңғы панельді есіктің төменгі бөлігіндегі қысқыштан босағанша есіктің жоғарғы жағына қарай ақырын тартыңыз.
6. Панельді көтеріңіз. Панельдің жоғарғы бұрыштарындағы резеңке таяныштар әйнекке бекітулі күйінде қалады.



Тазалап болған соң есіктің әйнек панельдерін орнына қойыңыз.

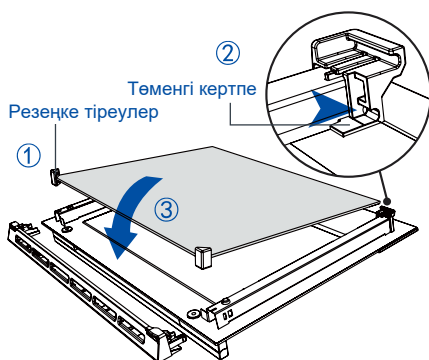
Әйнек панельдерді ауыстырғанда мыналарға көз жеткізіңіз:

- ▶ сіз ішкі панельді суретте көрсетілгендей етіп орнаттыңыз.
Панельдің есікке дұрыс қойылуын және тұмшаштың қауіпсіз әрі дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін бұл панель төменде сипатталғандай қалыпта болуы керек.
- ▶ әйнек шеттерінің басқа затқа немесе бетке ұрылуын болдырмас үшін сақтық шаралары сақталды. Панельді орнына қою үшін қатты күш салмаңыз. Панельдерді орнату барысында қиындық туындаған жағдайда оларды алып, процесті қайта бастаңыз. Егер бұрынғыдай көмектеспесе, Клиенттерді қолдау орталығына жүгініңіз.

Ортаңғы панельді орнату

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (есіктің төменгі жағындағы ескерту жақсы оқылуы керек)

1. Резеңке таяныштар бұрынғыдай панельдің жоғарғы бұрыштарына бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Панельдің төменгі жиегін есіктің төменгі жағындағы төменгі ойыққа салыңыз.
3. Панельді есікке түсіріңіз, резеңке тіректер сыртқы әйнекке тіреледі.



Ішкі панельді орнату

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз

(яғни, есіктің төменгі жағында логотип көрінуі керек)

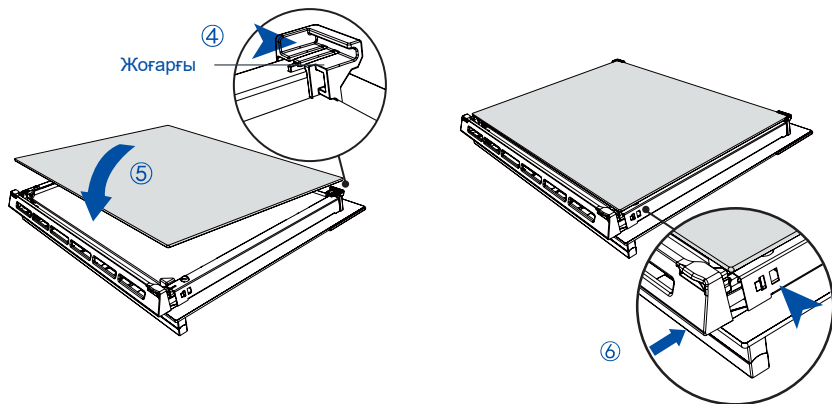
4. Панельді есіктің төменгі жағында орналасқан ойыққа салыңыз.

5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы қысқышқа түсіріңіз.

6. Әйнек таяныштарын қайта орнына қойып, олардың орнына берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

МАҢЫЗДЫ!

Әйнек таяныштар орнына дұрыс қойылғанына, ал әйнек панель берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Тұмшапеш шамдарын ауыстыру

Ескертпе: Кепілдік тұмшапеш шамдарын ауыстыруды қамтымайды

Жарықтандыру шамы тұмшапеш төбесінде, алдыңғы орта тұсында орналасқан.

Кейбір модельде қуаты 25 Вт, 220–240 В, 50 Гц-ке шақталған галогенді G9 шамдары қолданылады.

Ауыстыратын шамды жұмсақ шүберекпен ұстаңыз. Шамды қолмен ұстау оның қызмет ету мерзімін қысқартады.

Шамын ауыстыру

1. Шамды ауыстырмас бұрын пештің қуысы мен грильдің қыздыру элементі толығымен салқындауы керек.

МАҢЫЗДЫ!

Жалғастырмас бұрын ашаны рәзеткеден шығарып, пешті өшіріңіз.

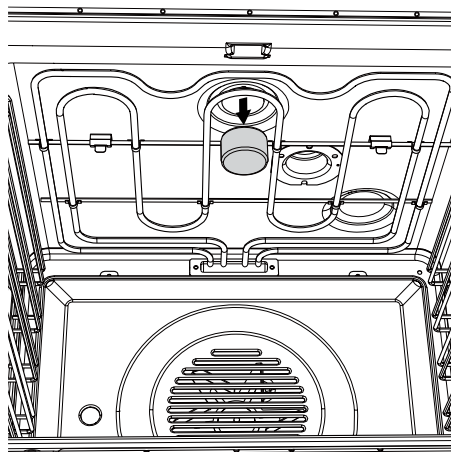
2. Қорғаныш қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.

3. Істен шыққан галогенді шамды абайлап шығарып алыңыз.

4. Жаңа шамды абайлап орнатыңыз.

5. Қорғаныш қақпағын сағат тілі бойынша бұрап, оны бұрап бекітіңіз.

6. Тұмшапешті қайта қосып, уақытты орнатыңыз (нұсқаулықтар Пайдалануды бастау бөлімінде жазылған).



Ақау іздеу және оны жою кестесі

Ақау пайда болған жағдайда оны жою қолыңыздан келетін-келмейтінін төмендегі кесте арқылы тексеріңіз. Егер мәселені шешу мүмкін болмаса немесе ақау жойылмаса, авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне жүгініңіз.

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ
Негізгі ақаулар		
Тұмшапеш жұмыс істемейді	Қуат көзі жоқ.	Электр рэзеткесі (қабырғалық) қосулы екенін, сақтандырғыштар бүтін екенін және сіздің аймағыңызда электр қуаты өшпегенін тексеріңіз.
Тұмшапеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жарқырайды.	Тұмшапеште автоматты пісіру режимі қосылған.	Автоматты түрде пісіру бөлімін қараңыз.
Тұмшапештің есігін ашқанда, шам жанбайды.	Тұмшапештің шамы (-дары) күйіп кетті. Есік дұрыс орнатылмаған. Тұмшапеш Шаббат режимінде жұмыс істеп тұр, Жарықты сөндіру функциясы іске қосылды.	Шам (-дар)ды ауыстырыңыз. Нұсқаулықтарды Тазалау және күтім бөлімінен қараңыз. Есікті дұрыс орнату бойынша нұсқауларды Тазалау және күтім бөлімінен қараңыз. Шаббат режимін өшіру үшін тоқтату батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Артқы жарықты өшіру функциясын өзгерту туралы нұсқаулар үшін Пайдаланушылық баптаулар бөлімін қараңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Есік дұрыс жабылмаған немесе ас дайындау кезінде тым жиі ашылады.	Есік ашылғанда, қыздыратын элементтер өшіп қалады. Есік нығыз жабылғанына көз жеткізіңіз және ас әзірлегенде оны жиі ашпаңыз.
Тұмшапеш есігінің әйнегі шытынаған, жарылған немесе сынған.	Дұрыс тазаламау немесе әйнектің шетін басқа затқа соғу.	Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне жүгініңіз.

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ
Негізгі ақаулар		
Тұмшапешті қосқан соң желдеткіш саңылауларынан ыстық бу шыққаны сезіледі.	Бұл қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік үшін салқындататын желдеткіштер тұмшапеш өшкеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Пеш суығанда желдеткіштер автоматты түрде өшеді.
Желдеткіш қолданылмайтын функцияны таңдағанда, тұмшапештің желдеткіші қосылады (мысалы, пісіру немесе классикалық пісіру).	Бұл қалыпты жағдай. Желдеткіш тұмшапешті алдын ала қыздырғанда қосылады. Ол тұмшапеш белгіленген температураға жеткенде өшеді.	Ұзақ дыбыстық сигнал шыққанша және барлық қыздыру шамы жанғанша күтіңіз: пеш пайдалануға дайын.
Пеш қызады, бірақ дисплей өшіп тұр.	Тұмшапеш Дисплейді өшіру режимінде тұр. Тұмшапеш Шаббат режимінде жұмыс істеп тұр.	ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасын басып, дисплейге тәулік уақыты шыққанша ұстап  тұрыңыз. Шаббат режимін өшіру үшін тоқтату батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. СӨНД  дисплейге тәулік уақыты шыққанша
Сағат баптауға тырысқанда, тұмшапеш автоматты дайындау режимінің күшін жояды.	Сағатты реттеуге тырысқанда, тұмшапеш автоматты түрде пісіру режимінде жұмыс істеп тұрды.	Тұмшапеш автоматты ас дайындау режимінде тұрмаған кезде ғана сағатты баптауға болады.

ҚАТЕ КОДТАРЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

Мәселе туындаған жағдайда тұмшапеш:

- ▶ бүкіл функцияның жұмысын автоматты түрде тоқтатады
- ▶ бес рет дыбыстық сигнал береді
- ▶ қате кодын немесе ескертуді көрсетеді.

МАҢЫЗДЫ!

Қате коды немесе ескертулер пайда болғанда, төмендегі кестеде көрсетілген нұсқауларға сай істеу қажет болмаса, тұмшапешті қуат рэзеткесінен суырмаңыз.

Тұмшапешке оның компоненттерін суыту үшін қажет салқындататын желдеткіштер орнатылған. Әлі ыстық пешті қуат көзінен ажырату құрылғының өзіне және айналасындағы жиһазға зақым келтіруіне әкелуі мүмкін.

Қате коды немесе ескерту пайда болса не істеу керек

1. Егер тұмшапеш дыбыстық сигнал беруін жалғастырса, оны тоқтату үшін батырманы басыңыз.
2. Көрсетілген қате немесе ескерту кодын жазыңыз. Сізге бұл ақпарат қажет болуы мүмкін.
3. Мәселені өзіңіз шеше алатыныңызды білу үшін келесі кестені тексеріп, нұсқауларды орындаңыз.
4. Егер сіз мәселені шеше алсаңыз және қате коды немесе ескерту пайда болмаса, пешті пайдалануды жалғастыра аласыз.

НЕ БОЛМАСА

Егер сіз мәселені өз бетіңізше шеше алмасаңыз немесе қате коды не ескерту қайта пайда болса: суытатын желдеткіштер тоқтап, тұмшапеш толық өшкенше күтіңіз, артынша ашасын қабырғадағы рэзеткеден суыру арқылы тұмшапешті қуат көзінен ажыратыңыз. Содан кейін авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне жүгініп, қате коды немесе ескерту туралы ақпарат беріңіз.

ҚАТЕ КОДЫ НЕМЕСЕ ЕСКЕРТУЛЕР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ
Ег+сан	Техникалық ақау.	1. Қате кодын жазып алыңыз. 2. Салқындататын желдеткіштер тоқтап, тұмшапеш толық суығанша күтіңіз. 3. Тұмшапешті рэзеткеден ажыратыңыз. 4. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалып, қате кодын хабарлаңыз.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқындар пештер — 5 жыл, жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді. Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге Haier уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

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

Кепілдікті және шарттары

Haier корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай* кепілдікті мерзімді белгілейді. Ұқымал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз.

Кепілдікті тек уәкілетті Haier қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

8 (800) 070-01-29 — Қазақстаннан келген тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен тегін қоңырау шалу) немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе support-kz@haieronline.kz электрондық поштасында.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Haier байланыс орталығына хабарласыңыз.

Кепілдікті көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоназүйт контурмен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмесе;
- сұқбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жүгуш құралдарды қолдану, сондай-ақ жүгуш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;— бұйымды тағайындамаған мақсаттарында пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сулбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;— су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бағін қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

Кепілдікті көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

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

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті көрсетуге жатпайды:

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

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

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

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

Клиенттерді қолдау қызметі

Haier 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 (РҚ),

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

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

Үлгісі _____

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.

Энергия тиімділігі класы - A++;

Таза салмағы - 38 кг;

Брутто салмағы - 42 кг;

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

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

Уполномоченная организация/ импортер:
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар,
дом 8, этаж 16, офис 1601.

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы:
«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу
ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:
ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы,
Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.

Сделано в Китае
Қытайда жасалған



Дата изготовления и гарантийный срок
указаны на этикетке устройства

Дайындалған күні және кепілдік мерзімі
құрылғының заттаңбасында көрсетілген

Haier