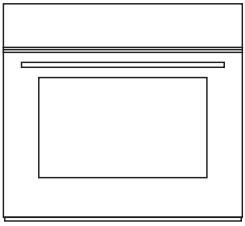
Haier

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

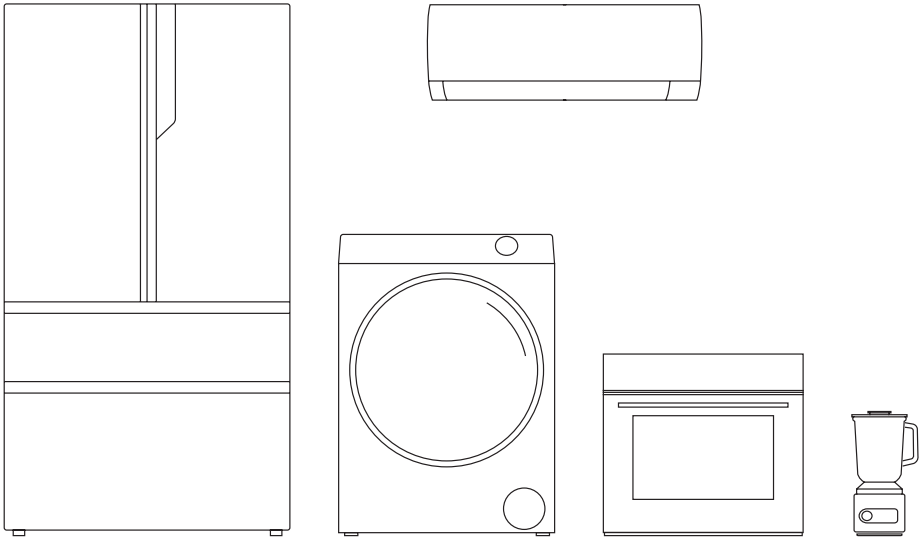


МОДЕЛЬ

HOX-TFT6AMTB

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА. СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Благодарим вас за покупку устройства Haier!



БРЕНД № 1 НА РЫНКЕ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Haier

СОДЕРЖАНИЕ

1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Техника безопасности 5

2 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Установка духового шкафа 8

3 ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед началом использования 11

4 ФУНКЦИОНАЛ

Настройка времени 5

Режимы работы 15

5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Замена лампы в духовом шкафу 20

6 УХОД И ЧИСТКА

Уход и чистка 21

7 ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Коды ошибок 22

8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Режимы приготовления пищи 24

9 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Служба поддержки клиентов 30

Гарантийные условия 31

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

Благодарим за покупку. Наша продукция отличается исключительным удобством использования и высокой эффективностью. Ознакомьтесь с руководством по эксплуатации духового шкафа перед тем, как приступить к использованию.

Перед упаковкой и отправкой с завода-изготовителя духовой шкаф прошел тщательную проверку на безопасность и исправность.

Настоящее руководство предназначено для помощи пользователю в освоении устройства. Поэтому внимательно прочтите его перед тем, как приступить к использованию духового шкафа, чтобы исключить вероятность травм или несчастных случаев.

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

Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, чтобы не допустить возможных несчастных случаев.

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Важные указания по технике безопасности

- В процессе эксплуатации устройство сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- ВНИМАНИЕ: Доступные части могут нагреваться во время использования. Во избежание ожогов не подпускайте к духовому шкафу маленьких детей.
- Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Запрещено чистить духовой шкаф с помощью пароочистителя, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Строго соблюдайте правила и требования, содержащиеся в настоящем руководстве по эксплуатации. Не допускайте к эксплуатации духового шкафа лиц, не ознакомившихся с содержанием настоящего руководства.
- Во время использования устройство нагревается, поэтому соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагретым элементам внутри духового шкафа.
- Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание возникновения аварийной ситуации.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте к устройству детей младше 8 лет, без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, умственными способностями или отсутствием достаточного опыта и знаний, при условии, что они находятся под надзором или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с данным устройством.
- Все сетевые шнуры должны размещаться на безопасном расстоянии от устройства.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием оборудования.
- Данный духовой шкаф следует использовать при комнатной температуре.

Рекомендации по экономии электроэнергии

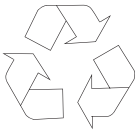


Ответственное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и способствует сохранению окружающей среды.

Давайте экономить электроэнергию! Вот как вы можете это сделать:

- Используйте остаточное тепло. Если время приготовления превышает
- 40 минут, выключите духовой шкаф за 10 минут до завершения готовки. При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.
- Убедитесь, что дверца духового шкафа правильно закрыта. Тепло может просачиваться через щели на уплотнителе двери. Любые утечки должны быть немедленно устранены.
- Не устанавливайте духовой шкаф в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае потребление электроэнергии неоправданно возрастает.

Распаковка



Для транспортировки устройства используется упаковка для защиты от повреждений.

После распаковки утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести ущерба окружающей среде.

Все материалы, используемые для упаковки устройства, являются экологически чистыми; они полностью пригодны для вторичной переработки, на что указывает соответствующий символ.

ОСТОРОЖНО!

Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте.

Утилизация прибора



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

Символ, на устройстве, в руководстве по эксплуатации или на упаковке, означает, что они пригодны для вторичной переработки.

→

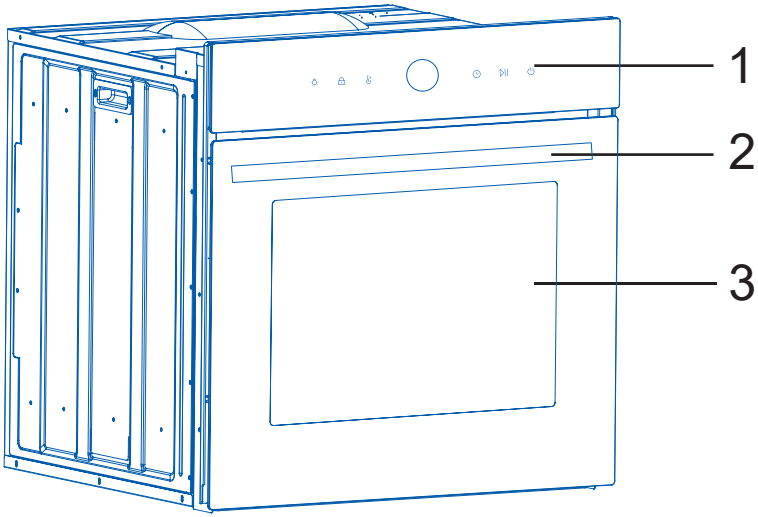


Материалы, используемые внутри духового шкафа, пригодны для вторичной переработки, и соответствующую маркировку. Передавая материалы или детали от использованного устройства для вторичной переработки, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

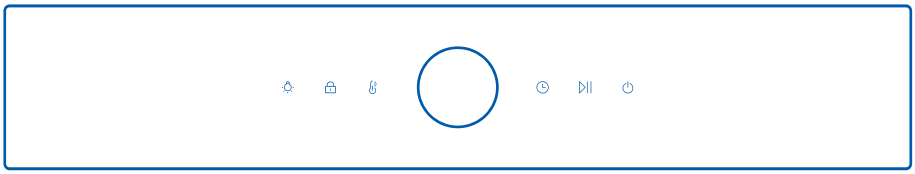
Информацию о центрах утилизации использованных электроприборов можно получить в местных органах власти.

2. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Описание устройства

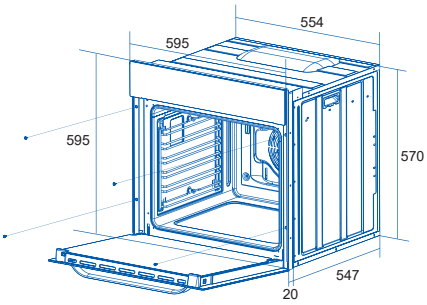


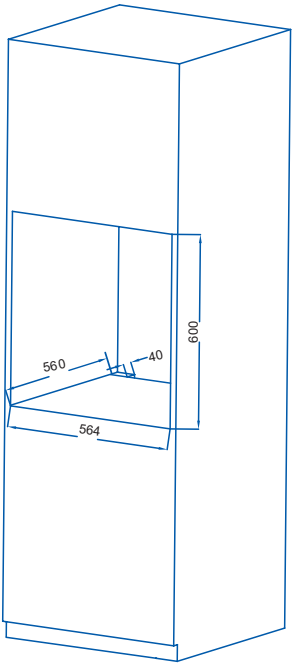
1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа

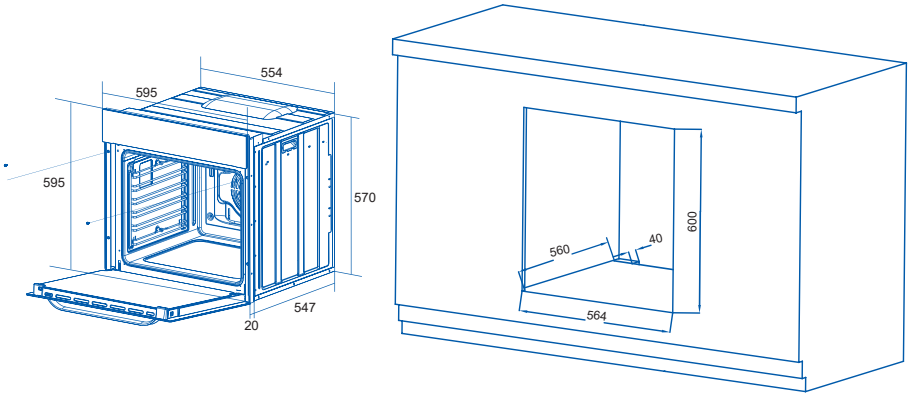


Установка духового шкафа

- В соответствии с существующими техническими требованиями для соблюдения температурного режима на кухне должен быть сухой воздух и эффективная вентиляция.
- Основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели устройства в связи с выделением большого количества тепла при его работе.
- Уберите все упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) в недоступное для детей место, так как они представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или фольгу, что может привести, в частности, к удушению.
- Данный духовой шкаф является встраиваемым, что означает, что его заднюю и боковые стенки можно размещать рядом с предметом мебели или стеной помещения. Покрытие или облицовка, используемые на мебели, должны выдерживать температуру 100°C. Это предотвратит деформацию поверхности или отслаивание покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, необходимо предусмотреть около 2 см свободного пространства вокруг духового шкафа. Стена за духовым шкафом должна быть устойчивой к высоким температурам. Во время работы задняя сторона духового шкафа может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духового шкафа необходима ниша с размерами, указанными на схеме.
- Устройство должно быть заземлено.
- Полностью поместите духовой шкаф в нишу и закрепите четырьмя винтами в местах, показанных на схеме.







Электрическое соединение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Все электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным электриком. Не вносите никаких изменений в электрооборудование.

- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на заводской табличке, фактическому напряжению сети.
- Провод заземления должен быть установлен таким образом, чтобы в случае выхода из строя предохранительного устройства он извлекался последним.
- В связи с выделением большого количества тепла при работе устройства, основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели духового шкафа.
- В соответствии с правилами электромонтажа при превышении напряжения стационарной проводки происходит полное отключение от сети электропитания посредством размыкания контактов по всем полюсам.

Подключение (выполняется только квалифицированным электриком)
Цветовой код
L = ФАЗА, цвет - коричневый или черный.
N = НЕЙТРАЛЬ, цвет - синий или белый.

Следите за корректностью подключения фазы и нейтрали!
⏚ ЗЕМЛЯ = зеленый или желто-зеленый.

3. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

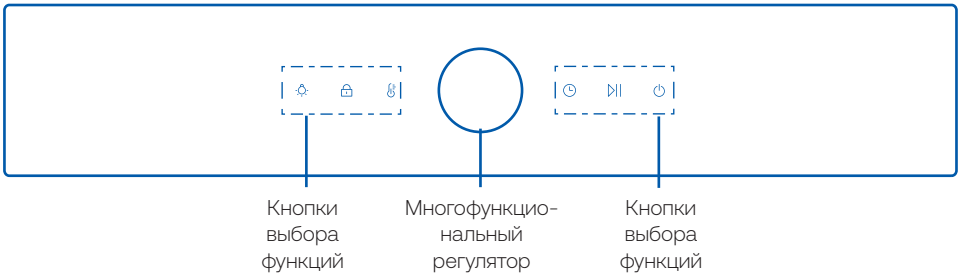
Перед началом использования

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Выньте и промойте детали духового шкафа водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Разогрейте духовой шкаф до температуры 250 С в течение примерно 30 минут, после чего удалите все загрязнения и тщательно промойте поверхности.

ОСТОРОЖНО!

При первом нагреве духового шкафа возможно выделение дыма и появление специфического запаха. Это нормальное явление, которое прекратится примерно через 30 минут.

Панель программирования функций



— Блокировка управления

— Включение / Выключение

— Освещение

— Старт / Пауза

— Регулировка температуры

— Установка времени

4. ФУНКЦИОНАЛ

Инструкция по управлению духовкой

1. При первом включении питания духовка переходит в режим ожидания, на панели на 1 секунду высвечиваются все индикаторы, подается звуковой сигнал, отображается и мигает время по умолчанию 12:00.
2. С помощью поворотного регулятора можно установить время, после завершения настройки нажмите на регулятор для подтверждения или через 5 секунд настройка подтвердится автоматически.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку Включения в течение 2 секунд для включения духовки.
4. Когда функция духовки выбрана, после установки рабочей температуры и соответствующего времени работы нажмите кнопку Старт ⏯ и духовка начнет работать.

ВНИМАНИЕ!

1. Часы можно установить только в режиме ожидания. После подтверждения, если вы хотите установить время еще раз, нажмите кнопку установки времени для перехода в режим установки времени суток;
2. Духовка переходит в режим ожидания через 10 минут без использования или после окончания приготовления.

Настройка времени приготовления – Полуавтоматический режим

1. Для настройки длительности приготовления нажмите кнопку установки времени, загорится значок ↦ (при работе системы в режиме 2 дисплей отображает «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»), на дисплее часов отобразится установленное время работы, настройте нужное время приготовления. После завершения настройки нажмите на регулятор, чтобы перейти к следующей настройке и подтвердить предыдущую, или нажмите Старт ⏯, чтобы непосредственно начать приготовление.
2. Когда духовка начнет работать, индикация времени работы перейдет в режим обратного отсчета, время будет уменьшаться. (при работе системы в режиме 2 на дисплее отображается температура, для контроля времени можно нажать 🕒, в течение последней минуты индикация переключается на обратный отчет времени.)
3. За 1 минуту по окончания установленного времени на дисплее отображается обратный отсчет в секундах. Когда обратный отсчет равен 0, время и кнопка времени начинают мигать, звуковой сигнал может быть остановлен нажатием любой клавиши или выключится автоматически через 120 секунд.

ВНИМАНИЕ!

1. После активации функции продолжительности, если вы хотите отменить запрограммированное время работы, вы можете отменить эту функцию, установив время на «0:00». (После отмены продолжительности программа будет работать в соответствии с максимальным рабочим временем).
2. Духовка переходит в режим ожидания через 10 минут без использования или после окончания приготовления.

Настойка времени включения и выключения – Автоматический режим

После завершения настройки продолжительности приготовления нажмите на регулятор, чтобы установить время окончания, замигает значок →| (при работе системы в режиме 2 дисплей отображает « ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ »), после завершения настройки нажмите на регулятор, чтобы сделать следующую настройку и подтвердить предыдущую, или нажмите кнопку ⏯ для подтверждения.
После того, как духовка будет переведена в полностью автоматический режим, на дисплее часов отобразится время окончания работы духовки. (Режим 2 показывает время ожидания)
По истечении установленного времени духовка начнет работать (принцип работы такой же, как и в полуавтоматическом режиме).
Например: Сейчас 12:00, продолжительность приготовления установлена на 30 минут, а время окончания на 14:00. После подтверждения включения автоматического режим, на дисплее часов отображается 14:00, а в 13:30, духовка начнет работать.(Режим 2 показывает время ожидания 1:30 , когда время ожидания истекает и показывает 0, духовка начинает работать.)

ВНИМАНИЕ!

Диапазон времени окончания приготовления: текущее время<время окончания приготовления< текущее время+24 часа.
Время окончания приготовления= текущее время + время приготовления + время ожидания.
Если продолжительность не установлена, время окончания автоматически пропускается.

Настройка температуры и времени

После выбора режима работы духового шкафа, перед началом работы, если вы хотите изменить температуру и время работы, вы можете нажать клавишу 🕒 или 🌡 (можно вращать и нажимать на регулятор, чтобы переключиться между настройками).
1. После выбора функции приготовления на дисплее отобразится значение температуры по умолчанию,нажмите кнопку «Температура», модуль индикации температуры начнет мигать, и с помощью поворотного переключателя можно будет установить температуру. После завершения настройки нажмите регулятор или кнопку «Пуск» ⏯ для подтверждения настроек.
2. Последовательно нажимайте клавишу 🕒 для переключения установки длительности и времени окончания, на дисплее будет отображаться и мигать время по умолчанию, с помощью регулятора можно задать нужное время. После завершения настройки нажмите кнопку и духовка начнет работать в соответствии с параметрами настройки.
3. Если вы хотите изменить время или температуру во время работы, вы должны сначала нажать кнопку ⏯, после чего время и температура могут быть установлены в соответствии с описанными выше шагами. Когда настройка завершена, нажмите ⏯ и духовка будет работать в соответствии с новыми параметрами.

Установка таймера

1. Выберите настройку таймера, нажимая кнопку 🕒 до появления индикатора Таймера ⏲ (при работе системы в режиме 2 дисплей отображает «ТАЙМЕР»). Настройте время с помощью регулятора.После активации кулинарной функции будильник начинает обратный отсчет.
2.Когда время срабатывания будильника истечет, звуковой сигнал будет звучать в течение 90 секунд, напоминая об этом пользователю. Чтобы отключить звук, нажмите любую клавишу, иначе звуковой сигнал автоматически прекратится через 90 секунд, а значок будильника погаснет.
3. После активации функции будильника, если вы хотите отменить сигнал тревоги, вы можете отменить его, установив время срабатывания будильника на «0:00».

Подсветка духовки

1. Подсветку духовки можно включать / выключать кнопкой подсветки духовки.
2. После включения нагрева духовки освещение включится и погаснет через 1 минуту.

Блокировка от детей

1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы включить функцию блокировки от детей, прозвучит звуковой сигнал. При включении этого режима; за исключением кнопок включения и подсветки, остальные кнопки не активны. Включение/ выключение функции блокировки от детей не влияет на работу существующих функций.
2. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы отменить функцию блокировки от детей и восстановить состояние, в котором духовка была до блокировки от детей. При отключении блокировки раздастся звуковой сигнал

Установка и смена режима работы

1. При выборе настройки Экран ВКЛ на дисплее в режиме ожидания отображается время суток. При выборе настройки Экран ВЫКЛ дисплей полностью выключается через 10 минут периода ожидания.
2. Язык и режим индикации дисплея, Режим 1- символьный или Режим 2 -текстовый, можно переключить в настройках системы, Войдите в меню настроек, выберите нужный язык или смену формата индикации дисплея, подтвердите выбор нажатием на регулятор и заново включите духовой шкаф.

Функция автоматического отключения

Каждый режим имеет максимальную продолжительность работы. Функция автоматического отключения имеет следующие параметры:

Температура	Продолжительность работы
35-120°C	24 часа
121-200°C	6 часов
201-250°C	4 часа

Установленное пользователем время приготовления в духовом шкафу является приоритетным по отношению к функции автоматического выключения (например, при температуре 201°C–250°C предустановленное автоматическое отключение произойдет через 4 часа, но продолжительность времени приготовления установлено на 5 часов, поэтому духовой шкаф не выключится автоматически через 4 часа, а продолжит работу до истечения 5 ч).

Режимы работы

Режимы работы духового шкафа выбираются с помощью вращающегося регулятора

1 Традиционный нагрев 

В этом режиме используются верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию в духовом шкафу.

2 Нижний нагрев 

Режим подогрева духового шкафа, при котором используется тепло только от нижнего элемента.

3 Большой гриль 

При этом режиме тепло поступает от нагревательного элемента гриля и верхнего нагревательного элемента. «Большой гриль» обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления на гриле больших порций.
Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.

4 Конвекция 

Эта функция включает нагревательный элемент и вентилятор, находящиеся за задней стенкой духового шкафа. Нагрев камеры духового шкафа осуществляется с помощью принудительной конвекции. Такой нагрев обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущества принудительной конвекции:

- Сокращение времени нагрева духового шкафа и предварительного нагрева.
- Возможность запекания на двух уровнях (положениях противней) одновременно.
- Улучшение вкуса блюд за счет сохранения сочности мяса.

5 Верх, низ + конвекция 

Режим одновременного использования верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора позволяет распределять горячий воздух в камере духового шкафа, обеспечивая равномерную температуру приготовления.

6 Низ + конвекция 

В этом режиме используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Идеально подходит для некоторых видов выпечки и блюд, запекаемых в специальной посуде.

7 Малый гриль 

Данный режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества продуктов.
Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.

8 Расстойка теста 

В этом режиме работают вентилятор и задний нагревательный элемент.
Примечание: если температура в камере превышает предельное значение для данного режима, включить его невозможно.

9 Гриль + конвекция 

В этом режимеиспользуется вентилятор, обеспечивающий обдув продуктов горячим воздухом, поступающим от нагревательного элемента гриля.
Рекомендации при использовании режимов приготовления на гриле:
- Размещайте решетку для гриля на уровне 4 или 5.
- Включайте гриль на 5 минут перед использованием для предварительного прогрева камеры духового шкафа.
- При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.

10 Поддержание тепла 

В этом режиме поддерживается температура внутри духовки за счёт работы вентилятора и заднего нагревательного элемента.

11 Разморозка 

В этом режиме используются вентилятор и задний нагревательный элемент, обеспечивающие циркуляцию воздуха внутри камеры духового шкафа для ускорения процесса естественной разморозки.

12 Пицца 

- Отлично подходит для приготовления пиццы, так как позволяет пропечь тесто, не пережаривая начинку.
- Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для выпечки пиццы не менее 1 часа. Готовьте пиццу на уровне 1 или 2.

Пицца	Тип	Аксессуары/ кухонная посуда	Уровень	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Замороженная	Тонкое тесто	Проволочная решетка	2	200	15-20
	Толстое тесто	Проволочная решетка	2	200	20-25
Домашнего приготовления	Тонкое тесто	Противень для выпечки	2	200	10-15
	Тонкое тесто	Противень для пиццы	2	250	8-12
	Толстое тесто	Противень для выпечки	2	200	15-20
	Толстое тесто	Противень для пиццы	2	200	15-20

ВАЖНО!

За исключением режима «310°C», если не установить продолжительность приготовления для режима «Пицца», духовой шкаф будет работать пока вы не отключите его вручную. Контролируйте степень готовности продуктов, чтобы избежать их подгорания. Температура 310°C подходит для приготовления домашней пиццы на тонком тесте. Поставьте противень для пиццы или другие емкости в духовой шкаф для разогрева. Когда температура достигнет нужного значения, раздастся звуковой сигнал, выложите пиццу в предварительно подогретый контейнер. Благодаря высокой температуре внутри духового шкафа и контейнерапицца будет готова примерно через 5 минут. Максимальное время работы духовки в режиме «Пицца 310°C» - 30 минут. Его нельзя изменить.

13 Сушка

В этом режиме включены как задний обогреватель, так и вентилятор.
Рекомендуемая температура воздуха для сушки 60-100°C.
Примечание: использование температуры выше 100 °C может привести к пересушиванию продуктов.

Меню	Подготовка	Температура	Время	Уровень
Капустный лист	Отварить	70 °C	1 ч 30 мин	3
Фасоль	Отварить	55 °C	3ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	55 °C	13 ч, перевернуть через 2 ч	3
Ломтики манго	/	70 °C	8 ч, перевернуть через 4 ч	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленой воде	55 °C	7 ч,перевернуть через 2 ч	3
Дольки лимона	/	55 °C	15 ч, перевернуть через 2 ч	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленой воде	55 °C	8 ч,перевернуть через 2 ч	3
Сырая нежирная свинина	/	55 °C	7 ч, перевернуть через 2 ч	3
Сырая куриная грудка	/	70 °C	5 ч, перевернуть через 1 ч	3
Креветки в панцире	Отварить	70 °C	6 ч, перевернуть через 2 ч	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	90 °C	2ч	3

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

14 Акваочистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Режим «Акваочистка» обеспечивает очистку камеры духового шкафа паром. Для более эффективной очистки включайте этот режим только после остывания духового шкафа. Указанное значение времени относится только к работе режима акваочистки и не включает время, необходимое для очистки камеры духового шкафа пользователем.
Во время работы «Акваочистки» установка температуры и времени невозможна.
1. Налейте 400 мл воды на дно духовки.

2. Выберите режим акваочистки.
3. Для запуска режима нажмите «⏯»
4. По завершении программы раздастся звуковой сигнал.
5. После окончания программы протрите внутреннюю поверхность камеры неабразивной губкой, предназначенной для ухода за поверхностями.

Для очистки камеры можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

После завершения очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания. Для ускорения высыхания можно включить прогрев горячим воздухом при температуре 150 °C в течение примерно 15 минут. Максимальный эффект очистки достигается при очистке духового шкафа вручную сразу же после завершения работы режима.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Во избежание ожогов не открывайте дверцу духового шкафа, когда в камере образуется пар.
- Также не забывайте о горячем паре, открывая дверцу духового шкафа после завершения программы.
- Всегда используйте только чистую питьевую воду для заполнения резервуара. Не используйте другие жидкости для заполнения резервуара.
- Никогда не запускайте функцию акваочистки, на дне нет воды.
- При очистке поверхности камеры губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- После завершения работы акваочистки удалите оставшуюся в камере воду во избежание риска размножения микробов.

15 Аэрогриль

Быстрое приготовление с помощью нагревательного элемента гриля, нижнегонагревательного элемента, заднего нагревательного элемента и заднего вентилятора. Рекомендуется использовать вместо традиционной жарки.

Продукты	Температура	Время приготовления	Уровень
Наггетсы куриные	200 °C	20-25 мин	3
Куриные крылышки	200 °C	18-23 мин	3
Рыбное филе	180 °C	23-27 мин	3
Картофель фри	200 °C	17-20 мин	4
Луковые кольца	200 °C	15-18 мин	4

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

16 Авторецепты

Для упрощения процесса готовки предусмотрены несколько программ для приготовления блюд из мяса.

1. Используйте регулятор «◯» для выбора. На дисплее отобразится «P1», нажмите «◯»,

«P1» замигает. Поверните регулятор для переключения меню.
2. Доступно семь предустановленных программ P1 ~ P7, которые можно выбирать вращая регулятор «◯».
3. Обратитесь к приведенной ниже таблице, используйте «◯» для выбора нужного вам рецепта.
4. Нажмите «◯» или «🌡» для просмотра рекомендуемой температуры приготовления и ее настройки. Нажмите «◯» или « 🕒» для просмотра рекомендуемого времени приготовления и его настройки.
5. Нажмите «⏯», чтобы запустить предварительный нагрев.
6. При достижении заданной температуры трижды прозвучит звуковой сигнал. После этого начинается обратный отсчёт времени.

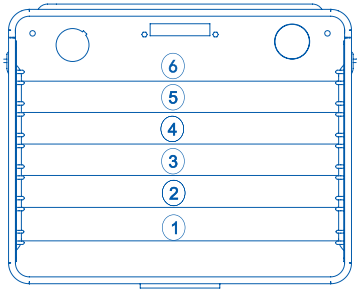
Значение	Программа	Температура	Время	Количество продуктов
P1	Бисквит	160 °C	35мин	500 г
P2	Маффины	160 °C	18мин	20
P3	Выпечка с кремом	190 °C	21 мин	12
P4	Песочное тесто	190 °C	9 мин	20
P5	Куриные наггетсы	200 °C	17 мин	20
P6	Куриные крылья	200 °C	24 мин	1200 г
P7	Рёбра	220 °C	19 мин	670 г

Время в таблице указано только в качестве примера.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Уровни размещения противней духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрено 6 уровней, на которых можно устанавливать противни и формы для выпечки (см. иллюстрацию). Рекомендуемые уровни указаны в таблицах рецептов в этом руководстве. Уровни всегда нумеруются в направлении снизу вверх.

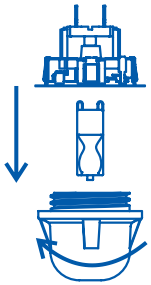


Замена лампы в духовом шкафу

ВАЖНО!

Перед любым техобслуживанием прибор должен быть отключен от электросети. Если перед этим вы пользовались духовым шкафом, дайте камере духового шкафа и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступать к обслуживанию.

- Отвинтите защитную стеклянную крышку. После снятия крышки рекомендуеся вымыть и высушить защитный колпак перед его установкой на место.
- Осторожно извлеките старую лампочку и вставьте новую, подходящую для высоких температур (300°C Или 350°C), со следующими характеристиками: 220-240 В, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите на место защитный колпак



ВАЖНО!

Во избежание повреждения эмали духового шкафа или патрона лампы запрещается использовать отвертки или другие инструменты для снятия защитной крышки лампы. Снимать крышку можно только руками.

ВАЖНО!

Не выполняйте замену лампы голыми руками, так как следы от пальцев могут привести к преждевременному выходу лампы из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

ВАЖНО ПОМНИТЬ:

На замену лампы гарантия не распространяется.

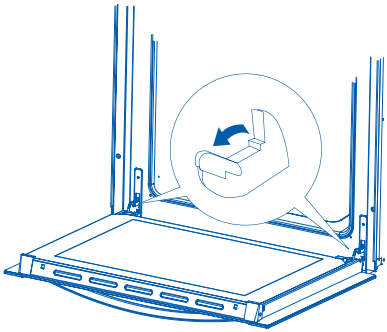
6. УХОД И ЧИСТКА

Снятие дверцы

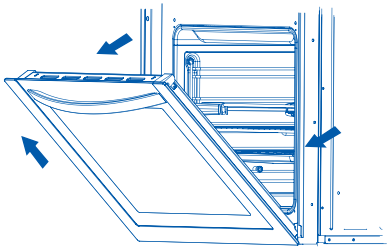
Дверцу можно снять для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания. Чтобы снять дверцу, сначала откиньте предохранительную защелку петли вверх. Аккуратно прикройте дверцу примерно наполовину, затем поднимите дверцу и потяните ее на себя.

Для установки дверцы на место выполните эти шаги в обратном порядке. При установке дверцы убедитесь, что выступающая часть петли (см. рисунок) входит в паз петли на раме корпуса. После установки дверцы не забудьте опустить предохранительную защелку Невыполнение этого требования может привести к повреждению петли при закрытии дверцы.





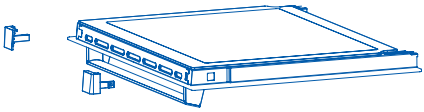
Перемещение предохранительных защелок петли



Снятие дверцы

Снятие внутренней стеклянной панели

Снимите верхние угловые элементы двери (2 шт). Это можно сделать, нажав на выступы, отмеченные стрелками, по обеим сторонам двери, при этом угловые элементы выдвинутся. Слегка приподнимите край внутренней стеклянной панели, а затем извлеките ее из нижних фиксаторов.Таким же образом можно снять среднюю стеклянную панель. Выполните эти шаги в обратном порядке, чтобы установить стеклянную панель на место.



Снятие внутренней стеклянной панели

7. ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При сбое, неисправности или других неполадках на индикаторе времени будут отображаться некоторые коды ошибок, их значения описаны ниже:

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ОШИБКА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
E01	Не работает температурный датчик/ электрическая цепь разомкнута/ электрическая цепь неисправна	Система управления не обнаруживает датчик температуры, духовой шкаф перестанет нагреваться. Температура в помещении ниже -10°C.
E02	Короткое замыкание в датчике температуры	Обнаружено короткое замыкание в датчике, духовой шкаф перестает нагреваться.

ВАЖНО:

Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Выпекание кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора

Важно помнить:
Рекомендации по приготовлению в следующих таблицах приведены для примера и могут быть скорректированы в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.
Если нужное блюдо отсутствует в списке, используйте наиболее близкий по составу рецепт.
Классический режим выпекания

- Естественная конвекция создает идеальные условия для выпекания в центральной части духового шкафа. Этот режим идеально подходит для сухой выпечки, хлебобулочных изделий и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпечки/ запекания на решетку. Вынимайте решетку только в том случае, если вы используете противень для выпечки, который входит в комплект духового шкафа.
- Не ставьте выпекаемое изделие в духовой шкаф, пока он не нагреется до необходимой температуры.

Советы по выпечке

Как узнать, пропекся ли пирог до конца?
Проткните пирог деревянной шпажкой/ зубочисткой в месте наибольшей толщины. Если тесто не прилипает к шпажке, пирог пропекся до конца.

Пирог опал
Проверьте рецепт. В следующий раз попробуйте сократить количество жидких компонентов. Соблюдайте время перемешивания или взбивания, особенно при использовании электрического миксера, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

Пирог не подрумянился снизу
Для получения наилучшего результата рекомендуем использовать более темную форму для выпечки. В следующий раз для завершения выпекания можно попробовать переставить форму на один уровень ниже или включить нижний нагрев.

Чизкейк не пропечен до нужного уровня
В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпечки.

Важно помнить:
Диапазоны температур и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем выбирать более низкую температуру для начала и повышать ее на более поздних стадиях выпекания, если это необходимо.

Таблица - Запекание выпечки

Вид кондитерской выпечки	**Уровень духового шкафа** (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	**Температура (°C)** 	**Уровень духового шкафа** (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	**Температура (°C)** 	**Время выпечки** (в минутах)
Сладкая выпечка					
Пирог с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржевой торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Новогодний торт (в форме для пирога)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (в форме для пирога)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый пирог	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Слоеный пирог	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый пирог	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый веер	3	160-170	3	150-160	25-35
Сдобные булочки	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Выпечка из слоеного теста	2	180-190	3	160-170	40-60
Пикантная выпечка					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлебобулочные изделия	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулеты	2	210-230	3	200-220	30-40
Кондитерские изделия					
Рулет с тмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Печенье	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеные пирожные	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Замороженная выпечка					
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картофель дольками	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри	2	210-230	3	200-220	20-35

Запекание мяса и рыбы

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора.

Советы по запеканию

Для наилучшего результата используйте противни со светлой эмалью, жаростойкую стеклянную посуду, глиняную или чугунную посуду.
Накрывая жаркое или заворачивая его в фольгу, вы сохраните его сочность, а также защитите духовой шкаф от загрязнения.
Если не накрывать жаркое, время приготовления сократится. Крупные куски мяса можно класть прямо на решетку гриля над противнем.

Важно помнить:

Температурный диапазон температур и время запекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса.

- При запекании крупных кусков мяса в духовом шкафу может образовываться чрезмерное количество пара, что приводит к конденсации влаги на дверце. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. По окончании запекания тщательно протрите дверцу и стекло духового шкафа.
- Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать в середине приготовления.
- При обжаривании на решетке гриля убедитесь, что решетка правильно расположена по отношению к противню, куда будет собираться стекающий сок и жир.
- Никогда не оставляйте жаркое остывать в духовом шкафу, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию элементов духового шкафа.

Таблица - Запекание мяса и рыбы

Вид мяса или рыбы	**Вес** (в граммах)	**Уровень духового шкафа** (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	**Температура (°C)** 	**Уровень духового шкафа** (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	**Температура (°C)** 	**Время выпечки** (в минутах)
			Говядина			
Говяжья корейка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф с кровью	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Говяжий стейк (сильная степень прожарки)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
			Свинина			
Запеченая свинина с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Пашина (бок)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Пашина (бок)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиная котлета на кости	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Рубленые котлеты	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
			Телятина			
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячье бедро	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Баранина						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка на кости	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
			Дичь			
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопатка на кости	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Ветчина из кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
			Птица			
Курица целиком	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курица целиком	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
			Рыба			
Рыба целиком	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Приготовление на гриле

Интенсивное выделение тепла инфракрасным элементом сильно нагревает духовой шкаф и его принадлежности.
Используйте перчатки и подходящие принадлежности для гриля.
Во избежание контакта с горячим жиром и ожога, при приготовлении блюд на гриле используйте длинные щипцы для гриля.
Не оставляйте работающий гриль без надзора.
При избыточном нагреве еда может подгореть, что создает риск возгорания. Не позволяйте детям находиться рядом с работающим грилем.
Гриль идеально подходит для поджаривания нежирных колбасок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания различных блюд или образования хрустящей корочки

Советы по приготовлению на гриле

Важно помнить:
Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от типа, размера и качества мяса.
Готовить на гриле необходимо при закрытой дверце духовки.
Гриль нужно предварительно разогреть в течение 3 минут.
Перед тем, как укладывать продукты на решетку гриля, смажьте ее маслом, чтобы продукты не прилипали к решетке. Установите решетку над противнем, куда будет стекать выделяющийся жир и сок.
В середине приготовления переверните мясо. В случае небольших кусков мяса потребуется перевернуть их только один раз, тогда как при приготовлении крупных кусков мяса может потребоваться перевернуть их несколько раз. Для переворачивания мяса используйте подходящие щипцы.
Тщательно очищайте духовой шкаф и его принадлежности после каждого использования, чтобы продлить срок службы вашего устройства.

Таблица по запеканию на гриле

Вид мяса	**Вес** (в граммах)	**Уровень духового шкафа** (см. раздел «Уровни направляющих для полок(противней) духового шкафа»)	**Температура (°C)**	**Время запекания** (в минутах)
Мясо и сосиски				
2 стейка из говядины слабой прожарки	400	5	240	14-16
2 стейка из говядины средней прожарки	400	5	240	16-20
2 стейка из говядины сильной прожарки	400	5	240	20-23
2 филе из свиной шейки	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 котлеты из баранины	700	5	240	15-18
4 сосиски на гриле	400	5	240	9-14
1 половина курицы	1400	3	240-250	28-33 (с одной стороны) 23-28 (с другой стороны)
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба, запеченая в фольге	500	4	230	10-13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Сэндвич из тостов	600	5	240	4-7
Мясо/птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Запеченая свинина	1500	3	160-180	90-120
Свиная шея	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**HOX-TFT6AMTB**
Напряжение	220-240 В- 50 Гц
Полная мощность	3400 Вт
Верхний нагрев	800 Вт
Комбинированный гриль	1000 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Тепловентилятор	1600 Вт
Вентилятор	•
Вес нетто:	34 кг
Вес брутто:	38 кг
Размер без упаковки (ВхШхГ):	595x595x567 мм
Размер в упаковке (ВхШ хГ):	660x665x652 мм
Класс энергоэффективности:	A
Комплект:	• решетка; • телескопические направляющие (1 комплект); • противень - 2 шт.; • инструкция; • наклейка энергетической эффективности.*

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

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

- к вашему официальному дилеру или

- в наш колл-центр:
8-800-250-43-05 (РФ),
8-10-800-2000-17-06 (РБ),
- на сайт https://haieronline.ru где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке: Модель, дата продажи.
Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание.
Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.
В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам.
При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.
Прибор соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) союза.
Сертификат соответствия ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.
Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025.

Гарантийные условия

Уважаемый покупатель!
Корпорация Haier, находящаяся по адресу: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на телевизоры, микроволновые печи — 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные — 3 года, на пылесосы — 4 года, на мобильные телефоны и гироскутеры — 2 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.
Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному сервисному центру Haier.
Корпорация Haier подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация Haier оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания
Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, эксплуатационная документация). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия.
Гарантийное обслуживание производится исключительно Авторизованными сервисными центрами Haier. Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефонам:
8-800-250-43-05 —для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
8-10-800-2000-17-06 —для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси) или на сайте: 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 и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:
- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с 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 и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:
- установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделия снаружи либо изнутри.

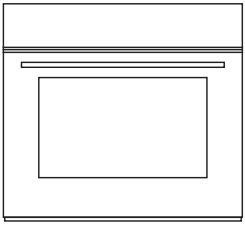
Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:
- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
-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

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.
Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.
*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гироскутеры.

Haier

Пайдаланушы нұсқаулығы

КІРІКТІРІЛГЕН ЭЛЕКТР ПЕШІ

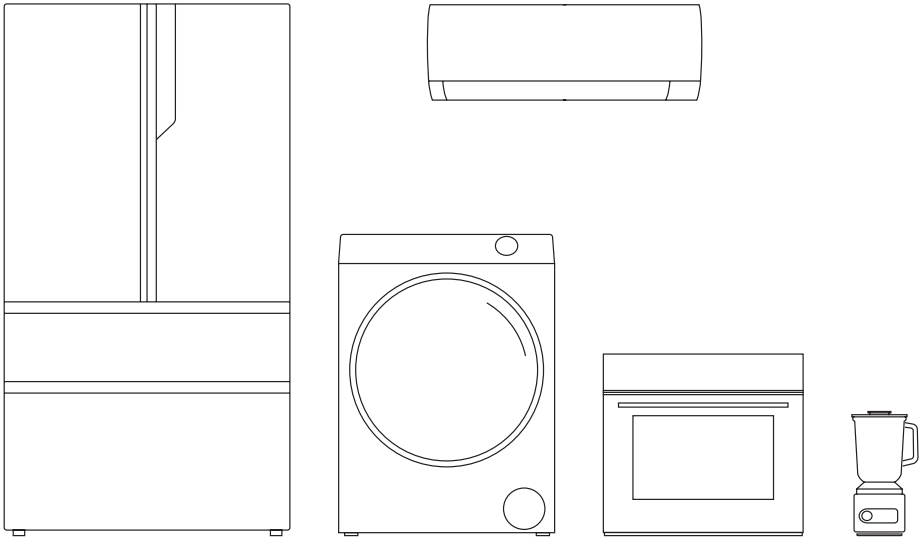


ҮЛГІСІ

HOX-TFT6AMTB

ҚҰРЫЛҒЫНФЫ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ. ОНЫ АЛДАҒЫ УАҚЫТТА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

Сіздерге Haier құрылғысын сатып алғаныңыз үшін алғыс білдіреміз!



ТҰРМЫСТЫҚ ТЕХНИКА НАРЫҒЫНДАҒЫ №1 БРЕНД

Haier

МАЗМҰНЫ

1 САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Қауіпсіздік техникасы 5

2 ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ

Тұмшапеш шкафты орнату 8

3 АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ

Пайдалануды бастар алдында 11

4 ФУНКЦИОНАЛ

Уақытты баптау 12

Жұмыс режимдері 15

5 ПАЙДАЛАНУ

Тұмшапеш шамын ауыстыру 20

6 КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Күтім және тазалау 21

7 АҚАУЛАРДЫ ДИАГНОСТИКАЛАУ

Қателердің кодтары 22

8 ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАИЫНДАУ

Тағам дайындау режимдері 24

9 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

Клиенттерді қолдау қызметі 30

Кепілдік шарттары 31

ҚҰРМЕТТІ КЛИЕНТ!

Сатып алғаныңыз үшін алғыс айтамыз. Біздің өнім айрықша пайдалану ыңғайлылығымен және жоғары тиімділігімен ерекшеленеді. Пайдалануға кіріспес бұрын тұмшашкафты пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысыңыз.

Дайындаушы-зауыттан қаптау және жөнелту алдында тұмшашкаф қауіпсіздігі мен жарамдылығына мұқият тексеруден өтті.

Бұл нұсқаулық пайдаланушыға құрылғыны игеруге көмекгесуге арналған. Сондықган, жарақат алу немесе жазатайым оқиғалар ықгималдылығын болдырмау үшін тұмшашкафты қолдануды бастамас бұрын, оны мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық кез-келген уақытта қол жетімді болуы үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықгимал жазатайым оқиғаларды алдын алу үшін нұсқаулықта келтірілген нұсқауларды мұқият орындаңыз.
Аспапты зауттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес тасымалдау және сақтау қажет.

Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.

Көлік және сақтау орындары аспаптың атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық бұзылулардан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулар

- Пайдалану кезінде құрылғы қатты қызады. Тұмшашкафтың ішіндегі қыздыру элементтеріне қол тигізбеуге тырысыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қызуы мүмкін. Күйіп қалуды болдырмау үшін, кішкентай балаларды тұмшашкафқа жақындатпаңыз.
- Ешқашан ыдыстарды тұмшашкафтың ашық есігіне қоймаңыз.
- Тұмшашкафты бутазартқыш көмегімен тазалауға тыйым салынады, себебі бұл қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.
- Есіктің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыш заттарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті сызып тастауы мүмкін, бұл әйнектің жарылуына әкелуі мүмкін.
- Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қамтылған ережелер мен талаптарды қатаң сақтаңыз. Осы нұсқаулықтың мазмұнымен таныспаған адамдарды тұмшашкафты пайдалануға жібермеңіз.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызады, сондықтан сақ болыңыз және тұмшашкафтың ішіндегі қыздырылған элементтерге қол тигізбеңіз.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, оны авариялық жағдайдың туындауын болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервистік агенті немесе осыған ұқсас біліктілігі бар тұлға ауыстыра алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамайтынына көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Шамды ауыстырмас бұрын, тұмшашкафтың өшірулі екеніне көз жеткізіңіз. Бұл ұсынысты сақтамау электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- 8 жасқа дейінгі балаларды ересектердің қадағалауынсыз құрылғыға жақындатпаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, ақыл-ой қабілеті шөктеулі немесе жеткілікті тәжірибе мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе қолдана алады. Балаларға осы құрылғымен ойнауға тыйым салынған.
- Барлық желілік сымдар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасуы тиіс.
- Техникалық ақаулық туындаған жағдайда, аспапты электр желісінен ажыратып, сервистік орталыққа хабарласыңыз.
- Жұмыс кезінде аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Өндіруші жабдықты дұрыс пайдаланбау салдарынан келтірілген зиян үшін жауап бермейді.
- Бұл тұмшашкафты бөлме температурасында пайдалану керек.

Электр энергиясын үнемдеу бойынша ұсыныстар Қаптамадан шешу

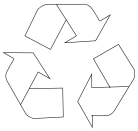


Электр энергиясын жауапты пайдалану ақшаны үнемдеп қана қоймай, қоршаған ортаны сақтауға да ықпал етеді.

Электр энергиясын үнемдейік! Мұны қалай жасауға болады:

- Қалған жылуды пайдаланыңыз Егер ас әзірлеу уақыты 40 минуттан асса, тұмшашкафты әзірлеу уақытының аяқталуына 1 минут қалғанда өшіріңіз. Таймер пайдаланғанда асқа байланысты барынша аз уақыт белгілеңіз.
- Тұмшашкафтың есігінің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. Жылу есіктің тығыздағышындағы жарықтар арқылы өтуі мүмкін. Кез келген ағып кетулер дереу жойылуы керек.
- Тұмшашкафты тоңазытқыштар/ мұздатқыш камераларға тікелей жақындықта орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда, электр энергиясын тұтыну негізсіз артады.

Қаптамадан шешу



Құрылғыны тасымалдау үшін зақымданудан қорғауға арналған қаптама қолданылады.
Қаптамадан шығарғаннан кейін, қаптаманың барлық элементтерін қоршаған ортаға зиян тигізбейтін етіп кәдеге жаратыңыз.

Құрылғыны қаптау үшін қолданылған барлық материал экологиялық таза; олар толықтай қайта өңдеуге жарайды, оны тиісті символдан көруге болады.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ!

Қаптамадан шығару кезінде қаптама материалдарын (полиэтилен пакеттер, полистирол кесектері және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек.

Аспапты кәдеге жарату



Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды. Оны электр жабдықтарын жинау және өңдеу орталығына тапсырыңыз.

Құрылғыдағы, пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы немесе қаптамадағы таңба олардың қайта өңдеуге жарамды екенін білдіреді.

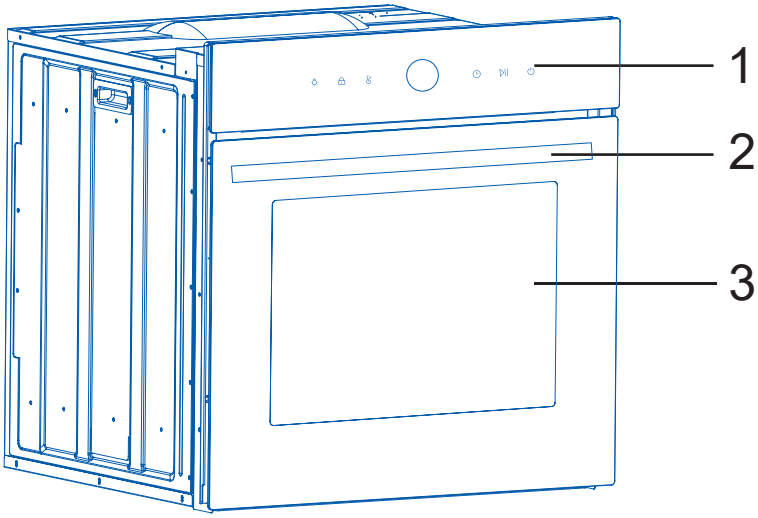


Тұмшапеш ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарайды және тиісті заттаңбасы бар. Ұсталған құрылғының материалдары мен бөлшектерін қайта өңдеуге беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға маңызды елеулі қосасыз.

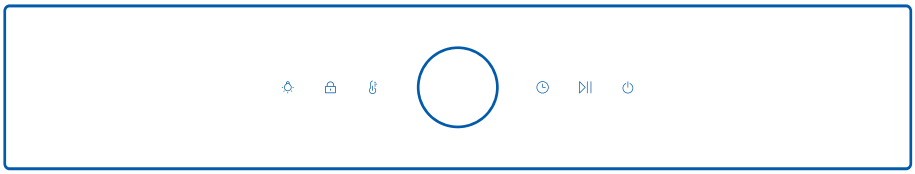
Пайдаланылған электр аспаптарын кәдеге жарату орталықтары туралы ақпаратты жергілікті билік органдарынан алуға болады.

2. ОРНАТУ ЖӘНЕ ЖАЛҒАУ

Құрылғының сипаттамасы

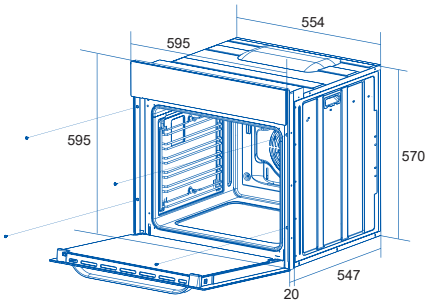


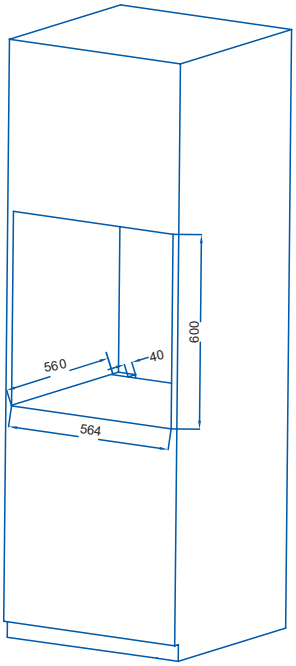
1. Басқару панелі
2. Тұмшапеш шкафтың есіктерінің тұтқасы
3. Тұмшапеш шкафтың есіктері

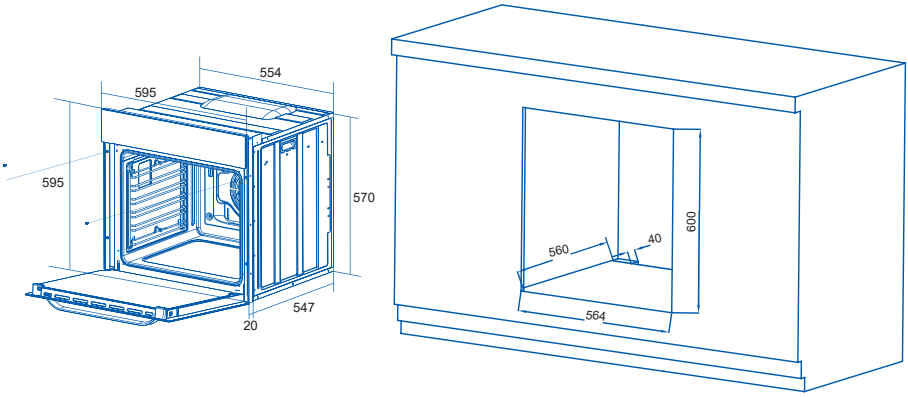


Тұмшапеш шкафты орнату

- Қолданыстағы техникалық талаптарға сәйкес, ас үйде температура режимін сақтау үшін құрғақ ауа және тиімді желдету болуы керек.
- Тұмшапеш шкафтың артындағы негізгі сым жұмыс кезінде көп мөлшерде жылу шығарумен байланысты құрылғының артқы панеліне тиіп кетпейтіндей етіп орналасуы керек.
- Барлық қаптама материалдарын (фольга, жасанды көбік, шегелер және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз, өйткені олар ықтимал қауіп төндіреді. Балалар ұсақ бөлшекгер мен фольганы жұтып қоюы мүмкін, бұл қақалуға әкелуі мүмкін.
- Тұмшапеш кіріктіру арқылы орнатылады, бұл оның артқы және бүйірлік қабырғаларын жиһаз немесе бөлме қабырғасына жақын қоюға болатынын білдері. Жиһазда қолданылатын жабын немесе төсеніш 100°C температураға төтеп беруі керек. Бұл беттің деформациялануына немесе жабынның қатпарлануына жол бермейді. Егер сіз өз жиһазыңыздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, тұмшапеш шкафтың айналасында шамамен 2 см бос орынды қарастыру керек. Тұмшапеш шкафтың артындағы қабырға жоғары температураларға төзімді болуы тиіс. Жұмыс кезінде тұмшапеш шкафтың артқы жағы қоршаған орта температурасынан шамамен 50 °C жоғары қызуы мүмкін.
- Тұмшапеш шкафты орнату үшін сызбада көрсетілген өлшемдері бар текше қажет.
- Құрылғы жерге тұйықталған болуы тиіс.
- Тұмшапешті қуысқа толық орнатып, схемада көрсетілген жерлерін төрт бұранда көмегімен бекітіңіз.







Электрлік қосылу

ЕСКЕРТУ!

Барлық электр монтаждау жұмыстарын білікті электрик жүргізуі керек. Электр жабдықтарына ешқандай өзгерістер енгізбеңіз.

- Қосар алдында зауыттық тақтайшада көрсетілген кернеу желінің нақты кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Жерге тұйықтау сымы сақтандырғыш құрылғы істен шыққан жағдайда ол соңғысымен алынатындай етіп орнатылуы тиіс.
- Құрылғының жұмысы кезінде көп мөлшерде жылу бөлінуіне байланысты тұмшапеш шкафтың артындағы негізгі сым тұмшапеш шкафтың артқы панеліне тиіп кетпейтіндей етіп орналасуы керек.
- Электромонтаж ережесіне сәйкес стационар сымның кернеуі артса, түйіспелерді барлық полюс бойынша ажырату арқылы электр желісінен толық ажырату жүзеге асады.

Қосу (тек білікті электрші орындайды)

Түсті код
L = ФАЗА, түсі - қоңыр немесе қара.
N = БЕЙТАРАП, түсі - көк немесе ақ. Фаза мен бейтарап қосылысының дұрыстығын қадағалаңыз!
⏚ ЖЕР = жасыл немесе сары-жасыл.

3. АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ

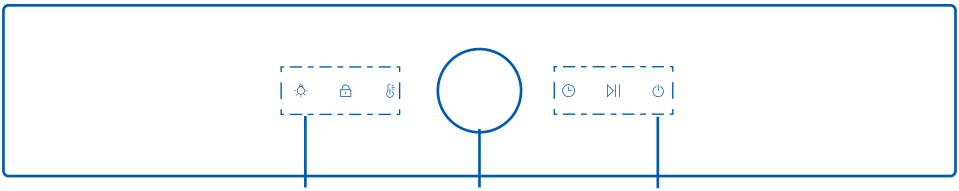
Пайдалануды бастар алдында

- Қаптаманы алыңыз, тұмшапеш шкафының камерасын сүртіңіз.
- Тұмшапеш шкафының бөлшектерін алып тастаңыз және аз мөлшерде жуғыш зат қосылған сумен шайыңыз.
- Үй-жайдағы желдеткішті іске қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Тұмшапешті шамамен 30 минут 250° С-қа дейін қыздырыңыз, содан кейін кірден толық тазартып, бетін мұқият жуыңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ!

Тұмшапешті алғаш қосқанда түтін шығып, өзіндік иіс пайда болуы мүмкін. Бұл 30 минуттан кейін кететін қалыпты жағдай.

Функция бағдарламалау панелі



Функцияларды таңдау батырмалары

Көпфункциялы реттегіш

Функцияларды таңдау батырмалары

— Басқаруды бұғаттау

— Қосу / Өшіру

— Жарықтандыру

— Бастау / Кідіріс

— Температураны реттеу

— Уақытты орнату

4. ФУНКЦИОНАЛ

Тұмшапешті басқару жөніндегі нусқаулық

1. Қуат көзін алғаш қосқан кезде тұмшапеш күту режиміне өтеді, панельде барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, дыбыстық сигнал беріледі, әдепкі уақыт 12:00 көрсетіледі және жыпылықтайды.
2. Айналмалы реттегіштің көмегімен уақытты орнатуға болады, баптау аяқталғаннан кейін растау үшін реттегішті басыңыз немесе 5 секундтан кейін баптау автоматты түрде расталады.
3. Күту режимінде тұмшапешті қосу үшін Қосу батырмасын 2 секунд басып тұрыңыз.
4. Тұмшапеш функциясы таңдалған кезде жұмыс температурасын және тиісті жұмыс уақытын орнатқаннан кейін Бастау ⏯ батырмасын басыңыз және тұмшапеш жұмыс істей бастайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Сағатты тек күту режимінде орнатуға болады. Расталғаннан кейін, уақытты тағы да орнатқыңыз келсе, тәулік уақытын орнату режиміне өту үшін уақытты орнату батырмасын басыңыз.
2. Тұмшапеш қолданусыз 10 минуттан кейін немесе дайындау аяқталғаннан кейін күту режиміне өтеді.

Дайындау уақытын баптау - Жартылай автоматты режим

1. Дайындау ұзақтығын баптау үшін уақытты орнату батырмасын басыңыз, белгішесі жанады ↦ (жүйе 2-режимде жұмыс істеген кезде дисплей «дайындау уақытын» көрсетеді), сағат дисплейінде белгіленген жұмыс уақыты көрсетіледі, қажетті дайындау уақытын баптаңыз. Баптау аяқталғаннан кейін келесі баптауға өтіп, алдыңғысын растау үшін реттегішті басыңыз немесе дайындауды тікелей бастау үшін Бастау ⏯ батырмасын басыңыз.
2. Тұмшапеш жұмыс істей бастағанда, жұмыс уақытының индикациясы кері санау режиміне өтеді, уақыт кемиді (жүйе 2-режимде жұмыс істеп тұрғанда дисплейге температура шығады, уақытты бақылау үшін басып тұруға болады, 🕒 соңғы минут ішінде индикация уақытты кері санауға көшеді).
3. Белгіленген уақыттың аяқталуына 1 минут қалғанда дисплейге секундпен кері санау шығады. Кері санау 0-ге теңескенде уақыт пен уақыт батырмасы жыпылықтай бастайды, дыбыстық сигналды кез келген батырманы басу арқылы өшіруге болады немесе 120 секундтан соң ол өздігінен өшеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Ұзақтық функциясын белсендіргеннен кейін, бағдарламаланған жұмыс уақытынан бас тартқыңыз келсе, уақытты «0:00» күйіне қою арқылы бұл функцияны жоя аласыз. (Ұзақтықты жойғаннан кейін бағдарлама максималды жұмыс уақытына сәйкес жұмыс істейтін болады).
2. Тұмшапеш қолданусыз 10 минуттан кейін немесе дайындау аяқталғаннан кейін күту режиміне өтеді.

Қосу және өшіру уақытын баптау - Автоматты режим

Дайындау ұзақтығын баптау аяқталғаннан кейін аяқтау уақытын баптау үшін реттегішті басыңыз →|, белгішесі жыпылықтайды (жүйе 2-режимде жұмыс істеген кезде дисплей «аяқтау уақытын» көрсетеді), баптау аяқталғаннан кейін келесі баптауды жасау және алдыңғысын растау үшін реттегішті басыңыз немесе растау үшін ⏯ батырмасын басыңыз.

Тұмшапеш толығымен автоматты режимге қойылғаннан кейін сағат дисплейінде тұмшапеш жұмысының аяқталу уақыты көрсетіледі. (Режим 2 күту уақытын көрсетеді) Белгіленген уақыттан кейін тұмшапеш жұмыс істей бастайды (жұмыс принципі жартылай автоматты режимдегідей).

Мысалы: Қазір 12:00, дайындау ұзақтығы 30 минут, ал аяқталу уақыты 14:00 деп белгіленген. Автоматты режимді қосу расталған соң дисплейге 14:00 шығады, ал 13:30-да тұмшапеш жұмыс істей бастайды (2-режим 1:30 күту уақытын көрсетеді, күту уақыты өтіп, 0 көрсеткен кезде тұмшапеш жұмыс істей бастайды).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дайындау уақытының диапазоны: ағымдағы уақыт<дайындаудың аяқталу уақыты<ағымдағы уақыт + 24 сағат.
Дайындау уақыты = ағымдағы уақыт + дайындау уақыты + күту уақыты.
Егер ұзақтығы белгіленбесе, аяқталу уақыты автоматты түрде өткізіп жіберіледі.

Температура мен уақытты баптау

Тұмшапештің жұмыс режимін таңдағаннан кейін, жұмысты бастамас бұрын, температура мен жұмыс уақытын өзгерткіңіз келсе, 🕒 немесе 🌡 (баптаулар арасында ауысу үшін реттегішті бұрауға және басуға болады)
1. Дайындау функциясын таңдағаннан кейін дисплейде әдепкі температура мәні көрсетіледі, «Температура» батырмасын басыңыз, температура көрсеткіші модулі жыпылықтай бастайды және айналмалы қосқышты пайдаланып температураны орнатуға болады. Баптау аяқталғаннан кейін баптауларды растау үшін реттегішті немесе «Бастау» ⏯ батырмасын басыңыз.
2. Ұзақтық пен аяқталу уақытын орнатуды ауыстыру үшін 🕒 пернесін дәйекті түрде басыңыз, дисплейде әдепкі уақыт көрсетіледі және жыпылықтайды, реттегішті пайдаланып, қажетті уақытты орнатуға болады. Баптау аяқталғаннан кейін >|| батырмасын басыңыз және тұмшапеш баптау параметрлеріне сәйкес жұмыс істей бастайды.
3. Егер сіз жұмыс кезінде уақытты немесе температураны өзгерткіңіз келсе, алдымен ⏯ батырмасын басуыңыз керек, содан кейін уақыт пен температураны жоғарыдағы қадамдарға сәйкес орнатуға болады. Баптау аяқталған басыңыз ⏯ және тұмшапеш тұмшапеш жаңа параметрлерге сәйкес жұмыс істейтін болады.

Таймерді орнату

1. Таймер 🕒 индикаторы пайда болғанша 🕒 батырмасын баса отырып, таймер баптауын таңдаңыз (жүйе 2-режимде жұмыс істеп тұрғанда дисплейде «Оятқыш» көрсетіледі). Реттегіштің көмегімен уақытты баптаңыз. Аспаздық функция іске қосылған соң оятқыш кері санай бастайды.
2. Оятқыштың іске қосылу уақыты аяқталған кезде бұл туралы пайдаланушының есіне сала отырып, дыбыстық сигнал 90 секунд дыбыс шығарып тұрады. Дыбысты өшіру үшін кез келген пернені басыңыз, әйтпесе дыбыстық сигнал 90 секундтан кейін автоматты түрде тоқтап, оятқыш белгішесі өшетін болады.
3. Оятқыш функциясын белсендірген кейін, дабыл сигналын тоқтатқыңыз келсе, оятқыш уақытын «0:00» мәніне орнату арқылы одан бас тарта аласыз.

Тұмшапешті жарықтандыру

1. Тұмшапештің шамын тұмшапештің шамы батырмасы арқылы қосуға/өшіруге болады.
2. Функцияны таңдағаннан кейін тұмшапеш шамы жанады, ал 1 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Балалардан бұғаттау

1. Күту режимінде балалардан бұғаттау функциясын қосу үшін батырмасын басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз, дыбыстық сигнал естіледі. Бұл режим қосылғанда; қосу және артқы жарық батырмаларын қоспағанда, қалған батырмалар белсенді емес. Балалардан бұғаттау функциясын қосу/өшіру бар функциялардың жұмысына әсер етпейді.
2. Балалардан бұғаттау функциясынан бас тарту және тұмшапешті балалардан бұғаттаудан бұрын болған күйге келтіру үшін басыңыз және 3 секунд ұстап тұрыңыз. Бұғаттауды өшірген кезде дыбыстық сигнал естіледі.

Жұмыс режимін орнату және өзгерту

1. Экран ҚОСУ баптауын таңдаған кезде дисплейде күту режимінде тәулік уақыты көрсетіледі. Экранды ӨШІР баптауын таңдаған кезде дисплей 10 минуттық күту мерзімінен кейін толығымен өшеді.
2. Тіл және дисплейдегі индикация режимі, 1-режим - символдық немесе 2-режим - мәтіндік, жүйе баптауы арқылы ауыстырып қосуға болады. Баптау мәзіріне өтіп, қажет тілді таңдаңыз немесе дисплей индикациясының форматын өзгертіңіз, реттегішті басу арқылы таңдауыңызды растаңыз және тұмшапешті қайта қосыңыз.

Автоматты өшіру функциясы

Әрбір режимнің максималды жұмыс ұзақтығы бар. Автоматты өшіру функциясының келесі параметрлері бар:

Температура	Жұмыс ұзақтығы
35-120°C	24 сағат
121-200°C	6 сағат
201-250°C	4 сағат

Тұмшашкафтағы пайдаланушы белгілеген пісіру уақыты автоматты өшіру функциясына қатысты басымдық болып табылады (мысалы, 201°C-250°C температурада, алдын ала орнатылған автоматты өшіру 4 сағаттан кейін болады, бірақ пісіру уақыты 5 сағатқа орнатылады, сондықтан пеш 4 сағаттан кейін автоматты түрде өшпейді, бірақ 5 сағат өткенге дейін жұмысын жалғастырады).

Жұмыс режимдері

Тұмшашкафтың жұмыс режимдері айналмалы реттегіш көмегімен таңдалады

1 Пісірме 

Бұл режимде тұмшашкафта табиғи конвекция жасау үшін жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қолданылады.

2 Қыздыру 

Тұмшашкафты жылыту режимі, ол тек төменгі элементтен жылуды пайдаланады.

3 Үлкен гриль 

Бұл режимде жылу грильдің қыздыру элементі мен жоғарғы қыздыру элементінен келеді. «Үлкен гриль" пісіру аймағының жоғарғы жағында жоғары температураны қамтамасыз етеді, бұл үлкен бөліктерді гриль жасау үшін өте қолайлы.
Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.

4 Мәжбүрлі конвекция 

Бұл функция тұмшашкафтың артқы қабырғасының артында орналасқан қыздыру элементі мен желдеткішті қамтиды. Тұмшапеш камерасын қыздыру мәжбүрлі конвекция көмегімен жүзеге асады. Бұлай қыздыру пештегі тағам айналасындағы ыстық ауаның біркелкі айналуын қамтамасыз етеді. Мәжбүрлі конвекцияның артықшылықтары:

- Тұмшапеш шкафты қыздыру және алдын ала қыздыру уақытын азайту.
- Бір уақытта екі деңгейде пісіру мүмкіндігі (қаңылтыр табаның орналасуында).
- Еттің шырындылығын сақтау арқылы тағамдардың дәмін жақсарту.

5 Конвекциямен пісіру 

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткішті бір уақытта пайдалану режимі тұмшашкафтың камерасында ыстық ауаны таратуға мүмкіндік береді, бұл біркелкі пісіру температурасын қамтамасыз етеді.

6 Конвекциямен классикалық пісіру 

Бұл режимде төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш қолданылады. Арнайы ыдыста пісірілген пісірмелер мен тағамның кейбір түрлеріне өте ыңғайлы.

7 Үнемді гриль 

Бұл режимді грильде аз мөлшерде азық-түлік әзірлеу үшін қолдануға болады.
Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын бөлгілеу мүмкін емес.

8 Қамырды толықсыту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі жұмыс істейді.
Ескертпе: егер камерадағы температура осы режим үшін шекті мәннен асып кетсе, оны қосу мүмкін емес.

9 Конвекциялы гриль

Бұл режимде грильдің қыздыру элементінен келетін ыстық ауамен өнімдерді үрлеуді қамтамасыз ететін желдеткіш қолданылады.
Грильде пісіру режимдерін пайдалану кезіндегі усынымдар:
- Грильге арналған торды 4 немесе 5 деңгейінде орнатыңыз.
- Тұмшапеш камерасын алдын ала қыздыру үшін грильді пайдаланбас бұрын 5 минут ерте қосыңыз.
- Грильде ас әзірпегенде пештің есігі жабық болуға тиіс.

Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.

10 Жылы күйінде сақтау

Бұл режимде тұмшапеш ішіндегі температура желдеткіш пен артқы қыздырғыш элементтіңжұмысы есебінен сақталады.

11 Жібіту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі қолданылады, олар табиғи жібіту процесін тездету үшін тұмшапеш шкафтың камерасындағы ауа айналымын қамтамасыз етеді.

12 Пицца

- Қамырды салмасын кйдіріп алмай пісіруге мүмкіндік беретіндіктен, пицца әзірлеуге болады.
- Анағұрлым жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пицца пісіретін тасты кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз. Пиццаны 1 немесе 2 деңгейде пісіріңіз.

Пицца	Түрі	Аксессуарлар/ асүй ыдысы	Деңгей	Температура в °C	Пісіру уақыты минутпен
Мүздатылған	Жұқа қамыр	Сым тор	2	200	15-20
	Қалың қамыр	Сым тор	2	200	20-25
Үйде ас әзірлеуге арналған	Жұқа қамыр	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	200	10-15
	Жұқа қамыр	Пиццаға арналған таба	2	250	8-12
	Қалың қамыр	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	200	15-20
	Қалың қамыр	Пиццаға арналған ыдыс	2	200	15-20

МАҢЫЗДЫ!

"310°C»режимін қоспағанда, егер "Пицца" режимі үшін пісіру ұзақтығын орнатпасаңыз, тұмшапеш шкафы оны қолмен өшірмейінше жұмыс істейтін болады. Олардың күйдіріп алмас үшін өнімдердің дайындық деңгейін бақылаңыз.
310°C температура қамыры жұқа пицца әзірлеуге ыңғайлы. Пиццаға арналған немесе басқа ыдысты қыздыру үшін тумшапешке салыңыз. Температура қажет деңгейге жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі пиццаны алдын ала қыздырған контейнерге салыңыз. Тұмшапеш ішіндегі жоға ры температура арқасында контейнердегі пицца 5 минуттан кейін дайын болады. "Пицца 310C" режиміндегі тұмшапеш максималды жұмыс уақыты - 30 минут. Оны өзгерту мүмкін емес.

13 Кептіру

Бұл режимде артқы жылытқыш та, желдеткіш те қосылған.
Кептіру үшін ұсынылатын ауа температурасы 60-100°C.
Ескерту: 100 °C-тан жоғары температураны қолдану өнімнің кебуіне әкелуі мүмкін.

Мәзір	Пісіру	Температура	Уақыт	Деңгей
Қырықжапырақ жапырағы	Қайнату	70 °C	1 сағ 30 мин	3
Бұршақ	Қайнату	55 °C	3 сағ	3
Тәтті картоп кесектері	Буға ұстау	55 °C	13 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Манго тілімдері	/	70 °C	8 сағ, 4 сағаттан кейін аударыңыз	3
Банан тілімдері	Тұздалған суға шылау	55 °C	7 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Лимон тілімдері	/	55 °C	15 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Алма тілімдері	Тұздалған суға шылау	55 °C	8 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Шикі майсыз шошқа еті	/	55 °C	7 сағ, 2 сағаттан кейін аудару	3
Піспеген тауық төс еті	/	70 °C	5 сағ, 1 сағаттан кейін аудару	3
Сауыттағы асшаяндар	Қайнату	70 °C	6 сағ, 2 сағаттан кейін аудару	3
Ысталған сиыр еті	Қайнату және маринадтау	90 °C	2 сағ	3

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды пісіру тәжірибесі мен қалауына сәйкес реттеуге болады.

14 Автотазалау

Мүмкіндігінше ласты қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазарту үшін сөрелер мен тіректерді алыңыз. Акватазалау режимі тұмшашкаф камерасын бумен тазартуды қамтамасыз етеді. Тиімді тазарту үшін, бұл режимді тұмшашкаф салқындағаннан кейін ғана қосыңыз. Көрсетілген уақыт мәні тек акватазалау режимінің жұмысына қатысты болады және пайдаланушының тұмшашкаф камерасын тазарту үшін қажет уақытты қамтымайды.

«Акватазалау» жұмысы кезінде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.
1. Пештің түбіне 400 мл су құйыңыз.

2. Акватазалау режимін таңдаңыз.
3. Режимді іске қосу үшін, ⏯ басыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Бағдарлама аяқталған соң кейін камераның ішкі бетін бетті күтуге арналған абразивті емес ысқышпен сүртіңіз.

Камераны тазалау үшін тұмшапештерге жарамды жылы су мен арнайы жуғыш заттарды қолдануға болады.

Тазалау аяқталғаннан кейін тұмшашкафтың есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз.

Толық кепкенін күтіңіз. Кептіруді тездету үшін, тұмшапешті шамамен 15 минут бойы 150 °C температурада ыстық ауамен жылытуға болады. Максималды тазалау әсері тұмшашкафты қолмен тазалау кезінде режим аяқталғаннан кейін бірден қол жеткізіледі..

ЕСКЕРТУ!

- Күйіп қалмас үшін камерада бу пайда болған кезде, тұмшашкафтың есігін ашпаңыз.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін, тұмшашкафтың есігін ашқанда, ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- Резервуарды толтыру үшін әрқашан тек таза ас суын пайдаланыңыз. Резервуарды толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- Акватазалау функциясын ешқашан қоспаңыз, түбінде су жоқ.
- Камера бетін ысқышпен тазалаған кезде қолды қорғау үшін термооқшаулағыш қолғап киіңіз.
- Акватазалау жұмысы аяқталған соң микроб көбею қаупінің алдын алу үшін камерада қалған суды сүртіп алыңыз.

15 Аэрогриль

Грильдің қыздырғыш элементі, төменгі қыздырғыш элемент, артқы қыздырғыш элемент және артқы желдеткіштің көмегімен тез дайындау. Дәстүрлі қуыру орнына пайдалануға кеңес беріледі.

Азық-түліктер	Температура	Дайындау уақыты	Деңгей
Тауық наггетстері	200 °C	20-25 мин	3
Тауық қанаттары	200 °C	18-23 мин	3
Балық сүбесі	180 °C	23-27 мин	3
Фри картоп	200 °C	17-20 мин	4
Пияз сақиналары	200 °C	15-18 мин	4

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды сіздің тәжірибеңізге және тамақ дайындаудағы қалауыңызға сәйкес реттеуге болады.

16 Авто-мәзір

Пісіру процесін жеңілдету үшін ет тағамдарын дайындауға арналған бірнеше бағдарлама қарастырылған.

1. ○ таңдау үшін реттегішті қолданыңыз. Дисплейге P1 шығады, басыңыз ○, P1 жыпылықтай бастайды. Мәзірді ауыстырып қосу үшін реттегішті бұраңыз.
2. Жеті алдын ала орнатылған P1 ~ P7 бағдарламалары қол жетімді, оларды ○ реттегішті айналдыра отырып тандауға болады.

3. Төмендегі кестеге жүгініңіз, қажетті рецептті таңдау үшін ○ қолданыңыз.
4. Ұсынылған пісіру температурасын және оның баптауларын көру үшін ○ немесе ⏱ басыңыз.
Ұсынылған пісіру уақытын және оның баптауларын көру үшін ○ немесе ⏱ басыңыз.
5. Алдын ала қыздыруды қосу үшін ⏯ дегенді басыңыз.
6. Белгіленген температураға жеткенде үш рет дыбыстық сигнал беріледі.

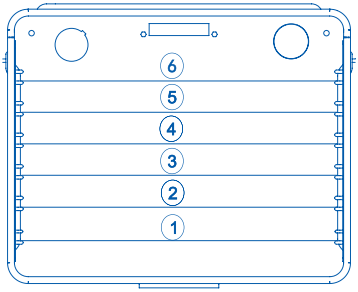
Мәні	Бағдарлама	Температура	Уақыт	Азық-түлік саны
P1	Бисквит	160 °C	35мин	500 г
P2	Шағын тоқаштар/ бәліштер	160 °C	18мин	20
P3	Жұмыртқа тарты (салындысы бар тарталеткалар)	190 °C	21 мин	12
P4	Піспенан	190 °C	9 мин	20
P5	Тауық наггетстері	200 °C	17 мин	20
P6	Тауық қанаттары	200 °C	24 мин	1200 г
P7	Қабырғалар	220 °C	19 мин	670 г

Кестедегі уақыт тек мысал ретінде көрсетілген.

5. ПАЙДАЛАНУ

Тұмашпештегі ыдысты қою деңгейлері

Тұмшапеш шкафында қаңылтыр табалары мен пісіру табақтарын орнатуға болатын 6 деңгей қарастырылған (суретті қар.).
Ұсынылған деңгейлер осы нұсқаулықтағы рецепттер кестелерінде көрсетілген.
Деңгейлер әрқашан төменнен жоғары қарай нөмірленеді.

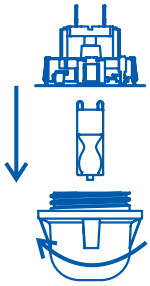


Тұмшапеш шамын ауыстыру

МАҢЫЗДЫ!

Кез келген техникалық қызмет көрсету алдында, аспап элеткр желісінен өшірілуі тиіс. Егер сіз бұған дейін тұмшапеш шкафты қолданған болсаңыз, қызмет көрсетуді бастамас бұрын тұмшапеш шкаф камерасы мен қыздыру элементтерін толығымен суытыңыз.

- Қорғаныш әйнек қақпағын бұрап алыңыз. Қақпағын алғаннан кейін қорғағыш қақпақты орнына қоймас бұрын оны жуып, кептіруге кеңес беріледі.
- Ескі шамды абайлап алып, жоғары температурада (300°C немесе 350°C) қолдануға сай келетін жаңасын орнатыңыз, ол мына сипаттамаларға ие болуға тиіс: 220-240 В, 25 Вт, цоколь G9.
- Қорғағыш қалпақты орнына қойыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапеш шкаф эмальына немесе шамның патронына зақым келтірмеу үшін бұрағыштарды немесе шамның қорғаныш қақпағын алу үшін басқа құралдарды пайдалануға тыйым салынады. Қақпақты тек қолмен шешіп алуға болады.

МАҢЫЗДЫ!

Шамды жалаңаш қолдарыңызбен ауыстырмаңыз, өйткені саусақтардың іздері шамның мерзімінен бұрын істен шығуына әкелуі мүмкін. Әрқашан таза мата немесе қолғаптарды пайдаланыңыз.

МЫНАЛАРДЫ ЕСТЕ САҚТАУ МАҢЫЗДЫ:

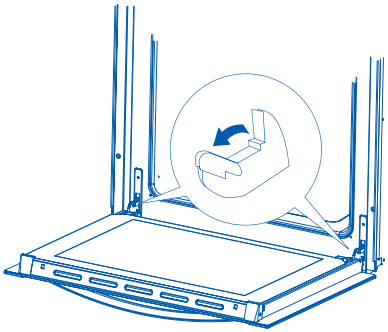
Кепілдік шамды ауыстыруға қолданылмайды.

6. КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

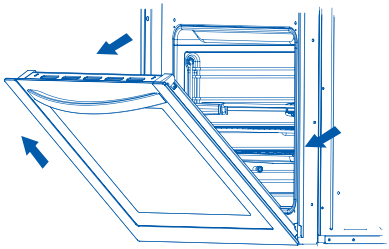
Есікті шешіп алу

Тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін тұмшапеш шкафтың камерасына қол жетімдікті жеңілдету үшін есікті алып тастауға болады.
Есігін алу үшін алдымен ілмектің қорғағыш бекітпесін жоғары жылжытыңыз. Есікті шамамен жартылай жауып, есікті көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз.
Есікті орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.
Есікті орнатқан кезде ілмектің шығатын бөлігі (суретті қар.) корпустың жақтауындағы ілмектің ойығына кіретініне көз жеткізіңіз.
Есікті орнатқаннан кейін қауіпсіздік ысырмасын түсіруді ұмытпаңыз Бұл талапты орындамау есікті жапқан кезде ілмектің зақымдалуына әкелуі мүмкін.





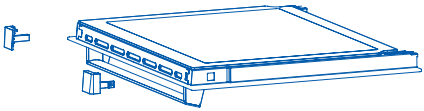
Ысырманың қауіпсіздік ілмектерін жылжыту



Есікті шешіп алу

Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есіктің жоғарғы бұрыштық элементтерін алыңыз (2 дана). Мұны есіктің екі шетінде бағыттаушы арқылы белгіленген дөңестерге басу арқылы істеуге болады, бұрыштық элементтер жылжиды. Ішкі шыны панельдің шетін сәл көтеріңіз, содан кейін оны төменгі бекіткіштерден алыңыз. Сол сияқгы, орташа шыны панельді шешіп алуға болады. Шыны панельді орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

7. АҚАУЛАРДЫ ДИАГНОСТИКАЛАУ

Істен шығу, ақаулық немесе басқа ақаулар болған кезде уақыт индикаторында қате кодтары көрсетіледі. Олардың мәндері төменде сипатталған:

БЕЛГІЛЕУ	ҚАТЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР
E01	Температура сезгегі жұмыс істемейді / электр тізбегі ашық / электр тізбегінде ақау бар	Басқару жүйесі температура сезгегін таба алмайды, тұмшапеш қызбайды. Бөлмедегі температура -10°C-тан төмен.
E02	Температура датчигіндегі қысқа тұйықталу	Датчикте қысқа тұйықталу анықталды, тұмшапеш шкафы қызуды тоқдатады.

МАҢЫЗДЫ:

Барлық жөндеу жұмыстарын білікті персонал жүргізуі керек.

8. ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАИЫНДАУ

Кондитерлік бұйымдарды пісіру

Ең жақсы нәтижелөрге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

Мыналарды есте сақтау маңызды:

Келесі кестелерде пісіру бойынша ұсыныстар мысал ретінде келтірілген және оларды сіздің тәжірибеңізге және аспаздық қалауыңызға байланысты реттеуге болады.
Егер қажетті тағам тізімде болмаса, құрамы бойынша ең жақын рецептті пайдаланыңыз.
Классикалық пісіру режимі

- Табиғи конвекция тұмшашкафтың орталық бөлігінде пісіруге тамаша жағдай жасайды. Бұл режим құрғақ пісіруге, нан өнімдеріне және кекстерге өте ыңғайлы.
- Қараңғы пісіру қалыптарын қолдануды ұсынамыз, өйткөні жарық жылуды көрсетеді, ал пісірме дұрыс қызармауы мүмкін.
- Әрқашан пісірпеге/пісіруге арналған қалыптарды грильге салыңыз. Егер сіз тұмшашкаф жинағына кіретін пісіру табасын қолдансаңыз ғана, торды алыңыз
- Пісірілген өнімді қажетті температураға дейін қыздырғанша, тұмшашкафқа салмаңыз.

Пісіру бойынша кеңестер

Пирогтың соңына дейін піскенін қалай білуге болады?
Пирогты ең үлкен қалыңдықтағы ағаш таяқшамен/тіс щеткасымен тесіңіз. Егер қамыр ағаш таяқшаға жабыспаса, пирог соңына дейін піскен.

Пирог ағып кетті
Рецептке сүйенгеніңізді тексеріңіз. Келесі жолы сұйық компоненттердің мөлшерін азайтуға тырысыңыз. Дұрыс консистенцияны қамтамасыз ету үшін, әсіресе, электрлік араластырғышты қолданған кезде, араластыру немесе шайқау уақытын қадағалаңыз.

Пирог бірден қызармады
Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, күңгірт пісіру қалыбын қолдануды ұсынамыз. Келесі жолы пісіруді аяқтау үшін, қалыпты бір деңгейге төмен қоюға немесе төменгі жылуды қосуға болады.

Чизкейк қажетті деңгейге дейін піскен жоқ
Келесі жолы пісірме температурасын азайтып, пісірме уақытын көбейтіңіз.

Мыналарды есте сақгау маңызды:

Кестеде көрсетілген пісіру/пісірменің температура және уақыт диапазондары болжамды.
Бастау үшін төменірек температураны таңдауды және қажет болған жағдайда пісірудің кейінгі кезеңцерінде оны арттыруды ұсынамыз.

Кесте - Пісірмені әзірлеу

Кондитерлік пісірме түрі	**Тұмша шкафтың деңгейі** («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	**Температура (°C)** 	**Тұмша шкафтың деңгейі** («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	**Температура (°C)** 	**Пісірме уақыты** (минуттарда)
Тәтті пісірме					
Жүзім қосылған қаусырма	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржды торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Жаңажылдық торт (қаусырма түрінде)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (қаусырма түрінде)	2	180-190	3	160-170	60-80
Жемісті қаусырма	2	190-200	3	170-180	50-70
Зертасы бар жемісті қаусырма	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Қатпарлы қаусырма	3	190-200	3	170-180	25-35
Жемісті қаусырмадан қамыр	3	180-190	3	160-170	50-70
Шие қаусырмасы	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Жемісті желпуіш	3	160-170	3	150-160	25-35
Майқоспалы булочкалар	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождестволық қаусырма	2	180-190	3	170-200	45-70
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	40-60
Қатпарлы қамырдан пісірме	2	180-190	3	160-170	40-60
Ерекше пісірме					
Беконы бар орама	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Нан-бөлке бұйымдары	2	200-220	3	180-210	50-60
Орамалар	2	210-230	3	200-220	30-40
Кондитерлік бұйымдар					
Зиресі бар орама	3	180-190	3	160-170	15-25
Піспенан	3	180-190	3	160-170	20-30
Дат пісірмесі	3	190-210	3	170-200	20-35
Қатпарлы тортшалар	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
Қатырылған пісірме					
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картоп баданасы	2	210-230	3	200-220	20-35
Фри картоп	2	210-230	3	200-220	20-35

Ет пен балықты пісіру

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

Пісіру жөніндегі кеңестер

Жақсы нәтиже алу үшін ашық түсті пісіру табасын, ыстыққа төзімді шыны ыдыстарды, қыштан немесе шойыннан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз.
Құырылған тағамды жабу немесе оны фольгаға орау оның шырындылығын сақтайды, сонымен қатар тұмша шкафты кірден қорғайды.
Егер қуырдақты жаппаса, әзірлеу уақыты қысқарады. Еттің үлкен бөліктерін табаның үстіндегі гриль торына тікелей қоюға болады.

Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестелерде көрсетілген температура диапазоны мен қуыру уақыттары нұсқаулық болып саналады және ет түріне, өлшеміне және сапасына байланысты өзгеруі мүмкін.

- Тұмша шкафта үлкен кесілген етті қуырған кезде, есікте ылғалдың конденсациялануына себеп болатын шамадан тыс бу пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және тұмша шкафтың жұмысына әсер етпейді. Пісіруді аяқтағаннан кейін тұмша шкафтың есігі мен әйнегін мұқият сүртіп шығыңыз.
- Құырылған тағамдарды үнемі тексеріп, пісіру кезінде арасында айналдыру керек.
- Гриль сөрелерінде гриль жасағанда, сөренің тамшылатып тұрған шырындар мен май жиналатын табаға қатысты дұрыс орналасқанын тексеріңіз.
- Құырылған тағамдарды ешқашан пеште салқындату үшін қалдырмаңыз, өйткені бұл конденсацияның пайда болуына әкелуі мүмкін, өз кезегінде бұл тұмша шкаф элементтерінің коррозиясын тудыруы мүмкін.

Ет пен балықты пісіру

Ет немесе балық түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшапеш шкафтың деңгейі («Тұмшапеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Тұмшапеш шкафтың деңгейі («Тұмшапеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен)
Сиыр еті						
Сиырдың төс еті	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Сиырдың төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Әлсіз қуырылған ростбиф	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Сиыр еті стейкі (қатты қуырылған)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
Шошқа еті						
Терісімен пісірілген шошқа еті	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Шап терісі (бүйір)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Шап терісі (бүйір)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Шошқаның төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Ет орамы	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Сүйектегі шошқа котлеті	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Туралған котлеттер	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Бұзау еті						
Бұзау етінен орам	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Бұзау сирағы	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Қой еті						
Қойдың қабырғалары	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Қойдың жауырыны	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Ойын еті						
Қоян қабырғалары	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қоянның иық сүйегі	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қабан етінен ветчина	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Құс еті						
Бүтін тауық	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Бүтін тауық	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Үйрек еті	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Қаз еті	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Күркетауық еті	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Балық						
Бүтін балық	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Балық суфлесі	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Грильде пісіру

Инфрақызыл элементтің қарқынды жылу шығаруы тұмшашкафты және оның керек-жарақтарын қатты қыздырады.
Қолғапты және грильге арналға қолайлы керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
Ыстық маймен жанасуды және күйікті болдырмау үшін, грильде пісіру кезінде, ұзын гриль қысқышын пайдаланыңыз.
Жұмыс істеп тұрған грильді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
Артық қыздырған кезде, тамақ күйіп кетуі мүмкін, мұның өзі тұтану қаупін тудырады.
Балалардың жұмыс істеп тұрған грильдің жанында тұруына жол бермеңіз.
Гриль майсыз шұжықтарды, ет, балық сүбе еті мен стейктерді қуыруға, сондай-ақ әртүрлі тағамдарды қыздырып қуыруға немесе қытырлақ етіп жасауға өте ыңғайлы.

Гриль пісіру бойынша кеңестер

Мыналарды есте сақтау маңызды:
Кестеде көрсетілген грильде пісіру температурасы мен уақыты болжамды болып табылады және еттің түріне, мөлшеріне және сапасына байланысты. Тұмшапештің есігі жабық болған кезде грильде пісіру керек.
Грильді алдын-ала 3 минут қыздыру керек.
Тағамдарды гриль торына салмас бұрын, тағамдар торға жабысып қалмас үшін оны маймен майлаңыз. Қаңылтыр табаның үстіне торды орнатыңыз, оған бөлінген май мен шырын ағады.
Пісірудің ортасында етті аударыңыз. Кішкентай ет бөліктерін тек бір рет айналдыру керек, ал үлкен ет кесектерін пісірген кезде оларды бірнеше рет айналдыру қажет болуы мүмкін. Етті аудару үшін тиісті қысқыштарды пайдаланыңыз.
Құрылғының қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тұмша шкафты және керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін мұқият тазалаңыз.

Грильде пісіру бойынша кесте

Ет түрі	Салмағы (граммен)	Тумшапеш шкафтың деңгейі (“Тумшапеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен)
Ет және сосискалар				
Әлсіз қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	14-16
Орташа қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	16-20
Қатты қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	20-23
Шошқа мойын етінен 2 сүбе ет	350	5	240	19-23
шошқа етінен 2 жаныштaлған кесек	400	5	240	20-23
бұзау етінен 2 стейк	700	5	240	19-22
қой етінен 4 котлета	700	5	240	15-18
грильде 4 сосиска	400	5	240	9-14
1 жарты тауық еті	1400	3	240-250	28-33 (бір жағынан) 23-28 (екінші жағынан)
Балық				
Албырт сүбесі	400	4	240	19-22
Фольгада пісірілген балық	500	4	230	10-13
Тосттар				
ақ нанның 4 тілімі	200	5	240	1,5-3
тұтас дәнді нанның 2 тілімі	200	5	240	2-3
Тостпен сэндвич	600	5	240	4-7
Ет/құс				
Тауық	1000	3	180-200	60-70
Шошқадан дайындалған қуырдақ	1500	3	160-180	90-120
Шошқа мойыны	1500	3	160-180	100-180
Шошқа сирағы	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

9. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

Үлгісі	HOX-TFT6AMTB
Кернеуі	220-240 В- 50 Гц
Толық қуаты	3400 Вт
Жоғарғы қыздыру	800 Вт
Құрама гриль	1000 Вт
Төменгі қыздырғыш	1150 Вт
Жылу желдеткіші	1600 Вт
Желдеткіш	•
Таза салмағы:	34 кг
Брутто салмағы	38 кг
Қаптамасыз өлшемі (БхЕхТ):	595x595x567 мм
Қаптамадағы өлшемі (БхЕхТ):	660x665x652 мм
Энергиялық тиімділік класы:	A
Жиынтық:	• тор • телескопиялық бағыттағыштар • (1 жиынтық) • қаңылтыр таба - 2 дана • нұсқама • энергетикалық тиімділік жапсырмасы*

* Өндіруші бұйымның конструкциясы мен жиынтықталуына қосымша ескертусіз өзгерістер енгізу құқығын сақтайды.

Клиенттерді қолдау қызметі

Біз «Хайер» компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ бірегей қосалқы бөлшектерді пайдалануды ұсынамыз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызбен қиындықтар туындаса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер сіз мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, хабарласыңыз:

- өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе
-біздің колл-орталыққа:
8-800-070-01-29 (РК)
- https://haieronline.kz сайтына, онда сіз қызмет көрсетуге өтініш қалдыра аласыз, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің қызмет көрсету орталығына жүгіне отырып, паспорт тақтасында және чекте таба алатын келесі ақпаратты дайындаңыз: Моделі, сатылған күні.
Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндіруші үшін аспаптыы сәйкестендіруді және соның салдарынан оған кепілдік қызметін көрсетуді мүмкін емес етеді.
Аспаптан зауыттық сәйкестендіру тақталарын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерін орындаудан бас тартуға әкелуі мүмкін. Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

Кепілдік шарттары

Құрметті сатып алушы!
Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Қытай, Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер — 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбукгерге және теледидарлық приставкаларға — 3 жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, ұялы телефондар мен гироскутерлерге — 2 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын өскере отырып, нақты қызмет өту мерзімі ресми қызмет өту мерзімінен өлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет өту мерзімі аяқталғаннан көйін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын өскере 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 езіне қабылдағанын растайды. Бірақ Haier корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары
Haier корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Ықтимал түсінбеушілікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету - Өндірушінің кінәсінен туындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Бұл қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.
Көпілдікті текуәкілөттті Haier қызмет көрсету орталықтары көрсөтеді. Уәкілөттті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін көлесі 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 және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған буйымдарға таратылмайды:
— тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
— бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
— тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
— пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмесе;
— сукүбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
— бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мәлшерлемесін асып кету;
— бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
— үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жәндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
— Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
— еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
— жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
— егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түсеннен ақаулар анықталған болса;
— су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бәгін қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

Кепілдікті және қосымша қызмет керсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:
— бұйымды пайдалану жөрінде орнату және іске қосу;
— тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және көңес бөру;
— бұйымды сырттан нөмөсе ішінен тазарту.

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

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

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірінің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіру мүмкіндігін бермейді және осы салдарынан оған қызмет көрсету мүмкіндігі болмайды. Аспапта зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық маңдайшаларының зақымдалуы немесе болмауы кепілдікті міндеттемелерден бас тартудың себебі болуы мүмкін.
* қосымша сервистік қызмөт көрсету элөктрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HRB-331 модөльді тоңазытқыштарға, мүздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, телөдидарларға, төлөдидарлық приставкаларға, планшеттік компьютөрлөргө, ноубукгергө, ұялы телөфондарға, гироскутөрлөргө таралмайды.

Haier

RU

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

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

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

Сделано в Китае

KZ

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

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

Қытайда жасалған

EAC