



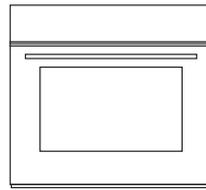
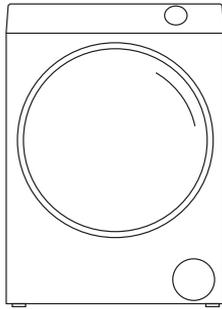
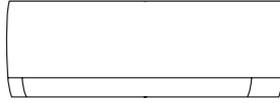
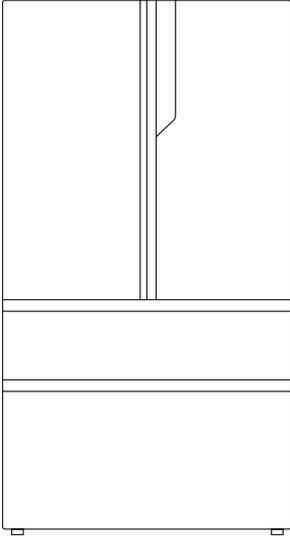
ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ
КІРІКТІРІЛГЕН ЭЛЕКТР ПЕШІ

Руководство пользователя
Пайдаланушы нұсқаулығы

МОДЕЛЬ / Үлгісі
HOQ-M5AAN3GB

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

Благодарим вас за покупку устройства Haier!



Haier

СОДЕРЖАНИЕ

1	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	4
2	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	7
3	ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	13
4	РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ	15
5	РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ	17
6	АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО ПРОГРАММЕ	21
7	УХОД И ОЧИСТКА	35
8	ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ	47
	Таблица поиска и устранения неисправностей	47
	Коды ошибок	49
	Гарантийные условия	50
	Служба поддержки клиентов	51

1. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Тщательно продуманная конструкция духовки обеспечивает безопасное приготовление пищи. Соблюдайте следующие правила безопасности:



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током.

Перед заменой лампы отключите духовку от розетки.

Несоблюдение этого указания может привести к электротравме или смерти.



ВНИМАНИЕ!

Опасность порезов.

Осторожно: в изделии имеются острые края.

Возможно получение травм или порезов.



ВНИМАНИЕ!

Опасность пожара.

Во время приготовления пищи запрещается помещать на дно духовки алюминиевую фольгу, тарелки, лотки, воду или лед, поскольку это непоправимо повредит эмаль; покрытие духовки изнутри алюминиевой фольгой может даже привести к пожару. Категорически запрещается использовать духовку для отопления или обогрева помещения. Это может привести к ожогам, травмам и пожару.

Хранение внутри духовки или на ней:

запрещается хранить горючие материалы внутри духовки или вблизи от нее. Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, ожогам и травмам.



ВНИМАНИЕ!

Опасно! Горячие поверхности

Во время работы открытые части могут нагреваться до высокой температуры. Во избежание ожогов и обваривания не подпускайте детей к духовке.

При работе с горячими поверхностями (например, полки духовки или посуда) используйте рукавицы, прихватки или другие защитные средства.

Соблюдайте осторожность при открытии дверцы духовки.

Перед тем как вынуть или заменить блюдо, дайте выйти горячему воздуху или пару.

Запрещается прикасаться к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духовки. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если они не выглядят раскаленными. Внутренние поверхности духовки нагреваются настолько сильно, что способны вызвать ожоги.

Не допускайте контакта одежды или других горючих материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки во время использования и после него, пока духовка не остынет, и не прикасайтесь к ним. Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. К ним относятся вентиляционные отверстия духовки, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца.

Несоблюдение инструкции может привести к ожогам и обвариванию.

Важные указания по технике безопасности

Чтобы снизить опасность пожара, поражения электрическим током, травмирования или повреждения имущества при использовании духовки соблюдайте приведенные ниже указания по технике безопасности:

- Изучите инструкцию перед использованием духовки. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- Соблюдайте указания по монтажу: устройство должно быть установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.
- Бытовые приборы не предназначены для детских игр.
- Не оставляйте детей без присмотра в местах использования этого устройства. Недопустимо становиться или садиться на какую-либо часть устройства.
- Дети младше восьми лет могут находиться рядом с устройством только под постоянным контролем взрослых. Устройство допускается использовать детьми в возрасте от восьми лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний при условии, что они делают это под надзором, изучили инструкции по безопасному использованию устройства и осознают возможные опасности. Детям без надзора запрещено заниматься очисткой и обслуживанием устройства.

- Недопустимо класть тяжелые предметы на дверцу духовки. Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Такая одежда может загореться или расплавиться при соприкосновении с горячими поверхностями, что приведет к ожогам.
- Техническое обслуживание: самостоятельно выполняйте только те виды работ или замены деталей, которые явно описаны в настоящем руководстве. Все остальные виды обслуживания следует поручать квалифицированному специалисту.
- Запрещается тушить загоревшийся жир водой.
- Применяйте порошковый или пенный огнетушитель.
- Используйте только сухие перчатки или прихватки.
- Использование влажных прихваток на горячих поверхностях может вызвать ожоги под действием пара. Не касайтесь прихватками горячих поверхностей или нагревательных элементов. Не используйте полотенце или другую ткань в качестве прихваток. Возможно возгорание ткани.
- Запрещается нагревать закрытые контейнеры для пищевых продуктов. В них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.
- Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовке как можно меньше времени до и после приготовления. Это устраняет опасность загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторожность необходимо соблюдать в теплую погоду.
- В целях безопасности внимательно изучите эту инструкцию перед монтажом и эксплуатацией духовки.
- Предоставьте инструкцию лицу, производящему монтаж – это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.
- Монтаж духовки и подключение к электрической сети должен производить квалифицированный специалист в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми нормативами электробезопасности. Неправильный монтаж изделия может привести к аннулированию гарантийных обязательств.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист. Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в соответствии с местными нормами электробезопасности.
- Духовка должна быть заземлена. Утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- Для уменьшения негативного воздействия на окружающую среду по возможности перерабатывайте упаковочные материалы.

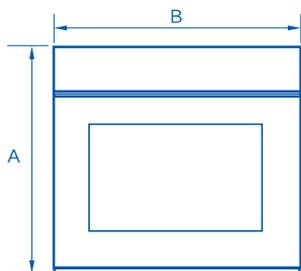


2. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

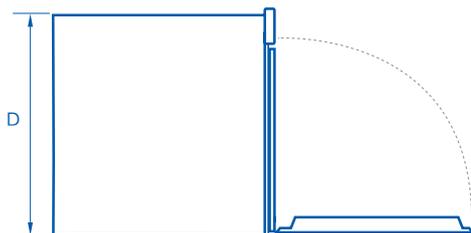
2

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

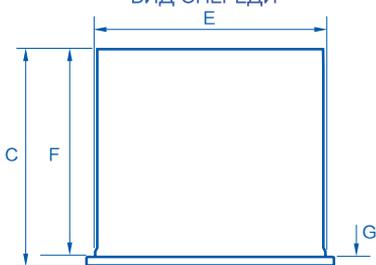
РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



ВИД СПЕРЕДИ

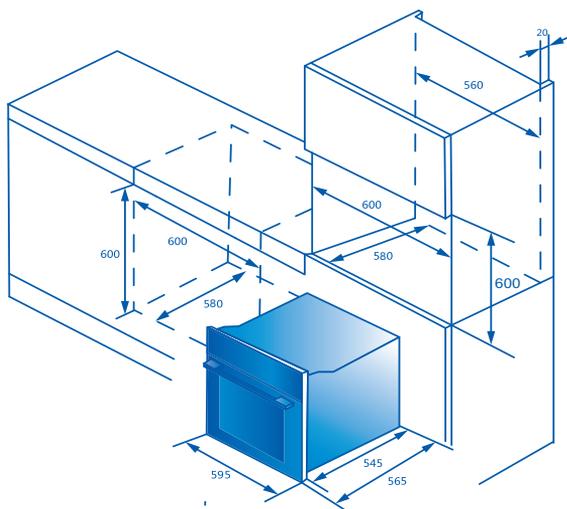


ВИД СБОКУ



ВИД СВЕРХУ

РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ	ММ
А Габаритная высота изделия	595
В Габаритная ширина изделия	595
С Габаритная глубина изделия	565
Д Высота корпуса	575
Е Ширина корпуса	556
Ф Глубина корпуса	545
Г Глубина передней рамы духовки и панели управления	20
Н Глубина дверцы духовки в полностью открытом положении	450



Распаковка духовки

ВАЖНО!

ПОДЪЕМ: запрещается поднимать духовку за ручку дверцы. Используйте ручки по бокам корпуса (если они имеются).

Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. По возможности перерабатывайте элементы упаковки. Установите распакованную духовку на деревянные брусья или аналогичные опоры, чтобы защитить ее нижнюю часть от повреждений.



ВАЖНО!

При извлечении духовки из упаковки будьте осторожны, чтобы не повредить нижнюю часть устройства. Это важно для обеспечения надлежащей вентиляции и недопущения избыточной конденсации.

Список принадлежностей	Глубокий противень	Плоский противень	Решетка для гриля	Телескопические направляющие	Винты
Кол-во	1	1	1	1 пара	2

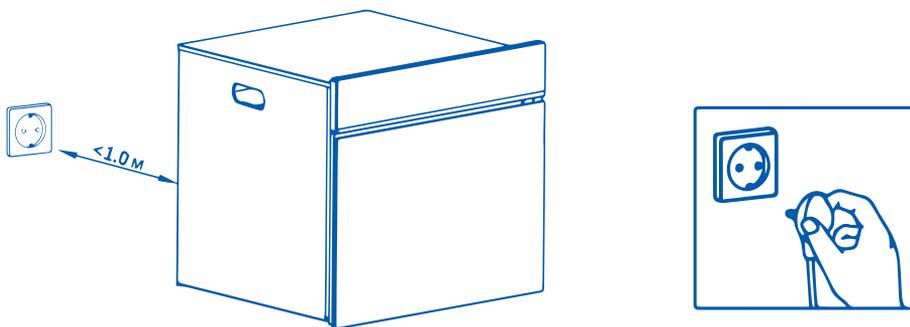
ВАЖНО!

Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление. После охлаждения исходная форма восстановится.

ВАЖНО!

- Подключение духовки к электросети должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Духовка должна быть заземлена.
- Перед подключением духовки к электросети проверьте, чтобы домашняя электропроводка выдерживала подключение устройства соответствующей мощности (указана на заводской табличке).
- Напряжение в сети должно соответствовать указанному на заводской табличке.

Модель	Объем	Номинальная потребляемая мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
НОС-М5ААН3GB	72 л	3480 Вт	220–240 В перем. тока	50/60 Гц



Розетку следует располагать на расстоянии до 1 м от задней стенки духовки, при этом необходимо убедиться, что расстояние до розетки позволяет использовать кабель питания надлежащим образом. Вставьте вилку кабеля питания в розетку.

Крепление духовки к шкафу

- 1 Поместите духовку в подготовленную полость.

ВАЖНО!

Запрещается поднимать духовку за ручку дверцы.

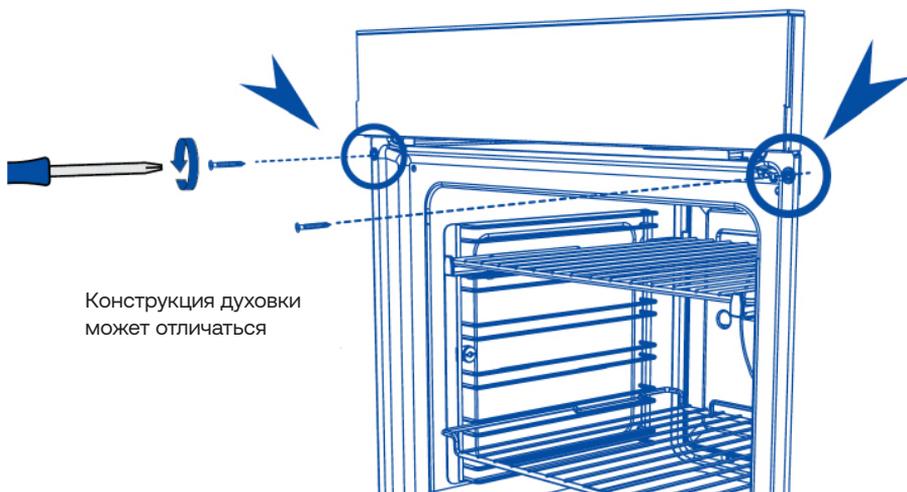
- 2 Полностью откройте дверцу духовки.
- 3 С помощью входящих в комплект винтов закрепите духовку в шкафу.

ВАЖНО!

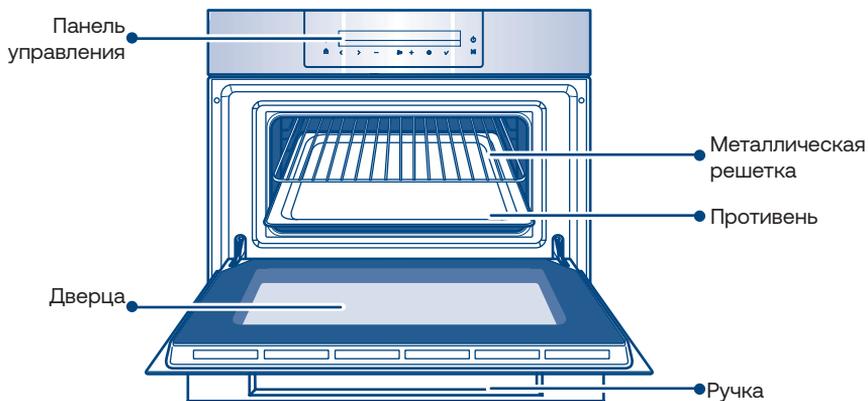
Не затягивайте винты слишком сильно.

Запрещается закреплять духовку в шкафу с помощью силиконового герметика или клея.

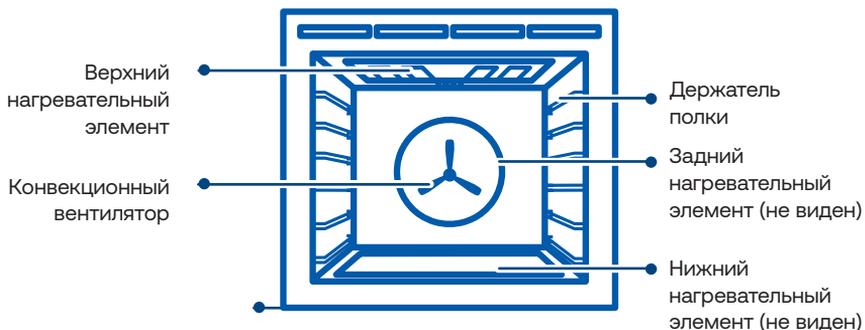
Это затруднит дальнейшее обслуживание. Компания Haier не несет ответственности за расходы на демонтаж духовой шкафа или ущерб, причиненный при демонтаже.



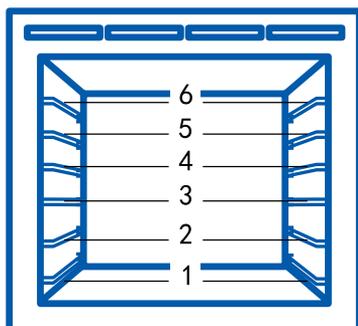
Устройство изделия



Нагреватели



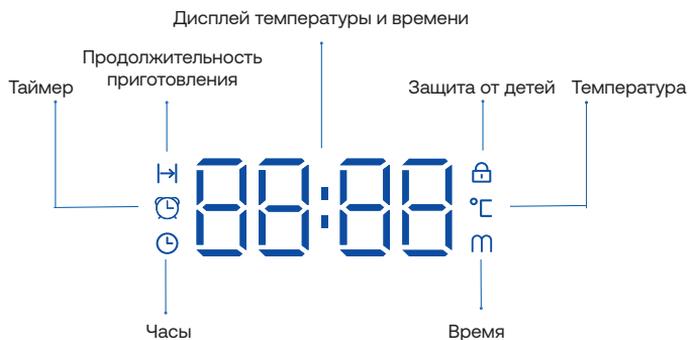
Размещение полок



Панель управления



ИНДИКАТОР ДИСПЛЕЯ



3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

3

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

При первом включении духовки или после отключения питания нужно установить часы.

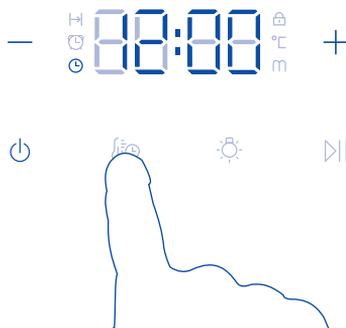
1 Установка часов

1. На дисплее будут мигать цифры 12:00
2. Нажатием кнопок — и + установите время.



2 Корректировка времени

1. Повторяющимся нажатием кнопки  выбирается один из трех режимов. Нажимайте кнопку до появления значка .
2. Нажатием кнопок — и + установите время. Время будет установлено автоматически через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели.



3 Эксплуатация духового шкафа

1. При первом включении устройства оно переходит в режим ожидания, зуммер издает звуковой сигнал, на мигающем дисплее отображается время по умолчанию 12:00.
2. Чтобы включить устройство из режима ожидания, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 1 с. После загрузки по умолчанию выбирается первая функция.
3. Коснитесь значка, чтобы выбрать функцию.
4. Коснитесь значка , используйте кнопки — и + для установки температуры и соответствующего времени работы.
5. Нажмите кнопку  один раз, и духовой шкаф начнет работать. Чтобы приостановить работу, нажмите кнопку  еще раз. Чтобы отменить программу приготовления, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с.

RU

4 Подготовка духовки к работе

Перед первым использованием духовки для приготовления или запекания пищи необходимо подготовить ее к работе. При подготовке выгорают все остатки производственных материалов. Это гарантирует получение оптимальных результатов с самого начала.



1. Нажмите кнопку , чтобы выбрать режим [Выпечка].
У каждого режима имеется своя предустановленная по умолчанию температура. Поэтому духовка начнет нагреваться до установленной температуры выпечки в 180 °С.
2. Нажмите  и с помощью кнопки + установите температуру 200 °С.
 - Во время нагрева духовки индикатор попеременно показывает текущую и заданную температуры.
 - Когда температура в духовке достигнет заданной, раздастся звуковой сигнал.

Индикатор начнет попеременно показывать заданную температуру и время, оставшееся до момента выключения.

3. Через 30 минут выберите функцию Fan Grill [Конвекционный гриль] . Оставьте температуру 200 °С на 5 минут.
4. Через 5 минут выберите режим Fan Forced [Принудительная вентиляция] . Оставьте температуру 200 °С на 20 минут.
5. Через 20 минут выключите духовку.
 - В ходе подготовки будет выделяться характерный запах и небольшое количество дыма от сгорания остатков производственных материалов. Это нормально, но в процессе подготовки духовки кухня должна хорошо вентилироваться.
 - После остывания протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

4. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Использование часов и таймера

Настройки времени можно изменить в любой момент нажатием кнопки .

Нажмите кнопку  несколько раз для последовательного выбора режимов «Продолжительность приготовления», «Таймер» и «Время суток».

- Таймер отсчитывает время в минутах (в формате «час:мин») до последнего часа приготовления. Затем отсчет ведется в секундах (в формате «мин:сек»).
- Длительность таймера — до 23 часов 59 минут.

1 Установка продолжительности приготовления

1. Нажмите кнопку . Отобразится индикатор продолжительности приготовления .
2. Установите длительность приготовления нажатием кнопок  и .
 - Удержание кнопки нажатой ускоряет прокрутку значений.
3. Время приготовления устанавливается через 6 с после того, как вы уберете палец с панели.
 - Чтобы увидеть время суток, нажмите кнопку  и выберите . При этом таймер не останавливается.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите кнопку  и выберите режим отображения оставшегося времени приготовления .
2. Кнопками  и  установите новое время.
3. Чтобы подтвердить новое время, уберите палец с панели.

Когда установленное время истекает:

- На дисплее появится надпись «END» (КОНЕЦ), и в течение 8 с будет звучать звуковой сигнал.
- На дисплее будет отображаться продолжительность последнего приготовления.

ВАЖНО!

- Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовка будет работать непрерывно до отключения вручную, а дисплей будет отсчитывать время, начиная с 00:00.
- Если дисплей уже отображает отсчет времени, и вы устанавливаете продолжительность приготовления, то дисплей будет отсчитывать время, оставшееся до истечения установленного срока.
- Если вы установите продолжительность приготовления, духовка отключится, когда время истечет.
- Для функций акваочистки нельзя установить продолжительность работы.

2 Установка таймера

Таймер просто ведет обратный отсчет.

Он не включает и не выключает духовку.

Установите время. По истечении времени раздается звуковой сигнал.

Таймер может также использоваться, когда устройство выключено.

Например, таймер может напоминать вам о начале или окончании работы.

1. Кнопкой  прокручивайте режимы, пока не отобразится вариант .
2. Установите значение таймера кнопками  и .
3. Таймер будет установлен через 6 с после того, как вы уберете палец с панели.
4. На дисплее начнется обратный отсчет.
5. По истечении времени на несколько секунд подается звуковой сигнал.

Отмена таймера:

1. Кнопкой  прокручивайте режимы, пока не отобразится вариант .
2. Коснитесь кнопки , чтобы изменить время на 00:00. Коснитесь кнопки , чтобы отменить таймер.

5. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

5

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Общие указания

ВАЖНО!

- Наличие того или иного режима зависит от модели духовки.
- Во всех случаях при приготовлении закрывайте дверцу духовки.



1

Выпечка верхний наружный и нижний нагревательные элементы

- Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этом режиме вентилятор не используется.
- Режим идеально подходит для приготовления пирогов и продуктов, требующих выпекания в течение длительного времени или при относительно низких температурах.
- Этот режим не пригоден для приготовления пищи сразу на нескольких полках. Он идеально подходит для влажных продуктов, требующих длительного времени приготовления (например, пирог со свежими фруктами).



2

Принудительная вентиляция вентилятор и задний нагревательный элемент

- Печенье на лотках, установленных на нескольких полках, получается хрустящим снаружи и мягким внутри.
- Мясо и птица аппетитно подрумяниваются, оставаясь при этом сочными и нежными.
- Запеканки готовятся превосходно, а разогреваются быстро и эффективно.
- Если рецепт предусматривает просто запекание, то в режиме принудительной вентиляции рекомендуется уменьшить время запекания или снизить температуру приблизительно на 20 °С.
- Для блюд с более длительным временем запекания (например, более часа) может потребоваться уменьшение и времени, и температуры.

Идеально подходит для приготовления бисквитов, печенья, булочек, больших и маленьких кексов.

RU



3 Конвекционный гриль вентилятор плюс верхний внутренний и наружный нагревательные элементы

- В этом режиме идет интенсивный нагрев от верхних элементов для подрумянивания сверху, а вентилятор обеспечивает равномерность приготовления.
- Мясо, птица и овощи готовятся превосходно; пища получается хрустящей и румяной снаружи, а внутри остается влажной и нежной.

Идеально подходит для целой курицы, говяжьей вырезки или для приготовления на гриле блюд из птицы, рыбы или стейка.



4 Гриль верхние внутренний и наружный нагревательные элементы

- Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов. Уровень мощности регулируется по 11 ступеням от Lo (низкий) до Hi (высокий, 100 %).
- Предварительный нагрев необязателен, хотя многие предпочитают дать элементу нагреться несколько минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- Это самый подходящий режим для завершения приготовления многих блюд — например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета.

Идеально подходит для поджаривания хлеба или для придания блюдам завершенного вида.



5 Выпечка с конвекцией вентилятор плюс верхний наружный и нижний нагревательные элементы

- Вентилятор духовки обеспечивает движение воздуха между верхним наружным и нижним элементами с распределением его по всему объему духовки.
- Приготавливаемая пища приобретает золотистый цвет быстрее, чем при использовании обычной функции выпечки.
- При этом, возможно, потребуется сократить время приготовления по сравнению с рекомендациями в традиционных рецептах.

Идеально подходит для выпечки, требующей менее одного часа на приготовление — это такие продукты, как булочки, большие и маленькие кексы и даже блинчики энчилада.



6 Выпечка кондитерских изделий вентилятор плюс нижний нагревательный элемент

- В этом режиме обеспечивается предварительный нагрев в течение 8 минут до 180 °С.
- Вентилятор циркулирует тепло от нижнего элемента по всему духовому шкафу.
- Обеспечивает интенсивный нагрев основания продуктов и мягкое поджаривание сверху.

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



7 Жаркое Этап 1: вентилятор плюс верхние внутренний и наружный нагревательные элементы Этап 2: верхний внутренний и нижний нагревательные элементы

- Подрумянивание: начальный 20-минутный этап, когда жаркое приобретает хрустящую румяную корочку, и наружный слой мяса карамелизируется.
- Приготовление при заданной температуре: после подрумянивания температура снижается до заданного уровня на оставшееся время приготовления, в результате чего получается нежное и сочное жаркое.
- Предварительный прогрев духовки не требуется. Поместите продукты в духовку до запуска этого режима.
- При желании можно использовать решетку для гриля либо положить овощи ниже жаркого, чтобы мясной сок свободно стекал на них. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха, в том числе и под мясом.

Идеально подходит для: жарки мяса и овощей. Рекомендуется готовить большой кусок мяса.

ВАЖНО!

Режим «Жаркое» разделен на два этапа:

Этап 1: в первые 20 минут в духовке будет использоваться вентилятор плюс верхние внутренние и внешние элементы (если температура достигнет 250 °С, духовка автоматически прекратит нагрев).

Этап 2: после снижения температуры до заданной будут использоваться верхний внутренний и нижний элементы.

Если заданное время приготовления составляет менее 20 минут, духовка выполнит только первый этап.



8 Классическая выпечка только нижний нагревательный элемент

- Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Вентилятор не используется.
- Это режим традиционной выпечки, предназначенный для приготовления по рецептам, рассчитанным на старые духовки.
- Выпекайте только на одной полке.
- Духовка будет более горячей в верхней части.

Идеально подходит для продуктов на мучной основе, требующих нежного выпекания: торты с кремом, пироги, киши и чизкейки, а также любые другие изделия, которые не требуют прямого нагрева и подрумянивания сверху.

См. приведенную ниже таблицу с рекомендациями. У каждого режима имеется предустановленная по умолчанию температура. Ее можно изменить в зависимости от типа и веса продуктов.

Символ	Режим	Предустановленная температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Длительность	Предварительный нагрев
	Выпечка	180	30–300	00:01–23:59	✓
	Принудительная вентиляция	160	30–300		✓
	Конвекционный гриль	180	30–250		✗
	Гриль	HI (высокая)	LO (низкая), 1–9, HI (высокая)		✗
	Выпечка с конвекцией	200	30–250		✓
	Выпечка кондитерских изделий	160	30–220		✓
	Жаркое	165	30–250		✗
	Классическая выпечка	160	30–220		✓

6. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО ПРОГРАММЕ

Интеллектуальная программа готовит вкусную пиццу более эффективно, а также облегчает очистку устройства.



1

Программа расстойки теста



Эта программа предназначена для расстойки теста перед выпечкой. При необходимости тесто можно расстаивать несколько раз.

ВАЖНО!

- Для расстойки теста необходимы низкие температуры.
- Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.
- Эта программа работает, только когда камера духовки остыла.

1. Нажимая кнопку , выберите программу расстойки теста. Дисплей будет показывать заданную температуру в 35 °С.

Примечание: если температура духовки слишком высока:

- Прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать значок , и, возможно, включится вентилятор.
- Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

Поместите тесто в жаростойкую посуду и накройте пищевой пленкой и (или) чистой влажной тканью. Затем установите посуду в центр духовки.

2. Установите продолжительность расстойки теста, исходя из вашего кулинарного опыта.

3. Нажмите кнопку  для начала расстойки.

Если вы задали продолжительность, то на дисплее пойдет обратный отсчет оставшегося времени.

ВАЖНО!

Не следует помещать тесто в духовку, пока она не остыла.

4. Если задать продолжительность расстойки теста, то по окончании работы данной программы раздастся звуковой сигнал, и посуду с тестом можно будет вынуть из духовки.

Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (оно должно значительно увеличиться в объеме). Чтобы проверить, хорошо ли взошло тесто, аккуратно надавите на него пальцем. Вмятина должна медленно заполниться тестом.

- Если продолжительность не задана, то вы должны контролировать процесс подъема теста и вовремя остановить его нажатием кнопки  по завершении расстойки.

5. Отмена расстойки теста

Нажмите и удерживайте кнопку , либо переключитесь на другую программу.

Если необходимо повторить расстойку теста:

- Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы отменить программу расстойки теста.
- Выполните описанные на предыдущей странице действия, чтобы снова установить настройки программы расстойки теста.

2**Использование функции размораживания**

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед приготовлением пищи.

ВАЖНО!

Для размораживания требуются невысокие температуры.

Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.

1. Нажмите кнопку  для выбора функции размораживания.

Примечание: дисплей будет показывать заданную температуру 40 °С.

2. Снимите упаковку и поместите продукты на тарелку. Не накрывайте продукты миской или тарелкой — это может увеличить время размораживания. Ставьте тарелку на первую полку снизу.

3. Нажмите кнопку , чтобы начать разморозку.

При необходимости можно задать продолжительность размораживания. Дисплей будет отсчитывать оставшееся время.

3 Приготовление в вакууме



1. По этой программе пища готовится при более низкой температуре, чем обычно. Можно приготовить мясо, овощи или фрукты, сделав их мягкими и сочными. Для улучшения качества обращайтесь с пищей с особой осторожностью.

ВАЖНО! ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- Используйте свежие продукты высокого качества.
- Перед приготовлением храните продукты в надлежащих условиях.
- Обязательно очищайте продукты перед их приготовлением.
- В целях безопасности всегда готовьте пищу в соответствии с параметрами, указанными в кулинарных таблицах.
- Запрещается выдерживать продукты питания при температуре ниже 60 °C в течение длительного времени.
- Низкая температура приготовления допустима только при приготовлении продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- Свежая пища, приготовленная в духовке с функцией приготовления в вакууме, имеет лучший вкус. Рекомендуется есть ее сразу же после приготовления. Вы можете: быстро охладить продукты (поместив их в ледяную ванну и затем в холодильник), а затем хранить в холодильнике 2...3 дня.
- Не используйте функцию приготовления в вакууме для разогрева остатков еды.
- Обязательно храните сырую и приготовленную пищу отдельно, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- Не используйте одну и ту же посуду и кухонные принадлежности для мяса и овощей. Если это неизбежно, тщательно мойте кухонные принадлежности.
- Если рецепт предусматривает добавление сырых яиц, не допускайте контакта яичных белков или желтков с наружной поверхностью яичной скорлупы.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ:

- Для использования функции приготовления в вакууме необходимо следующее оборудование: вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.
- Чтобы упаковать жидкости в вакуумный пакет, используйте вакуумный упаковщик с камерой. Допускается применять вакуумный упаковщик только такого типа.
- Используйте только вакуумные пакеты, пригодные для приготовления в вакууме.
- Вакуумные пакеты являются одноразовыми. Их повторное использование запрещается.
- Для равномерного приготовления поместите продукты в центр третьей по высоте полки.
- Для более быстрого и равномерного приготовления установите максимально возможный уровень вакуума.
- Чтобы гарантировать надежное закрытие вакуумного пакета, поверхность уплотнения должна быть чистой.

2. Общие указания по приготовлению пищи в вакууме:
 - Можно добавить масло и специи по вкусу.
 - Приправы добавляются в пищу в небольшом количестве в начале приготовления в вакууме.
 - Вместо сырого чеснока следует использовать чесночный порошок.
 - Вместо оливкового масла можно использовать масло нейтрального вкуса.
 - Для более быстрого и равномерного приготовления следует поддерживать максимально возможный уровень вакуума (99,9 %).

2.1 Приготовление в вакууме: мясо

- Во избежание непроваривания не следует использовать порции мяса большей толщины, чем указано в таблице.
- Время приготовления, указанное в таблице — минимально необходимое. Время приготовления можно увеличить в соответствии с личными предпочтениями.
- Во избежание повреждения вакуумных пакетов используйте только мясо без костей.
- Чтобы филе птицы было вкуснее, обжарьте его со стороны кожи до или после вакуумного приготовления.
- Обжарьте поверхность мяса на сливочном масле после окончания приготовления в вакууме — вкус будет намного лучше.

Продукт	Толщина продукта	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Говядина					
Говяжья вырезка средней прожарки	4 см	400	63	120	3
Говяжья вырезка, хорошо прожаренная	4 см	400	66	120	3
Говяжья вырезка, полная прожарка	4 см	400	70	120	3
Телячья вырезка, средняя прожарка	4 см	400	60	120	3
Телячья вырезка, полная прожарка	4 см	400	65	120	3

Баранина и мясо дичи					
Баранина, средняя прожарка	3 см	400	65	105–115	3
Кабан	3 см	400	90	120	3
Кролик, без костей	1,5 см	400	75	120	3
Птица					
Курица, грудка без костей	3 см	500	70	120	3
Утка, грудка без костей	2 см	500	65	140–160	3
Индейка, грудка без костей	2 см	500	70	75–85	3
Приготовление яиц при низкой температуре					
Идеально подходит для приготовления тостов	Обычный размер	/	60	90	3
Желток податлив, пластичен, блестит и остается мягким	Обычный размер	/	65	90	3
Желток сформирован, зернистый, но остается мягким	Обычный размер	/	71	60	3
Желток зернисто-рассыпчатый, начинает приобретать зеленый цвет	Обычный размер	/	80	60	3

2.2 Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

- Для предотвращения непроваривания не следует использовать порции рыбы большей толщины, чем указано в таблице.
- Перед помещением в вакуумный пакет высушите рыбное филе бумажным полотенцем.
- В случае приготовления мидий добавьте немного воды в вакуумный пакет.

Рыба и морепродукты

Филе морского леща	4 ломтика по 1 см	500	70	25	3
Филе сибаса	4 ломтика по 1 см	500	70	25	3
Треска	2 ломтика по 2 см	500	65	90	3
Морские гребешки	крупные	500	60	100–110	3
Креветки очищенные	крупные	500	75	26–30	3

2.3. Приготовление в вакууме: овощи

- При необходимости почистите овощи.
- Некоторые овощи могут изменить цвет, когда готовятся в вакуумном пакете в очищенном виде.
- Чтобы сохранить цвет артишоков, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.

Продукт	Толщина продукта	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Овощи					
Спаржа зеленая	целиковая	500	68	90	3
Спаржа белая	целиковая	500	68	90	3
Цукини	ломтики по 1 см	500	90	90	3
Лук-порей	полоски или кольца	500	95	90	3
Баклажан	ломтики по 1 см	500	90	90	3
Тыква	кусочки толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	полоски или четвертинки	500	95	90	3
Сельдерей	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Морковь	ломтики по 0,5 см	500	95	90	3
Сельдерей корневой	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Фенхель	ломтики по 1 см	500	95	90	3

Овощи					
Картофель	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Сердцевина артишока	разрезанная на четверти	500	95	90	3

2.4. Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

- Очистите плоды от кожуры. Удалите семена и сердцевину, если это необходимо.
- Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.
- Рекомендуется готовить пищу сразу после подготовки.

Продукт	Толщина продукта	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Фрукты и сладости					
Персик	разрезанный на половинки	2 плода	90	60	3
Слива	разрезанная на половинки	500	90	60	3
Манго	кубики примерно 2 x 2 см	1 плод	90	60	3
Нектарин	полоски или кольца	1 плод	90	60	3
Ананас	ломтики по 1 см	500	90	60	3
Яблоко	разрезанное на четвертинки	2 плода	95	60	3
Груша	разрезанная на половинки	2 плода	95	60	3
Ванильный крем	350 г в каждом пакете	500	85	60	3

4 Пицца



- Эта программа выполняет предварительный нагрев до 300 °С в течение 18 минут.
- Вентилятор распространяет тепло от нижнего нагревательного элемента по всему объему духовки.
- Превосходно подходит для приготовления пиццы: тесто становится хрустящим, а начинка не пережаривается.
- Рекомендуется разогревать камень для выпечки пиццы не менее 1 часа и выпекать пиццу на полке 1 или 2.

Пицца	Тип	Принадлежности и посуда	Положение полки	Температура, °С	Время приготовления, мин
Замороженная	Тонкая основа	Проволочная решетка	2	190-210	15-20
	Толстая основа	Проволочная решетка	2	180-200	20-25
Домашнего приготовления	Тонкая основа	Противень	2	230-250	10-15
	Тонкая основа	Камень для пиццы	2	230-250	8-12
	Толстая основа	Противень	2	210-220	15-20
	Толстая основа	Камень для пиццы	2	210-220	15-20
	Тонкая основа	Противень	2	300	4-6
	Тонкая основа	Камень для пиццы	2	300	3-5

ВАЖНО!

Если в режиме приготовления пиццы не установить продолжительность работы, то духовка будет работать непрерывно до ее отключения вручную. Чтобы пицца не подгорела, внимательно наблюдайте за ходом ее приготовления.

5 Аэрогриль



- Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- Это воссоздает условия приготовления на уличном гриле.
- Такой способ жарки — более здоровый: продукты становятся хрустящими при использовании меньшего количества масла. Рекомендуется добавлять 1–2 столовые ложки масла.
- Приготовление полуфабрикатов: если изготовитель рекомендует разогрев на обычном гриле (без включения вентилятора), то снизьте температуру на 20 °С.
- Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.
- Предварительный нагрев не требуется. Для достижения наилучших результатов рекомендуется помещать блюда в печь сразу после начала работы функции.

Идеально подходит для приготовления блюд из замороженных продуктов, а также для приготовления блюд с панировкой, которые обычно обжариваются во фритюре.

Продукт	Полки	Температура (°С)	Время (мин)	Положение полки
Чипсы	Противень	205	15-20	4
Чипсы	Корзина для аэрогриля	205	15-20	3
Картофельные оладьи	Металлическая решетка	200	20-25	3
Куриные наггетсы	Противень	200	18-23	4
Куриные наггетсы	Корзина для аэрогриля	205	18-23	3
Куриные крылышки	Металлическая решетка	180	20-25	3



6 Сушка вентилятор и задний нагревательный элемент

Сушка — это режим деликатного нагрева, который позволяет сушить фрукты, овощи и зелень с превосходными результатами. При таком способе заготовки в результате высушивания аромат продуктов становится более интенсивным. При помощи этой функции можно готовить блюда, требующие медленного томления, такие как запеканки, рагу и тушеное мясо.

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

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

Рекомендуемая температура составляет 60–110 °C.

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

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

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

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

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

Идеально подходит для сушки фруктов, овощей, трав, мяса и морепродуктов.

Продукт	Подготовка	Температура (°C)	Время	Положение полки
Капустный лист	Отварить	70	1 ч 30 мин	3
Спаржевая фасоль	Отварить	55	3 ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	55	13 ч, перевернуть через 2 ч	3
Ломтики манго	/	70	8 ч, перевернуть через 4 ч	3

Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	3
Дольки лимона	/	55	15 ч, перевернуть через 2 ч	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	55	8 ч, перевернуть через 2 ч	3
Сырая нежирная свинина	/	55	7 ч, перевернуть через 2 ч	3
Сырая куриная грудка	/	70	5 ч, перевернуть через 1 ч	3
Креветка в панцире	Отварить	70	6 ч, перевернуть через 2 ч	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	90	2 ч	3

7 Аквочистка



Удалите как можно больше загрязнений вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Аквочистка заключается в паровой очистке духовки. Для повышения эффективности очистки запускайте аквочистку после остывания устройства. Указанное далее время — это длительность непосредственного выполнения очистки. Сюда не входит время, необходимое для очистки камеры духовки вручную.

При выполнении аквочистки установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды на дно духовки.
2. Выберите режим аквочистки .
3. Нажмите кнопку , чтобы запустить очистку. Дисплей отобразит значение 00:20 и начнет обратный отсчет.
4. По завершении программы очистки подается звуковой сигнал, и нагрев духовки выключается.
5. Протрите внутренние поверхности духовки неабразивной губкой. Для очистки камеры можно использовать теплую воду и моющие средства для духовок.

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час. Дождитесь полного высыхания. Для ускорения сушки можно нагреть духовку горячим воздухом температурой 150 °C примерно в течение 15 минут. Для получения максимального эффекта от программы очистки дополнительно очистите устройство вручную сразу после завершения аквочистки.



ВНИМАНИЕ!

Не открывайте дверцу во время работы духовки — опасность воздействия горячего пара. Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.

8 Умные программы



Для повышения качества приготовления устройство содержит ряд программ готовки мясных блюд.

1. Нажмите , чтобы выбрать «Умные программы». На дисплее появится P1.
2. Устройство поддерживает 10 программ от P1 до P10, которые выбираются кнопками  и .
3. Подтвердите выбор программы кнопкой . Если внутри программы первого уровня есть программа второго уровня, на дисплее отобразится код программы второго уровня (например, P1-1, P1-2...)
4. В соответствии со следующей таблицей выберите нужную программу кнопками  и .
5. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

Код первого уровня	Код второго уровня	Продукт	Состояние	Полки	Положение полки	Режим	Время в минутах / Количество продуктов
P1	P1-1	Говядина (без костей)	С кровью	Одна металлическая решетка	3	Жаркое	20/450 г
	P1-2		Средняя прожарка		3		25/450 г
	P1-3		Полная прожарка		3		35/450 г
P2	P2-1	Жаркое на ребрах высшего качества	С кровью	Одна металлическая решетка	3	Жаркое	30/450 г
	P2-2		Средняя прожарка		3		35/450 г
	P2-3		Полная прожарка		3		40/450 г
P3	P3-1	Баранья нога (с костью)	Средняя прожарка	Одна металлическая решетка	3	Жаркое	28/450 г
	P3-2		Полная прожарка		3		33/450 г
P4	P4-1	Баранья нога (без костей)	Средняя прожарка	Одна металлическая решетка	3	Жаркое	35/450 г
	P4-2		Полная прожарка		3		45/450 г
P5	P5-1	Телятина	Средняя прожарка	Одна металлическая решетка	3	Жаркое	40/450 г
	P5-2		Полная прожарка		3		45/450 г
P6	P6-1	Индейка (целиком)	Фаршированная	Одна металлическая решетка	1	Выпечка	22/450 г
	P6-2		Без начинки		1		20/450 г

P7	P7-1	Свинина (без костей)	Средняя прожарка	Одна металличе- ская решетка	3	Жаркое	40/450 г
	P7-2		Полная про- жарка		3		45/450 г
P8	P8-1	Оленина	С кровью	Одна металличе- ская решетка	4	Конвек- ционный гриль	7/450 г
	P8-2		Средняя прожарка		4		9/450 г
P9		Курица (цели- ком)	Полная про- жарка	Одна металличе- ская решетка	3	Конвек- ционный гриль	45/450 г
P10		Свинина хру- стящая	До хруста		3	Выпечка конди- терских изделий	20

9 Блокировка панели управления

Данная функция предотвращает случайное включение духовки (например, детьми). При блокировке элементы управления не действуют, и духовку невозможно включить.

Включение блокировки:

Нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 с, пока не загорится индикатор блокировки. Когда панель заблокирована, работают только кнопки включения/выключения и подсветки.

При нажатии любой другой кнопки индикатор  мигнет 3 раза и прозвучит сигнал.

Снятие блокировки:

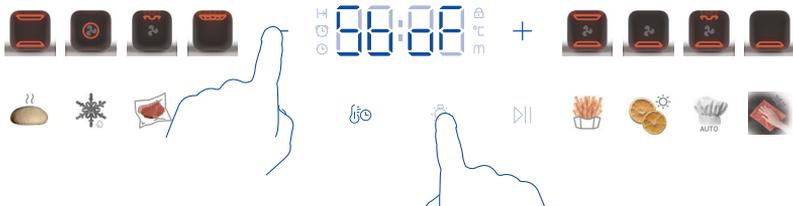
Нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 с, пока не погаснет световой индикатор.

10 Настройка режима работы в субботу

Эта настройка предназначена для представителей религиозных конфессий, которые соблюдают запрет на работу в субботу.

Когда включена настройка режима работы в субботу:

- Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не действуют, за исключением кнопок питания и подсветки.
- Звуковые сигналы не подаются.
- Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- Запекание  — единственная функция, доступная в режиме работы в субботу.



Установка настроек работы в субботу

1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3 с, на дисплее появится сообщение .
2. Доступен только режим запекания. Другие режимы выбрать невозможно.
3. Установите температуру и период работы данного режима (до 99 часов). Если время не установлено, духовка будет работать в режиме запекания до тех пор, пока не выключится режим работы в субботу.
4. Нажмите кнопку , чтобы включить/выключить подсветку, и она останется в таком состоянии до конца субботы.
5. Нажмите кнопку  для запуска работы в режиме субботы.

Духовка нагреется до заданной температуры, а световые индикаторы и дисплей будут выключены.

Напоминание:

Невозможно выйти из режима работы в субботу, когда духовка выключена. При повторном включении духовки режим субботы будет активироваться сразу как запомненный предыдущий режим работы.

Выход из режима работы в субботу

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с, пока на дисплее не отобразится время суток, и духовка не выключится.

7. УХОД И ОЧИСТКА

Очистка вручную

ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО
<ul style="list-style-type: none">• Перед выполнением очистки или технического обслуживания дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите кабель питания.• Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности, раздел «Техника безопасности».• Во избежание появления загрязнений от запекания и наслоения после каждого использования рекомендуется удалять из камеры духовки разлившуюся жидкость, остатки пищи и пятна жира.	<ul style="list-style-type: none">• Запрещается очистка пароочистителем.• Хранить в духовке воспламеняющиеся материалы запрещается.• Запрещается использовать жесткие губки или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или металлические мочалки. Некоторые нейлоновые мочалки также могут царапать эмаль. Сначала изучите этикетку применяемого средства.• Запрещается использовать обычные средства для чистки духовок при очистке поверхностей со специальным покрытием с функцией каталитической очистки.• Запрещается оставлять на поверхностях духовки щелочные (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус).• Запрещается использовать средства для очистки на основе хлора или кислот.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
<p>Стеклянные поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления)</p>	<p>В дверце установлено трехслойное стекло</p>  <p>Для очистки стекла В снимите дверцу и внутреннее стекло. См. указания приведены в разделе «Снятие и установка стекол дверцы для очистки».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите стекла раствором мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, а затем вытрите насухо. 2. Протрите стекла раствором стеклоочистителя и высушите мягкой тканью без ворса. 	<ul style="list-style-type: none"> • Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовок и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению стекла. • Даже если производится очистка только внутреннего стекла (С), снимите дверцу и все стекла. Очистка стекла без его снятия с двери может привести к затеканию чистящей жидкости в зазоры и ее засыханию на внутренних элементах. • При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.
<p>Полоса/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите раствором мягкого моющего средства в горячей воде. Затем вытрите насухо тканью из микрофибры. 2. При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обязательно изучите этикетку, чтобы проверить пригодность средства для очистки нержавеющей стали. Средство не должно содержать соединений хлора, так как они вызывают коррозию и могут повредить внешний вид духовки. • Протирайте нержавеющую сталь по направлению зерен металла.
<p>Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые фиксаторы</p>	<p>Очистите раствором мягкого моющего средства в горячей воде, затем вытрите насухо.</p>	<p>/</p>

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Телескопические скользящие направляющие полок	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (она видна при выдвигении скользящих направляющих).	<ul style="list-style-type: none"> Запрещается мыть в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовок — при этом удалится белая смазка и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным.
Камера духовки	<p>Выньте из духовки все полки и лотки, боковые полки, каталитические панели.</p> <ol style="list-style-type: none"> Снимите дверцу духовки (см. указания на последующих страницах). Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака. Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть. 	<ul style="list-style-type: none"> Во избежание наслоения загрязнений от запекания после каждого использования удаляйте с эмалированных поверхностей разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира. Чтобы облегчить вытирание духовки, можно снять дверцу. Указания приведены на последующих страницах.
Лоток для гриля Решетка для гриля Держатели полок Полки духовки Противень	<ul style="list-style-type: none"> Очистите раствором мягкого моющего средства в горячей воде. Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна раствором порошка для посудомоечной машины в горячей воде. Эти детали, за исключением противня, допускается мыть в посудомоечной машине. 	/
Уплотнение духовки	Очистите раствором мягкого моющего средства в горячей воде.	/
Канал отвода конденсата	Губкой впитайте влагу, которая собирается в канале под дверцей.	/

Снятие держателей полок

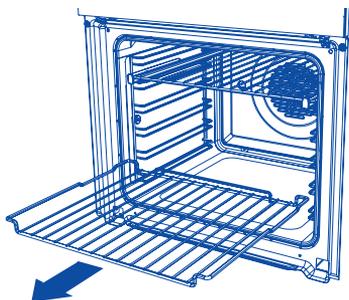
ВАЖНО!

Сначала обязательно отключите духовку от сети питания. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

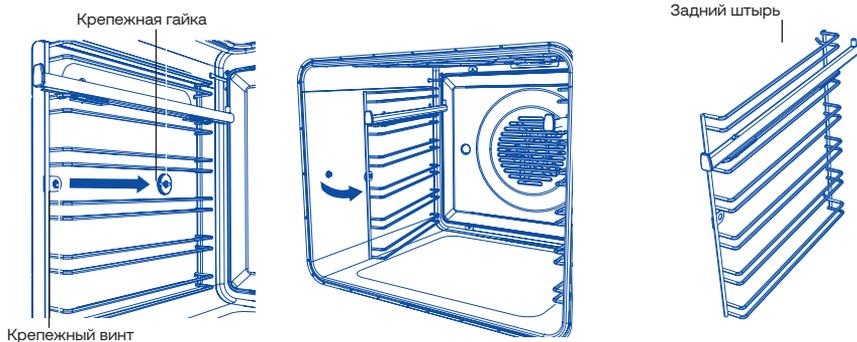
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие обоих держателей полок:

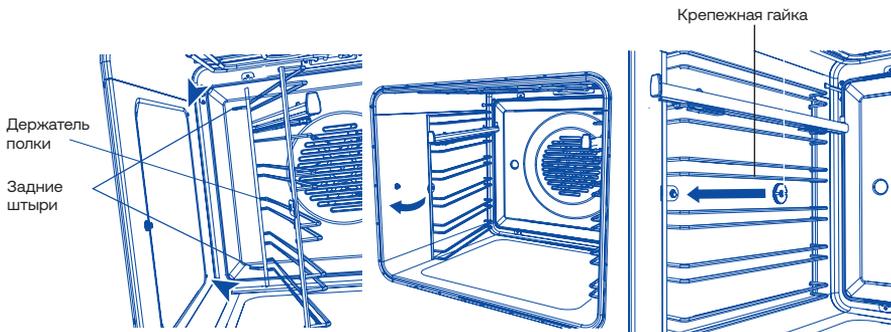
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части держателя полки. При необходимости воспользуйтесь отверткой.

1. Потяните держатель полки к центру духовки так, чтобы его передний упор сошел с винта.
2. Сдвигайте держатель вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.



Установка держателя полки:

1. Введите задние штыри держателя в отверстия в задней части духовки.
2. Наденьте передний упор держателя на винт.
3. Навинтите крепежную гайку. Для затяжки гайки, в которой предусмотрен шлиц, можно использовать отвертку.



Снятие и установка телескопических направляющих полок (приобретаются отдельно)

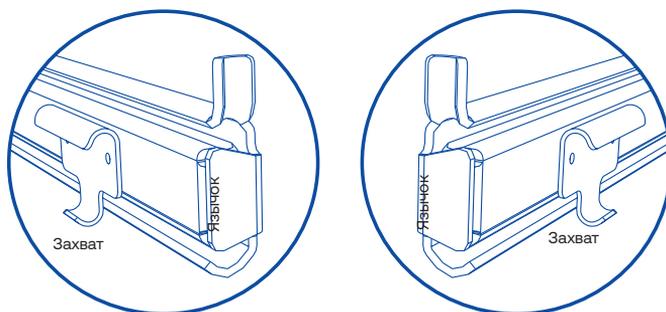
ВАЖНО!

Только для компактных моделей духовок:

Телескопические направляющие полок невозможно установить в положения 3 и 4.

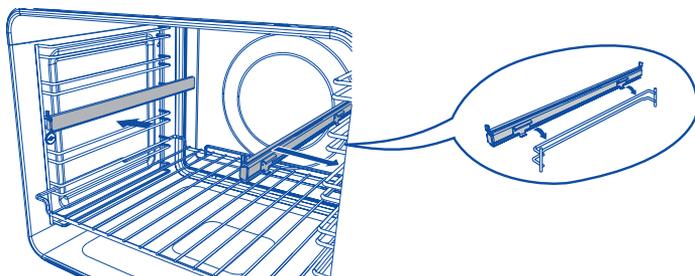
Установка

1. Проверьте, чтобы телескопические направляющие находились в правильном положении (на переднем конце скользящей направляющей имеется треугольный упор, как показано на рисунке).
2. Наденьте верхние части захватов на держатели полок. Передний захват должен быть надет как можно ближе к переднему концу держателя. Убедитесь, что задний захват вошел в зацепление.
3. Нажмите на телескопическую направляющую вниз и защелкните нижние части захватов.



Снятие

Возьмите рукой телескопическую направляющую и поворачивайте ее вверх, чтобы освободить захваты. Затем снимите направляющую.



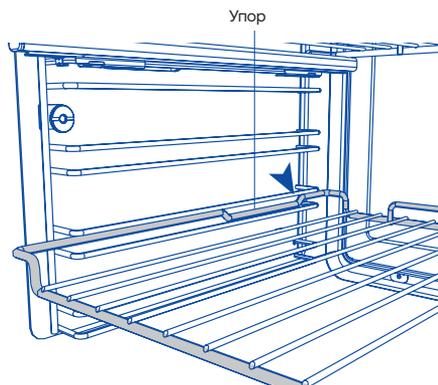
При монтаже телескопических направляющих:

- сначала установите держатели полок;
- затем установите верхние телескопические направляющие (в компактных духовках такие направляющие можно установить только в положениях 1 и 2);
- остальные телескопические направляющие.

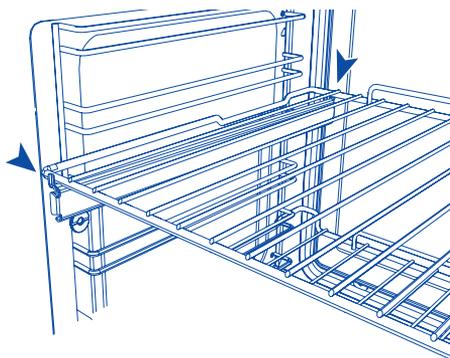
Установка лотков духовки и поддона для гриля

Вставьте нужные полки. Убедитесь, что:

- полки скользят по двум неподвижным направляющим держателей (если не используются телескопические направляющие);
- упор обращен вниз;
- защитное ограждение находится сзади.



Установка полки на держатели



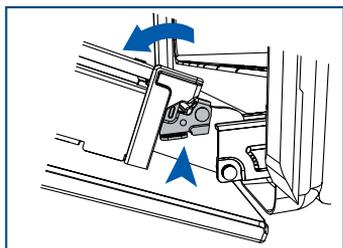
Установка полки на телескопические направляющие

Снятие и установка дверцы духовки.

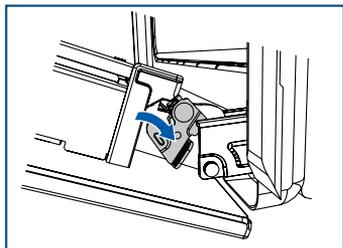
ВАЖНО!

Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая.

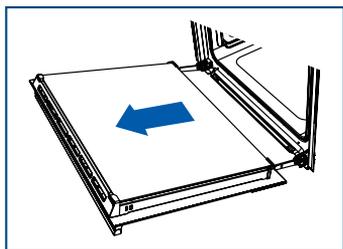
Снятие дверцы:



1. Откройте дверцу полностью. Найдите два небольших металлических рычага на петлях с обеих сторон.

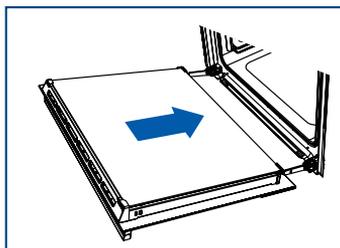


2. Нажмите на оба рычага вниз до упора, чтобы снять дверцу от петель.

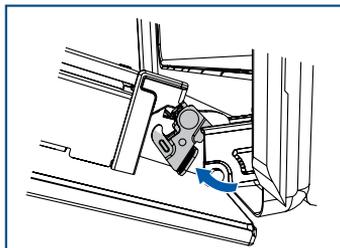


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

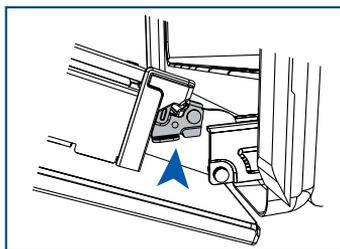
Установка дверцы на место:



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



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



3. ВНИМАНИЕ!

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

Снятие стекол дверцы для очистки

ВАЖНО!

Прежде чем снять стекло, обязательно отключите духовку от сети питания. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

- Тщательно соблюдайте меры предосторожности и приведенные далее указания. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая (11 кг). Не пытайтесь снять дверцу, если вы не уверены, как это сделать правильно.
- Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь работать с горячими деталями духовки.
- Будьте предельно осторожны при обращении со стеклами. Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.
- Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовок и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению стекла.
- При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) на стеклах пользоваться духовкой запрещается. Обратитесь в авторизированный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.
- Убедитесь, что замена всех стекол производится правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стекла панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- Если вы чувствуете, что стекла трудно снять или установить, не трогайте их. Обратитесь в авторизированный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

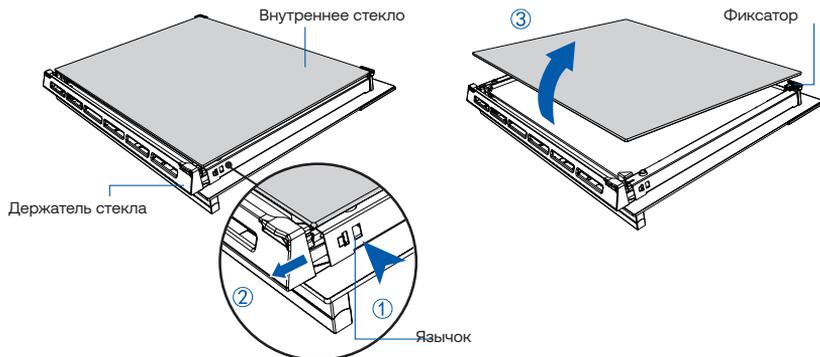
Примечания: визиты обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией.

Для облегчения очистки стекла мы рекомендуем снимать дверцу. Указания приведены в разделе «Снятие и установка дверцы духовки». Снимите дверцу и положите ее на мягкую, чистую и ровную поверхность.

Тщательно соблюдайте меры предосторожности и приведенные далее указания. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.

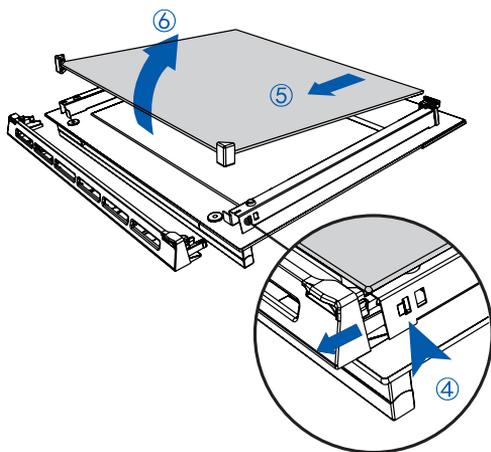
Снятие внутреннего стекла

1. Нажмите на язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните держатели стекла вверх так, чтобы язычки переместились в верхние отверстия.
3. Удерживая внутреннее стекло кверху дверцы, осторожно потяните ее кверху дверцы, пока стекло не освободится из фиксатора в нижней части дверцы. Затем поднимите стекло. Не наклоняйте стекло слишком сильно, чтобы не повредить его.



Снятие среднего стекла

4. Снова нажмите на язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы. После этого держатель стекла можно полностью вытянуть.
5. Осторожно потяните среднее стекло кверху дверцы, пока оно не освободится из фиксатора в нижней части дверцы.
6. Поднимите и снимите стекло. Резиновые упоры на верхних углах остаются прикрепленными к стеклу.



После очистки установите стекла дверцы на место.

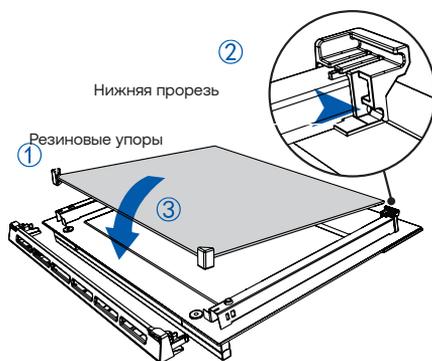
При установке стекол проверьте следующее:

- Правильность установки внутреннего стекла, как показано на рисунке. Стекло должно находиться в положении, указанном ниже, чтобы правильно закрепиться на дверце и обеспечить безопасную работу духовки.
- Соблюдайте особую осторожность, чтобы не ударить край стекла обо что-либо. Не прилагайте больших усилий при установке стекла. Если вы испытываете трудности при установке стекол, снимите их и начните процесс заново. Если это не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

Установка среднего стекла

Убедитесь, что стекло расположено правильно (надпись должна быть в нижней части дверцы)

1. Убедитесь, что в верхних углах стекла имеются резиновые упоры.
2. Вставьте нижний край стекла в нижнюю прорезь в нижней части дверцы.
3. Опустите стекло на дверцу. Резиновые упоры упрутся в наружное стекло.



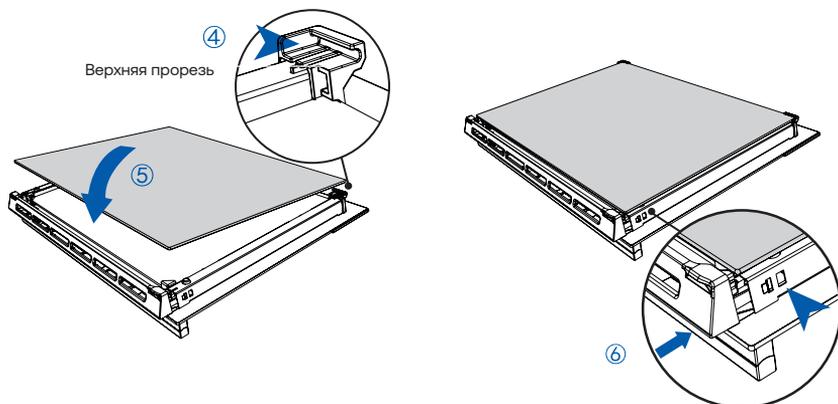
Установка внутреннего стекла

Убедитесь, что стекло расположено правильно (логотип должен быть в нижней части дверцы)

4. Задвиньте стекло в прорезь в нижней части дверцы.
5. Опустите стекло на держатель в верхней части дверцы.
6. Сдвиньте держатель стекла на место и убедитесь, что он надежно зафиксировался.

ВАЖНО!

Убедитесь, что держатели стекла установлены правильно, а стекла надежно закреплены.



Замена ламп освещения духовки

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

Светильник расположен на потолке камеры духовки спереди по центру.

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

Держите сменную лампу завернутой в мягкую ткань. Прикосновение к лампе сократит срок ее службы.

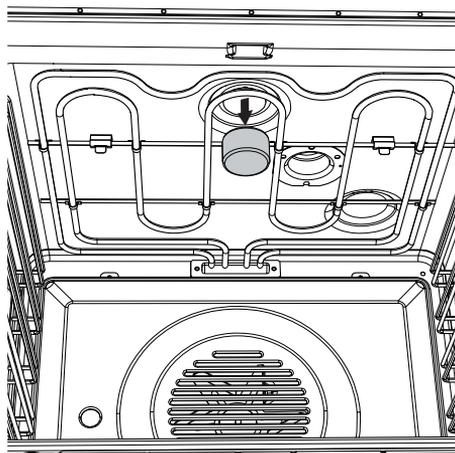
Замена лампы

1. Перед заменой лампы духовка и нагревательный элемент гриля должны полностью остыть.

ВАЖНО!

Перед продолжением работ отключите духовку от сети питания.

2. Отверните стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.
3. Осторожно вытяните неисправную галогенную лампу.
4. Осторожно вставьте новую лампу.
5. Заверните стеклянную крышку, вращая ее по часовой стрелке.
6. Включите духовку и установите часы (указания приведены в разделе «Первое включение»).



8. ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Таблица поиска и устранения неисправностей

При возникновении проблемы обратитесь к следующей таблице и попробуйте устранить ее самостоятельно. Если проблему не удастся устранить или она повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Общие отказы		
Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте, включено ли питание (с помощью выключателя), не перегорели ли предохранители, и не прервана ли подача электроэнергии в дом.
Духовка не работает, но дисплей светится.	Духовка настроена на автоматическое приготовление пищи.	См. указание в разделе «Автоматическое приготовление пищи».
При открытии дверцы духовки освещение не включается.	Перегорели лампы освещения духовки. Неправильно установлена дверца. Духовка находится в режиме работы в субботу. Освещение духовки выключено.	Замените лампы. См. инструкции в разделе «Уход и очистка». См. инструкции по правильной установке дверцы в разделе «Уход и очистка». Для выхода из режима работы в субботу нажмите и удерживайте кнопку отмены. См. указания по изменению режима «Освещение выключено» в разделе «Пользовательские настройки».
Духовка не нагревается.	Дверца не закрыта должным образом или открывается слишком часто во время приготовления пищи.	При открытой двери нагревательные элементы выключаются. Убедитесь, что дверца правильно закрыта. Не открывайте ее часто во время приготовления пищи.
Стекло в дверце духовки треснуло, откололось или разбилось.	Неправильная очистка, либо край стекла ударился обо что-то.	Пользоваться духовкой ЗАПРЕЩАЕТСЯ. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Общие отказы		
После выключения духовки идет поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий.	Это нормальное явление.	По соображениям безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения духовки. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духовки.
Вентилятор духовки включается при выборе режима, в котором он не должен использоваться (например, запекание или классическая выпечка)	Это нормальное явление. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он выключится, когда температура духовки достигнет заданного значения.	Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: после этого духовка готова к использованию.
Духовка нагревается, но дисплей не светится.	Духовка находится в режиме отключения дисплея. Духовка переключена в режим работы в субботу.	Для выхода из этого режима нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока на дисплее не отобразится время суток. Для выхода из режима работы в субботу нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока дисплей не покажет время суток.
Духовка отменяет автоматическое приготовление пищи при попытке изменить настройку часов.	При попытке изменить настройку часов духовка была настроена на автоматическое приготовление пищи.	Изменить настройку часов можно только тогда, когда духовка не настроена на автоматическое приготовление пищи.
Кнопка запуска духовки не срабатывает или духовка не запускается, а на дисплее отображается только символ   .	Духовка находится в демонстрационном режиме.	Нажмите и удерживайте кнопку  +  в течение 5 с, чтобы выйти из демонстрационного режима. На экране в течение 4 с попеременно будут отображаться символы   и   , или отключите питание печи и снова включите ее, чтобы выйти из демонстрационного режима.

При возникновении проблем духовка выполняет следующие действия:

- автоматически приостанавливает все функции;
- подает звуковой сигнал пять раз;
- выводит на дисплей код предупреждения.

ВАЖНО!

Не отключайте сетевое питание духовки (выключателем) при выдаче кода предупреждения, если в таблице ниже нет явного указания отключить питание. Работа вентиляторов необходима для охлаждения узлов духовки. Выключение питания при слишком высокой температуре может повредить духовку и окружающую мебель.

Действия при выводе кода предупреждения

1. Если звуковые сигналы не прекратились, нажмите любую кнопку, чтобы остановить их подачу.
2. Запишите отображаемый код предупреждения. Эта информация может понадобиться в дальнейшем.
3. По таблице ниже проверьте, можно ли устранить проблему самостоятельно, и выполните соответствующие указания.
4. Если вы устранили проблему и код предупреждения не появляется снова, то можно продолжать использование духовки.

ИЛИ

Если вы не можете устранить проблему самостоятельно или код предупреждения появляется снова и проблема остается, дождитесь остановки вентиляторов охлаждения и полного остывания духовки, затем отключите питание и обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов, сообщив код предупреждения.

КОД ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Er + число	Техническая неисправность	<ol style="list-style-type: none"> 1. Запишите код предупреждения. 2. Дождитесь остановки вентиляторов охлаждения и полного остывания духовки. 3. Отключите питание духовки с помощью выключателя. 4. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов, сообщив код предупреждения.

Гарантийные условия

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Условия гарантийного обслуживания

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

Гарантийное обслуживание производится исключительно Авторизованными сервисными центрами Haier. Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефону:

8-800-250-43-05 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

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

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

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

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 _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



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

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

Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа в исполнении гарантийных обязательств. В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

Класс энергоэффективности — A++;

Вес нетто — 38 кг;

Вес брутто — 42 кг.

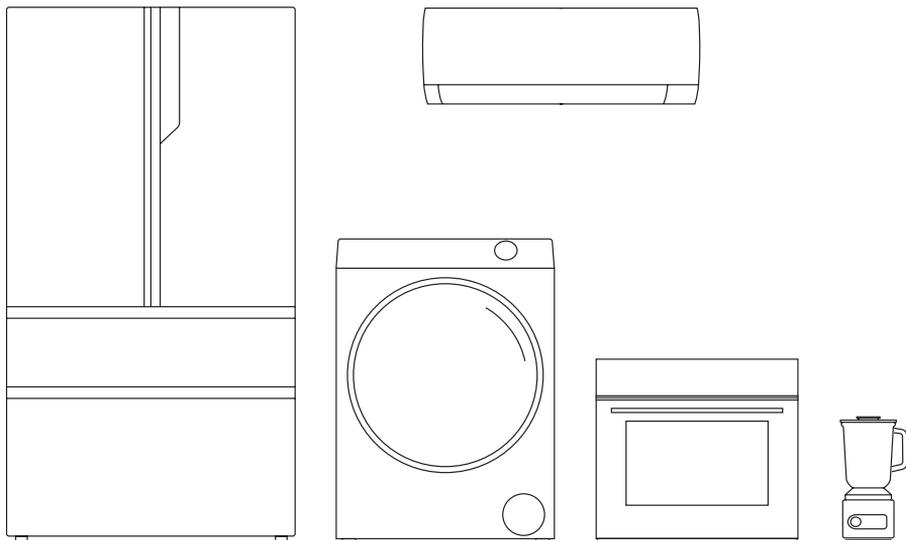
Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.21п27/21 от 12.08.2021 действует до 11.08.2026.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА09.В.71015/24 от 22.10.2024 действует до 21.10.2029.

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

Haier құрылғысын сатып алғаныңыз үшін рақмет!



Haier

МАЗМҰНЫ

1	ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ	4
2	МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ	7
3	БІРІНШІ ҚОСУ	13
4	ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ	15
5	ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ	17
6	БАҒДАРЛАМА БОЙЫНША ТАҒАМДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ	21
7	КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	35
8	КЕРІ БАЙЛАНЫС	47
	Ақаулықтарды іздеу және жою кестесі	47
	Қателердің кодтары	49
	Кепілдік шарттары	50
	Клиенттерге қызмет көрсету	51

1. ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ

Тұмшапештің мұқият ойластырылған конструкциясы қауіпсіз тамақ дайындауды қамтамасыз етеді. Келесі қауіпсіздік ережелерін сақтаңыз:



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электр тогымен зақымдану қаупі.

Шамды ауыстыру алдында тұмшапешті розеткасынан ажыратыңыз.

Бұл нұсқауды орындамау электр жарақатына немесе өлімге әкелуі мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Кесіп алу қаупі.

Абайлаңыз: өнімде өткір шеттері бар.

Жарақат алу немесе кесіп алу ықтимал.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Өрт қаупі.

Тамақ дайындау кезінде тұмшапештің түбіне алюминий жұқалтырды, тәрелкелерді, науаларды, суды немесе мұзды қоюға тыйым салынады, бұл эмальды түзелмейтін етіп зақымдайды; тұмшапештің ішіне алюминий жұқалтырды төсеу тіпті өрттің шығуына әкелуі мүмкін. Тұмшапешті бөлмені жылыту үшін пайдалануға қатаң тыйым салынады. Бұл күйікке, жарақатқа және өртке әкелуі мүмкін.

Тұмшапештің ішінде немесе оның үстінде сақтау:

жанғыш материалдарды тұмшапештің ішінде немесе жанында сақтауға тыйым салынады. Бұл талапты сақтамау қызып кетуге, күйік пен жарақатқа әкелуі мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қауіпті! Ыстық беттер

Жұмыс кезінде ашық бөліктерінің жоғары температураға дейін қыздырылуы мүмкін. Күйіп қалмау және пісіп қалмау үшін балаларды тұмшапешке жақындатпаңыз.

Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде (мысалы, тұмшапештің сөрелері немесе ыдыс-аяқ) қолғаптарды, тұтқыштарды немесе басқа қорғаныс құралдарын қолданыңыз.

Тұмшапештің есігін ашқанда абай болыңыз.

Тағамды шығарып алу немесе ауыстыру алдында ыстық ауаны немесе буды шығарыңыз.

Қыздыру элементтерін немесе тұмшапештің ішкі беттерін ұстауға тыйым салынады. Қыздыру элементтері ыстық болып көрінбесе де ыстық болуы мүмкін. Тұмшапештің ішкі беттері қатты қызады, тіпті күйіп қалуыңыз мүмкін.

Киімнің немесе басқа жанғыш материалдардың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің ішкі беттерімен пайдалану кезінде және одан кейін тұмшапеш салқындағанша жанасуына жол бермеңіз және оларға қол тигізбеңіз. Құрылғының басқа беттері де қатты қызған болуы, демек, күйіп қалуыңыз мүмкін. Оларға тұмшапештің желдеткіш саңылаулары, желдеткіш саңылауларға жақын беттер және есік кіреді.

Нұсқауларды орындамау күйіп қалуға және жидіп қалуға әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулар

Тұмшапешті пайдалану кезінде өрт, электр тогының соғуы, жарақат алу немесе мүліктің зақымдану қаупін азайту үшін төмендегі қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз:

- Тұмшапешті қолданар алдында нұсқауларды оқып шығыңыз. Тұмшапешті осы нұсқаулыққа сәйкес тек тікелей мақсатына сай пайдаланыңыз.
- Монтаждау нұсқауларын орындаңыз: құрылғыны білікті маман орнатып, жерге тұйықтауы керек.
- Қуат тізбегінің ажыратқышы: тұмшапеш қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш арқылы желіге қосылуы керек.
- Тұрмыстық аспаптар балалардың ойнауына арналмаған.
- Бұл құрылғыны пайдалану орындарында балаларды қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғының кез келген бөлігіне тұруға немесе отыруға болмайды.
- Сегіз жасқа дейінгі балалар құрылғының жанында тек ересектердің тұрақты бақылауында бола алады. Құрылғыны сегіз жастан асқан балаларға, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға қолдануға рұқсат етіледі, егер олар мұны қадағалап отырса, құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулықты зерттеп, ықтимал қауіптерді түсінсе. Қадағалауда

болмайтын балалардың құрылғыны тазалауына және қызмет көрсетуіне тыйым салынады.

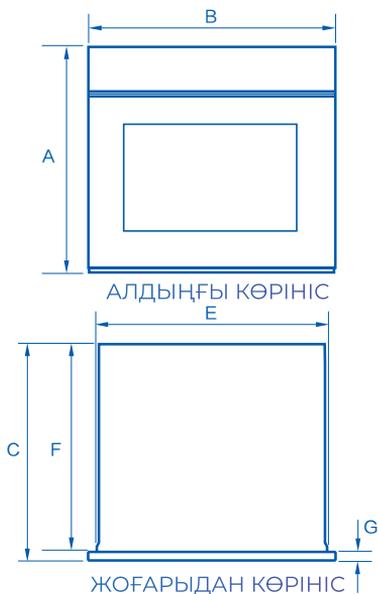
- Тұмшاپеш есігіне ауыр заттарды қоюға болмайды. Тиісті киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең киім немесе ілулі элементтері бар киім киюге болмайды. Мұндай киім ыстық беттерге тиген кезде өртеніп кетуі немесе еруі мүмкін, бұл күйікке әкеледі.
- Техникалық қызмет көрсету: тек осы нұсқаулықта нақты сипатталған жұмыс түрлерін немесе бөлшектерді ауыстыруды өзіңіз жасаңыз. Қызметтің барлық басқа түрлері білікті маманға тапсырылуы керек.
- Өртенген майды сумен сөндіруге тыйым салынады.
- Ұнтақты немесе көбікті өрт сөндіргішті жағыңыз.
- Тек құрғақ қолғаптарды немесе тұтқыштарды қолданыңыз.
- Ыстық беттерде дымқыл тұтқыштарды пайдалану будың әсерінен күйік тудыруы мүмкін. Ыстық беттерді немесе қыздыру элементтерін тұтқыштармен ұстамаңыз. Тұтқыш ретінде сүлгіні немесе басқа матаны пайдаланбаңыз. Мата өртенуі мүмкін.
- Тамақ өнімдеріне арналған жабық контейнерлерді жылытуға тыйым салынады. Олардың ішінде жоғары қысым пайда болуы мүмкін, бұл контейнердің жарылуына және жарақат алуға әкеледі.
- Тамақ өнімдерін қауіпсіз пайдалану: тағам дайындауға дейін және одан кейін өнімдер тұмшاپеште мүмкіндігінше аз уақыт болуы керек. Бұл тамақтан улануды тудыратын микроорганизмдермен ластану қаупін жояды. Жылы ауа райында ерекше сақ болуы керек.
- Қауіпсіздік мақсатында тұмшاپешті орнату және пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нұсқаулықты монтаждау жұмыстарын орындайтын тұлғаға ұсыныңыз — бұл құрылғыны монтаждау шығындарын азайтуы мүмкін.
- Тұмшاپешті монтаждау және электр желісіне қосу жұмыстарын осы орнату жөніндегі нұсқаулыққа және барлық қолданыстағы электр қауіпсіздігі нормативтеріне сәйкес білікті маман жүзеге асыруы керек. Бұйымды дұрыс монтаждамау кепілдік міндеттемелерінің жойылуына әкелуі мүмкін.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны өндіруші, сервистік орталықтың өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыруы керек. Қуат тізбегінің ажыратқышы: тұмшاپеш қуат көзінен жергілікті электр қауіпсіздігі нормаларына сәйкес толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш арқылы желіге қосылуы керек.
- Тұмшاپеш жерге тұйықталған болуы тиіс. Қаптаманы тиісті түрде кәдеге жаратыңыз.
- Қоршаған ортаға жағымсыз әсерді азайту үшін мүмкіндігінше қаптау материалдарын қайта өңдеңіз.

2. МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

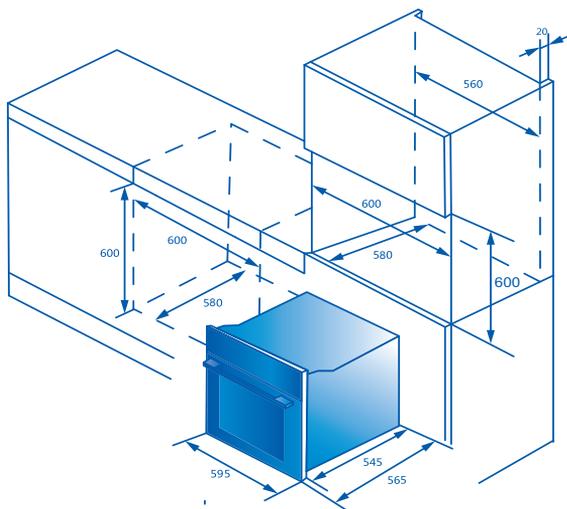
2

МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

БҰЙЫМНЫҢ ӨЛШЕМДЕРІ



БҰЙЫМНЫҢ ӨЛШЕМДЕРІ	ММ
А Өнімнің жалпы биіктігі	595
В Өнімнің жалпы ені	595
С Өнімнің жалпы тереңдігі	565
Д Корпустың биіктігі	575
Е Корпустың ені	556
Ғ Корпустың тереңдігі	545
Г Тұмшапештің алдыңғы жақтауы мен басқару тақтасының тереңдігі	20
Н Тұмшапеш есігінің толығымен ашық күйдегі тереңдігі	450



Тұмшапештің қаптамасын ашу

МАҢЫЗДЫ!

КӨТЕРУ: тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге тыйым салынады. Корпустың бүйірлеріндегі тұтқаларды қолданыңыз (егер бар болса).

Барлық қаптаманы алып тастаңыз және барлық қажетті талаптарды сақтай отырып, оны кәдеге жаратыңыз. Мүмкіндігінше қаптау элементтерін қайта өңдеңіз. Төменгі бөлігін зақымданудан қорғау үшін қаптамасынан шығарылған тұмшапешті ағаш қоссырықтарға немесе ұқсас тіректерге орнатыңыз.



МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті қаптамадан шығарған кезде, құрылғының төменгі бөлігіне зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Бұл дұрыс желдетуді қамтамасыз ету және артық конденсацияны болдырмау үшін маңызды.

Керек-жарақтар тізімі	Терең қаңылтыр таба	Жалпақ қаңылтыр таба	Грильге арналған тор	Телескоптық бағыттағыштар	Бұрандалар
Саны	1	1	1	1 жұп	2

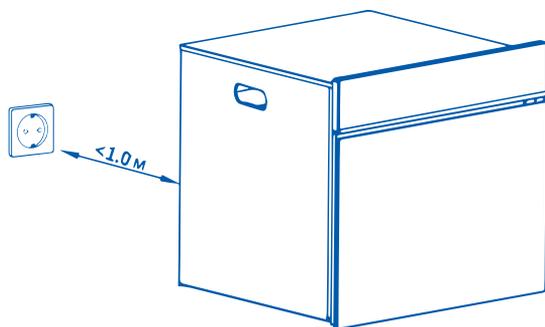
МАҢЫЗДЫ!

Тамақ дайындау кезінде қаңылтыр табалар деформациялануы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Салқындағаннан кейін бастапқы пішін қалпына келеді.

МАҢЫЗДЫ!

- Тұмшапешті электр желісіне жалғау жұмыстарын білікті маман ғана орындау керек.
- Тұмшапеш жерге тұйықталған болуы тиіс.
- Тұмшапешті электр желісіне қоспас бұрын, үйдегі электр сымдарының құрылғының тиісті қуат қосылымына төтеп беретінін тексеріңіз (зауыттық тақтайшада көрсетілген).
- Желідегі кернеу зауыттық тақтайшада көрсетілгенге сәйкес келуі керек.

Моделі	Көлемі	Номиналды тұтынатын қуаты	Номиналды кернеуі	Номиналды жиілігі
HOQ-M5AAN3GB	72 л	3480 Вт	220–240 В айным. тоқ	50/60 Гц



Розетканы тұмшапештің артқы қабырғасынан 1 м қашықтықта орналастыру керек, бұл ретте розеткаға дейінгі қашықтық қуат кабелін дұрыс пайдалануға мүмкіндік беретініне көз жеткізу керек. Қуат кабелінің ашасын розеткаға салыңыз.

Тұмшапешті шкафқа бекіту

- 1 Тұмшапешті дайындалған қуысқа салыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

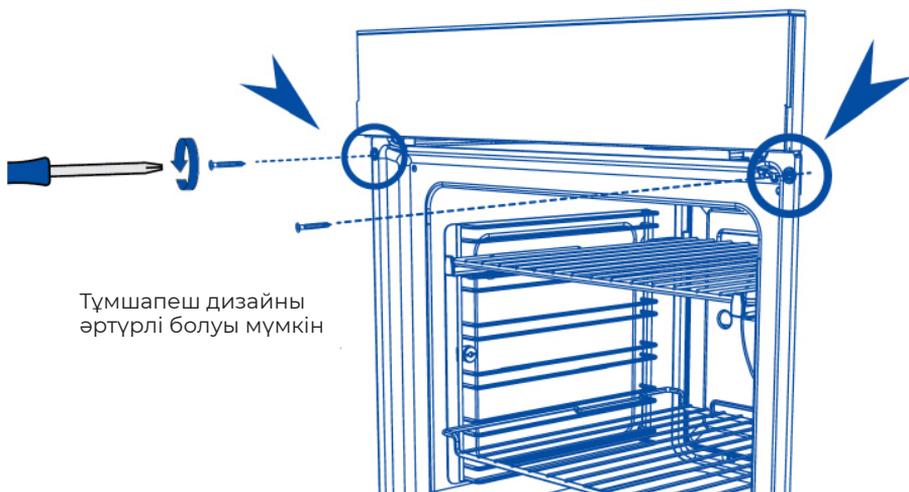
Тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге тыйым салынады.

- 2 Тұмшапештің есігін толығымен ашыңыз.
- 3 Жинаққа кіретін бұрандалардың көмегімен тұмшапешті шкафқа бекітіңіз.

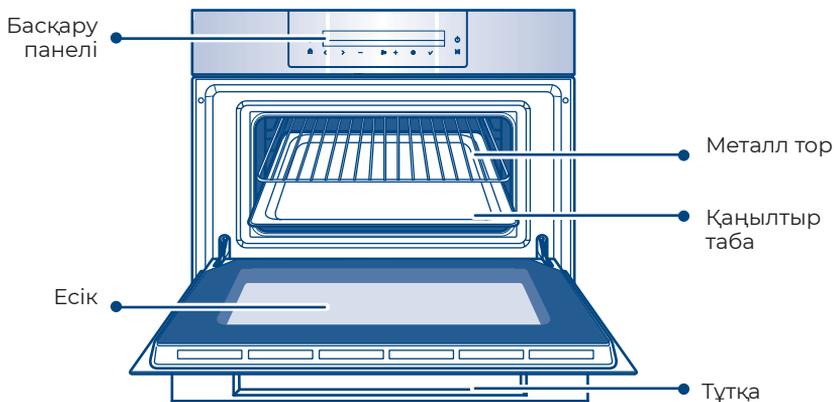
МАҢЫЗДЫ!

Бұрандаларды тым қатты тартпаңыз.

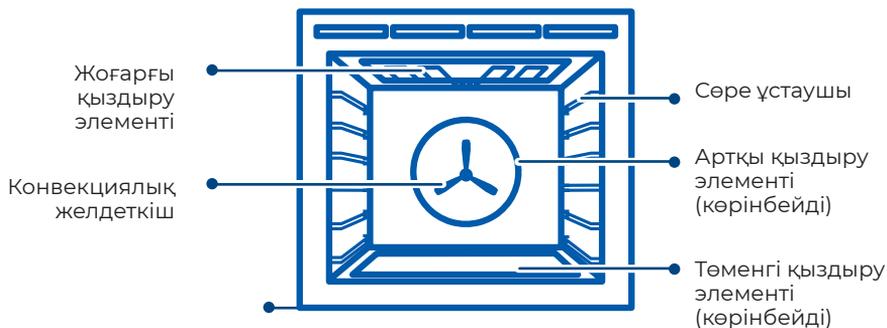
Тұмшапешті шкафқа силикон қымтақпен немесе желіммен бекітуге тыйым салынады. Бұл одан әрі техникалық қызмет көрсетуді қиындатады. Haier компаниясы тұмшапешті бөлшектеу шығындары немесе бөлшектеу кезінде келтірілген залал үшін жауап бермейді.



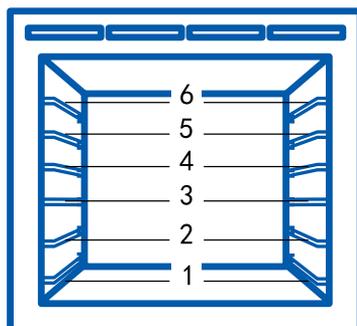
Бұйымның құрылымы



Жылытқыштар



Сөрелерді орналастыру



Басқару панелі



ДИСПЛЕЙ ИНДИКАТОРЫ



3. БІРІНШІ ҚОСУ

3

БІРІНШІ ҚОСУ

Тұмшапешті алғаш іске қосқан кезде немесе қуатты өшіргеннен кейін сағатты орнату керек.

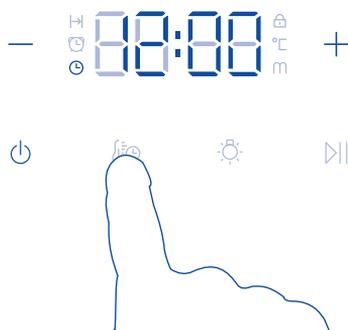
1 Сағатты орнату

1. Дисплейде 12:00 сандары жыпылықтайды
2. — және + батырмаларын басып, уақытты орнатыңыз.



2 Уақытты түзету

1. ⌚ батырмасын бірнеше рет басу арқылы үш режимнің бірі таңдалады. ⌚ белгішесі пайда болғанға дейін батырманы басыңыз.
2. — және + батырмаларын басып, уақытты орнатыңыз. Саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін уақыт автоматты түрде орнатылады.



3 Тұмшапешті пайдалану

1. Құрылғыны бірінші рет қосқан кезде ол күту режиміне өтеді, зуммер дыбыстық сигнал шығарады, жыпылықтайтын дисплей әдепкі уақытты көрсетеді 12:00.
2. Құрылғыны күту режимінен қосу үшін қуат беру батырмасын 1 с бойы басып тұрыңыз. Жүктелгеннен кейін әдепкі бойынша бірінші функция таңдалады.
3. Функцияны таңдау үшін белгішені түртіңіз.
4. Температураны және тиісті жұмыс уақытын орнату үшін ⌚ белгішені түртіңіз, — және + батырмаларын пайдаланыңыз.
5. ▶▶ батырмасын бір рет басыңыз, сонда тұмшапеш жұмыс істей бастайды. Жұмысты кідірту үшін ▶▶ батырмасын қайтадан басыңыз. Дайындау бағдарламасын болдырмау үшін ▶▶ батырмасын 3 с бойы басып тұрыңыз.

KZ

Тұмшапешті жұмысқа дайындау

Тұмшапешті пісіру немесе көмештеп пісіру үшін бірінші рет қолданар алдында оны жұмысқа дайындау керек. Дайындық кезінде өндірістік материалдардың барлық қалдықтары күйіп кетеді. Бұл басынан бастап оңтайлы нәтижелерге қол жеткізуге кепілдік береді.



1. [Пісіру] режимін таңдау үшін  батырмасын басыңыз. Әррежимнің әдепкі қалпы бойынша алдын ала орнатылған температурасы бар. Сондықтан тұмшапеш белгіленген пісіру температурасына 180 °C дейін қыза бастайды.
2.  басыңыз және + батырмасының көмегімен температураны 200 °C етіп орнатыңыз.
 - Тұмшапешті қыздыру кезінде индикатор ағымдағы және белгіленген температураны кезектесіп көрсетеді.
 - Тұмшапештің температурасы белгіленген деңгейге жеткенде, дыбыстық сигнал шығады.

Индикатор кезектесіп белгіленген температураны және өшіру сәтіне дейін қалған уақытты көрсете бастайды.

3. 30 минуттан кейін Fan Grill [Конвекциялық гриль]  функциясын таңдаңыз. 200°C температураны 5 минутқа қалдырыңыз.
4. 5 минуттан кейін Fan Forced [Мәжбүрлі желдету]  режимін таңдаңыз. 200°C температураны 20 минутқа қалдырыңыз.
5. 20 минуттан кейін тұмшапешті өшіріңіз.
 - Дайындық кезінде өндірістік материалдардың қалдықтарының жануынан ерекше иіс пен аз мөлшерде түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай, бірақ тұмшапешті дайындау кезінде ас үй жақсы желдетілу керек.
 - Суығаннан кейін тұмшапешті жұмсақ жуғыш затқа малынған дымқыл матамен сүртіңіз және жақсылап құрғатыңыз.

4. ТҰМШАПЕШТИҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ

4

ТҰМШАПЕШТИҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ

Сағат пен таймерді пайдалану

Уақыт баптауларын кез келген уақытта  батырмасын басу арқылы өзгертуге болады.

«Дайындау ұзақтығы», «Таймер» және «Тәулік уақыты» режимдерін дәйекті түрде таңдау үшін  батырмасын бірнеше рет басыңыз.

- Таймер тамақ дайындау уақытының соңғы сағатына дейін минуттармен («сағ:мин» форматында) уақытты санайды. Содан кейін санау секундтармен жүргізіледі («мин:сек» форматында).
- Таймердің ұзақтығы — 23 сағат 59 минутқа дейін.

1 Дайындау ұзақтығын орнату

1.  батырмасын басыңыз. Дайындау ұзақтығының  индикаторы көрсетіледі.
2.  және  батырмаларын басу арқылы дайындау ұзақтығын орнатыңыз. Батырманы басып тұру мөндерді айналдыруды жылдамдатады.
3. Дайындау уақыты саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады.
 - Тәулік уақытын көру үшін  батырмасын басып,  таңдаңыз. Бұл ретте таймер тоқтатылмайды.

Дайындау уақытын өзгерту

1.  батырмасын басып, қалған дайындау уақытын көрсету режимін  таңдаңыз.
2.  және  батырмаларымен жаңа уақытты орнатыңыз.
3. Жаңа уақытты растау үшін саусағыңызды панельден алып тастаңыз.

Орнатылған уақыт аяқталған кезде:

- Дисплейде «END» (соңы) жазуы пайда болады және 8 с бойы дыбыстық сигнал шығады.
- Дисплейде соңғы дайындау ұзақтығы көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ!

- Егер дайындау ұзақтығын орнатпай, дайындауды бастайтын болса, онда тұмшапеш қолмен тоқтатқанға дейін үздіксіз жұмыс істейді, ал дисплей 00:00-ден басталатын уақытты есептейді.
- Егер дисплей қазірдің өзінде уақытты көрсетіп жатса және сіз дайындау ұзақтығын орнатсаңыз, онда дисплей белгіленген мерзім аяқталғанға дейін қалған уақытты есептейді.
- Дайындау ұзақтығын орнатсаңыз, уақыт аяқталғаннан кейін пеш өшеді.
- Аква тазалау функциялары үшін жұмыс ұзақтығын орнату мүмкін емес.

KZ

2 Таймерді орнату

Таймер тек кері санақ жүргізеді.

Ол пешті қоспайды немесе өшірмейді.

Уақытты белгілеңіз. Уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі.

Таймерді құрылғы өшірілген кезде де пайдалануға болады.

Мысалы, таймер сізге жұмыстың басталуын немесе аяқталуын еске салуы мүмкін.

1.  нұсқасы көрсетілгенше, режимдерді  батырмасымен айналдырыңыз.
2.  және  батырмаларымен таймер мәнін орнатыңыз.
3. Саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін таймер 6 секундтан кейін орнатылады.
4. Дисплейде кері санақ басталады.
5. Уақыт өткеннен кейін бірнеше секундқа дыбыстық сигнал беріледі.

Таймерді жою:

1.  нұсқасы көрсетілгенше, режимдерді  батырмасымен айналдырыңыз.
2. Уақытты 00:00-ге өзгерту үшін  батырмасын түртіңіз. Таймерді болдырмау үшін  батырмасын түртіңіз.

5. ТАМАҚ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

5

ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ

Жалпы нұсқаулар

МАҢЫЗДЫ!

- Сол немесе басқа режимнің болуы тұмшاپештің моделіне байланысты.
- Барлық жағдайларда дайындау кезінде тұмшاپештің есігін жабыңыз.



1

Пісіру жоғарғы сыртқы және төменгі қыздыру элементтері

- Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл режимде желдеткіш қолданылмайды.
- Режим ұзақ уақыт немесе салыстырмалы төмен температурада қыздырып дайындауды қажет ететін бәліштер мен тағамдарды дайындау үшін өте қолайлы.
- Бұл режим бірден бірнеше сәреде тамақ дайындауға жармайды. Ұзақ уақыт дайындауды қажет ететін дымқыл өнімдерге өте ыңғайлы, мысалы, балғын жемістер қосылған бәліш.



2

Мәжбүрлі желдету желдеткіш және артқы қыздыру элементі

- Бірнеше сәрелерге орнатылған науалардағы печенбенің сыртқы жағы қытырлақ және іші жұмсақ болады.
 - Ет пен құс еті шырынды және нәзік бола отырып, тәбетті ашып қызарады.
 - Қыздырып пісіру өте жақсы дайындалады және тез әрі тиімді жылытылады.
 - Егер рецепт тек көмештеуді қамтыса, мәжбүрлі желдету режимінде көмештеу уақытын азайту немесе температураны шамамен 20 °C төмендету ұсынылады.
 - Ұзақ көмештеу уақыты (мысалы, бір сағаттан астам) бар тағамдар үшін уақыт пен температураны азайту қажет болуы мүмкін.
- Бірнеше сәреде бисквиттер, печенье, тоқаштар, үлкен және кішкентай кекстер дайындауға өте ыңғайлы.

3

Конвекциялық гриль желдеткіш плюс жоғарғы ішкі және сыртқы қыздыру элементтері



- Бұл режимде жоғарыдан қызару үшін жоғарғы элементтерден қарқынды қыздыру бар, ал желдеткіш біркелкі дайындауды қамтамасыз етеді.
 - Ет, құс еті мен көкөністер өте жақсы дайындалады; тағам сырты қытырлақ және қызғылт, ал іші дымқыл әрі нәзік болады.
- Тұтас тауық еті, сиыр еті немесе құс еті, балық немесе стейк тағамдарын грильдеу үшін өте қолайлы.



4

Гриль жоғарғы ішкі және сыртқы қыздыру элементтері

- Қарқынды жылу сәулесі екі жоғарғы элементтен де шығарылады. Қуат деңгейі Lo (төмен) және Hi (жоғары, 100%) аралығындағы 11 саты бойынша реттеледі.
- Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен көптеген адамдар тағамды грильдің астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- Бұл көптеген тағамдарды дайындауды аяқтау үшін ең қолайлы режим, мысалы, картоп пісірмесінің немесе омлеттің жоғарғы бетін қызарту. Нанды қуыруға немесе тағамға толық көрініс беру үшін мінсіз қолайлы.



5

Конвекциямен пісіру желдеткіш плюс жоғарғы сыртқы және төменгі қыздыру элементтері

- Тұмшашештің желдеткіші жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер арасындағы ауаның қозғалысын қамтамасыз етеді, оны тұмшашештің бүкіл көлеміне таратады.
- Дайындалатын тағам қалыпты қыздырып пісіру функциясын қолданумен салыстырғанда жылдамырақ қызғылт сары түске ие болады.
- Бұл ретте, дәстүрлі рецепттердегі ұсыныстармен салыстырғанда дайындау уақытын қысқарту қажет болуы мүмкін.

Дайындауға бір сағаттан аз уақытты қажет ететін пісіруге мінсіз үйлеседі — бұл тоқаштар, үлкен және кішкентай кекстер және тіпті энчилада құймақтары сияқты тағамдар.



6 Кондитерлік өнімдерді пісіру желдеткіш плюс төменгі қыздыру элементі

- Бұл режим 8 минут ішінде 180 °C дейін алдын ала қыздыруды қамтамасыз етеді.
- Желдеткіш жылуды төменгі элементтен бүкіл тұмшапешке айналдырады.
- Азық-түлік негізінің қарқынды қызуын және үстіңгі жағынан жұмсақ қуырылуды қамтамасыз етеді.

Тәтті және дәмді кондитерлік бұйымдарды, сондай-ақ фриттата, киша сияқты қытырлақ негізді және үстіңгі жағын қуыруды қажет ететін нәзік тағамдарды дайындауға мінсіз үйлеседі.



7 Қуырдақ

1-кезең: желдеткіш плюс жоғарғы ішкі және сыртқы қыздыру элементтері

2-кезең: жоғарғы ішкі және төменгі қыздыру элементтері

- Қызарту: бастапқы 20 минуттық кезең, онда қуырылған тағам қытырлақ қызыл қыртысты болады, ал еттің сыртқы қабаты карамельденеді.
- Белгіленген температурада дайындау: қызарғаннан кейін қалған дайындау уақытында температура белгіленген деңгейге дейін төмендейді, нәтижесінде нәзік және шырынды қуырылған алынады.
- Тұмшапешті алдын ала қыздыру қажет емес. Бұл режим басталғанға дейін өнімдерді тұмшапешке салыңыз.
- Қаласаңыз, ет шырыны оларға еркін ағып кетуі үшін гриль сөресін қолдануға немесе көкөністерді қуырудың астына қоюға болады. Бұл соның ішінде ет астында да ыстық ауа айналымын қамтамасыз етеді. Ет пен көкөністерді қуыруға өте ыңғайлы. Еттің үлкен кесегін пайдалану ұсынылады.

МАҢЫЗДЫ!

«Қуырдақ» режимі екі кезеңге бөлінген:

1-кезең: алғашқы 20 минутта тұмшапеш желдеткішті және жоғарғы ішкі және сыртқы элементтерді пайдаланады (егер температура 250 °C-қа жетсе, тұмшапеш автоматты түрде қызуды тоқтатады).

2-кезең: температураны белгіленген температураға дейін төмендегеннен кейін жоғарғы ішкі және төменгі элементтер қолданылады.

Егер алдын ала белгіленген дайындау уақыты 20 минуттан аз болса, тұмшапеш тек бірінші қадамды орындайды.

8

Классикалық пісірме тек төменгі қыздыру элементі



- Жылу тек төменгі қыздыру элементінен келеді. Желдеткіш қолданылмайды.
- Бұл ескі тұмшапештерге арналған рецепттерді дайындауға арналған дәстүрлі дайындау режимі.
- Тек бір сәреде пісіріңіз.
- Тұмшапештің үстің бөлігі ыстығырақ болады.

Нәзік пісіруді қажет ететін ұн негізіндегі өнімдер үшін өте қолайлы: кремі бар торттар, бәліштер, киштер және чизкейктер, сондай-ақ тікелей қыздыруды және үстіңгі жағын қызартуды қажет етпейтін кез келген басқа өнімдер.

Төменде келтірілген нұсқаулар кестесін қараңыз. Әр режимде әдепкі бойынша алдын ала орнатылған температура бар. Оны өнімдердің түрі мен салмағына байланысты өзгертуге болады.

Символ	Режим	Алдын ала орнатылған температура (°C)	Температура диапазоны (°C)	Ұзақтығы	Алдын ала қыздыру
	Пісіру	180	30–300	00:01–23:59	✓
	Мәжбүрлі желдету	160	30–300		✓
	Конвекциялық гриль	180	30–250		✗
	Гриль	HI (жоғары)	LO (төмен), 1–9, HI (жоғары)		✗
	Конвекциямен пісіру	200	30–250		✓
	Кондитерлік өнімдерді пісіру	160	30–220		✓
	Қуырдақ	165	30–250		✗
	Классикалық пісірме	160	30–220		✓

6. БАҒДАРЛАМА БОЙЫНША АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ТАҒАМДЫ ДАЙЫНДАУ

6

БАҒДАРЛАМА БОЙЫНША ТАҒАМДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ

Зияткерлік бағдарлама дәмді тағамдарды тиімдірек дайындайды, сонымен қатар құрылғыны тазалауды жеңілдетеді.



1

Қамырды толықсыту бағдарламасы



Бұл бағдарлама пісірер алдында қамырды толықсытуға арналған. Қажет болса, қамырды бірнеше рет толықсытуға болады.

МАҢЫЗДЫ!

- Қамырды толықсыту үшін төмен температуралар қажет.
- Бұл ретте тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- Бұл бағдарлама пештің камерасы салқындаған кезде ғана жұмыс істейді.

1.  батырмасын басу арқылы қамырды толықсытуды таңдаңыз. Дисплей белгіленген 35°C температурасын көрсетеді.

Ескерту: егер тұмшапештің температурасы тым жоғары болса:

- Дыбыстық сигнал шығады,  белгішесі жыпылықтай бастайды және желдеткіш қосылуы мүмкін.
- Тұмшапештің салқындауы үшін есікті ашыңыз.

Қамырды ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз да, тағам үлдірімен және (немесе) таза, дымқыл матамен жабыңыз. Содан кейін ыдысты тұмшапештің ортасына орнатыңыз.

2. Аспаз тәжірибеңізге сүйене отырып, қамырды толықсыту ұзақтығын орнатыңыз.

3. Толықсытуды бастау үшін  батырмасын басыңыз. Егер сіз ұзақтығын орнатқан болсаңыз, онда дисплейде қалған уақыт кері саналады.

МАҢЫЗДЫ!

Қамырды салқындағанша тұмшапешке салмау керек.

4. Егер қамырды толықсыту ұзақтығын орнатса, онда осы бағдарламаның соңында дыбыстық сигнал шығады және қамыры бар ыдысты тұмшапештен шығаруға болады.

Қамырдың жеткілікті түрде көтерілгенін тексеріңіз (ол айтарлықтай ұлғаюы керек). Қамырдың жақсы көтерілгенін тексеру үшін оны саусағыңызбен ақырын басыңыз. Ойық баяу қамырмен толтырылуы керек.

- Егер ұзақтығы белгіленбесе, онда сіз қамырды көтеру процесін бақылап, тексеру аяқталғаннан кейін  батырмасын басу арқылы оны уақытында тоқтатуыңыз керек.

5. Қамырды толықсытуды болдырмау

 батырмасын басып тұрыңыз немесе басқа бағдарламаға ауысыңыз.

Егер қамырды толықсыту қайталау қажет болса:

- Қамырды толықсыту бағдарламасынан бас тарту үшін  батырмасын басып тұрыңыз.
- Қамырды толықсыту бағдарламасының параметрлерін қайта орнату үшін алдыңғы бетте сипатталған әрекеттерді орындаңыз.

2

Еріту функциясын пайдалану

Бұл функцияны тағамды дайындамас бұрын ерітіп алу үшін пайдаланыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Еріту үшін төмен температуралар қажет.

Бұл ретте тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1. Еріту функциясын таңдау үшін  батырмасын басыңыз.

Ескерту: дисплей белгіленген 40°C температурасын көрсетеді.

2. Қаптаманы шешіп, тағамды тәрелкеге салыңыз. Өнімдерді тостағанмен немесе тәрелкемен жаппаңыз, себебі мұның еріту уақытын арттыруы мүмкін. Тәрелкені бірінші сөреге төменнен қойыңыз.

3. Ерітуді бастау үшін  батырмасын басыңыз.

Қажет болса, еріту ұзақтығын орнатуға болады. Дисплей қалған уақытты есептейді.



1. Бұл бағдарлама бойынша тағам әдеттегіден төмен температурада дайындайды. Сіз ет, көкөністер немесе жемістер дайындай аласыз, оларды жұмсақ және шырынды ете аласыз. Сапаны жақсарту үшін тағамды аса сақтықпен өңдеңіз.

МАҢЫЗДЫ! ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ ҮШІН:

- Жоғары сапалы балғын өнімдерді қолданыңыз.
- Өнімдерді дайындамас бұрын, оларды тиісті жағдайларда сақтаңыз.
- Тағамдарды пісірер алдында міндетті түрде тазалаңыз.
- Қауіпсіздік мақсатында тағамды әрқашан аспаздық кестелерде көрсетілген параметрлерге сәйкес пісіріңіз.
- Тамақ өнімдерін 60 °C-тан төмен температурада ұзақ уақыт ұстауға тыйым салынады.
- Төмен температурада дайындауды тек шикілей жеуге болатын және тек қысқа уақытқа ғана қолданылатын тағамдарға пайдалануға болады.
- Вакуумда дайындау функциясы бар тұмшапеште дайындалған жаңа тағамның дәмі жақсы. Оны дайындағаннан кейін бірден тұтынуға кеңес беріледі. Сіз: тағамды тез салқындата аласыз (мұзды ваннаға салып, содан кейін тоңазытқышқа салыңыз), содан кейін тоңазытқышта 2...3 күн сақтай аласыз.
- Тағам қалдықтарын жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз.
- Шикі және дайын тағамдарды міндетті түрде бір-біріне тигізбеу үшін бөлек сақтаңыз.
- Ет пен көкөністер үшін бірдей ыдыс-аяқ пен ас үй құралдарын пайдаланбаңыз. Егер бұл сөзсіз болса, ас үй керек-жарақтарын мұқият жуыңыз.
- Егер рецепт шикі жұмыртқаны қосуды көздесе, жұмыртқаның ағынына немесе сарысына жұмыртқа қабығының сыртқы бетіне тиюге жол бермеңіз.

ВАКУУМДА ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯСЫ ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ:

- Вакуумда дайындау функциясын пайдалану үшін келесі жабдық қажет: вакуумдық қаптағыш және вакуумдық пакеттер.
- Сұйықтықтарды вакуумдық пакетке салу үшін камерасы бар вакуумдық қаптағышты пайдаланыңыз. Мұндай типтегі вакуумдық қаптағышты қолдануға рұқсат етіледі.
- Тек вакуумда дайындауға болатын вакуумдық пакеттерді пайдаланыңыз.
- Вакуумдық пакеттер бір реттік болып табылады. Оларды қайта пайдалануға тыйым салынады.
- Біркелкі дайындау үшін тамақ өнімдерін биіктігі бойынша үшінші сөренің ортасына орналастырыңыз.
- Тезірек және біркелкі дайындау үшін вакуумның ең жоғары деңгейін орнатыңыз.
- Вакуумдық пакеттің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін тығыздағыштың беті таза болуы керек.

2. Вакуумда тағам дайындау бойынша жалпы нұсқаулар:
 - Дәміне қарай май мен дәмдеуіштерді қосуға болады.
 - Дәмдеуіштер тағамға вакуумда дайындаудың басында аз мөлшерде қосылады.
 - Шикі сарымсақтың орнына сарымсақ ұнтағын қолдану керек.
 - Зәйтүн майының орнына бейтарап хош иісті майды қолдануға болады.
 - Тезірек және біркелкі дайындау үшін вакуумның барынша жоғары ықтимал деңгейін (99,9 %) ұстап тұру керек.

2.1 Вакуумда дайындау: ет

- Піспеуді болдырмау үшін кестеде көрсетілгеннен үлкен қалыңдықтағы ет кесектерін қолдануға болмайды.
- Кестеде көрсетілген дайындау уақыты ең аз қажетті. Дайындау уақытын жеке қалауыңызға сәйкес арттыруға болады.
- Вакуумдық пакеттерге зақым келтірмеу үшін тек сүйексіз етті қолданыңыз.
- Құстың сүбесін дәмдірек ету үшін оны вакуумдық дайындаудан бұрын немесе одан кейін терісі жағымен қуырып алыңыз.
- Вакуумда дайындағаннан кейін еттің бетін майға қуырыңыз, дәмі әлдеқайда жақсырақ болады.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Сиыр еті					
Орташа сирек сиыр еті	4 см	400	63	120	3
Сиыр еті, жақсы қуырылған	4 см	400	66	120	3
Сиыр еті, толық қуыру	4 см	400	70	120	3
Бұзау еті, орташа қуырылған	4 см	400	60	120	3
Бұзау еті, толық қуырылған	4 см	400	65	120	3

Қой еті мен аң еті					
Қой еті, орташа қуыру	3 см	400	65	105–115	3
Қабан	3 см	400	90	120	3
Сүйексіз қоян еті	1,5 см	400	75	120	3
Құс еті					
Тауық, сүйексіз төс еті	3 см	500	70	120	3
Үйрек, сүйексіз төс еті	2 см	500	65	140–160	3
Күркетауық, сүйексіз төс еті	2 см	500	70	75–85	3
Төмен температурада жұмыртқа дайындау					
Тост жасау үшін өте қолайлы	Қалыпты өлшем	/	60	90	3
Сарысы икемді, иілгіш, жылтыр және жұмсақ болып қалады	Қалыпты өлшем	/	65	90	3
Сарысы қалыптасқан, түйіршікті, бірақ жұмсақ болып сақталады	Қалыпты өлшем	/	71	60	3
Сарысы түйіршікті-ұсақталған, жасыл түске ие бола бастайды	Қалыпты өлшем	/	80	60	3

2.2 Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

- Піспей қалудың алдын алу үшін балық бөліктерін кестеде көрсетілгеннен артық қалыңдықта қолдануға болмайды.
- Вакуумдық пакетке салмас бұрын, балық сүбесін қағаз сүлгімен құрғатып алыңыз.
- Мидия дайындаған жағдайда, вакуумдық пакетке аздап су қосыңыз.

Балық және теңіз өнімдері

Теңіз табан балығы сүбесі	1 см-ден 4 тілім	500	70	25	3
Сибас сүбесі	1 см-ден 4 тілім	500	70	25	3
Нәлім	2 см-ден 2 тілім	500	65	90	3
Теңіз ирекшелері	ірі	500	60	100–110	3
Асшаяндар тазартылған	ірі	500	75	26–30	3

2.3. Вакуумда дайындау: көкөністер

- Қажет болса, көкөністерді тазалаңыз.
- Кейбір көкөністер вакуумдық пакетте тазартылған кезде түсін өзгертуі мүмкін.
- Бөрікгүл өзегінің түсін сақтау үшін қабығын аршып, кескеннен кейін оларды лимон шырыны қосылған суға салыңыз.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Көкөністер					
Жасыл қасқыржем	тұтас	500	68	90	3
Ақ қасқыржем	тұтас	500	68	90	3
Цукини	1 см тілімдер	500	90	90	3
Порей-пияз	жолақтар немесе сақиналар	500	95	90	3
Баялды	1 см тілімдер	500	90	90	3
Асқабақ	кесектер қалыңдығы 2 см	500	90	90	3
Бұрыш	жолақтар немесе ширектер	500	95	90	3
Балдыркөк	1 см тілімдер	500	95	90	3
Сәбіз	0,5 см тілімдер	500	95	90	3
Балдыркөк тамыры	1 см тілімдер	500	95	90	3
Үлкенаскөк	1 см тілімдер	500	95	90	3

Көкөністер					
Картоп	1 см тілімдер	500	95	90	3
Бөрікгүл өзегі	төрт бөлікке бөлінген	500	95	90	3

2.4. Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

- Жемістерді қабығынан тазалаңыз. Қажет болса, дәндері мен өзектерін алып тастаңыз.
- Алма мен алмұрттың түсін сақтау үшін қабығын аршып, кескеннен кейін оларды лимон шырыны қосылған суға салыңыз.
- Дайындалғаннан кейін бірден тамақ дайындау ұсынылады.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Жемістер мен тәттілер					
Шабдалы	жартысына кесілген	2 жеміс	90	60	3
Қараөрік	жартыға кесілген	500	90	60	3
Манго	шамамен 2 × 2 см текшелер	1 жеміс	90	60	3
Нектарин	жолақтар немесе сақиналар	1 жеміс	90	60	3
Ананас	1 см тілімдер	500	90	60	3
Алма	төртке кесілген	2 жеміс	95	60	3
Алмұрт	жартыға кесілген	2 жеміс	95	60	3
Ванильді крем	Әр пакетте 350 г	500	85	60	3



- Бұл бағдарлама 18 минут ішінде 300 °С дейін алдын ала қыздыруды орындайды.
- Желдеткіш жылуды төменгі қыздыру элементінен тұмшاپештің бүкіл көлеміне таратады.
- Пицца жасау үшін тамаша: қамыр қытырлақ болады, ал салмасы қызып кетпейді.
- Пицца тасын кем дегенде 1 сағат қыздырып, пиццаны 1 немесе 2 сәреде пісіру ұсынылады.

Пицца	Типі	Керек-жарақтар мен ыдыс-аяқтар	Сөренің орналасуы	Температура, °С	Дайындау уақыты, мин
Мұздатылған	Жіңішке негіз	Сым тор	2	190~210	15~20
	Қалың негіз	Сым тор	2	180~200	20~25
Үйде дайындалған	Жіңішке негіз	Қаңылтыр таба	2	230~250	10~15
	Жіңішке негіз	Пицца тасы	2	230~250	8~12
	Қалың негіз	Қаңылтыр таба	2	210~220	15~20
	Қалың негіз	Пицца тасы	2	210~220	15~20
	Жіңішке негіз	Қаңылтыр таба	2	300	4~6
	Жіңішке негіз	Пицца тасы	2	300	3~5

МАҢЫЗДЫ!

Егер пиццаны дайындау режимінде жұмыс ұзақтығын орнатпасаңыз, онда пеш қолмен өшірілгенге дейін үздіксіз жұмыс істейді. Пицца күйіп қалмас үшін оны дайындау барысын мұқият қадағалаңыз.



- Оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін тағамды қаңылтыр табаға немесе аэрогриль себетіне салыңыз.
- Бұл сыртқы гриль жасау жағдайларын қайта жасайды.
- Қуырудың бұл әдісі денсаулыққа пайдалы: аз май қолданған кезде өнімдер қытырлақ болады. 1-2 ас қасық май қосу ұсынылады.
- Жартылай фабрикаттарды дайындау: егер өндіруші кәдімгі грильде қыздыруды ұсынса (желдеткішті қоспай), онда температураны 20 °C төмендетіңіз.
- Бір сәреде пісіру: пештің жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сәреде емес.
- Алдын ала қыздыру қажет емес. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тағамды пешке функция жұмысы басталғаннан кейін бірден қою ұсынылады.

Мүздатылған өнімдердің тағамдарды дайындауға, сондай-ақ әдетте фритюрде қуырылатын тағамдар дайындауға өте ыңғайлы.

Өнім	Сәрелер	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сәренің орналасуы
Чипстер	Қаңылтыр таба	205	15~20	4
Чипстер	Аэрогриль себеті	205	15~20	3
Картоп құймақтары	Металл топ	200	20~25	3
Тауық наггетстері	Қаңылтыр таба	200	18~23	4
Тауық наггетстері	Аэрогриль себеті	205	18~23	3
Тауық қанаттары	Металл топ	180	20~25	3



6 Кептіру желдеткіш және артқы қыздыру элементі

Кептіру — бұл жемістерді, көкөністерді және шөптерді тамаша нәтижелермен кептіруге мүмкіндік беретін нәзік жылыту режимі. Дайындаудың бұл әдісімен кептіру нәтижесінде өнімдердің хош иісі күшейе түседі. Бұл функцияның көмегімен кәстрөлдер, бұқтырылған тағамдар және бұқтырылған тағамдар сияқты баяу қайнатуды қажет ететін тағамдарды дайындауға болады.

Құрылғы тамақ дайындау үшін бөлінген энергияның берілуін оңтайлы бақылайды. Ыдыс-аяқтар қалдық жылуды қолдана отырып кезең-кезеңімен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып қалатынын және аз қуырылғанын білдіреді.

Кептіру үшін тек бүлінбеген жемістерді, көкөністер мен шөптерді қолданыңыз, оларды мұқият жуыңыз. Сым торға май өткізбейтін немесе пергамент қағазын төсеңіз. Жемістерден артық суды алып тастап, құрғатыңыз.

Ұсынылатын температура 60-110 °C құрайды.

Қажет болса, жемістерді бірдей бөліктерге немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Тазартылмаған жемістерді табаққа кесілген жерін жоғары қаратып салыңыз. Жемістер де, саңырауқұлақтар да сым тормен жанаспайтынына көз жеткізіңіз. Көкөністерді үккіштен өткізіңіз, содан кейін оларды булаңыз. Буланған көкөністерден шырынды ағызып, оларды сым торға біркелкі таратыңыз. Көк шөпті сабақтарымен бірге кептіру керек. Көк шөпті сым торға біркелкі және сәл «қырмен» салыңыз.

Өте шырынды жемістер мен көкөністерді бірнеше рет айналдыру керек. Кептіру аяқталғаннан кейін кептірілген өнімдерді дереу қағаздан тездестіріңіз.

Бұл функция негізінен тамақ дайындау кезінде энергияны үнемдеуге арналған.

Жемістерді, көкөністерді, шөптерді, ет пен теңіз өнімдерін кептіруге мінсіз үйлеседі.

Өнім	Дайындау	Температура (°C)	Уақыты	Сөренің орналасуы
Қырыққабат жапырағы	Пісіріп алыңыз	70	1 сағат 30 мин	3
Спаржа бұршақтары	Пісіріп алыңыз	55	3 сағ	3
Тәтті картоп кесектері	Буландырыңыз	55	13 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Манго тілімдері	/	70	8 сағат, 4 сағаттан кейін аударыңыз	3

Банан тілімдері	Тұзды суға жібітіп алыңыз	55	7 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Лимон тілімдері	/	55	15 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Алма тілімдері	Тұзды суға жібітіп алыңыз	55	8 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Шикі майсыз шошқа еті	/	55	7 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Шикі тауықтың төс еті	/	70	5 сағат, 1 сағаттан кейін аударыңыз	3
Қабықтағы асшандар	Пісіріп алыңыз	70	6 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Қақталған сиыр еті	Пісіріп алыңыз және маринадтаңыз	90	2 сағ	3

7

Сумен тазарту



Мүмкіндігінше көп кірді қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазалау үшін керек-жарақтар мен сөре тіректерін шешіп алыңыз. Аква тазалау тұмшапешті бумен тазалауда тұрады. Тазалау тиімділігін арттыру үшін құрылғы салқындағаннан кейін аква тазалауды бастаңыз. Бұдан әрі көрсетілген уақыт — тазалаудың тікелей орындалу ұзақтығы. Бұған пештің камерасын қолмен тазалауға кететін уақыт кірмейді. Аква тазалауды орындау кезінде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшапештің түбіне 200 мл су құйыңыз.
2. Аква тазалау режимін таңдаңыз .
3. Тазалауды іске қосу үшін  батырмасын басыңыз. Дисплей 00:20 мәнін көрсетеді және кері санауды бастайды.
4. Тазалау бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі және тұмшапештің қызуы өшеді.
5. Тұмшапештің ішкі беттерін абразивті емес губкамен сүртіңіз. Камераны тазалау үшін тұмшапешке арналған жылы су мен жуғыш заттарды пайдалануға болады.

Тазалағаннан кейін тұмшапештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кептірілуін күтіңіз. Құрғатуды тездету үшін тұмшапешті

150°C температурада ыстық ауамен шамамен 15 минут бойы қыздыруға болады. Тазалау бағдарламасының максималды әсерін алу үшін құрылғыны Аква тазалау аяқталғаннан кейін бірден қолмен тазалаңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз — ыстық будың әсер ету қаупі бар. Ішкі беттерін губкамен тазалау кезінде қолдарыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.

8

Ақылды бағдарламалар



Дайындау сапасын жақсарту үшін құрылғыда ет тағамдарын дайындаудың бірқатар бағдарламалары бар.

1. «Ақылды бағдарламаларды» таңдау үшін  басыңыз. Дисплейде P1 пайда болады.
2. Құрылғы P1-ден P10-ға дейінгі 10 бағдарламаны қолдайды, олар  және  батырмаларымен таңдалады.
3. Бағдарламаны таңдауды  батырмасымен растаңыз. Егер бірінші деңгейлі бағдарламаның ішінде екінші деңгейлі бағдарлама болса, дисплейде екінші деңгейлі бағдарлама коды көрсетіледі (мысалы, P1-1, P1-2...)
4. Келесі кестеге сәйкес қажетті бағдарламаны  және  батырмаларымен таңдаңыз.
5. Дайындауды бастау үшін  батырмасын басыңыз.

Бірінші деңгей коды	Екінші деңгей коды	Өнім	Күйі	Сөрелер	Сөренің орналасуы	Режим	Минуттағы уақыт / Өнім саны
P1	P1-1	Сиыр еті (сүйексіз)	Қанмен	Бір металл тор	3	Қуырдақ	20/450 г
	P1-2		Орташа қуыру		3		25/450 г
	P1-3		Толық қуыру		3		35/450 г
P2	P2-1	Жоғары сапалы қабырғаларды қуыру	Қанмен	Бір металл тор	3	Қуырдақ	30/450 г
	P2-2		Орташа қуыру		3		35/450 г
	P2-3		Толық қуыру		3		40/450 г
P3	P3-1	Қойдың аяғы (сүйекпен)	Орташа қуыру	Бір металл тор	3	Қуырдақ	28/450 г
	P3-2		Толық қуыру		3		33/450 г

P4	P4-1	Қойдың аяғы (сүйексіз)	Орташа қуыру	Бір металл тор	3	Қуырдақ	35/450 г
	P4-2		Толық қуыру		3		45/450 г
P5	P5-1	Бұзау еті	Орташа қуыру	Бір металл тор	3	Қуырдақ	40/450 г
	P5-2		Толық қуыру		3		45/450 г
P6	P6-1	Күркетауық (тұтас)	Турамамен толтырылған	Бір металл тор	1	Пісіру	22/450 г
	P6-2		Салмасыз		1		20/450 г
P7	P7-1	Шошқа еті (сүйексіз)	Орташа қуыру	Бір металл тор	3	Қуырдақ	40/450 г
	P7-2		Толық қуыру		3		45/450 г
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанмен	Бір металл тор	4	Конвекциялық гриль	7/450 г
	P8-2		Орташа қуыру		4		9/450 г
P9		Тауық еті (тұтас)	Толық қуыру	Бір металл тор	3	Конвекциялық гриль	45/450 г
P10		Қытырлақ шошқа еті	Қытырлауға дейін		3	Кондитерлік өнімдерді пісіру	20

9

Басқару панелін бұғаттау

Бұл функция тұмшәпештің кездейсоқ қосылуына жол бермейді (мысалы, балалардың қосуына).

Бұғаттау кезінде басқару элементтері жұмыс істемейді және тұмшәпешті қосу мүмкін емес.

Бұғаттауды қосу:

— және + батырмаларын басыңыз және бұғаттау индикаторы жанғанша 3 с бойы ұстап тұрыңыз. Панель бұғатталған кезде тек қосу/өшіру және жарықтандыру батырмалары жұмыс істейді.

Кез келген басқа батырманы басқанда,  индикаторы 3 рет жыпылықтайды және сигнал беріледі.

Бұғатты алу:

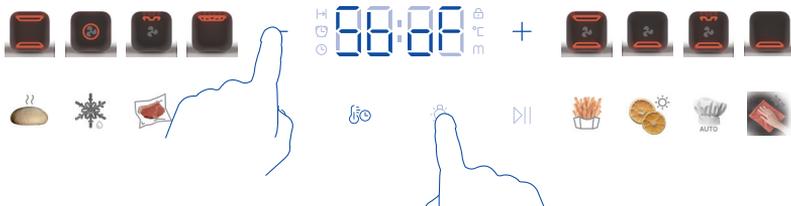
Жарық индикаторы сөнбегенше — және + батырмаларын 3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

10 Сенбіде жұмыс режимін теңшеу

Бұл теңшелім сенбіде жұмыс істеуге тыйым салуды ұстанатын діни конфессиялардың өкілдеріне арналған.

Сенбіде жұмыс режимін теңшеу қосылған кезде:

- Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат пен көмескі жарық батырмаларынен басқа батырмалар жұмыс істемейді.
- Дыбыстық сигналдар берілмейді.
- Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.
- Көмештеу  — сенбіде жұмыс режимінде қолжетімді жалғыз функция.



Сенбіде жұмыс параметрлерін орнату

1.  және  — батырмаларын 3 с бойы басып тұрыңыз, дисплейде **56 °F** хабарламасы пайда болады.
2. Тек пісіру режимі қолжетімді. Басқа режимдерді таңдау мүмкін емес.
3. Осы режимнің температурасы мен жұмыс мерзімін орнатыңыз (99 сағатқа дейін). Егер уақыт орнатылмаса, тұмшапеш сенбі күніне баптау өшірілмейінше қыздырып пісіру режимінде жұмыс істейді.
4. Артқы жарықты қосу/өшіру үшін  батырмасын басыңыз, сонда ол сенбінің соңына дейін сол күйінде қалады.
5. Сенбі режимінде жұмыс істеу үшін  батырмасын басыңыз.

Тұмшапеш берілген температураға дейін қыздырылады, ал жарық индикаторлары мен дисплей өшіріледі.

Еске салу:

Тұмшапеш өшірілген кезде сенбі күні жұмыс істеу режимінен шығу мүмкін емес. Тұмшапешті қайта қосқан кезде сенбі режимі бірден есте қалған алдыңғы жұмыс режимі ретінде іске қосылады.

Сенбіде жұмыс режимінен шығу

Дисплейде тәулік уақыты пайда болғанша және тұмшапеш сөнгенше  батырмасын 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз.

7. КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

7

КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Қолмен тазалау

ДҰРЫС	ДҰРЫС ЕМЕС
<ul style="list-style-type: none">• Тазалау немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын, тұмшапештің жанаспайтын температураға дейін салқындауын күтіңіз, содан кейін қуат кабелін ажыратыңыз.• Тұмшапешті тазалауды бастамас бұрын, тазалау бойынша осы нұсқаулықты, атап айтқанда «Қауіпсіздік техникасы» бөлімін оқып шығыңыз.• Дайындаудан және қабаттасудан ластануды болдырмау үшін әр қолданғаннан кейін тұмшапештің камерасынан төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын алып тастау ұсынылады.	<ul style="list-style-type: none">• Бу тазалағышпен тазалауға тыйым салынады.• Тұмшапеште жанғыш материалдарды сақтауға тыйым салынады.• Қатты губкаларды немесе абразивті тазартқыштарды, матаны, қырғыштарды немесе металл жуғыштарды қолдануға тыйым салынады. Кейбір нейлон жуғыштардың эмальді де қыруы мүмкін. Алдымен қолданылатын өнімнің заттаңбасын тексеріңіз.• Каталитикалық тазалау функциясы бар арнайы жабыны бар беттерді тазалау кезінде тұмшапешті тазалау үшін кәдімгі құралдарды пайдалануға тыйым салынады.• Тұмшапештің беттерінде сілтілі (тұзды сұйықтықтың төгілуі) немесе қышқыл заттарды (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суы) қалдыруға тыйым салынады.• Хлор немесе қышқыл негізіндегі тазартқыштарды қолдануға тыйым салынады.

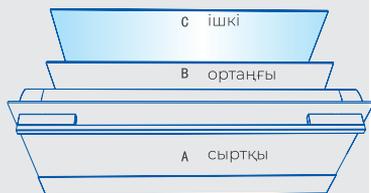
ТҰМШАПЕШ
ЭЛЕМЕНТИ

ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

МАҢЫЗДЫ!

Әйнек беттер
(тұмшапештің әйнек есіктері, басқару тақтасы)

Есікке үш қабатты әйнек орна-
тылған



B әйнегін тазалау үшін есік пен ішкі әйнекті алыңыз. Нұсқауларды «Тазалау үшін есік әйнектерін алу және орнату» бөлімінен қараңыз.

1. Көзілдірікті жұмсақ жуғыш зат немесе сода мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
2. Шыныны шыны тазалағыш ерітіндісімен сүртіңіз және жұмсақ, түксіз шүберекпен құрғатыңыз.

- Шыны беттерді тазалау үшін тұмшапештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа абразивті тазалағыштарды, дөрекі матаны, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, арнайы қабатын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде шытынауға немесе әйнектің сынуына әкеледі.
- Тек ішкі әйнек (C) тазаланса да, есікті және барлық әйнектерді алыңыз. Әйнекті есіктен шығармай тазалау тазартқыш сұйықтықтың саңылауларға ағып кетуіне және оның ішкі элементтерде кебуіне әкелуі мүмкін.
- Басқару тақтасын әйнегін тазалау кезінде өте сақ болыңыз. Жуғыш затқа малынған дымқыл матаны ғана қолданыңыз.

Тұмшапеш есігінің
алдыңғы жағындағы
тот баспайтын болаттан
жасалған жолақ/түтқа

1. Жұмсақ жуғыш заттың ыстық судағы ерітіндісімен тазалаңыз. Содан кейін микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.
2. Қажет болса, қолайлы тазартқыш пен тот баспайтын болатқа арналған полирольді қолданыңыз.

- Тот баспайтын болаттан тазартуға арналған құралдың жарамдылығын тексеру үшін міндетті түрде жапсырманы тексеріңіз. Өнімде хлор қосылыстары болмауы керек, өйткені олар коррозияға ұшырайды және пештің сыртқы түрін зақымдауы мүмкін.
- Тот баспайтын болатты металл дөңдерінің бағытымен сүртіңіз.

Тұмшапеш есігінің аллю-
миний жақтауы және
пластикалық бұрыштық
бекіткіштер

Жұмсақ жуғыш заттың ерітіндісімен ыстық суда тазалаңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.

/

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
Телескопиялық жылжымалы сөре бағыттағыштары	Жұмсақ жуғыш затқа малынған дымқыл матамен сүртіңіз. Ақ консистенциялы майлағышты сүртпеңіз немесе жуып тастамаңыз (ол сырғымалы бағыттауыштарды жылжитқан кезде көрінеді).	<ul style="list-style-type: none"> • Ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға батыруға, пештерді тазалауға арналған құралдарды қолдануға болмайды, себебі мұндай жағдайда ақ майлағыш кетіріледі және сырғымалы бағыттауыштардың тегіс қозғалысы мүмкін болмайды.
Тұмшапеш камерасы	<p>Тұмшапештен барлық сөрелермен науаларды, бүйірлік сөрелерді, каталитикалық панельдерді алыңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тұмшапештің есігін алыңыз (келесі беттердегі нұсқауларды қараңыз). 2. Тұмшапештің ішін тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиак негізіндегі тазартқыш құралмен сүртіңіз. 3. Дымқыл матамен құрғатып сүртіңіз және толығымен құрғатыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Әр қолданғаннан кейін дайындаудың ластануын болдырмау үшін эмальданған беттерден сұйықтық төгілуін, тамақ қалдықтарын және май дақтарын кетіріңіз. • Тұмшапешті сүртуді жеңілдету үшін есігін де шешіп алуға болады. Нұсқаулар келесі беттерде берілген.
Гриль науасы Гриль сөресі Сөре ұстағыштары Тұмшапеш сөрелері Қаңылтыр таба	<ul style="list-style-type: none"> • Жұмсақ жуғыш заттың ыстық судағы ерітіндісімен тазалаңыз. • Ыдыс жуғыш машина ұнтағы мен ыстық су ерітіндісімен қатты күйген дақтарды алдын ала жібітіп алыңыз. • Қаңылтыр табаны қоспағанда, бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинасында жууға болады. 	/
Тұмшапештің тығыздағышы	Жұмсақ жуғыш заттың ыстық судағы ерітіндісімен тазалаңыз.	/
Конденсатты бұру арнасы	Губкамен есіктің астындағы арнаға жиналған ылғалды сіңіріңіз.	/

Сөре ұстағыштарын алу

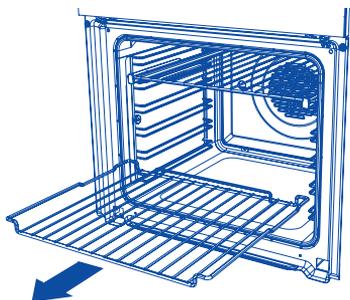
МАҢЫЗДЫ!

Алдымен міндетті түрде тұмшاپешті қуат желісінен ажыратыңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшاپештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

Барлық сөрелерді алыңыз:

Барлық сөрелерді шығарып, шешіп алыңыз.

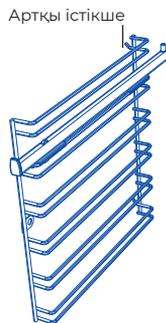
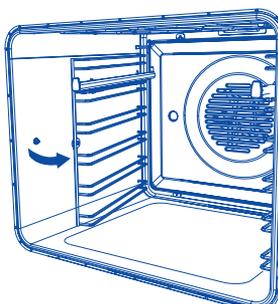
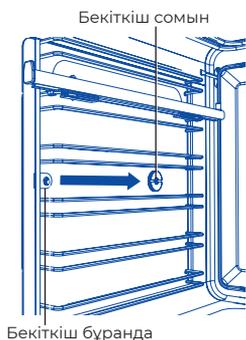
Қол жеткізуді жеңілдету үшін тұмшاپештің есігін шешіп алу ұсынылады. «Тұмшاپештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



Екі сөре ұстағышын алып тастау:

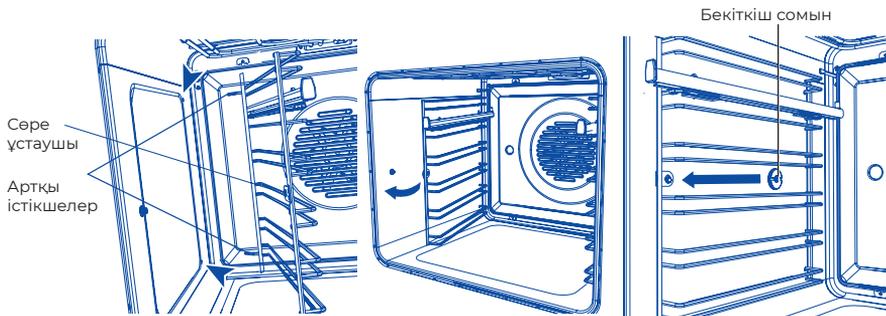
Сөре ұстағышының алдыңғы жағындағы бекіткіш сомынды бұрап, шешіп алыңыз. Қажет болса, бұрағышты қолданыңыз.

1. Сөре ұстағышын пештің ортасына қарай тартыңыз, сонда оның алдыңғы тіреуі бұрандадан шығады.
2. Ұстағышты артқы істіктер саңылаудан шығарылмайынша алға қарай жылжытыңыз.



Сөре ұстағышын орнату:

1. Тұмшапештің артындағы саңылауға ұстағыштың артқы істіктерін енгізіңіз.
2. Ұстағыштың алдыңғы тірегін бұрандаға сырғытыңыз.
3. Бекіту сомынын бұраңыз. Оймакілтек көзделген сомынды қатайту үшін бұрағышты қолдануға болады.



Сөрелердің телескопиялық бағыттауыштарын алу және орнату (бөлек сатып алынады)

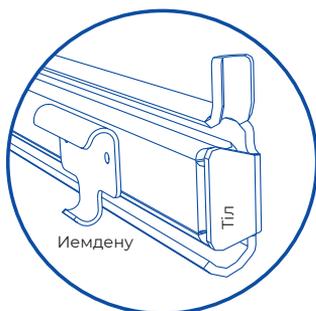
МАҢЫЗДЫ!

Тек ықшам тұмшапештер үшін:

Сөрелердің телескопиялық бағыттауыштарын 3 және 4 позицияларға орнату мүмкін емес.

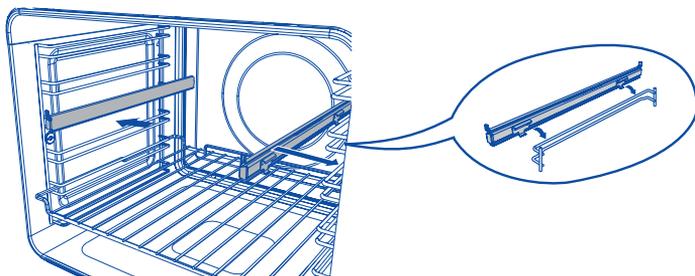
Орнату

1. Телескоптық бағыттауыштардың дұрыс қалыпта орналастырылғанына көз жеткізіңіз (суретте көрсетілгендей сырғымалы бағыттауыштың алдыңғы ұшында үшбұрышты тіреуіш болады).
2. Тұтқалардың жоғарғы бөліктерін сөре ұстағыштарына сырғытыңыз. Алдыңғы ұстағышты ұстағыштың алдыңғы ұшына мүмкіндігінше жақын кию керек. Артқы ұстағыштың ілмекке кіргеніне көз жеткізіңіз.
3. Телескопиялық бағыттауышты төмен қарай басып, ұстағыштардың төменгі бөліктерін басыңыз.



Шешіп алу

Қолыңызбен телескопиялық рельсті алыңыз және ұстағыштарды босату үшін оны жоғары қарай бұраңыз. Содан кейін бағыттауышты алыңыз.



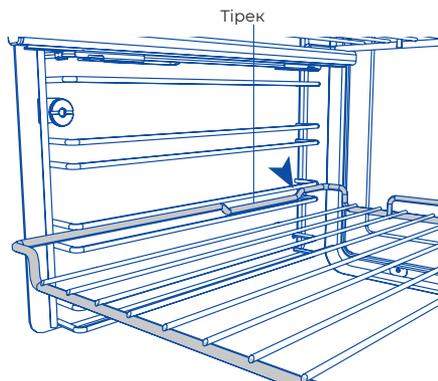
Телескопиялық бағыттауыштарды орнату кезінде:

- алдымен сөре ұстағыштарын орнатыңыз;
- содан кейін жоғарғы телескопиялық бағыттауыштарды орнатыңыз (ықшам тұмшәпештерде мұндай бағыттауыштарды тек 1 және 2 позицияларда орнатуға болады);
- қалған телескопиялық бағыттағыштар.

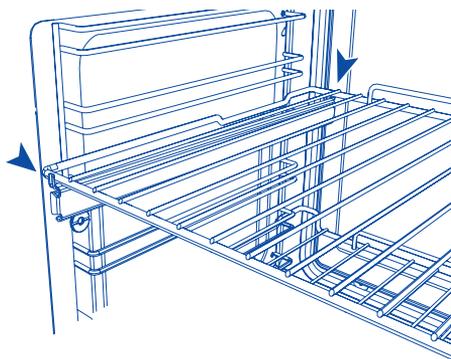
Тұмшәпеш науалары мен гриль табандығын орнату

Қажетті сөрелерді салыңыз. Келесілерге көз жеткізіңіз:

- сөрелер екі ұстағыштардың қозғалмайтын бағыттағышымен сырғып тұрғанын (егер телескопиялық бағыттағыштар қолданылмаса);
- тіреу төмен қарап тұрғанын;
- қорғаныс қоршауы артқы жағында орналасқанын.



Сөрелі ұстағыштарға орнату



Сөрелі бағыттағыштарға

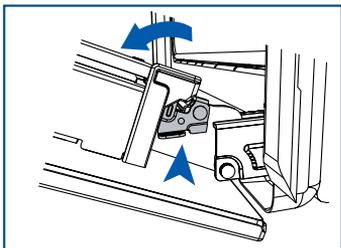
телескопиялық орнату

Тұмшاپештің есігін шешіп алу және орнату.

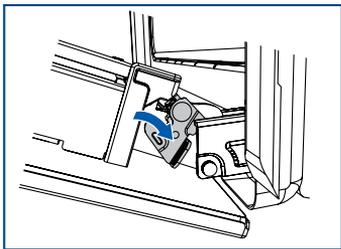
МАҢЫЗДЫ!

Тұмшاپештің есіктері ауыр болады, абайлаңыз.

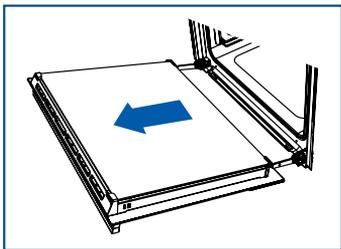
Есікті шешіп алу:



1. Есікті толығымен ашыңыз. Екі жағындағы ілмектеріндегі екі кішкентай металл иінтірегін табыңыз.

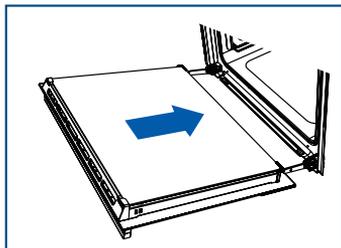


2. Есікті ілмектерден алу үшін екі иінтіректі де төмен қарай итеріңіз.

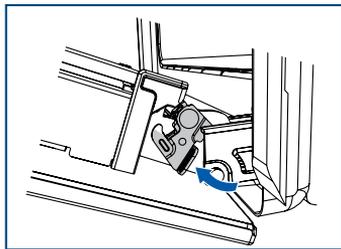


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

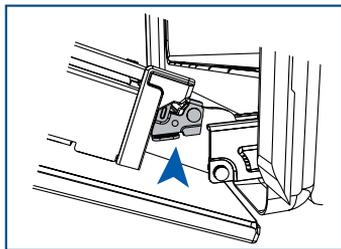
Есікті орнына орнату:



1. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, есіктің түбіндегі тесіктерді ілмектермен туралаңыз және есікті ілмектерге сырғытыңыз.



2. Есік толығымен ілмектерде болған кезде, есікті ілмектерге бекіту үшін әрбір бекіту иінтірегін толығымен түсіріңіз.



3. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Есікті жабуға әрекет жасамас бұрын, екі тетіктің де толық құлыпталғанына көз жеткізіңіз.

Тазалау үшін есіктің әйнегін алу

МАҢЫЗДЫ!

Әйнекті алып тастамас бұрын, тұмшапешті қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшапештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

- Сақтық шараларын және келесі нұсқауларды мұқият орындаңыз. Әйнектер мен есіктерді дұрыс орнатпау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- Тұмшапештің есіктері ауыр болады, абайлаңыз (11 кг). Егер сіз оны қалай дұрыс жасау керектігін білмесеңіз, есікті алып тастауға тырыспаңыз.
- Тұмшапеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Тұмшапештің ыстық бөліктерімен жұмыс істеуге тырыспаңыз.
- Әйнекпен жұмыс істегенде өте абай болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соқпаңыз. Әйнектің сынып кетуі мүмкін.
- Шыны беттерді тазалау үшін тұмшапештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа абразивті тазалағыштарды, дөрекі матаны, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, арнайы қабатын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде шытынауға немесе әйнектің сынуына әкеледі.
- Егер әйнектерде зақымдану белгілері (мысалы, сынықтар немесе жарықтар) байқалса, тұмшапешті пайдалануға тыйым салынады. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Барлық әйнектердің дұрыс ауыстырылғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісті түрде орнатылмайынша тұмшапешті пайдаланбаңыз.
- Егер сіз әйнектерді алу немесе орнату қиын деп ойласаңыз, оларға қол тигізбеңіз. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

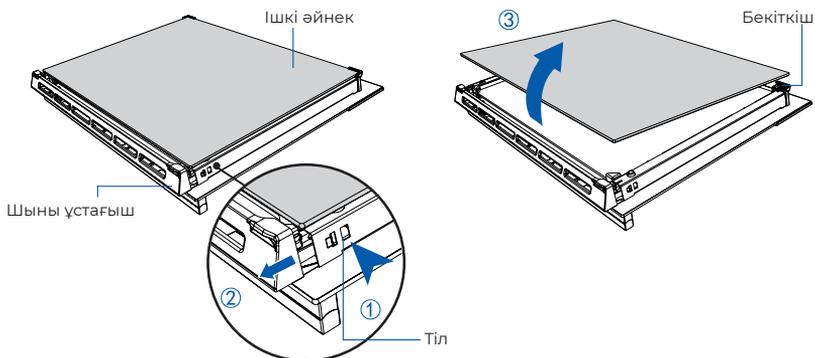
Ескертпелер: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсету ұйымдарына бару кепілдікке кірмейді.

Әйнекті тазалауды жеңілдету үшін есікті шешіп алуды ұсынамыз. Нұсқаулар «Тұмшапештің есігін шешіп алу және орнату» бөлімінде берілген. Есікті алып тастап, оны жұмсақ таза және тегіс жерге қойыңыз.

Сақтық шараларын және келесі нұсқауларды мұқият орындаңыз. Әйнектер мен есіктерді дұрыс орнатпау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.

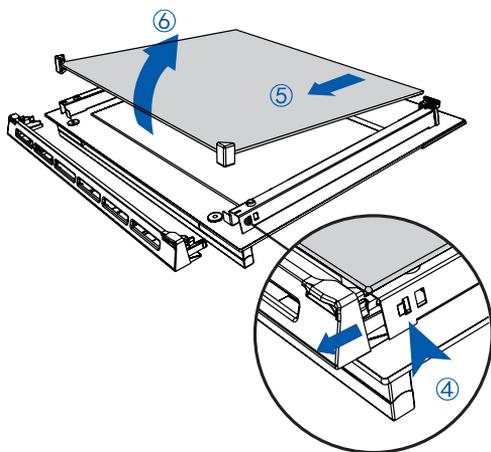
Ішкі әйнекті алу

1. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктеріне басыңыз.
2. Шыны ұстағыштарды жоғары қарай тартыңыз, сонда тілшіктер жоғарғы тесіктерге ауысады.
3. Ішкі әйнекті есіктің жоғарғы жағына қарай ұстап тұрып, әйнек есіктің төменгі жағындағы құлыптан босатылғанша оны есіктің жоғарғы жағына қарай ақырын тартыңыз. Содан кейін әйнекті көтеріңіз. Шыныға зақым келтірмеу үшін оны тым қатты еңкейтпеңіз.



Ортаңғы әйнекті алу

4. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктеріне қайтадан басыңыз. Осыдан кейін әйнек ұстағышты толығымен тартып алуға болады.
5. Есіктің төменгі жағындағы бекіткіштен босатылғанша ортаңғы әйнекті есіктің жоғарғы жағына қарай ақырын тартыңыз.
6. Әйнекті көтеріп, алыңыз. Жоғарғы бұрыштарындағы резеңке тіреуіштер әйнекке бекітулі қалады.



Тазалағаннан кейін есіктің әйнектерін орнына қойыңыз.

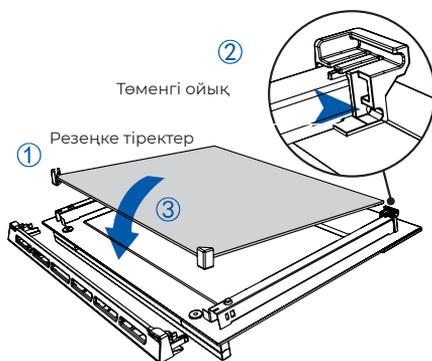
Әйнектерді орнатқан кезде мыналарды тексеріңіз:

- Суретте көрсетілгендей ішкі әйнекті орнату дұрыстығын. Есікке дұрыс бекіту және тұмшашпестің қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін әйнек төменде көрсетілген күйде болуы керек.
- Әйнектің шетін ештеңеге тигізбеу үшін өте сақ болыңыз. Әйнекті орнату кезінде көп күш жұмсамаңыз. Егер әйнектерді орнатуда қиындықтар туындаса, оларды шешіп алып, процесті қайтадан бастаңыз. Егер бұл көмектеспесе, клиенттерді қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Ортаңғы әйнекті орнату

Әйнектің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (жазба есіктің төменгі жағында болуы керек)

1. Әйнектің жоғарғы бұрыштарында резеңке тіректер бар екеніне көз жеткізіңіз.
2. Әйнектің төменгі жиегін есіктің төменгі бөлігіндегі төменгі саңылауға салыңыз.
3. Әйнекті есікке түсіріңіз. Резеңке тіреулер сыртқы әйнекке тіреледі.



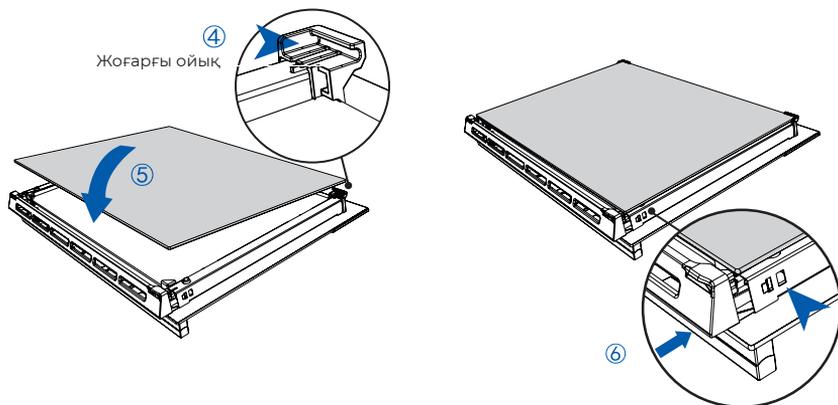
Ішкі әйнекті орнату

Әйнектің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (логотип есіктің төменгі жағында болуы керек)

4. Әйнекті есіктің төменгі бөлігіндегі саңылауға жылжытыңыз.
5. Есіктің жоғарғы жағындағы ұстағышқа әйнекті түсіріңіз.
6. Шыны ұстағышты орнына сырғытыңыз және оның мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

МАҢЫЗДЫ!

Шыны ұстағыштардың дұрыс орнатылғанына, ал әйнектердің мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Тұмшапештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Ескертпе: тұмшапештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікке кірмейді. Шам тұмшапеш камерасының төбесінде алдында және ортасында орналасқан. Кейбір модельдерде 220-240 В, 50 Гц мәніне есептелген G9 қуатты 25 Вт галогендік шамдар қолданылады.

Ауыстыру шамын жұмсақ матаға орап ұстаңыз. Шамға тию оның қызмет ету мерзімін қысқартады.

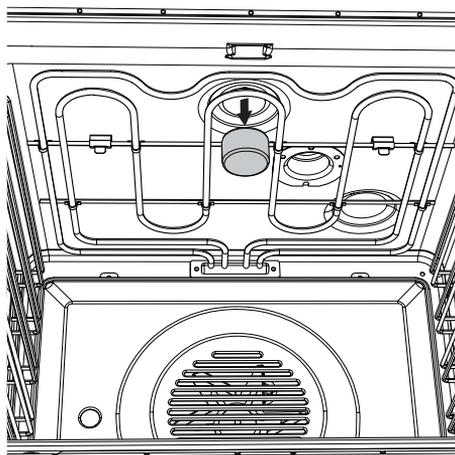
Шамды ауыстыру

1. Шамды ауыстыру алдында тұмшапеш пен грильдің қыздыру элементі толығымен суыған болу керек.

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшапешті қуат көзінен суырыңыз.

2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап бұраңыз.
3. Ақаулы галогендік шамды абайлап суырып алыңыз.
4. Жаңа шамды абайлап салыңыз.
5. Шыны қақпақты сағат тілімен айналдырып ораңыз.
6. Тұмшапешті қосыңыз және сағатты орнатыңыз (нұсқаулар «Бірінші қосу» бөлімінде берілген).



8. КЕРІ БАЙЛАНЫС

Ақаулықтарды іздеу және жою кестесі

Егер мәселе туындаса, келесі кестеге жүгініңіз және оны өзіңіз шешуге тырысыңыз. Егер мәселе шешілмесе немесе қайталанса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Жалпы істен шығулар		
Тұмшапеш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Қуат көзі қосұлы ма (ажыратқыштың көмегімен), сақтандырғыштар жанып кеткенін және үйге электр қуатын беру үзілгенін тексеріңіз.
Тұмшапеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жанып тұр.	Тұмшапеш автоматты түрде тағам дайындауға бапталған.	«Тағамды автоматты дайындау» бөлімінде белгілерді қараңыз.
Тұмшапештің есігін ашқан кезде жарық қосылмайды.	Тұмшапештің жарықтандыру шамдары жанып кеткен. Есік дұрыс орнатылмаған. Тұмшапеш сенбіде жұмыс режимінде тұр. Пештің жарығы өшірулі.	Шамдарды ауыстырыңыз. Нұсқауларды «Күтім жасау және тазалау» бөлімінде қар. Есікті дұрыс орнату бойынша нұсқауларды «Күтім жасау және тазалау» бөлімінде қар. Сенбі күн жұмыс істеу режимінен шығу үшін бас тарту батырмасын басып тұрыңыз. «Жарықтандыру өшірулі» режимін өзгерту туралы нұсқауларды «Пайдаланушы теңшелімдері» бөлімінде қар.
Тұмшапеш қыздырылмайды.	Есік дұрыс жабылмаған немесе тағам дайындау кезінде өте жиі ашылады.	Есік ашылғанда қыздыру элементтері өшіріледі. Есіктің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. Тағам дайындау кезінде оны жиі ашпаңыз.
Тұмшапештің есігіндегі әйнек жарылған немесе сынған.	Тазалау дұрыс орындалмаған немесе әйнектің шеті бір нәрсеге соғылған.	Пешті пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Жалпы істен шығулар		
Тұмшапешті өшіргеннен кейін желдеткіш саңылауларынан ыстық ауа ағыны бар.	Бұл қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік мақсатында салқындату желдеткіштері тұмшапешті өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшапеш салқындағаннан кейін желдеткіштер автоматты түрде өшеді.
Тұмшапештің желдеткіші желдеткіш пайдаланылмайтын функцияны (мысалы, қыздырып пісіру немесе классикалық пісіру) таңдағанда қосылады	Бұл қалыпты жағдай. Тұмшапешті алдын ала қыздыру кезінде желдеткіш қосылады. Тұмшапештің температурасы белгіленген мәнге жеткенде ол өшеді.	Ұзақ дыбыстық сигнал естілгенше және барлық қыздыру индикаторлары жанғанша күтіңіз: содан кейін тұмшапеш пайдалануға дайын болады.
Тұмшапеш қызады, бірақ дисплей жанбайды.	Тұмшапеш дисплейді өшіру режимінде. Тұмшапеш сенбіде жұмыс режиміне ауыстырылды.	Бұл режимнен шығу үшін дисплейде тәулік уақыты көрсетілгенше  қуат батырмасын басып тұрыңыз. Сенбі күні жұмыс режимінен шығу үшін дисплей тәулік уақытын көрсеткенше  қуат батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.
Сағат баптауын өзгертуге тырысқан кезде тұмшапеш автоматты түрде тағамды дайындауды тоқтатады.	Сағат баптауын өзгертуге әрекет жасалғанда, тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауға бапталған.	Сағат баптауын тұмшапеш автоматты түрде тағамды дайындауға орнатылмаған кезде ғана өзгертуге болады.
Тұмшапешті іске қосу батырмасы іске қосылмайды немесе тұмшапеш іске қосылмайды, ал дисплейде тек   таңбасы көрсетіледі.	Тұмшапеш демонстрациялық режимінде.	Демо режимінен шығу үшін  +  батырмасын 5 с бойы басып тұрыңыз. Экранда 4 с кезектесіп   және   таңбалары көрсетіледі, немесе пештің қуат көзін өшіріп, демо режимінен шығу үшін оны қайта қосыңыз.

ҚАТЕЛЕРДІҢ КОДТАРЫ

Ақаулар туындаған кезде тұмшапеш келесі әрекеттерді орындайды:

- барлық функцияларды автоматты түрде тоқтатады;
- дыбыстық сигналды бес рет береді;
- дисплейге ескерту кодын шығарады.

МАҢЫЗДЫ!

Егер төмендегі кестеде қуатты өшіру туралы нақты нұсқаулық болмаса, ескерту кодын берген кезде пештің желілік қуатын (ажыратқышын) өшіріңіз. Желдеткіштердің жұмысы тұмшапештің түйіндерін салқындату үшін қажет. Тым жоғары температурада қуатты өшіру тұмшапешті және айналасындағы жиһазды зақымдауы мүмкін.

Ескерту коды шыққан кезде орындау қажет әрекеттер

1. Егер дыбыстық сигналдар әлі тоқтамаса, оларды тоқтату үшін кез келген батырманы басыңыз.
2. Көрсетілген ескерту кодын жазып алыңыз. Бұл ақпарат кейінірек қажет болуы мүмкін.
3. Төмендегі кестеде мәселені өзіңіз шеше алатыныңызды тексеріңіз және тиісті нұсқауларды орындаңыз.
4. Егер сіз ақауды шеше алсаңыз және ескерту коды қайта пайда болмаса, тұмшапешті пайдалануды жалғастыруға болады.

НЕМЕСЕ

Егер сіз ақауды өзіңіз шеше алмасаңыз немесе ескерту коды қайта пайда болса және ақау шешілмесе, салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшапештің толық суығанын күтіңіз де, қуатты өшіріп, ескерту кодын хабарлау арқылы авторизацияланған сервис орталығына немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ЕСКЕРТУ КОДЫ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОҰ ӘДІСІ
Er + сан	Техникалық ақау	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ескерту кодын жазып алыңыз. 2. Салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшапештің толығымен суығанын күтіңіз. 3. Ажыратқышты пайдаланып тұмшапештің қуат көзін өшіріңіз. 4. Ескерту кодын хабарлау арқылы уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Кепілдік шарттары

Құрметті сатып алушы!

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

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

Кепілдік және шарттары

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

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

8 (800) 070-01-29 — Қазақстаннан келген тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен тегін қоңырау шалу)

немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе support-kz@haieronline.kz электрондық поштасында.

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

Кепілдікті көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоназғыту 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;
- сұқбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;— бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;— су жылытқыштың сумен толтырылмаған бөгің қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

Кепілдікті көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

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

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті көрсетуге жатпайды:

- желдеткіштерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуга арналған сүзгілер, құбыршектер;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
- қысқа толқынды пештерге арналған тәрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоназдықтқта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
- басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;

— бұйымға қоса берілетін құжаттама.

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

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

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

Клиенттерге қызмет көрсету

«Хайер» компаниясының клиенттерді қолдау қызметіне жүгінуге, сонымен қатар түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Тұрмыстық техникаңызбен байланысты мәселетуындаса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін қарап шығыңыз.

Мәселенің шешімін таппасаңыз, мыналарға жүгініңіз:

— өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

— біздің колл-орталыққа:

8 (800) 070-01-29 (ҚР)

- <https://haieronline.kz> сайтына, онда сіз қызмет көрсетуге өтініш қалдыра аласыз, сонымен қатар жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Сервистік орталығымызға жүгіне отырып, паспорт тақтайшасынан және түбіртектен табуға болатын мына ақпаратты дайындаңыз:

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сату күні _____



Сондай-ақ, кепілдік және сату құжаттарын тексеріңіз.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндірушінің аспапты анықтауын және соның нәтижесінде кепілдік бойынша қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді.

Өндірушінің сәйкестендіру тақтайшаларын аспаптан алуға болмайды. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерін орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

Өндіруші қосымша ескертусіз бұйымның құрылымы мен жиынтықтамасына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Энергия тиімділігі класы — A++;

Таза салмағы — 38 кг;

Жалпы салмағы — 42 кг.

Өнімдер Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Толығырақ ақпарат Еуразиялық экономикалық одақтың берілген сәйкестік сертификаттары мен тіркелген сәйкестік декларацияларының бірыңғай тізілімінде берілген.

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

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

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

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

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

Сделано в Китае
Қытайда жасалған



Дата изготовления и гарантийный срок
указаны на этикетке устройства

Дайындалған күні және кепілдік мерзімі
құрылғының заттаңбасында көрсетілген

Haier