



# Встраиваемый электрический духовой шкаф

Руководство пользователя

Модель

HOQ-F4AAN3GB

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства. Сохраните его для дальнейшего использования.

# СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	5
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ .....	16
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ.....	19
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ .....	21
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ.....	23
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ .....	28
УХОД И ОЧИСТКА .....	45
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	56
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ .....	58
ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ.....	59
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ .....	60

Тщательно продуманная конструкция духовки обеспечивает безопасную работу при приготовлении пищи. При эксплуатации соблюдайте следующие правила безопасности:

## ВНИМАНИЕ!



Опасность поражения электрическим током  
Перед заменой лампы отсоедините устройство от сети электропитания. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или травме.

## ВНИМАНИЕ!



Опасность порезов  
Осторожно: в устройстве присутствуют острые края. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.

## ВНИМАНИЕ!



Опасность возгорания  
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 ее поверхности: 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 ошпаривания не позволяйте детям подходить 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, выпустите горячий воздух или пар.

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, и не прикасайтесь к ним, пока духовка не остынет. Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. К ним относятся вентиляционные отверстия, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духовки.

Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы снизить риск возникновения пожара, поражения электрическим током, травмирования или повреждения имущества при использовании духовки необходимо соблюдать указания по технике безопасности, перечисленные ниже:

- ▶ Перед использованием духовки изучите инструкцию. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- ▶ Соблюдайте указания по монтажу: устройство должно быть установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- ▶ Изолирующий выключатель: 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 рядом с работающей духовкой. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части устройства.

- ▶ Дети младше восьми лет могут находиться рядом с устройством только под постоянным присмотром взрослых. Данное устройство разрешается использовать детям в возрасте от 8 лет и старше и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо не имеющими соответствующего опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были предоставлены инструкции по безопасному использованию устройства, и они понимают возможные опасности. Детям запрещается производить очистку устройства и его обслуживание без присмотра взрослых.
- ▶ Запрещается 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 может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Любое другое обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.
- ▶ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир.
- ▶ Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие перчатки или прихватки.
- ▶ Соприкосновения влажных прихваток с горячими поверхностями может привести к ожогу паром. Не касайтесь нагревательных элементов. Не используйте полотенце или другую ткань в качестве прихваток из-за риска возгорания.
- ▶ Запрещается нагревать закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. 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.
- ▶ Вентиляционные решетки духовки всегда должны быть открытыми.
- ▶ Запрещается использовать устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Осторожно! При работе системы охлаждения из вентиляционного отверстия в верхней части духовки может выходить горячий воздух.
- ▶ Размещение полок в духовке: полки следует устанавливать в нужное положение только до нагрева. Если необходимо вынуть полку из горячей духовки, не допускайте контакта перчатки или прихватки с нагревательными элементами или с основанием духовки.
- ▶ Не очищайте уплотнения духовки и не мойте средства для очистки духовок. Это очень важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Следует соблюдать осторожность во избежание стирания, повреждения или сдвига уплотнений.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ Запрещается устанавливать или эксплуатировать устройство в случае, если оно повреждено или работает некорректно. При получении поврежденного устройства немедленно обратитесь к дилеру или установщику.
- ▶ Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Запрещается использовать средства для очистки духовок, агрессивные и абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых материалов для профессиональной чистки или обработки духовки или любой ее части. Запрещается использование для очистки стекла дверцы жестких или абразивных чистящих средств, металлических губок или острых скребков, так как они царапают поверхность и могут привести к разрушению стекла.
- ▶ Допускается очищать только те детали, которые перечислены в настоящем руководстве.
- ▶ Запрещается использовать пароочиститель для очистки деталей духовки.
- ▶ Запрещается хранить над духовкой вещи, которые могут захотеть достать дети. При попытке достать такие вещи дети могут получить ожоги и травмы.
- ▶ Необходимо использовать только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовке, и следовать инструкциям производителей данной посуды.
- ▶ Убедитесь, что транспортные пластиковые гайки сняты с боковых полок и заменены металлическими крепежными гайками, входящими в комплект.
- ▶ Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасность поражения электрическим током  
Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания. Обязательно подключайте устройство к исправной системе заземления. Внесение изменений во внутреннюю систему электропроводки должно осуществляться только квалифицированным электриком.

Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или травме.

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасность возгорания  
Запрещается использовать переходники или разветвители для подключения устройства к сети питания. Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, возгоранию или пожару.

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасность порезов  
Осторожно: в изделии имеются острые края. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.

### ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

В целях безопасности внимательно изучите эту инструкцию перед монтажом и эксплуатацией духовки.

Предоставьте инструкцию лицу, производящему монтаж – это поможет 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 устройства может привести к аннулированию гарантийных обязательств.

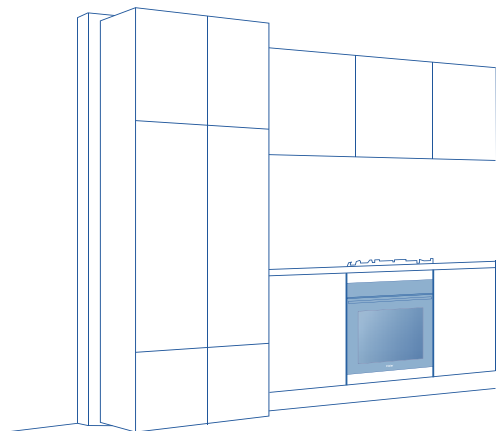
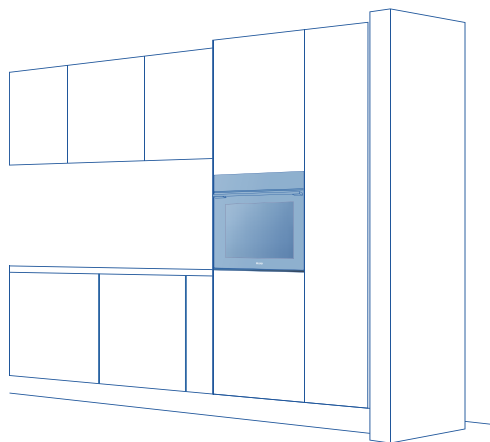
При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, служба поддержки клиентов или подобный квалифицированный персонал. Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в 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.

## Схемы установки

Установка в высокий  
кухонный модуль

A



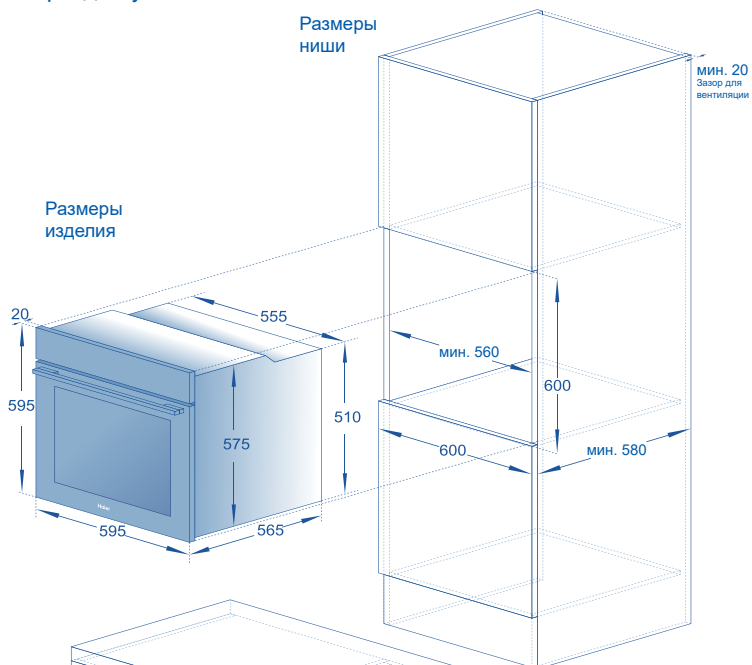
B

Установка в нижний  
кухонный модуль

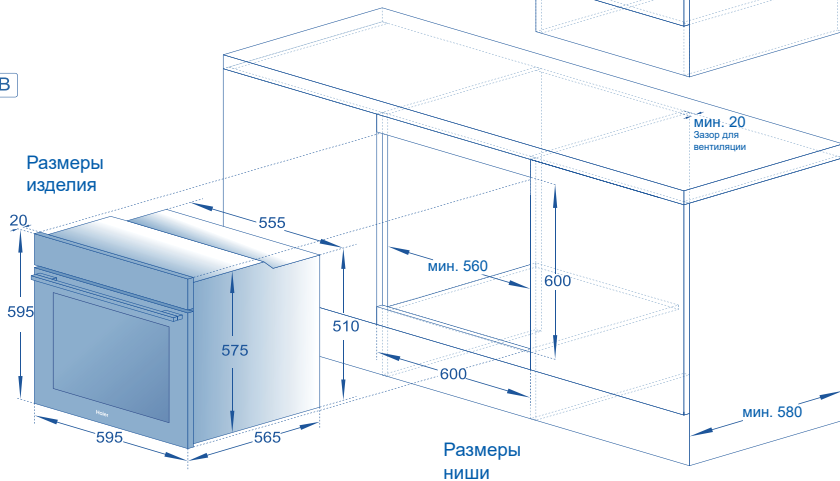
# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

## Габаритные размеры для установки

A



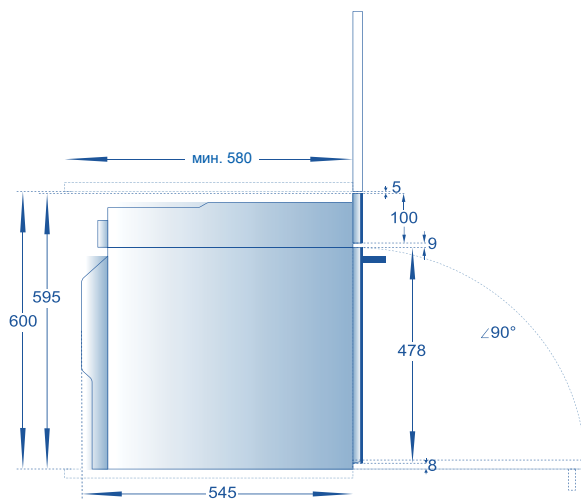
B



\*размеры в мм

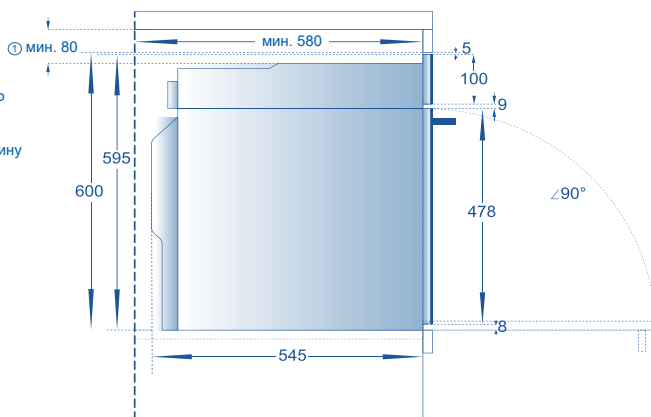
## Вид сбоку

A



B

① В случае установки духового шкафа в нижний модуль под варочной поверхностью необходимо учитывать глубину варочной панели.

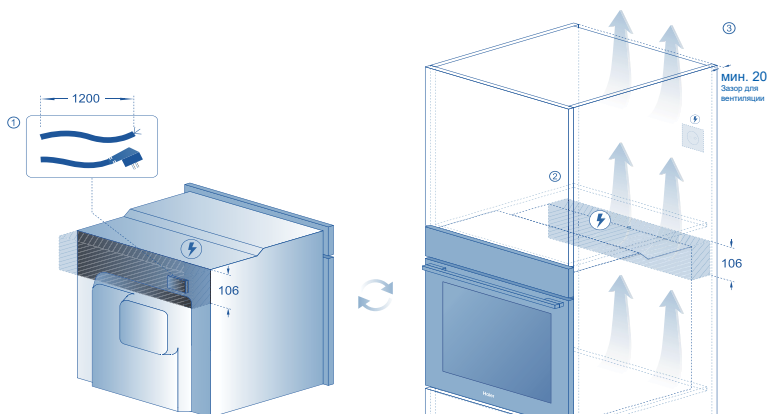


\*размеры в мм

# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

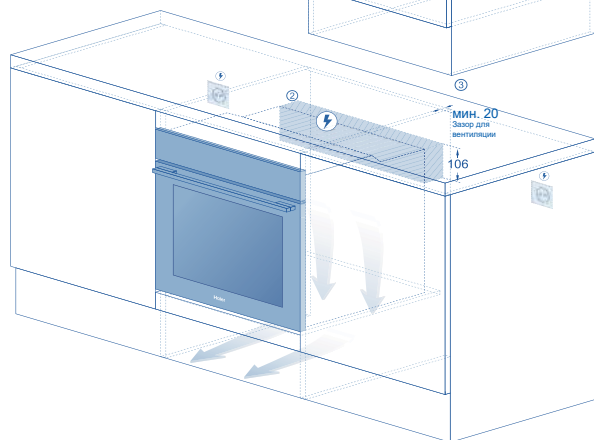
## Подключение к сети питания и вентиляция

A



- 1 Типы подключения питания: автоматический выключатель / штепсельная вилка
- 2 Место для подключения питания устройства: ⚡  
\*Предусмотрите розетку для подключения духовки с учетом расположения кабеля электропитания на задней стенке устройства.
- 3 Зазор для вентиляции (мин. 20 мм)

B



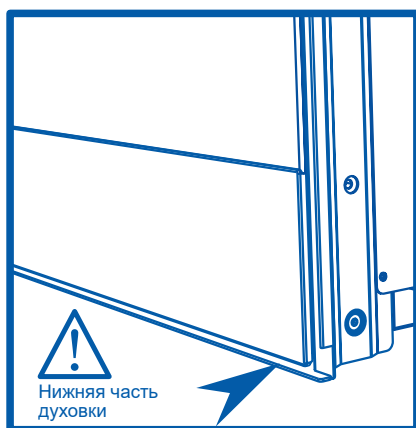
\*размеры в мм

## 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. Элементы упаковки следует по возможности перерабатывать. 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-гриль	Телескопические направляющие	Винты
Кол-во	1	1	1	1 пара	2

### ВАЖНО!

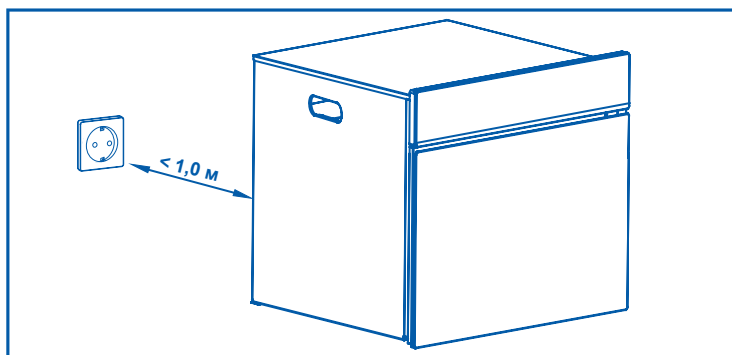
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление. После охлаждения исходная форма восстановится.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

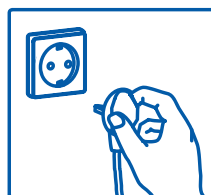
### ВАЖНО!

- ☞ Подключение духовки к электросети должен выполнять только квалифицированный специалист.
- ☞ Духовка должна быть заземлена.
- ☞ Перед подключением духовки к электросети убедитесь, что электропроводка соответствует требованиям мощности, потребляемой духовкой (указаны на заводской табличке).
- ☞ Напряжение сети должно соответствовать значению, указанному на заводской табличке.

Модель	Объем	Номинальная потребляемая мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-F4AAN3GB	78 л	3500 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 электропитания в розетку.

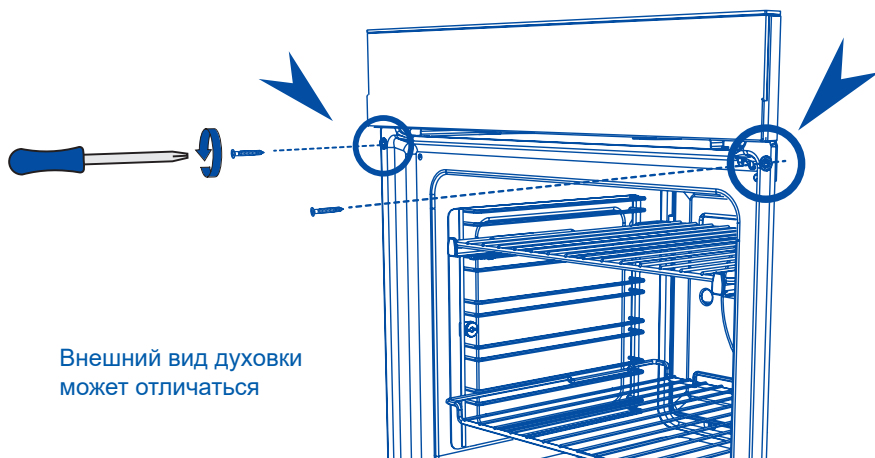


## КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

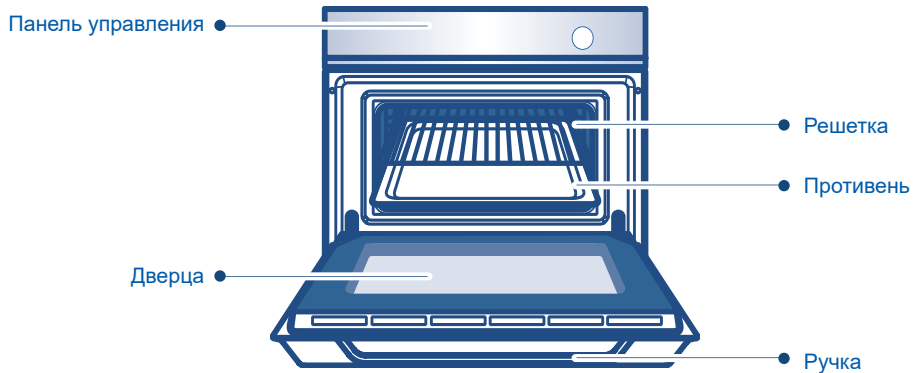
1. Поместите духовку в подготовленную нишу.  
**ВАЖНО!**  
 Запрещается поднимать духовку за ручку дверцы.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. С помощью входящих в комплект винтов закрепите духовку в шкафу.

### ВАЖНО!

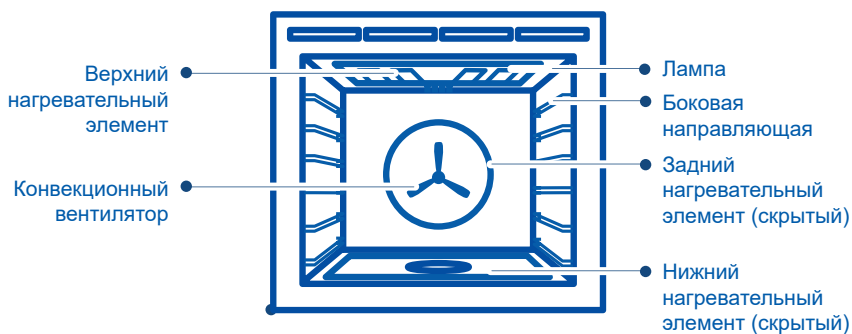
- ▶ Не затягивайте винты слишком сильно.
- ▶ Запрещается закреплять духовку в шкафу с помощью силиконового герметика или клея. Это затруднит дальнейшее обслуживание. Компания Naier не несет ответственности за расходы на демонтаж духовки или ущерб, причиненный при демонтаже.



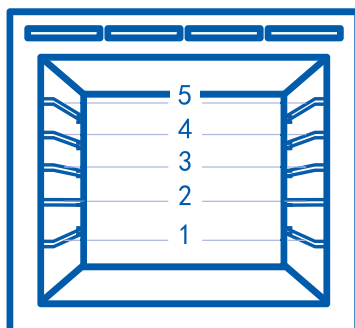
# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ



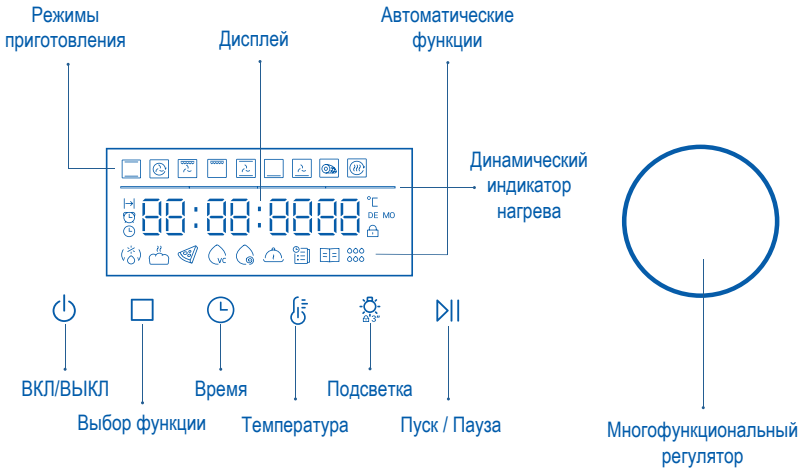
## СИСТЕМА НАГРЕВА



## РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ИНДИКАТОРЫ НА ДИСПЛЕЕ





Во время нагрева духовки динамическая индикация указывает на то, что процесс нагрева еще не завершен.

Когда температура в духовке достигает заданной, индикатор горит постоянно.

## ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ



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

### 1. Установка времени

1. На дисплее будет мигать 12:00.
2. С помощью регулятора  установите время.
3. Нажмите регулятор  для подтверждения, или время будет подтверждено автоматически, после чего вы сможете изменить громкость звука.





### 2. Измените громкость звука

1. После подтверждения времени откроется интерфейс настройки громкости звука, на дисплее будет мигать "Uo on 3".
2. С помощью регулятора  установите громкость.
3. Нажмите регулятор  для подтверждения, или громкость будет подтверждена автоматически.












### 3. Изменение времени

1. Непрерывным нажатием кнопки  выбирается одна из трех функций. Нажимайте кнопку до появления индикатора .
2. С помощью регулятора  установите время. Время будет установлено автоматически через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели.

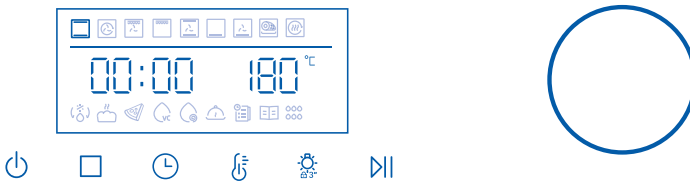







## 4. Эксплуатация духовки

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. С помощью регулятора  выберите функцию.
4. Коснитесь кнопки . Используйте регулятор  для установки температуры.
5. Коснитесь кнопки . Используйте регулятор  для установки времени приготовления.
6. Нажмите кнопку  один раз, и духовка начнет работать. Чтобы приостановить работу, нажмите кнопку  еще раз. Чтобы отменить программу приготовления, удерживайте кнопку  в течение 3 с.
7. Для возврата к интерфейсу выбора функций используйте кнопку .

## 5. Подготовка духовки к работе


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



1. Коснитесь кнопки . С помощью регулятора  выберите функцию выпечки. Каждая функция имеет предустановленную температуру, и если не изменить настройку температуры, духовка начнет нагрев при предустановленной температуре выпечки 180 °С.
2. Коснитесь кнопки  и с помощью регулятора  установите температуру 200 °С. Для запуска программы коснитесь кнопки .
  - ▶ Во время нагрева духовки индикатор температуры будет попеременно показывать фактическую и заданную температуру.
  - ▶ Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.

## ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Индикатор начнет показывать предустановленную температуру.


3. Через 30 минут выберите функцию гриля с конвекцией . Оставьте температуру 200 °С на 5 минут.


4. Через 5 минут выберите режим принудительной конвекции . 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, однако необходимо убедиться, что в процессе подготовки духовки кухня хорошо проветривается.
- 🔔 После остывания протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.






## Использование часов и функции таймера

Вы можете в любой момент изменить настройки времени с помощью регулятора .




Нажмите кнопку  несколько раз, чтобы поочередно установить длительность 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 работы таймера — до 23 часов 59 минут.

### 1. Установка продолжительности приготовления

1. Нажмите кнопку . Отобразится индикатор продолжительности приготовления .
  2. Установите время, повернув регулятор .
  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 функцию отображения оставшегося времени приготовления .
2. С помощью регулятора  установите новое время.
3. Выйдите из панели, и время будет подтверждено через 5 с.

По истечении установленного времени

- ▶ На дисплее появится надпись [END] (Конец), приготовление прекратится, и каждые несколько секунд будет раздаваться звуковой сигнал.
- ▶ На дисплее будет отображаться продолжительность последнего приготовления.

**ВАЖНО!**

- ▶ Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовка будет работать непрерывно до ручного отключения, 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 продолжительность приготовления установлена, то духовка прекратит работу по истечении этого времени.
- ▶ Для функций акваочистки нельзя установить продолжительность работы.

### 2. Установка таймера




Устанавливает время обратного отсчета.

Эта функция не влияет на работу устройства.

Установите время. По истечении времени раздастся звуковой сигнал.

Таймер может также использоваться, когда устройство выключено.

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

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Установите таймер, повернув регулятор .
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. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Поверните регулятор , чтобы изменить время на 00:00, и нажмите , чтобы отменить таймер.

## Общие указания

Конструкция духовки предусматривает использование четырех нагревательных элементов и заднего вентилятора в различных комбинациях, чтобы обеспечить повышенную производительность и широкий спектр функций, позволяя превосходно готовить все виды пищи.

## 1. ВЫПЕЧКА

Для получения лучших результатов выпечки обязательно предварительно разогревайте духовку. При достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

- ▶ Во время нагрева духовки может быть включен нагревательный элемент гриля.
- ▶ Не открывайте дверцу до тех пор, пока процесс приготовления не будет закончен хотя бы на 3/4.
- ▶ Убедитесь, что формы для выпечки не касаются друг друга и стенок духовки.
- ▶ При выпечке по двойным рецептам (особенно печенья) может потребоваться увеличение времени на несколько минут.
- ▶ Время выпечки зависит от используемой посуды. Формы темного цвета поглощают тепло быстрее, чем формы из отражающего материала. Для стеклянной посуды может требоваться более низкая температура.
- ▶ Для выпечки на нескольких полках может потребоваться незначительно увеличить время приготовления.
- ▶ В случае приготовления на нескольких полках обязательно оставляйте между ними свободное пространство для циркуляции воздуха.

Указания по расположению полок

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

## 2. ОБЖАРИВАНИЕ

- ▶ Для жарки мяса, курицы или овощей используйте режим гриля с конвекцией или выпечки с конвекцией.
- ▶ Жаркое без костей, рулеты или фаршированные изделия готовятся дольше, чем жаркое с костями.
- ▶ Птица должна быть хорошо приготовлена, с прозрачным соком и внутренней температурой 75 °С.
- ▶ При использовании пакета для запекания используйте режимы выпечки с конвекцией или принудительной конвекции. Следуйте инструкциям производителя.
- ▶ Если вы предпочитаете жарить в сковороде с крышкой, используйте функцию выпечки с конвекцией и увеличьте температуру на 20 °С.

- ▶ Большие куски мяса следует готовить при более низкой температуре более длительное время. Мясо будет готовиться равномернее.
- ▶ Зажаривайте мясо всегда жирной стороной вверх. При этом, возможно, не потребуется поливать его жиром.
- ▶ Всегда оставляйте мясо не менее чем на 10 минут после обжаривания для стекания сока.
- ▶ Помните, что мясо будет продолжать готовиться еще несколько минут после извлечения из духовки.

### 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

- ▶ Это более здоровая альтернатива жарке.
- ▶ Во время приготовления на гриле дверца духовки должна быть всегда полностью закрыта.
- ▶ Если вы используете стеклянную или керамическую посуду, убедитесь, что она выдерживает высокую температуру гриля.
- ▶ Используйте щипцы или лопаточку для переворачивания мяса в процессе приготовления вместо вилки, чтобы из мест проколов не вытекал сок.
- ▶ Смажьте мясо небольшим количеством масла, чтобы оно оставалось сочным во время приготовления. Альтернативно можно мариновать мясо перед жаркой на гриле, но имейте в виду, что некоторые маринады легко воспламеняются.
- ▶ По возможности готовьте на гриле одновременно куски мяса одинаковой толщины. Это обеспечит равномерную готовность.
- ▶ Во время приготовления на гриле постоянно внимательно следите за продуктами, чтобы не допустить обугливания или возгорания.

Указания по расположению полок

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

### 4. РАЗОГРЕВ ПИЦЦИ

- ▶ Для разогрева пиццы используйте режимы выпечки или выпечки с конвекцией. Режимы выпечки и выпечки с конвекцией особенно хороши для разогрева мучных изделий, поскольку нагрев основания позволяет восстановить хрустящую корочку.
- ▶ Всегда разогревайте пиццу до очень горячего состояния. Это уменьшает опасность заражения вредными микроорганизмами.

## Общие указания

**ВАЖНО!**

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

## 1. Режим «Выпечка»

верхний наружный и нижний элементы

- ▶ Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этом режиме вентилятор не используется.
- ▶ Режим идеально подходит для приготовления пирогов и блюд, требующих выпекания в течение длительного времени или при относительно низких температурах.
- ▶ Данный режим не пригоден для приготовления пищи сразу на нескольких полках.

Идеально подходит для влажных блюд, требующих длительного времени приготовления, как, например, пирог со свежими фруктами.

## 2. Режим «Принудительная конвекция»

вентилятор и задний нагревательный элемент

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

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

### 3. Режим «Гриль с конвекцией» вентилятор и верхние внутренний и наружный элементы

- ▶ В этом режиме идет интенсивный нагрев от верхних элементов для подрумянивания пищи 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 приготовления целой курицы, говяжьей вырезки, стейка или для приготовления на гриле блюд из птицы, рыбы.

### 4. Режим «Гриль» верхние внутренний и внешний 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.
- ▶ Наиболее подходящий режим для завершения приготовления многих блюд, например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета.

Идеально подходит для поджаривания хлеба или для получения золотистой корочки на готовом блюде.

### 5. Режим «Выпечка с конвекцией» вентилятор и верхний наружный и нижний 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.
- ▶ Возможно, потребуется сократить время по сравнению с рекомендациями в традиционных рецептах.
- ▶ Используйте режим выпечки с конвекцией при низкой температуре (например, 50 °C) для сушки фруктов, овощей и зелени.

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

## 6. Режим «Выпечка кондитерских изделий»

вентилятор и нижний нагревательный элемент

В этом режиме обеспечивается предварительный нагрев до 180 °С в течение 8 минут.

- ☞ Вентилятор распространяет тепло от нижнего нагревательного элемента по всему объему духовки.
- ☞ Обеспечивает интенсивный нагрев основания продуктов и легкое поджаривание сверху.

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

## 7. Режим «Выпечка»

Этап 1: вентилятор и верхние внутренний и наружный и нижний нагревательные элементы  
Этап 2: верхние внутренний и нижний нагревательные элементы

- ☞ Подрумянивание: начальный 20-минутный этап, когда жаркое приобретает хрустящую румяную корочку, а 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 подогрев 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. Наилучший результат достигается при использовании цельного куска мяса.

Для получения лучших результатов можно использовать термощуп.

### ВАЖНО!

Функция обжаривания разделена на два этапа:

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

Этап 2: после снижения температуры до заданной духовка будет использовать верхние внутренний и нижний элементы.

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

### 8. Режим «Классическая выпечка»

только нижний нагревательный элемент

- ▶ Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Вентилятор не используется.
- ▶ Выпекайте только на одной полке за один раз.
- ▶ Духовка будет более горячей в верхней части.

Идеально подходит для блюд 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.

### 9. Режим «Аэрогриль»






- ▶ Для достижения оптимальных результатов приготовления рекомендуется разложить продукты на противне или в корзине для аэрогриля.
- ▶ Это воспроизводит условия, аналогичные работе аэрогриля.
- ▶ Такой способ жарки более полезен для здоровья: пища становится хрустящей, но при этом для приготовления используется меньше масла. Рекомендуется добавлять 1–2 столовые ложки масла.
- ▶ Приготовление полуфабрикатов: если изготовитель рекомендует разогрев на обычном гриле (без включения вентилятора), 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 духовку сразу после начала работы функции.

Идеально подходит для блюд, приготовленных из замороженных продуктов, или панированных и обвалянных в крошках продуктов, которые обычно жарят во фритюре.

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

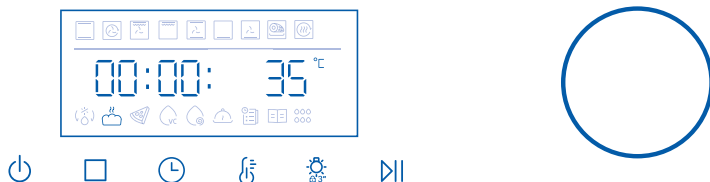
## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ


Продукт	Полки	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Картофель фри	Противень для запекания	220	18–22	4
Картофель фри	Корзина для аэрогриля	210	20–25	3
Картофельные оладьи	Решетка	210	22–27	3
Куриные наггетсы	Противень для запекания	200	18–22	4
Куриные наггетсы	Корзина для аэрогриля	200	15–20	3
Куриные крылышки	Решетка	180	27–32	3

Символ	Режим	Заданная температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Диапазон времени	Предварительный нагрев
	Выпечка	180	30–300	00:01–23:59	√
	Принудительная конвекция	160	30–300		√
	Гриль с конвекцией	180	30–250		√
	Гриль	HI (высокая)	LO (низкая), 1–9, HI (высокая)		×
	Выпечка с конвекцией	200	30–250		√
	Выпечка кондитерских изделий	160	30–250		√
	Обжаривание	165	30–250		×
	Классическая выпечка	160	30–220		√
	Аэрогриль	200	160–275		×

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Набор автоматических функций помогает готовить вкусную пищу более эффективно, а также облегчает очистку устройства.




Для выбора автоматической функции вращайте регулятор , который позволяет пролистать все функции.

### 1. Программа расстойки теста


Используйте эту функцию для расстойки теста перед выпечкой. При необходимости тесто можно растаивать несколько раз.

#### ВАЖНО!

- ▶ Для расстойки теста необходимы низкие температуры.
- ▶ Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Данный режим будет работать только при остывшей камере духовки.

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

Примечание: если температура духовки слишком высока:

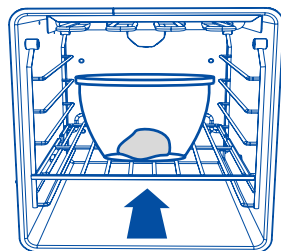
- ▶ Прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать значок  и, возможно, включится вентилятор.
- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

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 будет отсчитываться оставшееся время.



**ВАЖНО!**

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

4. Если вы задали продолжительность расстойки теста, то после завершения программы раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки. Проверьте визуально, достаточно ли поднялось тесто (оно должно выглядеть намного больше по объему). 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.

Если необходимо повторить расстойку теста:

Нажмите кнопку  и вращайте регулятор , чтобы вернуться к функции расстойки теста.

Выполните описанные на предыдущей странице действия, чтобы сбросить настройки программы расстойки теста.

**5. Отмена расстойки теста**

Нажмите и удерживайте кнопку , либо переключитесь на другую программу.

## 2. Использование функции разморозки

Используйте эту функцию для разморозки продуктов перед приготовлением пищи.

**ВАЖНО!**

Для разморозки требуются невысокие температуры.

Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.

1. С помощью регулятора  перейдите к разделу «Разморозка» .

Примечание: дисплей будет показывать заданную температуру 35 °С.

2. Снимите упаковку и поместите продукты на тарелку. Не накрывайте продукты миской или тарелкой, поскольку это может увеличить время разморозки.

Ставьте тарелку на первую полку снизу.

3. Нажмите кнопку , чтобы начать разморозку.

При необходимости можно задать продолжительность разморозки. 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, сделать 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 таблицах приготовления пищи.
- ▶ Запрещается выдерживать продукты питания при температуре ниже 60 °C в течение длительного времени.
- ▶ Низкая температура приготовления может использоваться только для таких продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Свежая пища, приготовленная в духовке с функцией приготовления в вакууме (VC), имеет лучший вкус. Рекомендуется есть ее сразу же после приготовления. Можно быстро снизить температуру (поместить пищу в ванну со льдом и положить ее в холодильник); в холодильнике пищу можно держать 2–3 суток.
- ▶ 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.

#### ВАЖНО ДЛЯ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ:

- ▶ Для использования режима приготовления в вакууме необходимо следующее оборудование: устройство вакуумной упаковки и вакуумные пакеты.
- ▶ Чтобы упаковать жидкости в вакуумный пакет, используйте вакуумный упаковщик с камерой. Допускается применять вакуумный упаковщик только такого типа.
- ▶ Используйте вакуумные пакеты, пригодные для режима приготовления в вакууме.
- ▶ Вакуумные пакеты являются одноразовыми. Их повторное использование запрещается.
- ▶ Для равномерного приготовления поместите продукты в центр третьего слоя.

- ▶ Для более быстрого и равномерного приготовления установите максимально возможный уровень вакуума.
- ▶ Для гарантии надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь в чистоте поверхности уплотнения.

## 2. Общие указания по приготовлению пищи в вакууме:

- ▶ Можно добавить в пищу масло и специи по вкусу.
- ▶ Приправы добавляются в пищу умеренно 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

- ▶ Для предотвращения недоваривания не следует использовать порции мяса большей толщины, чем указано в таблице.
- ▶ Время приготовления, указанное в таблице, — это минимально необходимое время. 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 и после вакуумного приготовления.
- ▶ Обжарьте поверхность мяса на сливочном масле после окончания приготовления в вакууме — вкус будет намного лучше.

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
<b>Говядина</b>					
Говяжья вырезка, средняя прожарка	4 см	400	63	120	3
Говяжья вырезка, средняя прожарка	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

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
<b>Баранина и мясо дичи</b>					
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
<b>Птица</b>					
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
<b>Приготовление яиц при низкой температуре</b>					
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 недозаривания 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.

Блюдо	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
<b>Рыба и морепродукты</b>					
Филе дорадо	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 без панциря	крупные	500	75	26–30	3

### 2.3. Приготовление в вакууме: овощи

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

Блюдо	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
<b>Овощи</b>					
Спаржа зеленая	целиком	500	68	90	3
Спаржа белая	целиком	500	68	90	3
Цукини	ломтики по 1 см	500	90	90	3
Лук-порей	полоски или кольца	500	90	90	3
Баклажан	ломтики по 1 см	500	90	90	3
Тыква	куски толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	полоски или четвертинки	500	90	90	3
Сельдерей	кольца по 1 см	500	90	90	3
Морковь	ломтики по 0,5 см	500	90	90	3
Сельдерей корневой	ломтики по 1 см	500	90	90	3

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Блюдо	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
<b>Овощи</b>					
Фенхель	ломтики по 1 см	500	90	90	3
Картофель	ломтики по 1 см	500	90	90	3
Сердцевина артишока	разрезанная на четверти	500	90	90	3

### 2.4. Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

- ☞ Очистите плоды от кожуры. При необходимости удалите семена и сердцевину.
- ☞ Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.
- ☞ Рекомендуется готовить пищу сразу после подготовки.

Блюдо	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
<b>Фрукты</b>					
Персик	разрезанные на половинки	2 плода	90	60	3
Слива	разрезанные на половинки	500	90	60	3
Манго	кубики примерно 2 × 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	разрезанные на четвертинки	2 плода	90	60	3
Груша	разрезанные на половинки	2 плода	90	60	3
Ванильный крем	350 г в каждом пакете	500	85	60	3

## 4. Режим «Пицца»

- ☞ Данная программа выполняет предварительный нагрев до 300 °С примерно за 14 минут.
- ☞ Вентилятор распределяет тепло от нижнего нагревательного элемента по всей полости духовки.
- ☞ Идеально подходит для приготовления пиццы: тесто становится хрустящим, а начинка не пересушивается.
- ☞ Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке 1 или 2.

Пицца	Тип	Принадлежности/посуда	Положение полки	Температура, °С	Время приготовления, мин
Замороженная	Тонкая основа	Решетка	2	190–210	15–20
	Толстая основа	Решетка	2	180–200	20–25
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	230–250	10–15
	Тонкая основа	Противень для пиццы	2	230–250	8–12
Домашнего приготовления	Толстая основа	Противень для выпечки	2	210–220	12–20
	Толстая основа	Противень для пиццы	2	210–220	15–20
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	300	4–6
	Тонкая основа	Противень 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. Режим «Сушка» вентилятор и задний нагревательный элемент

Сушка предлагает автоматические функции нагрева, которые позволяют сушить фрукты, овощи и зелень и добиваться превосходных результатов. 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 контролирует оптимальную подачу тепла. Блюда готовятся поэтапно с использованием остаточного тепла. Это означает, что они остаются более сочными и меньше поджариваются.

Используйте для сушки только качественные фрукты, овощи и зелень, тщательно мойте их. Выстелите решетку пергаментной бумагой или бумагой для выпечки. Удалите излишки воды с фруктов и высушите их.

Рекомендуемая температура для данного режима составляет 60–110 °С.

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 решеткой.

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

Зелень следует сушить вместе со стеблями. Выложите зелень на решетку ровным слоем с небольшой горкой.

Во время сушки очень сочные фрукты и овощи следует перевернуть несколько раз. После завершения сушки немедленно уберите высушенные продукты с бумаги.

Данный режим в основном предназначен для экономии энергии во время приготовления пищи.

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

Блюдо	Подготовка	Температура (°C)	Время	Положение полки
Капустный лист	Отварить	70	2 ч	3
Спаржевая фасоль	Отварить	55	3 ч	3
Дольки сладкого картофеля	Пропарить	70	8 ч	3
Ломтики манго	/	70	8 ч	3
Ломтики банана	Замочить в подсоленной воде	55	7 ч	3
Дольки лимона	/	80	5 ч	3
Дольки яблока	Замочить в подсоленной воде	65	7 ч	3
Сырая нежирная свинина	/	55	6 ч	3
Сырая куриная грудка	/	70	5 ч	3
Креветка в панцире	Отварить	70	6 ч	3
Вяленая говядина	Отварить и замариновать	120	1,5 ч	3

## 6. Режим «Подогрев»

Идеально подходит для: поддержания готовых блюд в горячем состоянии, а также для подогрева тарелок и сервировочных блюд.

1. Обеспечивает постоянный слабый нагрев менее 100 °C.
2. Чтобы разогреть холодную пищу, используйте другую функцию или функцию приготовления по типу продукта для нагрева, затем переключитесь на функцию подогрева, так как эта функция сама по себе не сможет довести холодную пищу до температуры, достаточной для уничтожения вредных бактерий.

## 7. Последние использованные рецепты

Духовка Naïeg может автоматически запоминать 1 последний использованный рецепт. Для приготовления достаточно просто выбрать одну из 5 сохраненных в памяти программ.

1. Коснитесь . С помощью регулятора  прокрутите функции до . Нажмите регулятор  для подтверждения.

Если программы в памяти не сохранены, на дисплее будет отображаться «----». Если сохранен рецепт «Последние использованные», на дисплее отобразится температура и длительность работы по этому рецепту. Вы можете установить температуру и продолжительность приготовления.

2. Если вы хотите выйти из режима «Последние использованные рецепты», нажмите .

3. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление. На дисплее будут попеременно отображаться заданная и текущая температуры.


## 8. Режим «Акваочистка»

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

При выполнении акваочистки установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды на дно духовки.

2. Нажмите кнопку . Используйте регулятор  для прокрутки функций до .

3. Нажмите кнопку , чтобы запустить функцию. Дисплей покажет 00:20 и начнет отсчет оставшегося времени.

4. По истечении времени очистки подается звуковой сигнал.

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 °С примерно в течение 15 минут. Ручная очистка духовки сразу после завершения режима акваочистки позволяет достичь максимального эффекта от этого режима.

## ВНИМАНИЕ!

- ▶ Не открывайте дверцу во время работы духовки — опасность ожога горячим паром.
- ▶ Во избежание риска ожогов не забывайте о выходе горячего пара при открытии дверцы духовки после завершения программы.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заливив парогенератор.
- ▶ Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- ▶ Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из полости после использования.

## 9. Умные рецепты

Для улучшения кулинарных знаний имеется несколько программ рецептов мясных блюд, которые можно выбирать.

1. Коснитесь , используйте регулятор  для прокрутки функций до . Для подтверждения нажмите регулятор , на дисплее появится P1.
2. В духовке установлено 10 рецептов, с помощью регулятора  можно выбрать от P1 до P10.
3. Нажмите регулятор  для подтверждения текущего рецепта. Если в рецепте первого уровня есть второй уровень, на дисплее появится сообщение о втором уровне рецепта, например, P1-1, P1-2...
4. См. таблицу ниже. Для выбора нужного рецепта используйте регулятор .
5. Нажмите регулятор , и на дисплее отобразится температура.
6. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление. Кнопка  позволяет вернуться к предыдущему меню.


## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Код первого уровня	Код второго уровня	Пищевой продукт	Состояние	Принадлежности	Положение полки	Функция	Температура, °С	Время в минутах
P1	P1-1	Говядина (без костей)	С кровью	Решетка для гриля	3	Обжаривание	165	16/450 г
	P1-2		Средняя прожарка		3			21/450 г
	P1-3		Полная прожарка		3			30/450 г
P2	P2-1	Жаркое на ребрах высшего качества	С кровью	Решетка для гриля	3	Обжаривание	165	20/450 г
	P2-2		Средняя прожарка		3			25/450 г
	P2-3		Полная прожарка		3			32/450 г
P3	P3-1	Баранья нога (с костью)	Средняя прожарка	Решетка для гриля	3	Обжаривание	165	22/450 г
	P3-2		Полная прожарка		3			27/450 г
P4	P4-1	Баранья нога (без костей)	Средняя прожарка	Решетка для гриля	3	Обжаривание	165	32/450 г
	P4-2		Полная прожарка		3			42/450 г
P5	P5-1	Телятина	Средняя прожарка	Решетка для гриля	3	Обжаривание	165	30/450 г
	P5-2		Полная прожарка		3			35/450 г
P6	P6-1	Индейка (целиком)	Фаршированная	Решетка для гриля	1	Запекание	170	20/450 г
	P6-2		Без начинки		1		160	18/450 г
P7	P7-1	Свинина (без костей)	Средняя прожарка	Решетка для гриля	3	Обжаривание	170	37/450 г
	P7-2		Полная прожарка		3			42/450 г
P8	P8-1	Оленина	С кровью	Решетка для гриля	4	Гриль с вентилятором	225	7/450 г
	P8-2		Средняя прожарка		4			9/450 г
P9		Курица (целиком)	Полная прожарка	Решетка для гриля	3	Гриль с вентилятором	185	27/450 г
P10		Свинина с корочкой	До хруста		3	Запекание с вентилятором	250	15

## 10. Блокировка панели

Данная функция предотвращает случайное включение духовки (например, детьми).

При блокировке элементы управления не действуют, и духовку невозможно включить.

Для блокировки нажмите и удерживайте кнопку  3 с, пока не загорится индикатор.

Когда панель заблокирована, работают только кнопки включения/выключения и подсветки.


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

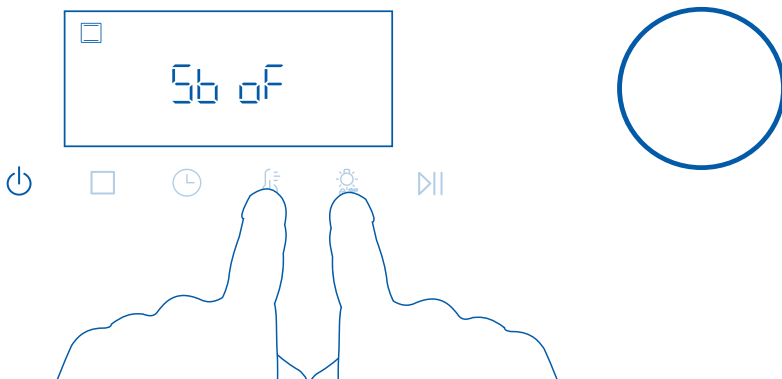
Чтобы разблокировать: нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с, пока индикатор не погаснет.

## 11. Настройка «Шаббат»

Эта настройка предназначена для представителей религиозных конфессий, которые соблюдают требование не работать в субботу.





Когда включена функция «Шаббат»:

- ☞ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не действуют, за исключением кнопок питания.
- ☞ Звуковые сигналы не подаются.
- ☞ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ☞ Единственная функция, доступная в режиме настроек «Шаббат», — это выпечка .



## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Установка настроек работы в Шаббат

1. Нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и  в течение 3 с, и на дисплее появится .
2. Можно использовать только функцию выпечки, другие функции недоступны.
3. Установите температуру и период работы. Можно установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать в режиме выпечки до тех пор, пока не выключится настройка «Шаббат».
4. Нажмите кнопку , чтобы перейти к режиму работы в Шаббат.










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

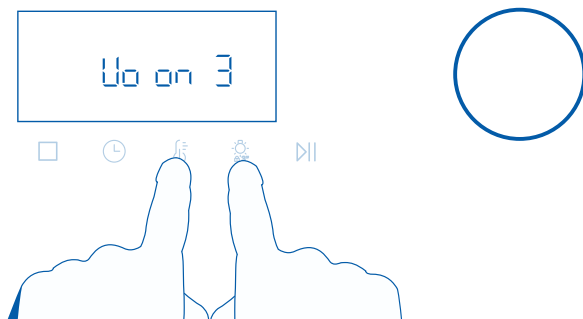
**Напоминание:**

Выход из режима «Шаббат»



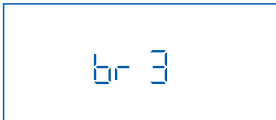
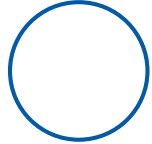
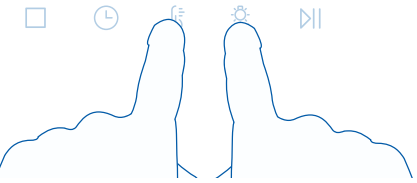
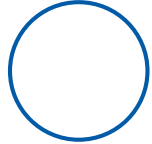






Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с, пока на дисплее не отобразится время суток, и духовка не выключится.

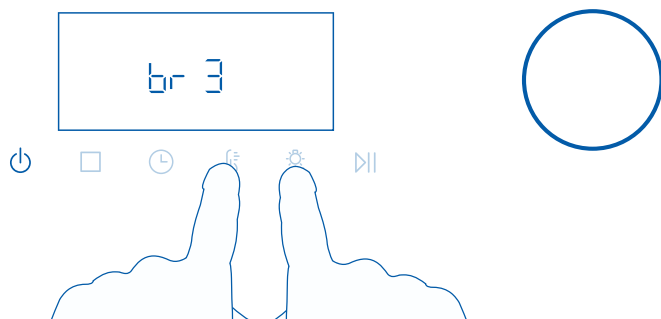
## 12. Установка громкости звука

1. Нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и  в течение 3 с, и на дисплее появится .
2. С помощью регулятора  перейдите к настройке громкости звука, на дисплее появится .
3. Используйте регулятор  для изменения состояния звука (1 / 2 / 3 / off).
4. Нажмите кнопку , чтобы сохранить настройки и выйти.  
 По умолчанию установлен звук .



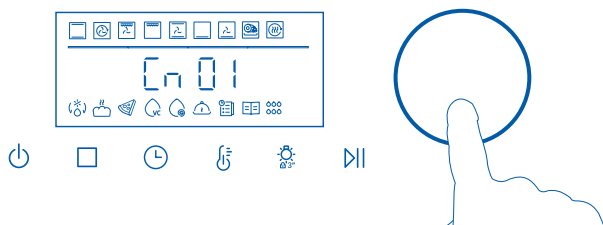
## 13. Настройка яркости экрана





1. Нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и  в течение 3 с, и на дисплее появится .
  2. С помощью регулятора  перейдите к настройке яркости экрана, на дисплее появится .
  3. Используйте регулятор  для изменения состояния звука ( /  / ).
  4. Нажмите кнопку , чтобы сохранить настройки и выйти.
-  По умолчанию установлена яркость экрана .



## 14. Многоэтапное приготовление

 С помощью этой функции можно задать несколько программ за один раз.



1. С помощью регулятора  выберите функцию приготовления, установите длительность работы и температуру, затем нажмите и удерживайте  в течение 3 с. для подтверждения — это первый шаг. На дисплее появится Cn 01.
2. С помощью регулятора  выберите следующую функцию, установите длительность работы и температуру, затем нажмите и удерживайте  в течение 3 с. для подтверждения — это второй шаг. На дисплее появится Cn 02.

3. При необходимости установите третий этап, повторив этап 2 — на дисплее появится Cn 03.
4. Нажмите кнопку  $\triangleright||$ , чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее появится Cn 01.
5. После завершения предварительного подогрева раздастся звуковой сигнал. Поместите блюдо в духовку и немедленно закройте дверцу. Дисплей будет показывать поочередно установленную температуру, оставшееся время и C1.
6. После завершения этапа Cn 01 духовка перейдет к Cn 02, и на дисплее появятся настройки Cn 02. Если вы задали шаг Cn 03, духовка перейдет к этапу C3.
7. Когда приготовление пищи закончится, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение [END] (Конец).

### ВНИМАНИЕ!

1. В многоэтапном приготовлении можно настроить не более трех этапов.
2. Не все функции можно добавлять в многоэтапное приготовление. Невозможно включить в многоэтапное приготовление последние использованные рецепты, жарку, максимальный уровень гриля и все автоматические режимы.
3. Для того чтобы добавить этап приготовления пищи к своей настройке, нажмите и удерживайте  $\bigcirc$  в течение 3 с. Если вы только установили продолжительность и температуру, но не нажали  $\bigcirc$ , то этап не будет выбран.
4. Предварительный подогрев работает только на первом этапе.
5. Если вы не задали продолжительность этапов, то не сможете нажать регулятор  $\bigcirc$  для добавления текущих настроек к многоэтапному процессу приготовления пищи.
6. Чтобы отменить многоэтапное приготовление пищи, удерживайте кнопку  $\triangleright||$  нажатой в течение 3 секунд.

## Очистка вручную

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

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
<p>Стекло- ные по- верхности (стекла дверцы духовки, панель управления)</p>	<p>Дверца состоит из двух стеклянных панелей</p>  <p>Для очистки стеклянной панели необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. См. инструкцию в разделе «Снятие и замена стекол дверцы для очистки».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очистите стекла раствором мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, а затем вытрите насухо.</li> <li>2. Протрите стекла раствором стеклоочистителя и высушите мягкой тканью без ворса.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению стекла.</li> <li>• Даже если производится очистка только внутренней панели (B), сначала снимите дверцу и панель. Очистка стекла без его снятия с дверцы может привести к затеканию чистящей жидкости в зазоры и ее засыханию на внутренних элементах.</li> <li>• При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.</li> </ul>

## УХОД И ОЧИСТКА

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Полоса/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки	<ol style="list-style-type: none"> <li>Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. Затем вытрите насухо тканью из микрофибры.</li> <li>При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хлора, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид духовки.</li> <li>Всегда протирайте нержавеющую сталь в направлении зерна.</li> </ul>
Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые фиксаторы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические направляющие полок	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвигении скользящих направляющих).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Недопустимо мыть в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовок, поскольку при этом удалится белая смазка, и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным.</li> </ul>
Камера духовки	<p>Выньте из духовки все предметы: полки, противни, боковые направляющие, каталитические панели.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Снимите дверцу духовки (см. указания на последующих страницах).</li> <li>Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака.</li> <li>Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во избежание загрязнений от выпечки и наслоения рекомендуется после каждого использования удалять с эмалированных поверхностей доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира.</li> <li>Для облегчения протирания духовки, можно снять дверцу. Указания приведены на последующих страницах.</li> </ul>

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Противень для гриля Решетка для гриля Боковые направляющие Полки духовки Противень для выпечки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.</li> <li>• Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна раствором порошка для посудомоечной машины в горячей воде.</li> <li>• Эти детали, за исключением противня, допускается мыть в посудомоечной машине.</li> </ul>	/
Уплотнение духовки	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.	/

Снятие боковых направляющих

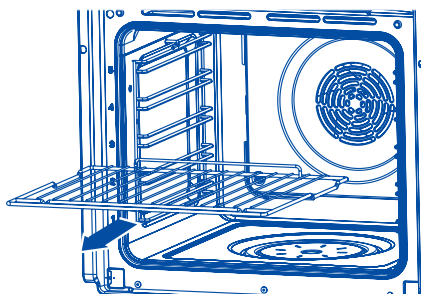
### ВАЖНО!

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

Снятие полок:

Выдвиньте все полки и снимите их.

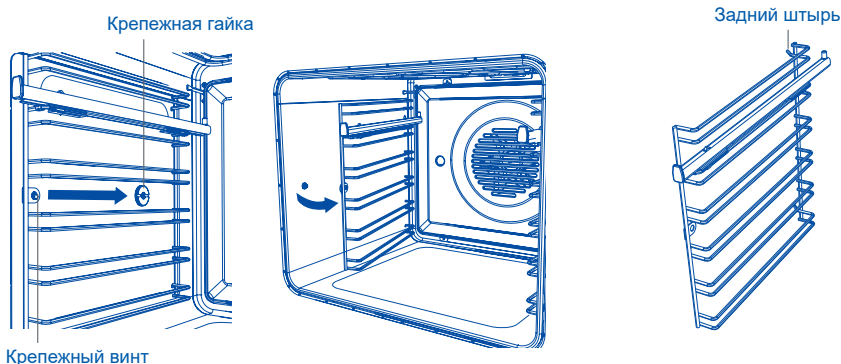
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие обоих держателей полок:

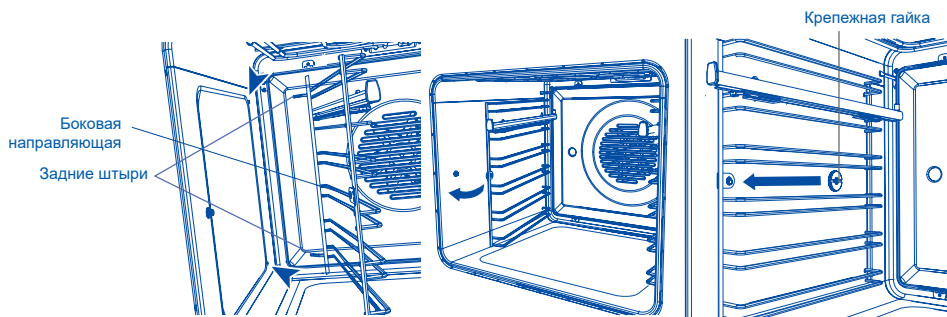
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части держателя полки. При необходимости воспользуйтесь отверткой.

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 боковой направляющей:

1. Введите задние штыри боковой полки в отверстия в задней части духовки.
2. Вставьте передний упор боковой полки поверх крепежного винта.
3. Снова установите крепежную гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



## Снятие и установка телескопических направляющих.

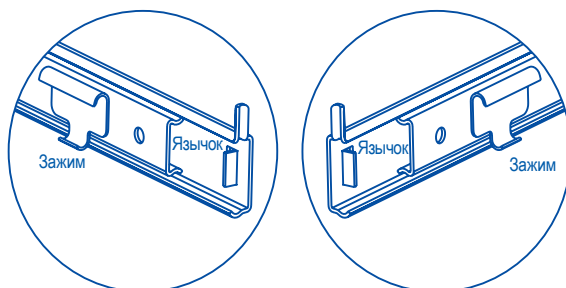
### ВАЖНО!

Только для компактных моделей духовок:

Телескопические направляющие полок невозможно установить в положения 3 и 4.

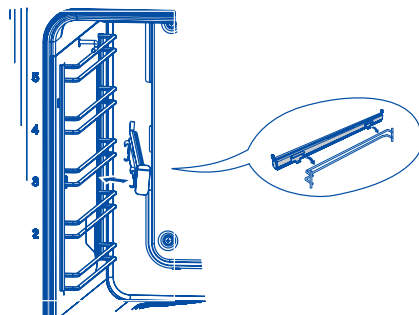
### Установка

1. Убедитесь, что направляющие находятся в правильном положении (на внутренней стороне направляющей имеется прямоугольный упор, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхнюю часть зажима поверх стержня боковой направляющей. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к передней части боковой направляющей. Проверьте зацепление заднего зажима.
3. Нажмите на телескопическую направляющую вниз и вставьте нижнюю часть зажимов до щелчка.



### Снятие

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



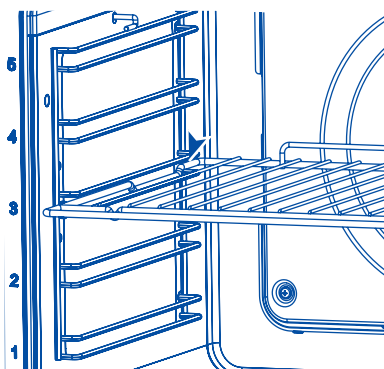
При повторной установке скользящих опор полок:

- ▶ сначала установите держатели полок;
- ▶ установите направляющие на верхнюю перекладину уровня, а потом защелкните на нижней перекладине (в компактных духовках такие направляющие можно установить только в положениях 1 и 2);
- ▶ телескопические направляющие.

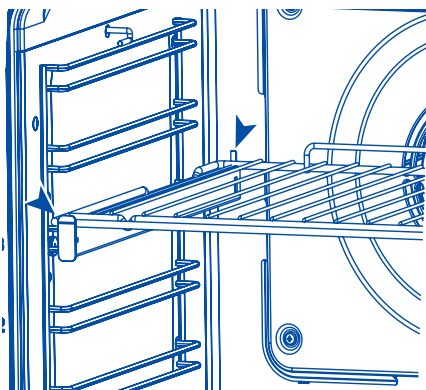
### Установка противней и противня для гриля

Вставьте нужные полки. Убедитесь в следующем:

- ▶ полки скользят между направляющими уровня расположения полок (если не используются телескопические направляющие);
- ▶ выемки фиксации установки обращены вниз;
- ▶ защитное ограждение находится сзади.



Установка полки на неподвижные направляющие



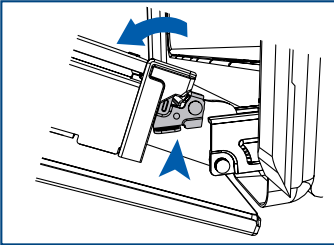
Установка полки на телескопические направляющие

Снятие и повторная установка дверцы духовки.

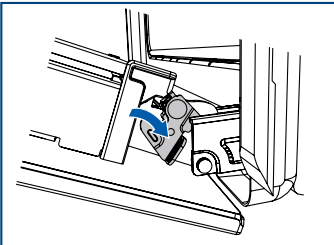
## ВАЖНО!

Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая.

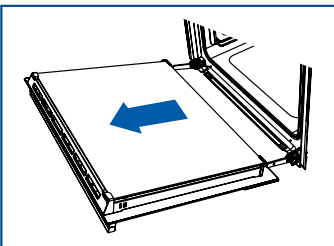
Снятие дверцы:



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

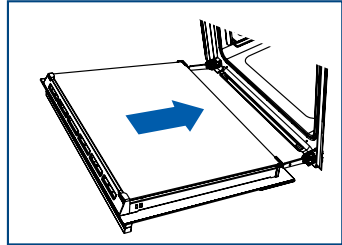


2. Нажмите на оба рычага вниз до упора, чтобы снять дверцу с петель.

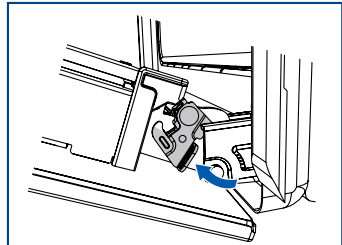


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

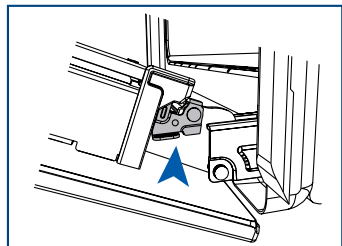
Установка дверцы на место:



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



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



3. **ВАЖНО!**

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

Снятие стекол дверцы для очистки.

### ВАЖНО!

Сначала 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). В случае сомнений не пытайтесь снять дверцу.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь работать с горячими деталями духовки.
- ▶ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянными панелями. 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 его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению.
- ▶ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) на стеклах пользоваться духовкой запрещается. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.
- ▶ Убедитесь, что установка всех стекол произведена правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стекла панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если вы чувствуете, что стеклянные панели трудно снять или заменить, не трогайте их. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

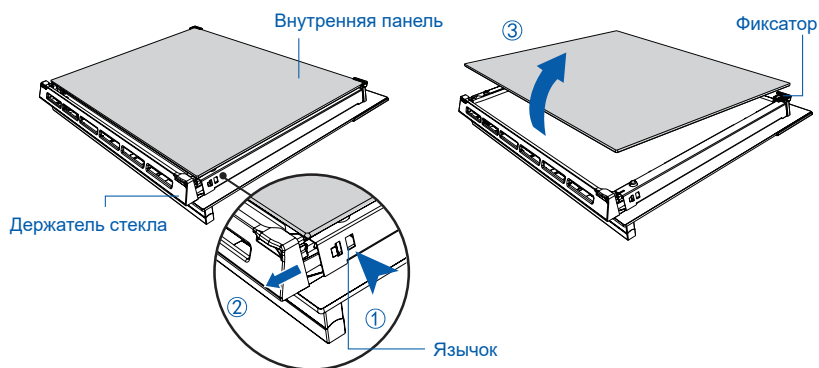
Примечания: выезды обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией.

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

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

### Снятие внутренней панели

1. Нажмите на язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните держатель стекла вверх до тех пор, пока язычки не переместятся в верхнее отверстие.
3. Держась за верхнюю часть внутренней панели, осторожно потяните панель к верхней части двери, пока она не освободится от фиксатора в нижней части дверцы, и извлеките ее. Не наклоняйте панель слишком сильно, чтобы не повредить стекло.



После очистки установите стекла дверцы на место.

При установке стекол проверьте следующее:

- ▶ Правильность установки внутренней панели, как показано на рисунке. Панель должна 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 панели. Если вы испытываете трудности при установке панелей, снимите их и начните процесс заново. Если это не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

## УХОД И ОЧИСТКА

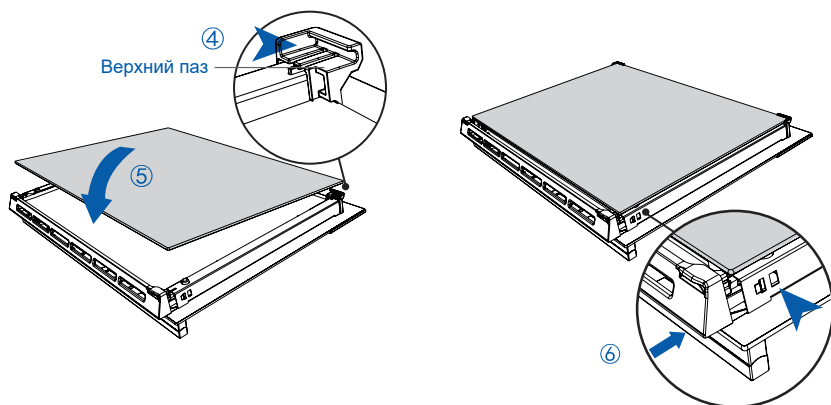
### Установка внутренней панели

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

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

### ВАЖНО!

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



## Замена ламп освещения духовки

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

Светильник расположен на потолке камеры духовки.

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.

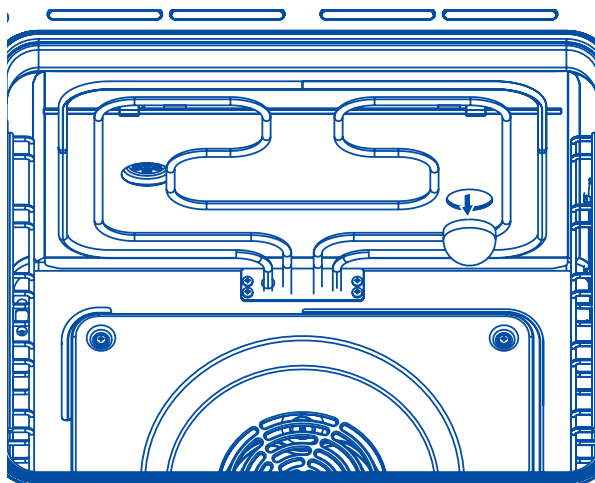
### Замена лампы

1. Перед заменой лампочки полость духовки и нагревательный элемент гриля должны полностью остыть.

### ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку от сетевой розетки.

2. Отверните стеклянную крышку, вращая против часовой стрелки.
3. Осторожно выньте неисправную галогенную лампу.
4. Осторожно вставьте новую лампу.
5. Заверните стеклянную крышку, вращая ее по часовой стрелке.
6. Снова включите духовку и установите время (инструкция приведена в разделе «Первое включение»).






## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Поиск и устранение неисправностей

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Общие		
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 автоматические функции.	См. указание в разделе «Автоматические функции».
При открытии дверцы духовки освещение не включается.	<p>Перегорели лампы освещения духовки.</p> <p>Неправильно установлена дверца.</p> <p>Духовка находится в режиме «Шаббат». Освещение духовки выключено.</p>	<p>Замените лампы. См. инструкцию в разделе «Уход и очистка».</p> <p>См. инструкции по правильной установке дверцы в разделе «Уход и очистка».</p> <p>Для выхода из режима «Шаббат» нажмите и удерживайте кнопку отмены. См. указания по изменению режима «Освещение выключено» в разделе «Пользовательские настройки».</p>
Духовка не нагревается.	Дверца не закрыта должным образом или открывается слишком часто во время приготовления пищи.	При открытой дверце 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 был поврежден в результате удара.	Пользоваться духовкой ЗАПРЕЩАЕТСЯ. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Общие		
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, «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 «Шаббат».	Для выхода из этого режима нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока на дисплее не отобразится время суток. Для выхода из режима «Шаббат» нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока дисплей не покажет время суток.
Духовка отменяет автоматические функции при попытке изменить настройку часов.	При попытке изменить настройку часов духовка была настроена на автоматические функции.	Изменить настройку часов можно только тогда, когда духовка не настроена на автоматические функции.
Кнопка запуска духовки не срабатывает или духовка не запускается, а на дисплее отображается только символ  на.	Духовка находится в демонстрационном режиме.	Нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 5 с, чтобы выйти из демонстрационного режима. Либо: отключите питание духовки и снова включите ее, чтобы выйти из демонстрационного режима.

## КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

При возникновении неисправности духовка ведет себя следующим образом:

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

### ВАЖНО!

Не отключайте сетевое питание духовки (с помощью выключателя) 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 еще не прекратились, нажмите любую кнопку, чтобы остановить их.
2. Запишите отображаемый код предупреждения. Данная информация может потребоваться в дальнейшем.
3. По таблице ниже проверьте, можете ли вы устранить проблему самостоятельно, и выполните инструкции.
4. Если проблема устранена, а 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
Eg + число	Техническая неисправность	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Запишите код предупреждения.</li><li>2. Дождитесь остановки вентиляторов охлаждения и полного остывания духовки.</li><li>3. Отключите питание духовки настенным выключателем.</li><li>4. Обратитесь в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов, сообщив код предупреждения.</li></ol>

## Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании Haier, а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Поиск и 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 <http://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 выполнения 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.

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

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

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА05.В.29867/25 от 20.06.2025  
действует до 19.06.2030.

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

# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

## Условия гарантийного обслуживания

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

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

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

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

или на сайте: <https://haieronline.ru> или сделав запрос по электронной почте: [help@haieronline.ru](mailto: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 мощных средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки мощных средств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от стандартов и норм питающих сетей,— действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

## Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

## Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

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

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

\*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.



# Кіріктірілетін электр тұмшапеші

Пайдаланушы нұсқаулығы

Моделі  
HOQ-F4AAN3GB

Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Оны алдағы уақытта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

# МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ.....	1
МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ.....	5
БІРІНШІ ҚОСУ .....	16
ТҰМШАПЕШТИҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ.....	19
ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.....	21
ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ .....	23
АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР.....	28
КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ .....	45
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ.....	56
ҚАТЕ ЖӘНЕ ЕСКЕРТПЕ КОДТАРЫ .....	58
КЛИЕНТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ .....	59
КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ .....	60

Тұмшашештің мұқият ойластырылған құрылымы тамақ дайындау кезінде қауіпсіз жұмысты қамтамасыз етеді. Пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік ережелерін сақтаңыз:

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Электр тогымен жарақаттану қаупі  
Шамды ауыстырмас бұрын құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Бұл ұсынымды орындамау электр тогының соғуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Кесіп кету қаупі  
Абайлаңыз: құрылғыда өткір жиектер бар.  
Қауіпсіздік ережелерін сақтамау жаралануға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Өрт шығу қаупі  
Тамақ дайындау кезінде тұмшашештің түбіне алюминий жұқалтырды, тәрелкелерді, науаларды, суды немесе мұзды қоюға тыйым салынады, бұл эмальды түзелмейтін етіп зақымдайды; тұмшашештің ішіне алюминий жұқалтырды төсеу тіпті өрттің шығуына әкелуі мүмкін.  
Орынжайды жылыту үшін тұмшашешті пайдалануға қатаң тыйым салынады. Бұл күйікке, жарақатқа және өртке әкелуі мүмкін.  
Тұмшашештің ішінде немесе оның бетінде сақтау:  
жанғыш материалдарды тұмшашештің 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 қалмас және бұға күйіп қалмас үшін балалардың тұмшاپешке жақындауына жол бермеңіз.

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

Тұмшاپештің есігін ашқанда абай болыңыз.

Ыдысты шығармас бұрын немесе ауыстырмас бұрын ыстық ауа немесе бу шығарыңыз.

Қыздыру элементтерін немесе тұмшاپештің ішкі беттерін ұстауға тыйым салынады. Қыздыру элементтері ыстық болып көрінбесе де ыстық болуы мүмкін. Тұмшاپештің ішкі беттері қатты қызады, олар күйік тудыруы мүмкін.

Пайдалану кезінде және одан кейін киімнің немесе басқа жанғыш материалдардың қыздыру элементтерімен немесе тұмшاپештің ішкі беттерімен жанасуына жол бермеңіз және тұмшاپеш салқындағанша оларға қол тигізбеңіз. Құрылғының басқа беттері де қатты қызған болуы, демек, күйіп қалуыңыз мүмкін. Оларға желдеткіш саңылаулар, желдеткіш саңылауларға жақын беттер және тұмшاپештің есігі жатады.

Осы ұсыныстарды орындамау күйікке және бұға күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Тұмшاپешті пайдалану кезінде өрттің пайда болу қаупін, электр тогының соғуы, жарақат алу немесе мүліктің зақымдану қаупін азайту үшін төменде келтірілген қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқауларды орындау қажет:

- ▶ Тұмшاپешті қолданар алдында нұсқауларды оқып шығыңыз. Тұмшاپешті тек осы нұсқаулыққа сәйкес мақсатына сай пайдаланыңыз.
- ▶ Монтаждау нұсқауларын орындаңыз: құрылғыны білікті маман орнатып, жерге қосуы керек.
- ▶ Оқшаулағыш ажыратқыш: тұмшاپеш қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қосқыш арқылы желіге қосылуы керек.
- ▶ Тұрмыстық аспаптар балалардың ойыншығы емес.
- ▶ Жұмыс істеп тұрған тұмшاپештің жанында балаларды қараусыз қалдырмаңыз. Балалардың құрылғының кез келген бөлігінде отыруына немесе тұруына жол бермеңіз.

- ▶ Сегіз жасқа дейінгі балалар құрылғының жанында тек ересектердің тұрақты бақылауында бола алады. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға, егер олар қадағалаумен жасаса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулар берілсе және олар мүмкін қауіптерді түсінсе, пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғыны тазалауға және оған ересектердің қарауынсыз қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоюға тыйым салынады.
- ▶ Дұрыс киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең киім немесе ілулі элементтері бар киім кюге болмайды. Мұндай киім ыстық беттерге тиген кезде өртеніп кетуі немесе балқып, күйік тудыруы мүмкін.
- ▶ Пайдаланушыға қызмет көрсету: нұсқаулықта нақты нұсқаулар болмаса, құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Кез келген басқа қызмет көрсетуді білікті маман орындайды.
- ▶ Тұтанған майды немесе майды сумен сөндіруге тырыспаңыз.
- ▶ Өртті сөндіру үшін құрғақ химиялық немесе көбік сөндіргішті қолданыңыз.
- ▶ Тек құрғақ қолғаптарды немесе тұтқыштарды қолданыңыз.
- ▶ Ылғал тұтқыштардың ыстық беттермен жанасуы бұдан күйіп қалуға әкелуі мүмкін. Қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. Өрт қаупіне байланысты сүлгіні немесе басқа матаны ұстағыш ретінде пайдаланбаңыз.
- ▶ Жабық азық-түлік контейнерлерін жылытуға тыйым салынады. Оларда жоғары қысым пайда болуы мүмкін, бұл контейнердің жарылуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.
- ▶ Тамақ өнімдерін қауіпсіз пайдалану: тағам дайындауға дейін және одан кейін өнімдер тұмшапеште мүмкіндігінше аз уақыт болу керек. Бұл тамақтан улануды тудыратын микроағзалармен ластану қаупін жояды. Жылы ауа-райында ерекше сақ болу керек.
- ▶ Тұмшапештің желдеткіш торлары әрқашан ашық болуы керек.
- ▶ Құрылғыны сыртқы таймермен немесе жеке қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Абайлаңыз! Салқындату жүйесі жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің жоғарғы жағындағы желдеткіштен ыстық ауа шығуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапештегі сөрелерді орналастыру: сөрелерді тек пеш қыздырылғанға дейін қажетті күйге орнату керек. Егер сөрелі ыстық тұмшапештен шығару қажет болса, қолғаптың немесе тұтқыштың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің негізімен жанасуына жол бермеңіз.
- ▶ Тұмшапештің тығыздағыштарын тазаламаңыз және тұмшапеш тазалағыштарын жумаңыз. Бұл тұмшапештің тиімді жұмысына кепілдік беретін тығыздағыштарды сақтау үшін өте маңызды. Тығыздағыштың тозуын, зақымдалуын немесе жылжып кетуін болдырмау үшін абай болу керек.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- ▶ Егер ол зақымдалған немесе дұрыс жұмыс істемесе, құрылғыны орнатуға немесе пайдалануға тыйым салынады. Зақымдалған құрылғыны алған кезде дереу дилерге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшاپештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Тұмшاپеш тазалағыштарды, агрессивті және абразивті тазартқыштарды, балауыздарды немесе жылтыратқыштарды қолдануға тыйым салынады. Тұмшاپешті немесе оның кез келген бөлігін кәсіби тазалау немесе өңдеу үшін кез келген материалдарды пайдалануға тыйым салынады. Есік әйнегін тазалау үшін қатты немесе абразивті тазалау құралдарын, металл ысқыштарды немесе өткір қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады, өйткені олар бетін сызып, әйнектің сынуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Осы нұсқаулықта көрсетілген бөлшектерді ғана тазалауға рұқсат етіледі.
- ▶ Тұмшاپештің бөлшектерін тазарту үшін бу тазартқышты қолдануға тыйым салынады.
- ▶ Балалар алғысы келетін заттарды тұмшاپештің үстінде сақтауға тыйым салынады. Мұндай заттарды алуға тырысқанда, балалар күйіп, жарақат алуы мүмкін.
- ▶ Тұмшاپеште қолдануға рұқсат етілген пісіру ыдыстарын ғана пайдалану керек және осы ыдыс-аяқ өндірушілерінің нұсқауларын орындау керек.
- ▶ Тасымалдау пластикалық сомындардың бүйірлік сөрелерден алынып тасталғанына және олардың орнына жинақтағы металл бекіткіш сомындармен ауыстырылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Тек осы тұмшاپешке ұсынылған термо сүңгіні пайдаланыңыз.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Электр тогымен жарақаттану қаупі  
Техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындамас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны жұмыс істейтін жерге тұйықтау жүйесіне қосуды ұмытпаңыз. Электр сымдарының ішкі жүйесіне өзгерістер енгізуді тек қана біліктілігі бар электрші жүзеге асыруы тиіс.  
Бұл ұсынымды орындамау электр тогының соғуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Өрт шығу қаупі  
Құрылғыны қуат желісіне қосу үшін адаптерлерді немесе тармақтағыштарды пайдалануға тыйым салынады.  
Бұл талапты орындамау қызып кетуге, тұтануға немесе өртке әкелуі мүмкін.



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Кесіп кету қаупі  
Абайлаңыз: өнімде өткір шеттері бар. Қауіпсіздік ережелерін сақтамау жаралануға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

### ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Қауіпсіздік мақсатында тұмшапешті монтаждау және пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Монтаж жасайтын тұлғаға нұсқаулық беріңіз – бұл құрылғыны монтаждау шығындарын азайтуға көмектеседі.

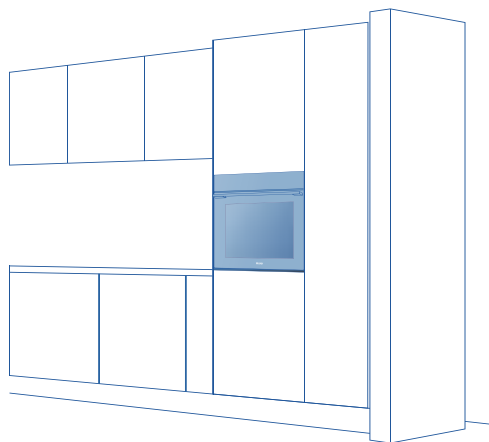
Тұмшапешті монтаждауды және электр желісіне қосуды осы монтаждау жөніндегі нұсқаулыққа және электр қауіпсіздігінің барлық қолданылатын нормативтеріне сәйкес білікті маман жүргізуі тиіс. Құрылғыны дұрыс емес монтаждау кепілдік міндеттемелерінің жойылуына әкелуі мүмкін.

Қуат сымы зақымдалған кезде оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, клиенттерге қолдау көрсету қызметі немесе ұқсас білікті қызметкерлер ауыстыруы керек. Қуат тізбегінің ажыратқышы: тұмшапеш қуат көзінен жергілікті электр қауіпсіздігі нормаларына сәйкес толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш арқылы желіге қосылуы керек. Тұмшапеш жерге тұйықталуы керек. Қаптаманы тиісті түрде кәдеге жаратыңыз.

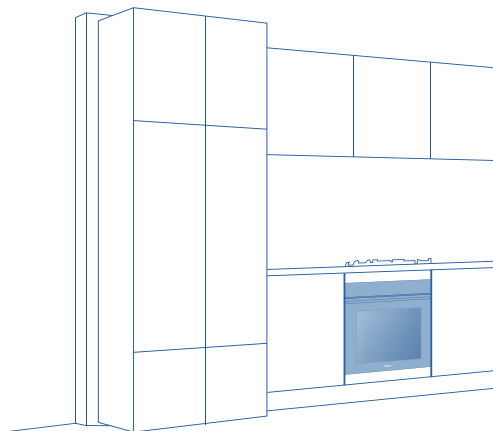
Қоршаған ортаға жағымсыз әсерді азайту үшін мүмкіндігінше қаптау материалдарын қайта өңдеңіз.

## Орнату сұлбалары

**A**  
Жоғары ас үй модуліне  
орнату



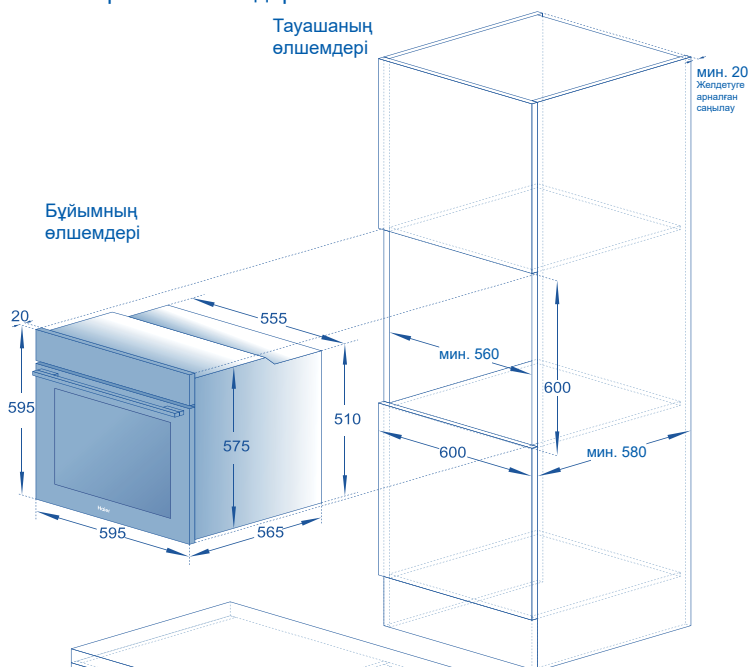
**B**  
Төменгі ас үй модуліне  
орнату



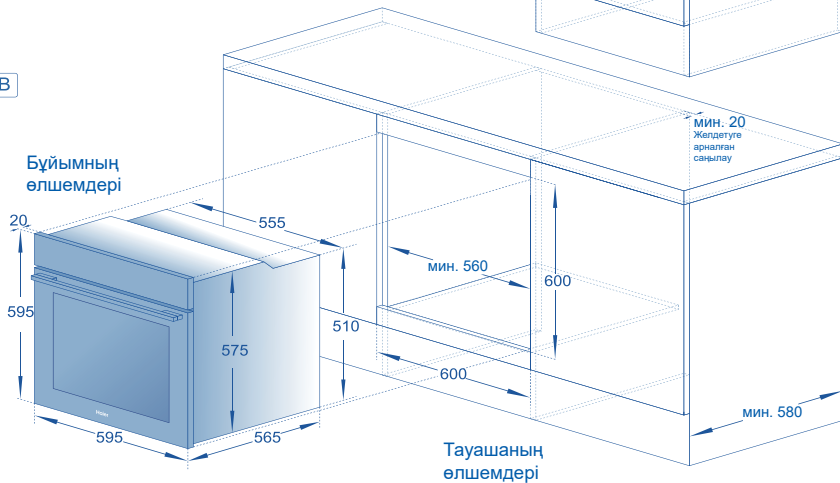
# МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

## Орнатуға арналған габариттік өлшемдер

A



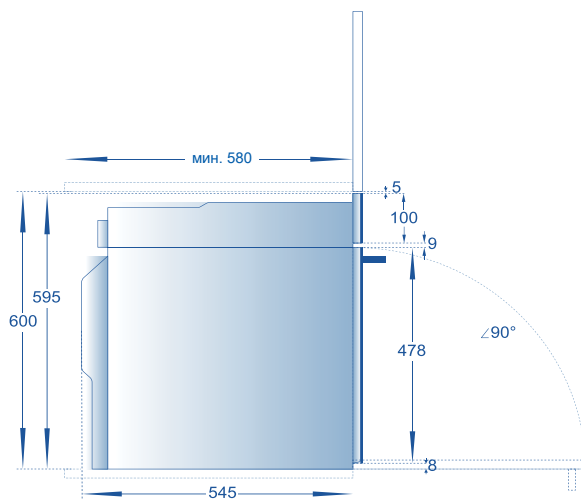
B



\* өлшемдері мм-мен

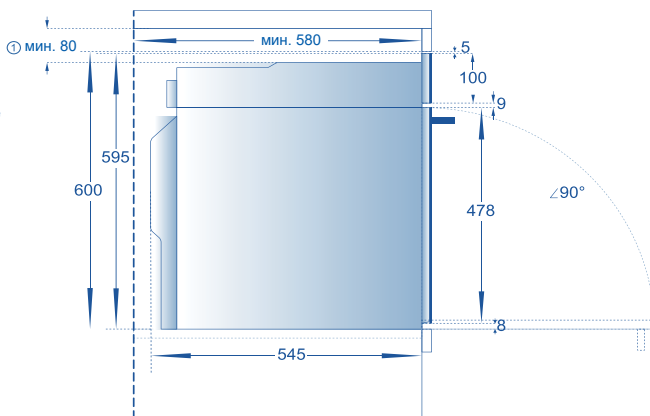
## Бүйірлік көрініс

A



B

① Тұмшалашті пісіру бетінің астындағы төменгі модульге орнатқан жағдайда, пісіру панелінің тереңдігін ескеру қажет.

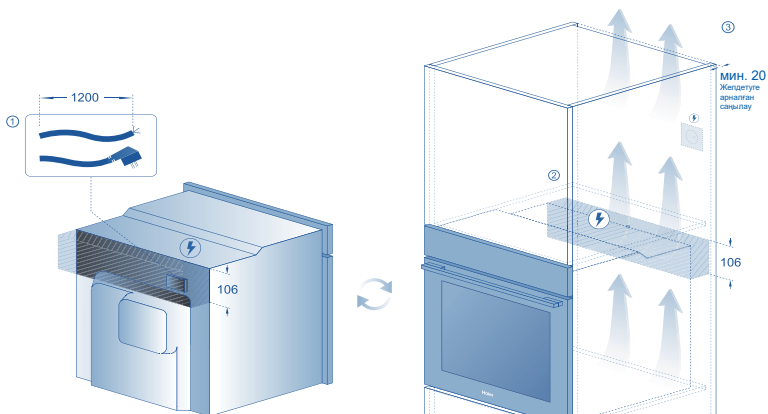



\* өлшемдері мм-мен

# МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

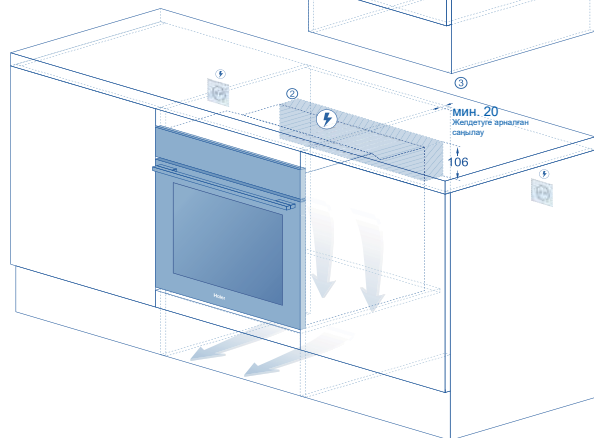
Қуат көзіне қосылу және желдету

A



- ① Қуат көзі қосылымының түрлері: автоматты ажыратқыш / штепсельдік аша
- ② Құрылғының қуатын қосуға арналған орын:  \*Құрылғының артқы қабырғасындағы қуат кабелінің орналасуын ескере отырып, тұмшалашті қосу үшін розетканы қарастырыңыз.
- ③ Желдетуге арналған саңылау (кем дегенде 20 мм)

B



\* өлшемдері мм-мен

## ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

### МАҢЫЗДЫ!

**КӨТЕРУ:** тұмшاپешті 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. Қаптама элементтерін мүмкіндігінше қайта өңдеу керек.

Төменгі бөлігін зақымданудан қорғау үшін қаптамасынан шығарылған тұмшاپешті ағаш қоссырықтарға немесе ұқсас тіректерге орнатыңыз.



### МАҢЫЗДЫ!

Тұмшاپешті қаптамадан шығарған кезде, құрылғының төменгі бөлігіне зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Бұл, тиісті желдетуді қамтамасыз ету және артық конденсацияның пайда болуын болдырмау үшін маңызды.

Керек-жарақтар тізімі	Терең қаңылтыр таба	Жалпақ қаңылтыр таба	Гриль торы	Телескоптық бағыттағыштар	Бұрандалар
Саны	1	1	1	1 жұп	2

### МАҢЫЗДЫ!

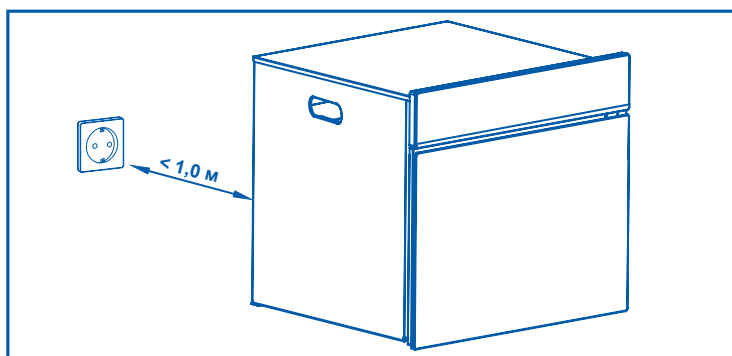
Тағам дайындау кезінде қаңылтыр табалар деформациялануы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай. Салқындағаннан кейін бастапқы пішіні қалпына келеді.

## ҚУАТ КӨЗІ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУЫ

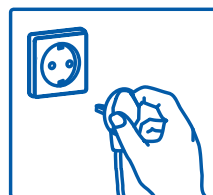
### МАҢЫЗДЫ!

- ☛ Тұмшапешті электр желісіне тек білікті маман қосуы керек.
- ☛ Тұмшапеш жерге тұйықталуы керек.
- ☛ Тұмшапешті электр желісіне қоспас бұрын, сымдардың тұмшапеш тұтынатын қуат талаптарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз (зауыттық тақтайшада көрсетілген).
- ☛ Желінің кернеуі зауыттық тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келуі керек.

Моделі	Көлемі	Номиналды тұтынылатын қуат	Номиналды кернеуі	Номиналды жиілігі
HOQ-F4AAN3GB	78 л	3500 Вт	220-240 В айнымалы ток	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. Электр қуат кабелінің ашасын розеткаға салыңыз.

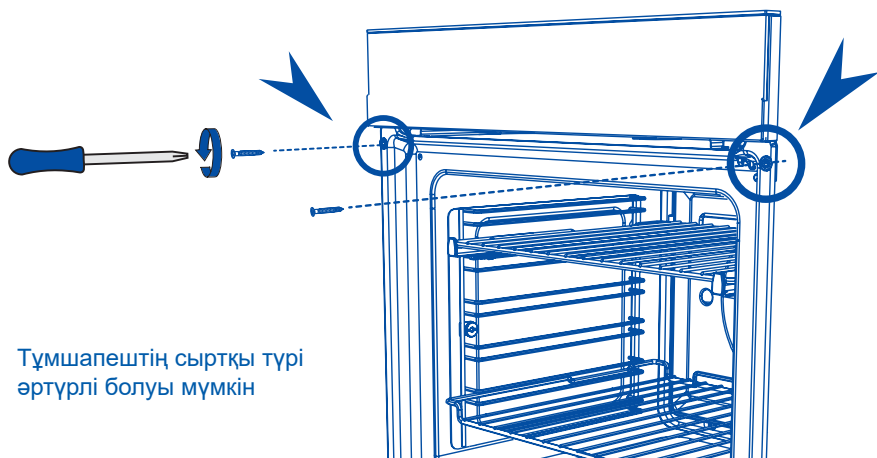


## ТҰМШАПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

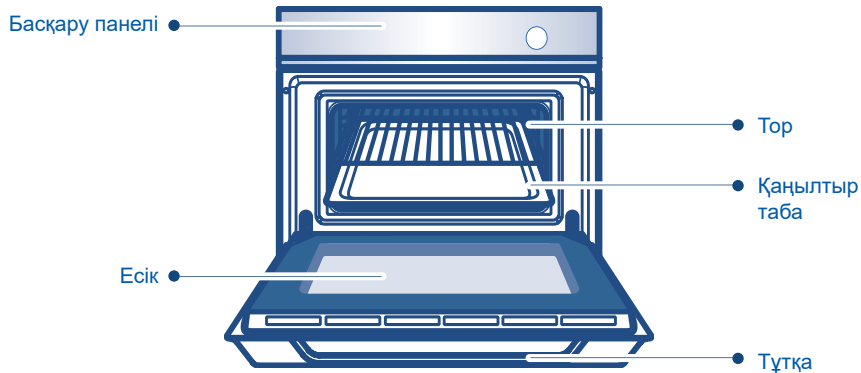
1. Тұмшапешті дайындалған тауашаға салыңыз.  
**МАҢЫЗДЫ!**  
Тұмшапешті есіктің тұтқасынан көтеруге тыйым салынады.
2. Тұмшапештің есігін толығымен ашыңыз.
3. Жинаққа кіретін бұрандалардың көмегімен тұмшапешті шкафқа бекітіңіз.

### МАҢЫЗДЫ!

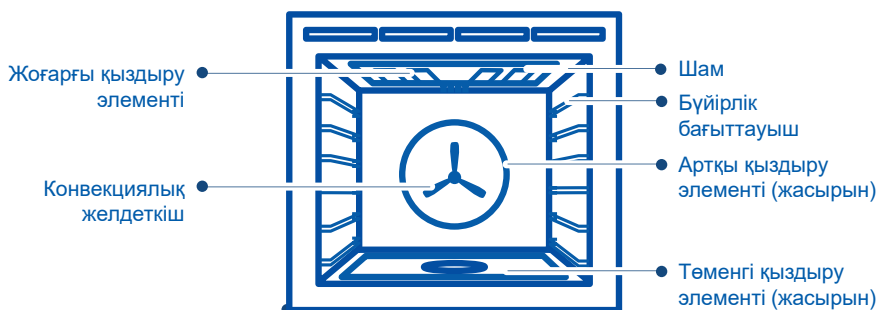
- ▶ Бұрандаларды тым қатты тартпаңыз.
- ▶ Тұмшапешті шкафқа силикон қымтақпен немесе желіммен бекітуге тыйым салынады. Бұл одан әрі техникалық қызмет көрсетуді қиындатады. Naier компаниясы тұмшапешті бөлшектеу шығындары немесе бөлшектеу кезінде келтірілген залал үшін жауап бермейді.



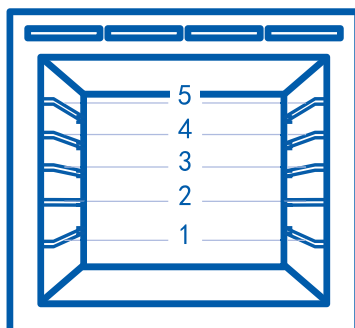
## МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ



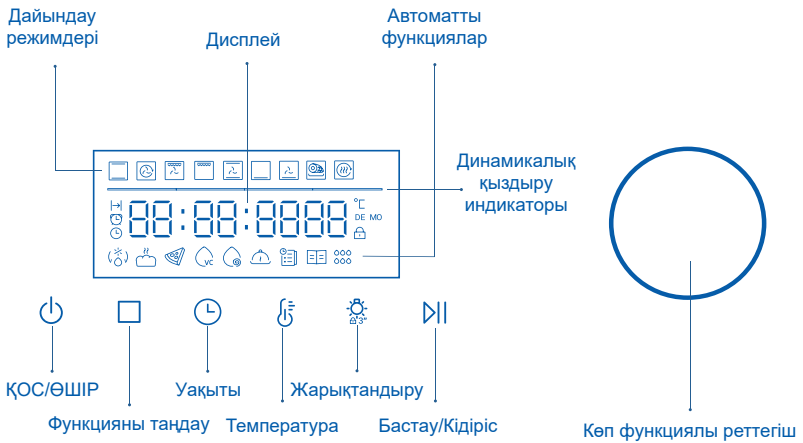
## ҚЫЗДЫРУ ЖҮЙЕСІ



## СӨРЕЛЕРДІҢ ОРНАЛАСУЫ



## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



## ДИСПЛЕЙДЕГІ ИНДИКАТОРЛАР





Тұмшапешті қыздыру кезінде динамикалық индикация қыздыру процесі әлі аяқталмағанын көрсетеді.

Тұмшапештің температурасы белгіленген деңгейге жеткенде, индикатор үнемі жапырылып тұрады.



Тұмшاپешті бірінші рет қосқанда немесе қуат өшірілгеннен кейін тұмшاپешті пайдалану үшін сағатты баптау керек.

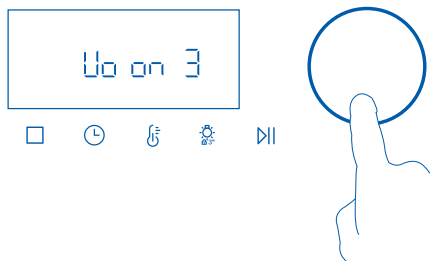
### 1. Уақытты орнату

1. Дисплейде 12:00 жыпылықтайды.
2.  реттегішінің көмегімен уақытты орнатыңыз.
3. Растау үшін  реттегішін басыңыз немесе уақыт автоматты түрде расталады, содан кейін дыбыс деңгейін өзгертуге болады.






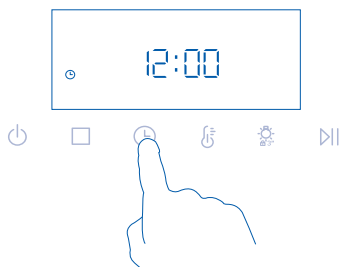
### 2. Дыбыс деңгейін өзгертіңіз

1. Уақытты растағаннан кейін дыбыс деңгейін баптау интерфейсі ашылады, дисплейде «Uo on 3» жыпылықтайды.
2.  реттегіші арқылы дыбыс деңгейін орнатыңыз.
3. Растау үшін  реттегішін басыңыз немесе дыбыс деңгейі автоматты түрде расталады.



### 3. Уақытты өзгерту

1.  түймесін үздіксіз басу арқылы үш функцияның бірі таңдалады.  индикаторы пайда болғанға дейін түймені басыңыз.
2.  реттегішінің көмегімен уақытты орнатыңыз. Саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін уақыт автоматты түрде орнатылады.

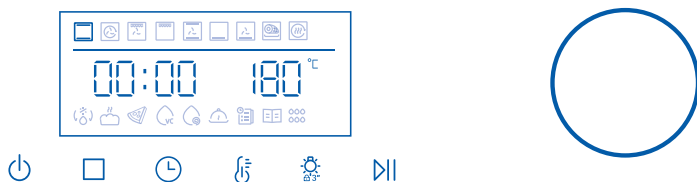


## 4. Тұмшапешті пайдалану

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 түймесін 1 с ішінде басып тұрыңыз. Жүктелгеннен кейін әдепкі бойынша бірінші функция таңдалады.
3.  реттегішін пайдаланып функцияны таңдаңыз.
4.  түймесін түртіңіз. Температураны орнату үшін  реттегішін пайдаланыңыз.
5.  түймесін түртіңіз. Дайындау уақытын орнату үшін  реттегішін пайдаланыңыз.
6.  түймесін бір рет басыңыз, сонда тұмшапеш жұмыс істей бастайды. Жұмысты кідірту үшін  түймесін қайтадан басыңыз. Дайындау бағдарламасын болдырмау үшін  түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.
7. Функцияларды таңдау интерфейсіне оралу үшін  түймесін пайдаланыңыз .


## 5. Тұмшапешті жұмысқа дайындау

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



1.  түймесін басыңыз.  реттегішінің көмегімен пісіру функциясын таңдаңыз. Өрбір функция алдын ала орнатылған температураға ие және температура баптауын өзгертпесеңіз, тұмшапеш алдын ала орнатылған 180 °C пісіру температурасында қыза бастайды.
2.  түймесін түртіп,  реттегішін пайдаланып температураны 200 °C етіп орнатыңыз. Бағдарламаны іске қосу үшін  түймесін түртіңіз.
  - ▶ Тұмшапешті қыздыру кезінде температура индикаторлары нақты және берілген температураны кезек-кезек көрсетеді.
  - ▶ Тұмшапеш белгіленген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі.

Индикатор алдын ала орнатылған температураны көрсете бастайды.

3. 30 минуттан кейін  конвекциялық гриль функциясын таңдаңыз. 200°C температураны 5 минутқа қалдырыңыз.

4. 5 минуттан кейін  мәжбүрлі конвекция режимін таңдаңыз. 200°C температураны 20 минутқа қалдырыңыз.

5. 20 минуттан кейін тұмшاپешті өшіріңіз.

🔔 Дайындық кезінде өндірістік материалдардың қалдықтарының жануынан ерекше иіс пен аз мөлшерде түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай, бірақ тұмшاپешті дайындау кезінде ас үйдің жақсы желдетілетініне көз жеткізу керек.

🔔 Салқындағаннан кейін тұмшاپешті дымқыл шүберекпен және жұмсақ жуғыш затпен сүртіп, жақсылап құрғатыңыз.

## Сағат пен таймер функциясын пайдалану

Уақыт баптауларын кез келген уақытта  $\odot$  реттегішінің көмегімен өзгертуге болады.

Дайындау ұзақтығын, таймерді және тәулік уақытын кезекпен орнату үшін  $\odot$  түймесін 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.  $\odot$  түймесін басыңыз. Дайындау ұзақтығының  $| \rightarrow$  индикаторы көрсетіледі.
2.  $\odot$  реттегішін бұру арқылы уақытты орнатыңыз.
3. Дайындау уақыты саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады.

- ▶ Тәулік уақытын көру үшін  $\odot$  түймесін басып,  $\odot$  таңдаңыз. Бұл ретте таймер тоқтатылмайды.

Дайындау уақытын өзгерту

1.  $\odot$  түймесін басып, қалған дайындау уақытын көрсету функциясын таңдаңыз  $| \rightarrow$ .
2.  $\odot$  реттегішінің көмегімен жаңа уақытты орнатыңыз.
3. Панельден шығыңыз және уақыт 5 секундтан кейін расталады.

Белгіленген уақыт өткеннен кейін

- ▶ Дисплейде [END] (Соңы) деген жазу пайда болады, дайындау тоқтайды және бірнеше секунд сайын дыбыстық сигнал шығады.
- ▶ Дисплейде соңғы дайындау ұзақтығы көрсетіледі.

**МАҢЫЗДЫ!**

- ▶ Егер дайындау ұзақтығын орнатпай, дайындауды бастайтын болса, онда тұмшاپеш 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.
- ▶ Егер дайындау ұзақтығы белгіленсе, онда тұмшاپеш осы уақыт аяқталғаннан кейін жұмысын тоқтатады.
- ▶ Аква тазалау функциялары үшін жұмыс ұзақтығын орнату мүмкін емес.

## 2. Таймерді орнату




Кері санақ уақытын белгілейді.

Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.





Уақытты белгілеңіз. Уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады.

Таймерді құрылғы өшірілген кезде де пайдалануға болады.

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

1.  индикаторы пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.
2.  реттегішін бұру арқылы таймерді 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.  индикаторы пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.
2. Уақытты 00:00-ге өзгерту үшін  реттегішін бұраңыз және таймерді болдырмау үшін  басыңыз.

## Жалпы нұсқаулар

Тұмшاپештің құрылымы төрт қыздыру элементі мен артқы желдеткіштің әртүрлі комбинацияларда пайдаланылуын қарастырады, бұл тағамның барлық түрлерін керемет дайындауға мүмкіндік беру арқылы жоғары өнімділік пен функциялардың кең спектрін қамтамасыз етеді.

## 1. ПІСІРМЕ

Пісірудің үздік нәтижелерін алу үшін тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз. Белгіленген температураға жеткенде дыбыстық сигнал шығады.

- ▶ Тұмшاپешті қыздыру кезінде грильді қыздыру элементі қосылуы мүмкін.
- ▶ Дайындау процесінің кем дегенде 3/4 бөлігі аяқталмайынша есігін ашпаңыз.
- ▶ Пісірме қалыптарының бір-біріне және тұмшاپештің қабырғаларына тимейтініне көз жеткізіңіз.
- ▶ Қос рецепт бойынша пісіру кезінде (әсіресе печенье) уақытты бірнеше минутқа арттыру қажет болуы мүмкін.
- ▶ Қыздырып пісіру уақыты қолданылатын ыдысқа байланысты болады. Қара түсті қалыптар шағылысатын материалдан жасалған қалыптарға қарағанда жылуды тез сіңіреді. Шыны ыдыс үшін төменірек температура қажет болуы мүмкін.
- ▶ Бірнеше сәреде пісіру үшін дайындау уақытын сәл ұзарту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Егер бірнеше сәреде пісірілсе, міндетті түрде олардың арасында ауа айналымы үшін бос орын қалдырыңыз.

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

Пісірмені сөреге пішіміңіздің жоғарғы жағы тұмшاپеш қуысының ортасына жақын орналасатын етіп қойыңыз.

## 2. ҚУЫРУ

- ▶ Етті, тауықты немесе көкөністерді қуыру үшін конвекциялық гриль немесе конвекциялық пісіру режимін қолданыңыз.
- ▶ Сүйексіз қуырылатын тағамдар, орамалар немесе турамамен толтырылған өнімдер сүйекпен қуырудан гөрі ұзақ дайындалады.
- ▶ Құс мөлдір шырынмен және 75°C ішкі температурамен жақсы дайындалу керек.
- ▶ Пісіру қапшығын пайдаланған кезде конвекциялық немесе мәжбүрлі конвекциялық пісіру режимдерін пайдаланыңыз. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Егер сіз қақпағы бар табада қуыруды қаласаңыз, конвекциялық пісіру функциясын қолданыңыз және температураны 20 °C-қа көтеріңіз.

- ▶ Еттің үлкен кесектерін ұзақ уақыт төмен температурада дайындау керек. Ет біркелкі дайындалады.
- ▶ Етті әрдайым майлы жағын жоғары қаратып қуырыңыз. Бұл жағдайда оған май құюдың қажеті болмауы мүмкін.
- ▶ Өрқашан шырынды ағызу үшін етті қуырғаннан кейін кем дегенде 10 минутқа қалдырыңыз.
- ▶ Есіңізде болсын, ет тұмшашаптен шығарылғаннан кейін тағы бірнеше минут дайындалуды жалғастырады.

### 3. ГРИЛЬДЕ ДАЙЫНДАУ

- ▶ Бұл қуырумен салыстырғанда денсаулыққа — көбірек пайдалы балама.
- ▶ Гриль жасау кезінде тұмшашаптің есігі әрдайым толығымен жабық болу керек.
- ▶ Егер сіз шыны немесе қыш ыдыстарды қолдансаңыз, оның грильдің жоғары температурасына төзімділігіне көз жеткізіңіз.
- ▶ Тесілген жерлерінен шырыны ағып кетпеуі үшін дайындау кезінде етті айналдыру үшін шанышқының орнына қысқышты немесе қалақшаны қолданыңыз.
- ▶ Дайындау кезінде шырынды болып сақталуы үшін етті аздаған көлемдегі маймен майлаңыз. Сонымен қатар, грильде қуырмас бұрын балама ретінде етті маринадтауға болады, бірақ кейбір маринадтардың тез тұтанатынын есте сақтаңыз.
- ▶ Мүмкіндігінше бір уақытта грильде бірдей қалыңдықтағы ет кесектерін пісіріңіз. Бұл біркелкі дайындықты қамтамасыз етеді.
- ▶ Грильде дайындау кезінде күйіп қалудың немесе өрттің алдын алу үшін өнімдерді үнемі мұқият қадағалап отырыңыз.

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

- ▶ Жіңішке ет кесектері үшін және қуыруды немесе қызаруды қажет ететін тағамдар үшін сөрелердің жоғары позицияларын пайдалану керек.
- ▶ Біркелкі дайындауды қамтамасыз ету үшін еттің қалыңырақ кесектерін төменгі сөрелерде немесе төмен температурада грильде дайындау керек.

### 4. ТАҒАМДЫ ЖЫЛЫТУ

- ▶ Тамақты жылыту үшін пісіру немесе конвекциялық пісіру режимдерін қолданыңыз. Пісіру және конвекциялық пісіру режимдері ұн өнімдерін жылыту үшін әсіресе жақсы, өйткені негізді жылыту қытырлақ қабықты қалпына келтіруге мүмкіндік береді.
- ▶ Өрқашан тағамды өте ыстық күйге дейін қыздырыңыз. Бұл зиянды микроағзаларды жұқтыру қаупін азайтады.

## Жалпы нұсқаулар

## МАҢЫЗДЫ!

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

## 1. «Пісіру» режимі

жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл режимде желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Режим бөліштер мен салыстырмалы түрде төмен температураларда немесе ұзақ уақыт бойы қыздырып пісіруді қажет ететін тағамдарды дайындау үшін өте қолайлы.
- ▶ Бұл режим бірнеше сәреде бір мезгілде тамақ дайындауға жарамайды.

Ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін дымқыл өнімдерге мінсіз үйлеседі, мысалы, балғын жемістері бар бөліш.

## 2. «Мәжбүрлі конвекция» режимі

желдеткіш және артқы қыздыру элементі

- ▶ Бірнеше сәреге орнатылған қаңылтыр табалардағы печенье сырты қытырлақ, ал ішкі жағы жұмсақ болады.
- ▶ Ет пен құс еті тәбетті және нәзік болумен қатар, быжылдап керемет қызарып піседі.
- ▶ Көмештер өте жақсы дайындалады және тез әрі тиімді қызады.
- ▶ Егер рецепт тек пісіруді қарастыратын болса, онда мәжбүрлі конвекция режимінде пісіру уақытын азайту немесе температураны шамамен 20 °C төмендету ұсынылады.
- ▶ Пісіру уақыты ұзағырақ тағамдарға (мысалы, бір сағаттан астам) уақыт пен температураны азайту қажет болуы мүмкін.

Бірнеше сәреде бисквиттер, печенье, тоқаштар, үлкен және кішкентай кекстер дайындауға өте ыңғайлы.

### 3. «Конвекциясы бар гриль» режимі желдеткіш және жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

- ▶ Бұл режимде тағамды жоғарыдан қызарту үшін жоғарғы элементтерден қарқынды қыздыру жүреді, ал желдеткіш біркелкі дайындауды қамтамасыз етеді.
- ▶ Ет, құс еті мен көкөністер өте жақсы дайындалады; тағам сырты қытырлақ және қызарған, ал іші ылғалды және нәзік болып қалады.

Тұтас тауық еті, сиыр еті сүбесі, стейк дайындау немесе құс еті, балық тағамдарын грильде дайындау үшін өте қолайлы.

### 4. «Гриль» режимі жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

- ▶ Қарқынды жылу сәулесі екі жоғарғы элементтен де шығарылады. Қуат деңгейі Lo-дан (төмен) Hi-ге (жоғары, 100 %) дейін 11 сатыда реттеледі.
- ▶ Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен көптеген адамдар тағамды гриль астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Көптеген тағамдарды дайындауды аяқтау үшін, мысалы, картоп көмешінің немесе омлеттің үстін қызарту үшін ең қолайлы режим.

Нанды қуыруға немесе дайын тағамда алтын қыртысты алуға мінсіз үйлеседі.

### 5. «Конвекциямен пісіру» режимі желдеткіш және жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Тұмшапештің желдеткіші жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер арасындағы ауаның қозғалысын қамтамасыз етеді, оны тұмшапештің бүкіл көлеміне таратады.
- ▶ Дайындалған тағам әдеттегі функцияны қолданғаннан гөрі тезірек алтын түске ие болады.
- ▶ Дәстүрлі рецептердегі ұсыныстармен салыстырғанда уақытты қысқарту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Жемістерді, көкөністерді және шөптерді кептіру үшін конвекциялық пісіру режимін төмен температурада (мысалы, 50 °C) пайдаланыңыз.

Дайындауға бір сағаттан аз уақытты қажет ететін пісіруге өте ыңғайлы — бұл тоқаштар, маффиндер, кекстер және тіпті энчилада құймақтары сияқты тағамдар.

## 6. «Кондитерлік өнімдерді пісіру» режимі

### желдеткіш және төменгі қыздыру элементі

Бұл режим 8 минут ішінде 180 °С дейін алдын ала қыздыруды қамтамасыз етеді.

- ☞ Желдеткіш жылуды төменгі қыздыру элементінен тұмшашештің бүкіл көлеміне таратады.
- ☞ Азық-түлік негізінің қарқынды қызуын және үстіңгі жағынан жеңіл қуырылуды қамтамасыз етеді.

Тәтті және тұзды кондитерлік бұйымдарды, сондай-ақ пісірме, киш сияқты қытырлақ негізді және үстіңгі жағын қуыруды қажет ететін нәзік тағамдарды дайындауға мінсіз үйлеседі.

## 7. «Пісіру» режимі

### 1 кезең: желдеткіш және жоғарғы ішкі және сыртқы және төменгі қыздыру элементтері

### 2 кезең: жоғарғы ішкі және төменгі қыздыру элементтері

- ☞ Қызару: қуырылған тағамның қытырлақ қызаруы пайда болатын және еттің сыртқы қабаты карамелденетін 20 минуттық бастапқы кезеңі.
- ☞ Белгіленген температурада дайындау: қызарғаннан кейін қалған дайындау уақытында температура белгіленген деңгейге дейін төмендейді, нәтижесінде нәзік және шырынды қуырылған алынады.
- ☞ Тұмшашешті алдын ала қыздыру қажет емес. Бұл режим басталғанға дейін тағамды тұмшашешке салыңыз.
- ☞ Қаласаңыз, ет шырыны оларға еркін ағып кетуі үшін гриль сәресін қолдануға немесе көкөністерді қуырудың астына қоюға болады. Бұл ыстық ауаның, соның ішінде еттің астында да айналымды қамтамасыз етеді.

Ет пен көкөністерді қуыруға өте ыңғайлы. Ең жақсы нәтижеге еттің тұтас кесегін пайдаланғанда қол жеткізіледі.

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін термосүңгіні қолдануға болады.

### МАҢЫЗДЫ!

Қуыру функциясы екі кезеңге бөлінеді:

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

2-кезең: температура алдын ала орнатылған деңгейге дейін төмендегеннен кейін тұмшашеш жоғарғы ішкі және төменгі элементтерді пайдаланады.

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

### 8. «Классикалық пісіру» режимі

тек төменгі қыздыру элементі

- ▶ Жылу тек төменгі қыздыру элементінен келеді. Желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Бір уақытта тек бір сәреде қыздырып пісіріңіз.
- ▶ Тұмшаштың үстің бөлігі ыстығырақ болады.

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

### 9. «Аэрогриль» режимі

- ▶ Пісірудің оңтайлы нәтижелеріне қол жеткізу үшін тағамды пісіру табағына немесе аэрогриль себетіне салу ұсынылады.
- ▶ Бұл аэрогрильдің жұмысына ұқсас жағдайларды жасайды.
- ▶ Қуырудың бұл әдісі денсаулыққа пайдалырақ: тағам қытырлақ болады, бірақ дайындау кезінде азырақ май қолданылады. 1-2 ас қасық май қосу ұсынылады.
- ▶ Жартылай фабрикаттарды дайындау: егер дайындаушы кәдімгі грильде қыздыруды ұсынса (желдеткішті қоспай), температураны 20 °C-қа төмендетіңіз.
- ▶ Бір сәреде дайындау: тұмшаштың жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сәреде емес.
- ▶ Алдын ала қыздыру қажет емес. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тағамды пешке функция іске қосылғаннан кейін бірден салу ұсынылады.










Мұздатылған

өнімдерден дайындалған тағамдар немесе әдетте фритюрде қуырылатын нанға аунатылған және үгінділерге оралған өнімдерге мінсіз үйлеседі.

- ▶ Төменде келтірілген нұсқаулар кестесін қараңыз. Әр режимде әдепкі бойынша алдын ала орнатылған температура бар. Оны өнімдердің түріне және салмағына байланысты өзгертуге болады.

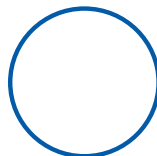
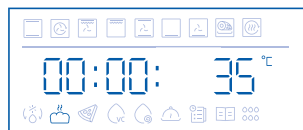
## ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ


Өнім	Сәрелер	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сәренің күйі
Фри картобы	Пісіруге арналған қаңылтыр таба	220	18–22	4
Фри картобы	Аэрогриль себеті	210	20–25	3
Картоп құймақтары	Тор	210	22–27	3
Тауық наггетстері	Пісіруге арналған қаңылтыр таба	200	18–22	4
Тауық наггетстері	Аэрогриль себеті	200	15–20	3
Тауық қанаттары	Тор	180	27–32	3

Таңба	Режим	Белгіленген температура (°C)	Температуралар диапазоны (°C)	Уақыт диапазоны	Алдын ала қыздыру
	Пісіру	180	30–300	00:01–23:59	√
	Мәжбүрлі конвекция	160	30–300		√
	Конвекциясы бар гриль	180	30–250		√
	Гриль	HI (жоғары)	LO (төмен), 1-9, HI (жоғары)		×
	Конвекциямен пісіру	200	30–250		√
	Кондитерлік өнімдерді пісіру	160	30–250		√
	Қуыру	165	30–250		×
	Классикалық пісіру	160	30–220		√
	Аэрогриль	200	160–275		×

## АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

Автоматты функциялар жинағы дәмді тағамды тиімдірек дайындауға көмектеседі, сонымен қатар құрылғыны тазалауды жеңілдетеді.




Автоматты функцияны таңдау үшін барлық функцияларды қарауға мүмкіндік беретін  реттегішін айналдырыңыз.

### 1. Қамырды ашыту бағдарламасы


Бұл функцияны пісіру алдында қамырды ашыту үшін пайдаланыңыз. Қажет болса, қамырды бірнеше рет толықсытуға болады.

#### МАҢЫЗДЫ!

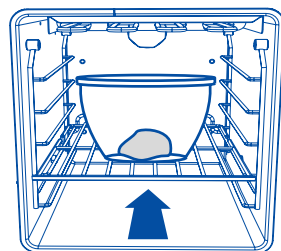
- ▶ Қамырды ашыту үшін төмен температура қажет.
- ▶ Бұл жағдайда тұшпашеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ▶ Бұл режим тұшпашештің салқындатылған камерасында ғана жұмыс істейді.

1.  реттегішін пайдаланып, қамырды ашыту бағдарламасын таңдаңыз. Дисплей 35 °C белгіленген температураны көрсетеді.

Ескерту: егер тұшпашештің температурасы тым жоғары болса:

- ▶ Дыбыстық сигнал шығады,  белгішесі жыпылықтай бастайды және желдеткіш қосылуы мүмкін.
- ▶ Тұшпашешті суыту үшін есікті ашыңыз.

Қамырды ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз да, тағамдық үлдірмен және (немесе) таза, дымқыл шүберекпен жабыңыз. Содан кейін ыдысты тұшпашештің ортасына қойыңыз.



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

3. Ашытуды бастау үшін  түймесін басыңыз.

Егер сіз ұзақтығын орнатқан болсаңыз, дисплейде қалған уақыт есептеледі.

## МАҢЫЗДЫ!

Қамырды тұмшапеш салқындағанша салуға болмайды.

4. Егер сіз қамырды ашыту ұзақтығын орнатқан болсаңыз, онда бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және тостағанды тұмшапештен шығаруға болады.

Қамырдың жеткілікті түрде көтерілгенін көзбен тексеріңіз (ол көлемі жағынан әлдеқайда үлкен болуы керек). Қамырдың жақсы көтерілгенін тексеру үшін оны саусағыңызбен ақырын басыңыз. Ойық қамырмен баяу толтырылуы керек.

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

Егер қамырды ашытуды қайталау қажет болса:

Қамырды ашыту функциясына оралу үшін  түймесін басып,  реттегішті айналдырыңыз.

Қамырды ашыту бағдарламасының баптауларын қалпына келтіру үшін алдыңғы беттегі қадамдарды орындаңыз.

5. Қамырды ашытудан бас тарту

▷|| түймесін басып тұрыңыз немесе басқа бағдарламаға ауысыңыз.

## 2. Еріту функциясын қолдану (☼)

Бұл функцияны тағамды дайындау алдында өнімдерді еріту үшін пайдаланыңыз.

### МАҢЫЗДЫ!

Еріту үшін төмен температура қажет.

Бұл жағдайда тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1.  реттегішін пайдаланып, «Еріту» (☼) тарауына өтіңіз.

Ескерту: дисплей белгіленген температураны 35 °C көрсетеді.

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

3. Ерітуді бастау үшін ▷|| түймесін басыңыз.

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

### 3. Вакуумда дайындау

1. Бұл бағдарлама бойынша тағам әдеттегіден төмен температурада дайындалады. 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.
- ▶ Дайындау алдында өнімдерді тиісті жағдайда сақтаңыз.
- ▶ Тағамдарды пісірер алдында міндетті түрде тазалаңыз.
- ▶ Қауіпсіздік мақсатында әрқашан тағамды тағам дайындау кестелерінде көрсетілген параметрлерге сәйкес дайындаңыз.
- ▶ Азық-түлікті 60 °C-тан төмен температурада ұзақ уақыт ұстауға тыйым салынады.
- ▶ Дайындаудың төмен температурасын тек шикі түрде жеуге болатын өнімдер үшін және қысқа уақытқа ғана қолдануға болады.
- ▶ Вакуумда (VC) дайындау функциясы бар тұмшапеште дайындалған балғын тағамның дәмі тамаша. Оны дайындағаннан кейін бірден тұтынуға кеңес беріледі. Температураны жылдам төмендетуге болады (тағамды мұз салынған ыдысқа салып, оны тоңазытқышқа қою); тағамды тоңазытқышта 2–3 тәулікке сақтауға болады.
- ▶ Тағам қалдықтарын жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз.
- ▶ Шикі және дайындалған тағамдарды бір-біріне тигізбеу үшін оларды бөлек ұстауды ұмытпаңыз.
- ▶ Ет пен көкөністерге бірдей ыдыс-аяқ пен ас үй құралдарын пайдаланбаңыз. Егер бұл шарасыз болса, ас үй ыдыстарын мұқият жуыңыз.
- ▶ Егер рецепт шикі жұмыртқаны қосуды көздесе, жұмыртқаның ағы немесе сарысы жұмыртқа қабығының сыртқы бетіне тимеуін қадағалаңыз.

#### ВАКУУМДА ДАЙЫНДАУ РЕЖИМИ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Вакуумда дайындау режимін пайдалану үшін келесі жабдық қажет: вакуумда қаптау құрылғысы және вакуумдық пакеттер.
- ▶ Сұйықтықтарды вакуумдық пакетке салу үшін камерасы бар вакуумдық тығыздағышты пайдаланыңыз. Тек осы типті вакуумдық тығыздағышты қолдануға рұқсат етіледі.
- ▶ Вакуумда дайындау режиміне сәйкес келетін вакуумдық пакеттерді қолданыңыз.
- ▶ Вакуумдық пакеттер бір реттік болып табылады. Оларды қайта пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Біркелкі дайындау үшін өнімдерді үшінші қабаттың ортасына қойыңыз.
- ▶ Тезірек және біркелкі дайындау үшін вакуумның ең жоғары деңгейін орнатыңыз.

- ▶ Вакуумдық пакеттің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін тығыздағыштың бетінің таза екеніне көз жеткізіңіз.

## 2. Вакуумда тағам дайындау бойынша жалпы нұсқаулар:

- ▶ Тағамға дәміне қарай май мен дәмдеуіштерді қосуға болады.
- ▶ Дәмдеуіштер тағамға вакуумда дайындаудың басында орташа 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

- ▶ Жеткіліксіз пісірудің алдын алу үшін кестеде көрсетілгеннен қалыңдығы үлкен ет бөліктерін қолданбаңыз.
- ▶ Кестеде көрсетілген дайындау уақыты — ең аз қажетті уақыт. Дайындау уақытын жеке қалауыңыз бойынша көбейтуге болады.
- ▶ Вакуумдық пакеттерге зақым келтірмеу үшін тек сүйексіз етті қолданыңыз.
- ▶ Құс етінің дәмін жақсарту үшін оны вакуумда дайындау алдында және одан кейін терісі жағынан қуырыңыз.
- ▶ Вакуумда дайындау аяқталғаннан кейін еттің бетін сары майға қуырыңыз — дәмі әлдеқайда жақсы болады.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Температура, °С	Уақыт (мин)	Сәренің күйі
<b>Сиыр еті</b>					
Бір кесек сиыр еті, орташа қуырылған	4 см	400	63	120	3
Бір кесек сиыр еті, орташа қуырылған	4 см	400	66	120	3
Бір кесек сиыр еті, толық қуырылған	4 см	400	70	120	3
Бір кесек бұзау еті, орташа қуырылған	4 см	400	60	120	3
Бір кесек бұзау еті, толық қуырылған	4 см	400	65	120	3
<b>Қой еті мен жабайы аң еті</b>					
Қой еті, орташа қуырылған	3 см	400	65	105–115	3

## АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Температура, °С	Уақыт (мин)	Сөренің күйі
Қабан	3 см	400	90	120	3
Қоян, сүйексіз	1,5 см	400	75	120	3
<b>Құс</b>					
Тауық, сүйексіз төс еті	3 см	500	70	120	3
Үйрек, сүйексіз төс еті	2 см	500	65	140–160	3
Күрке-тауық, сүйексіз төс еті	2 см	500	70	75–85	3
<b>Жұмыртқаны төмен температурада дайындау</b>					
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

- ▶ Жеткіліксіз пісірудің алдын алу үшін кестеде көрсетілгеннен қалыңдығы үлкен балық бөліктерін қолданбаңыз.
- ▶ Вакуумдық пакетке салмас бұрын, балық сүбесін қағаз сүлгімен құрғатып алыңыз.
- ▶ Мидияларды дайындаған жағдайда, вакуумдық пакетке аздап су қосыңыз.

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Температура, °С	Уақыт (мин)	Сәренің күйі
<b>Балық және теңіз өнімдері</b>					
Дорадо сүбе еті	1 см-ден 4 тілім	500	70	25	3
Сибас сүбе еті	1 см-ден 4 тілім	500	70	25	3
Нәлім	2 см-ден 2 тілім	500	65	90	3
Теңіз тарақгүлділер	ірі	500	60	100–110	3
Қабықсыз ашяандар	ірі	500	75	26–30	3

### 2.3. Вакуумда дайындау: көкөністер

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

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Температура, °С	Уақыт (мин)	Сәренің күйі
<b>Көкөністер</b>					
Жасыл қояншөп	бүтіндей	500	68	90	3
Ақ қояншөп	бүтіндей	500	68	90	3
Цуккини	1 см-ден тілімдер	500	90	90	3
Порей пиязы	жолақтар немесе сақиналар	500	90	90	3
Баялды	1 см-ден тілімдер	500	90	90	3
Асқабақ	қалыңдығы 2 см кесектер	500	90	90	3
Бұрыш	жолақтар немесе ширектер	500	90	90	3
Балдыркөк	1 см-ден сақиналар	500	90	90	3
Сәбіз	0,5 см-ден тілімдер	500	90	90	3

## АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Температура, °С	Уақыт (мин)	Сөренің күйі
<b>Көкөністер</b>					
Тамырлы балдыркөк	1 см-ден тілімдер	500	90	90	3
Фенхель	1 см-ден тілімдер	500	90	90	3
Картоп	1 см-ден тілімдер	500	90	90	3
Төртке бөлінген	артишок өзегі	500	90	90	3

### 2.4. Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

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

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Температура, °С	Уақыт (мин)	Сөренің күйі
<b>Жемістер</b>					
Шабдалы	жартыға бөлінген	2 жеміс	90	60	3
Қараөрік	жартыға бөлінген	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-ден тілімдер	500	90	60	3
Алма	төртке бөлінген	2 жеміс	90	60	3
Алмұрт	жартыға бөлінген	2 жеміс	90	60	3
Ванильді крем	Әр пакетте 350 г	500	85	60	3

## 4. «Пицца» режимі

- ☞ Бұл бағдарлама шамамен 14 минут ішінде 300 °С дейін алдын ала қыздыруды орындайды.
- ☞ Желдеткіш төменгі қыздыру элементінен шығатын жылуды тұмшапештің бүкіл қуысына таратады.
- ☞ Пицца дайындау үшін өте қолайлы: қамыр қытырлақ болады, ал салмасы құрғап кетпейді.
- ☞ Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пиццаға арналған тасты кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз және 1 немесе 2 сәресінде пісіріңіз.

Пицца	Типі	Керек-жарақтар/ыдыс-аяқ	Сәренің күйі	Температура, °С	Дайындау уақыты, мин
Мұздатылған	Жіңішке негіз	Топ	2	190–210	15–20
	Қалың негіз	Топ	2	180–200	20–25
	Жіңішке негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	230–250	10–15
	Жіңішке негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	230–250	8–12
Үйде дайындалған	Қалың негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	210–220	12–20
	Қалың негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	210–220	15–20
	Жіңішке негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	300	4–6
	Жіңішке негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	300	3–5

### МАҢЫЗДЫ!

Егер пицца дайындау режимінде жұмыс ұзақтығын орнатпасаңыз, тұмшапеш қолмен өшірілгенге дейін үздіксіз жұмыс істейді. Пицца күйіп кетпеуі үшін оны дайындау барысын мұқият қадағалаңыз.

### 5. «Кептіру» режимі желдеткіш және артқы қыздыру элементі

Кептіру жемістерді, көкөністерді және шөптерді кептіруге және тамаша нәтижелерге қол жеткізуге мүмкіндік беретін автоматты жылыту функцияларын ұсынады. Дайындаудың бұл әдісімен кептіру нәтижесінде өнімдердің хош иісі қарқындырақ бола түседі. Бұл функцияның көмегімен көмештер, рагу және бұқтырылған ет сияқты баяу қайнатуды қажет ететін тағамдарды дайындауға болады.

Құрылғы оңтайлы жылу беруді басқарады. Тағамдар қалдық жылуды пайдалана отырып кезең-кезеңімен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып қалатынын және аз қуырылатынын білдіреді.

Кептіру үшін тек сапалы жемістерді, көкөністер мен көк шөптерді қолданыңыз, оларды мұқият жуыңыз. Торды пергамент қағазымен немесе пісіру қағазымен төсеңіз. Жемістерден артық суды алып тастап, құрғатыңыз.

Бұл режим үшін ұсынылатын температура 60-110 °C құрайды.

Қажет болса, жемістерді бірдей бөліктерге немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Тазартылмаған жемістерді табаққа кесілген жағын жоғары қаратып салыңыз. Жемістердің де, саңырауқұлақтардың да торға тиіп кетпеуін қадағалаңыз.

Көкөністерді үккіштен өткізіңіз, содан кейін оларды булаңыз. Буланған көкөністерден шырынды ағызып, оларды торда біркелкі үлестіріңіз.

Көк шөптерді сабақтарымен бірге кептіру керек. Көк шөпті торға кішкене төмпешікпен біркелкі қабатпен салыңыз.

Кептіру кезінде өте шырынды жемістер мен көкөністерді бірнеше рет аударып қою керек. Кептіру аяқталғаннан кейін кептірілген өнімдерді қағаздан дереу алып тастаңыз.

Бұл режим негізінен тамақ дайындау кезінде энергияны үнемдеуге арналған.

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

Тағам	Дайындау	Температура (°C)	Уақыты	Сәренің күйі
Қырыққабат жапырағы	Қайнату	70	2 сағ	3
Қояншөп үрмебұршағы	Қайнату	55	3 сағ	3
Тәтті картоп тілімдері	Бумен пісіру	70	8 сағат	3
Манго тілімдері	/	70	8 сағат	3
Банан тілімдері	Тұзды суға салып қою	55	7 сағат	3
Лимон тілімдері	/	80	5 сағат	3
Алма тілімдері	Тұзды суға салып қою	65	7 сағат	3
Шикі майсыз шошқа еті	/	55	6 сағат	3
Шикі тауықтың төс еті	/	70	5 сағат	3
Қабықтағы асшаяндар	Қайнату	70	6 сағат	3
Кептірілген сиыр еті	Қайнатып, маринадтау	120	1 сағат 30 мин	3


## 6. «Жылыту» режимі

Мыналар үшін өте қолайлы: дайын тағамдарды ыстық күйде ұстау, сонымен қатар табақтар мен сервировкалық ыдыстарды жылыту.

1. 100 °C-тан төмен тұрақты әлсіз жылуды қамтамасыз етеді.
2. Суық тағамды жылыту үшін басқа функцияны немесе қыздыру үшін өнім типіне сәйкес дайындау функциясын пайдаланыңыз, содан кейін жылыту функциясына ауысыңыз, өйткені бұл функция өздігінен суық тағамды зиянды бактерияларды жою үшін жеткілікті температураға жеткізе алмайды.

## 7. Соңғы пайдаланылған рецепттер

Найер тұмшәпеші соңғы қолданылған 1 рецептті автоматты түрде есте сақтай алады. Дайындау үшін жадта сақталған 5 бағдарламаның бірін таңдау жеткілікті.

1.  түртіңіз.  реттегішінің көмегімен функцияларды  дейін айналдырыңыз. Растау үшін  реттегішін басыңыз.

Егер бағдарламалар жадта сақталмаса, дисплейде «----» көрсетіледі. Егер «Соңғы қолданылған» рецептті сақталса, дисплей осы рецепт бойынша температура мен жұмыс ұзақтығын көрсетеді. Дайындау температурасы мен ұзақтығын орнатуға болады.

2. Егер сіз «Соңғы қолданылған рецепттер» режимінен шыққыңыз келсе,  басыңыз.


3. Дайындауды бастау үшін  $\triangleright$  түймесін басыңыз. Дисплейде берілген және ағымдағы температура кезекпен көрсетіледі.

## 8. «Аква тазалау» режимі

Мүмкіндігінше көп ластықты қолмен алып тастаңыз. Бүйір қабырғаларын тазалау үшін керек-жарақтар мен сәре тіректерін алыңыз. Аква тазалау тұмшәпешті бұмен тазалаудан тұрады. Тазалау тиімділігін арттыру үшін құрылғы салқындағаннан кейін аква тазалауды бастаңыз. Әрі қарай көрсетілген уақыт — бұл тазалаудың тікелей орындалу ұзақтығы. Бұған тұмшәпештің камерасын қолмен тазалауға кететін уақыт кірмейді.

Аква тазалауды орындау кезінде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшәпештің түбіне 200 мл су құйыңыз.

2.  түймесін басыңыз. Функцияларды  дейін айналдыру үшін  реттегішін пайдаланыңыз.

3. Функцияны іске қосу үшін  $\triangleright$  түймесін басыңыз. Дисплей 00:20 көрсетіп, қалған уақытты кері санай бастайды.

4. Тазалау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.

5. Тұмшәпештің ішкі беттерін абразивті емес ысқышпен сүртіңіз. Камераны тазалау үшін жылы су мен тұмшәпешке арналған жуғыш заттарды қолдануға болады.



Тазалағаннан кейін тұмшاپештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кептірілуін күтіңіз. Құрғатуды тездету үшін тұмшاپешті 150°C температурада ыстық ауамен шамамен 15 минут бойы қыздыруға болады. Аква тазалау режимі аяқталғаннан кейін тұмшاپешті бірден қолмен тазалау осы режимнен максималды нәтиже алуға мүмкіндік береді.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ▶ Тұмшاپеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз – ыстық будан күйіп қалу қаупі бар.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін пеш есігін ашқанда ыстық будың шығатынын естен шығармаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Ішкі беттерін ысқышпен тазалау кезінде қолдарыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

## 9. Ақылды рецепттер

Аспаздық білімді жақсарту үшін таңдауға болатын бірнеше ет тағамдарының рецептері бар.

1.  түртіңіз, функцияларды  дейін айналдыру үшін  реттегішін пайдаланыңыз. Растау үшін  реттегішін басыңыз, дисплейде P1 пайда болады.
  2. Тұмшاپеште 10 рецепт орнатылған,  реттегішінің көмегімен P1-ден P10-ға дейін таңдай аласыз.
  3. Ағымдағы рецептті растау үшін  реттегішін басыңыз. Егер бірінші деңгейдегі рецептте екінші деңгей болса, дисплейде рецепттің екінші деңгейі туралы хабарлама пайда болады, мысалы, P1-1, P1-2...
  4. Төмендегі кестені қараңыз. Қажетті рецептті таңдау үшін  реттегішін пайдаланыңыз.
  5.  реттегішін басыңыз, сонда дисплейде температура көрсетіледі.
  6. Дайындауды бастау үшін  түймесін басыңыз.
- түймесі алдыңғы мәзірге оралуға мүмкіндік береді.

# АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

Бірінші деңгей коды	Екінші деңгей коды	Тамақ өнімі	Жағдайы	Керек-жарақтар	Сөренің орналасуы	Функция	Температура, °С	Уақыт минутпен
P1	P1-1	Сиыр еті (сүйексіз)	Қанмен	Грильге арналған тор	3	Қуыру	165	16/450 г
	P1-2		Орташа қуыру		3			21/450 г
	P1-3		Толық қуыру		3			30/450 г
P2	P2-1	Жоғары сапалы қабырғаларды қуыру	Қанмен	Грильге арналған тор	3	Қуыру	165	20/450 г
	P2-2		Орташа қуыру		3			25/450 г
	P2-3		Толық қуыру		3			32/450 г
P3	P3-1	Қойдың аяғы (сүйекпен)	Орташа қуыру	Грильге арналған тор	3	Қуыру	165	22/450 г
	P3-2		Толық қуыру		3			27/450 г
P4	P4-1	Қойдың аяғы (сүйексіз)	Орташа қуыру	Грильге арналған тор	3	Қуыру	165	32/450 г
	P4-2		Толық қуыру		3			42/450 г
P5	P5-1	Бұзау еті	Орташа қуыру	Грильге арналған тор	3	Қуыру	165	30/450 г
	P5-2		Толық қуыру		3			35/450 г
P6	P6-1	Күркетауық (тұтас)	Фаршпен толтырылған	Грильге арналған тор	1	Қыздырып пісіру	170	20/450 г
	P6-2		Салмасыз		1		160	18/450 г
P7	P7-1	Шошқа еті (сүйексіз)	Орташа қуыру	Грильге арналған тор	3	Қуыру	170	37/450 г
	P7-2		Толық қуыру		3			42/450 г
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанмен	Грильге арналған тор	4	Желдеткіші бар гриль	225	7/450 г
	P8-2		Орташа қуыру		4			9/450 г
P9		Тауық еті (тұтас)	Толық қуыру	Грильге арналған тор	3	Желдеткіші бар гриль	185	27/450 г
P10		Қыртысты шошқа еті	Қытырлауға дейін		3	Желдеткішпен қыздырып пісіру	250	15

## 10. Панельді бұғаттау

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

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

Бұғаттау үшін индикатор жанғанша  түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Панель бұғатталған кезде тек қосу/өшіру және жарықтандыру түймелері жұмыс істейді.


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

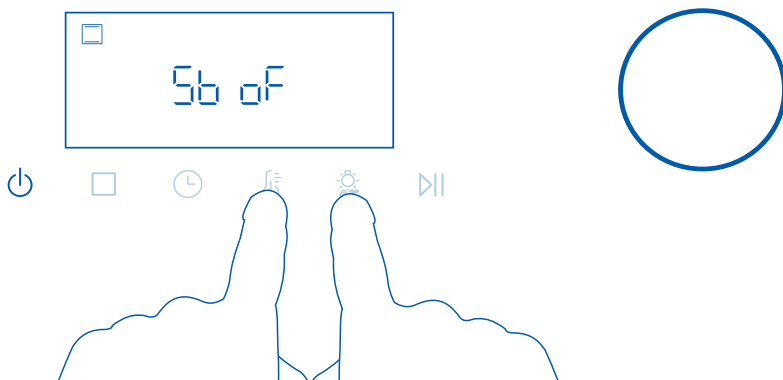
Бұғаттан ашу үшін: индикатор сөнгенше  түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

## 11. «Шаббат» баптауы






Бұл баптау сенбі күні жұмыс істемеу талабын орындайтын діни конфессиялардың өкілдеріне арналған.

«Шаббат» функциясы қосылған кезде:

- ☞ Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат түймелерінен басқа түймелер жұмыс істемейді.
- ☞ Дыбыстық сигналдар берілмейді.
- ☞ Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.
- ☞ «Шаббат» баптаулары режимінде қолжетімді жалғыз функция — бұл пісіру .




Шаббатта жұмыс баптауларын орнату

1. және түймелерін  бір уақытта 3 с ішінде басып тұрыңыз, сонда дисплейде пайда болады  .
2. Тек пісіру функциясын қолдануға болады, басқа функциялар қолжетімді емес.
3. Жарықты қосу немесе өшіру үшін  түймесін басыңыз — ол Шаббат жұмысы аяқталғанға дейін сол күйінде қалады.
4. Шаббат жұмыс режиміне өту үшін  түймесін басыңыз.



























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

Еске салу:













«Шаббат» режимінен шығу

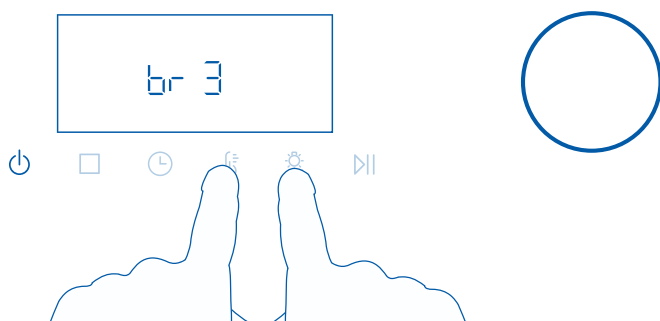
Дисплейде тәулік уақыты пайда болғанша және тұмшапеш сөнгенше  батырмасын 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз.

## 12. Дыбыс деңгейін орнату

1. және түймелерін  бір уақытта 3 с ішінде басып тұрыңыз, сонда дисплейде пайда болады  .
2.  реттегішінің көмегімен дыбыс деңгейін баптауға өтіңіз, дисплейде    пайда болады.
3. Дыбыс күйін ( /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /  /

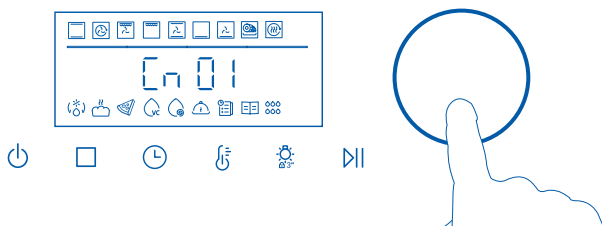
## 13. Экран жарықтығын баптау







1.  және  түймелерін бір уақытта 3 секунд ішінде басып тұрыңыз, және дисплейде  пайда болады.
  2.  реттегішінің көмегімен экран жарықтығын баптауға өтіңіз, дисплейде  пайда болады.
  3. Дыбыс күйін ( /  / ) өзгерту үшін  реттегішін пайдаланыңыз.
  4.  Баптауларды сақтау және шығу үшін түймені басыңыз.
-  Әдепкі бойынша  экран жарықтығы орнатылған.



## 14. Көп сатылы дайындау

-  Бұл функцияның көмегімен бір уақытта бірнеше бағдарламаны орнатуға болады.



1.  реттегішінің көмегімен дайындау функциясын таңдап, жұмыс ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз, содан кейін растау үшін  3 с ішінде басып тұрыңыз басыңыз — бұл бірінші қадам. Дисплейде  пайда болады.
2.  реттегішінің көмегімен келесі функцияны таңдап, жұмыс ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз, содан кейін растау үшін  3 с ішінде басып тұрыңыз басыңыз — бұл екінші қадам. Дисплейде  пайда болады.

3. Қажет болса, 2-қадамды қайталау арқылы үшінші кезеңді орнатыңыз — дисплейде  $Cn\ 03$  пайда болады.
4. Алдын ала қыздыруды бастау үшін  $\triangleright||$  түймесін басыңыз. Дисплейде  $Cn\ 01$  пайда болады.
5. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Тағамды тұмшاپешке салыңыз да, есігін дереу жабыңыз. Дисплейде орнатылған температура, қалған уақыт және  $C1$  мәні кезекпен көрсетіледі.
6.  $Cn\ 01$  кезеңі аяқталғаннан кейін тұмшاپеш  $Cn\ 02$ -ге өтеді және дисплейде  $Cn\ 02$  баптаулары пайда болады. Егер сіз  $Cn\ 03$  қадамын орнатқан болсаңыз, тұмшاپеш  $C3$  кезеңіне өтеді.
7. Тағам дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде END (Соңы) хабары пайда болады.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Көп сатылы дайындықта үшеуден аспайтын кезеңді реттеуге болады.
2. Көп сатылы дайындауға барлық функцияларды қосуға болмайды. Көп сатылы дайындауға қуыруды, грильдің максималды деңгейін, және барлық автоматты режим қосу мүмкін емес.
3. Өз баптауыңызға тағам дайындау кезеңін қосу үшін  $\bigcirc\ 3$  с ішінде басып тұрыңыз басыңыз. Егер сіз тек ұзақтығы мен температурасын орнатқан болсаңыз, бірақ  $\bigcirc$  баспаған болсаңыз, онда кезең таңдалмайды.
4. Алдын ала қыздыру тек бірінші кезеңде жұмыс істейді.
5. Егер сіз кезеңдердің ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда көп сатылы тағам дайындау процесіне ағымдағы баптауларды қосу үшін  $\bigcirc$  реттегішін баса алмайсыз.
6. Көп сатылы тағам дайындауды болдырмау үшін  $\triangleright||$  түймесін 3 секунд ішінде басып тұрыңыз.

Қолмен тазалау

ДҰРЫС	ДҰРЫС ЕМЕС
<ul style="list-style-type: none"> <li>Тазалау немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын, тұмшапештің қолмен ұстауға болатын температураға дейін салқындауын күтіңіз, содан кейін қуат көзі кабелін ажыратыңыз.</li> <li>Тұмшапешті тазалауды бастамас бұрын, осы тазалау нұсқаулығын, әсіресе «Қауіпсіздік техникасы ережелері» тарауын оқыңыз.</li> <li>Пісіруден ластанулардың пайда болуын және қабаттасуды болдырмау үшін әр қолданғаннан кейін тұмшапештің камерасынан төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын тазалап отыру ұсынылады.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тұмшапешті бу тазалағышпен тазалауға тыйым салынады.</li> <li>Тұмшапеште жанғыш материалдарды сақтауға тыйым салынады.</li> <li>Қатты ысқыштарды немесе абразивті тазартқыштарды, матаны, қырғыштарды немесе металл ысқыштарды қолдануға тыйым салынады. Кейбір нейлон ысқыштар да эмальды сызып тастауы мүмкін. Алдымен, қолданылатын құралдың жапсырмасын зерттеңіз.</li> <li>Каталитикалық панельдерде тұмшапешті тазалауға арналған заттарды пайдалануға тыйым салынады.</li> <li>Тұмшапеш беттерінде сілтілі (тұзды сұйықтықтың төгілуі) немесе қышқыл заттарды (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суы) қалдыруға тыйым салынады.</li> <li>Хлор немесе қышқыл негізіндегі тазартқыш заттарды қолдануға тыйым салынады.</li> </ul>

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
<p>Әйнек беттер (тұмшапештің әйнек есіктері, басқару панелі)</p>	<p>Есік екі әйнек панельден тұрады</p>  <p>Әйнек панелін тазалау үшін алдымен есік пен ішкі панельді шешіп алу керек. «Тазалау үшін есік әйнектерін алу және ауыстыру» тарауындағы нұсқауларды қараңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Көзілдірікті жұмсақ жуғыш зат немесе сода мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.</li> <li>Шыныны шыны тазалағыш ерітіндісімен сүртіңіз және жұмсақ, түксіз шүберекпен құрғатыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшапеш тазалағыштарды және басқа абразивті тазалағыш заттарды, қатты шүберекті, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде әйнектің жарылуына немесе сынуына өкеледі.</li> <li>Тек ішкі панельді (B) тазалау жүргізілсе де, алдымен есік пен панельді алыңыз. Әйнекті есіктен шығармай тазалау тазартқыш сұйықтықтың саңылауларға ағып кетуіне және оның ішкі элементтерде кебуіне өкелуі мүмкін.</li> <li>Басқару тақтасын әйнегін тазалау кезінде өте сақ болыңыз. Тек жуғыш затпен дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.</li> </ul>

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
Тұмшапеш есігінің алдыңғы жағындағы тот баспайтын болаттан жасалған жолақ/ тұтқа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. Содан кейін, микроталшықты шүберекпен құрғатып сүртіңіз.</li> <li>2. Қажет болса, қолайлы тазартқыш пен тот баспайтын болатқа арналған полирольді қолданыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тот баспайтын болаттан жасалған тазартқыштың құрамында хлор қосылыстары жоқ екеніне көз жеткізу үшін жапсырманы мұқият оқып шығыңыз, себебі олар агрессивті және тұмшапештің сыртқы көрінісін зақымдауы мүмкін.</li> <li>• Өрқашан тот баспайтын болатты түйіршік бағытында сүртіңіз.</li> </ul>
Тұмшапеш есігінің алюминий жақтауы және пластик бұрыштық бекіткіштер	Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.	/
Телескопиялық сөре бағыттағыштары	Жұмсақ жуғыш затпен дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Ақ консистенциялы майлағышты сүртпеңіз немесе жуып тастамаңыз (сырғымалы бағыттауыштарды жылжытқан кезде көрінеді).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға батыруға, тұмшапеш тазалағыштарды қолдануға болмайды, өйткені ақ майлау алынып тасталады және сырғымалы бағыттауыштардың тегіс қозғалысы мүмкін болмайды.</li> </ul>
Тұмшапеш камерасы	<p>Тұмшапештен барлық заттарды алыңыз: сөрелер, қаңылтыр табалар, бүйірлік бағыттауыштар, каталитикалық панельдер.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тұмшапештің есігін алыңыз (келесі беттердегі нұсқауларды қараңыз).</li> <li>2. Тұмшапештің ішін тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиак негізіндегі тазартқыш құралмен сүртіңіз.</li> <li>3. Дымқыл матамен құрғатып сүртіңіз және толығымен құрғатыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісіруден ластануларды және қабаттасуды болдырмау үшін әр қолданғаннан кейін эмальданған беттерден сұйықтықтың төгілуін, тамақ өнімдерін және май дақтарын кетіру ұсынылады.</li> <li>• Тұмшапешті сүртуді жеңілдету үшін есікті алып тастауға болады. Нұсқаулар келесі беттерде көрсетілген.</li> </ul>

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
<p>Грильге арналған қаңылтыр таба</p> <p>Грильге арналған тор</p> <p>Бүйірлік бағыттауыштар</p> <p>Тұмшапеш сөрелері</p> <p>Пісіруге арналған қаңылтыр таба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Жұмсақ жуғыш құрал пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.</li> <li>● Қатты күйген дақтарды ыдыс жуғыш машинаның ұнтақ ерітіндісімен ыстық суға алдын ала жібітіңіз.</li> <li>● Бұл бөлшектерді, қаңылтыр табаны қоспағанда, ыдыс жуғыш машинада жууға рұқсат етіледі.</li> </ul>	/
<p>Тұмшапеш тығыздағышы</p>	<p>Жұмсақ жуғыш құрал пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.</p>	/

Бүйірлік бағыттағыштарды алу

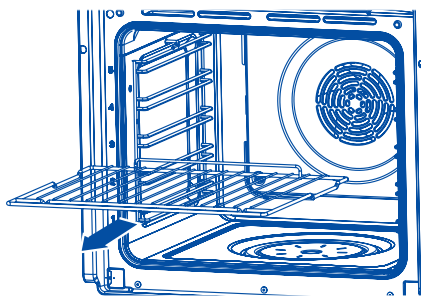
### МАҢЫЗДЫ!

Алдымен тұмшاپешті қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшاپештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

Сөрелерді алып тастау:

Барлық сөрелерді сырғытып шығарыңыз және оларды алыңыз.

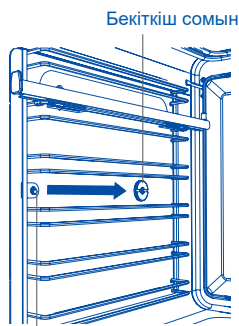
Оңай қол жеткізу үшін тұмшاپештің есігін алып тастау ұсынылады. «Тұмшاپештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



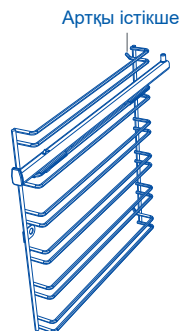
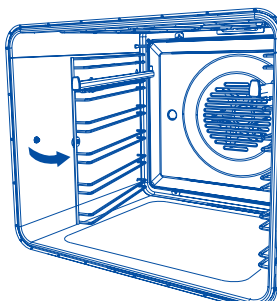
Екі сөре ұстағышын алып тастау:

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

1. Сөре ұстағышын оның алдыңғы тірегі бұрандадан шығатындай тұмшاپештің ортасына қарай тартыңыз.
2. Артқы істіктер тесіктерден шыққанша ұстағышты алға қарай сырғытыңыз.

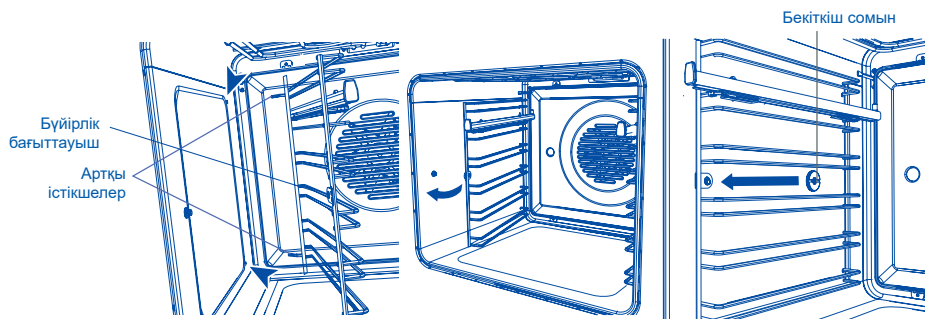


Бекіткіш бұранда



Бүйірлік бағыттағышты орнату:

1. Тұшпапештің артындағы саңылауға бүйір сөренің артқы істіктерін енгізіңіз.
2. Бүйір сөренің алдыңғы тіреуішін бекіткіш бұранданың үстіне салыңыз.
3. Бекіткіш сомынды қайта орнатыңыз. Сомынды қатайту үшін тиынды қолдануға болады.



Телескопиялық бағыттағыштарды алу және орнату.

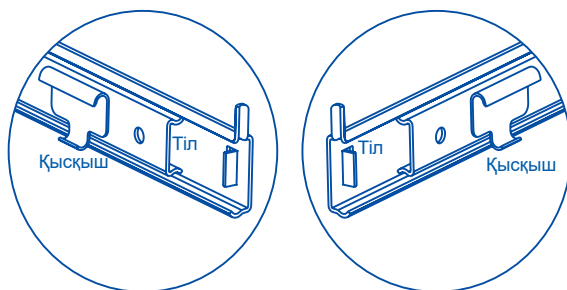
## МАҢЫЗДЫ!

Тек ықшам тұшпапеш үлгілері үшін:

Сөрелердің телескопиялық бағыттағыштарын 3 және 4 күйлерге орнату мүмкін емес.

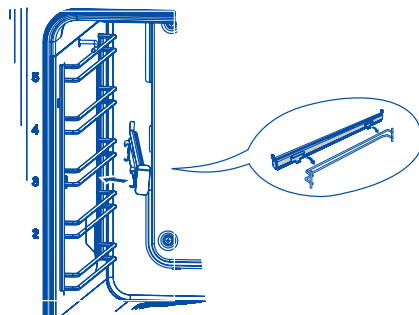
Орнату

1. Бағыттағыштардың дұрыс күйде екеніне көз жеткізіңіз (бағыттағыштың ішкі жағында суретте көрсетілгендей тікбұрышты тіреу бар).
2. Қысқыштың жоғарғы жағын бүйірлік бағыттағыштың өзегіне салыңыз. Алдыңғы қысқышты бүйірлік бағыттағыштың алдыңғы жағына мүмкіндігінше жақын орнату керек. Артқы қысқыштың ілінісін тексеріңіз.
3. Телескопиялық бағыттағышты төмен қарай итеріп, қысқыштардың төменгі бөлігін сырт еткенше салыңыз.



Алу

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



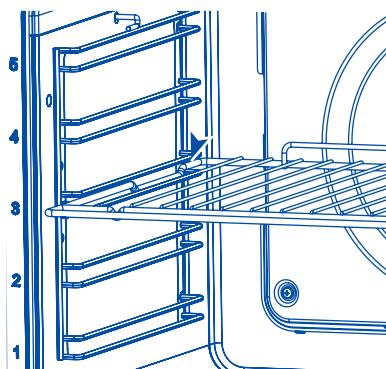
Жылжымалы сөре тіректерін қайта орнату кезінде:

- ▶ алдымен сөре ұстағыштарын орнатыңыз;
- ▶ бағыттауыштарды деңгейдің жоғарғы маңдайшасына орнатыңыз, содан кейін төменгі маңдайшаға бекітіңіз (ықшам тұмшәпештерде мұндай бағыттауыштарды тек 1 және 2 күйлерде орнатуға болады);
- ▶ телескоптық бағыттауыштар.

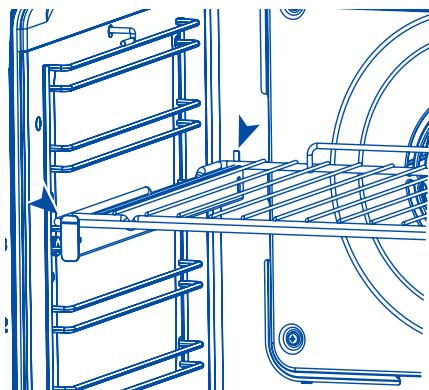
Қаңылтыр табалар мен гриль табасын орнату

Қажетті сөрелерді салыңыз. Келесіге көз жеткізіңіз:

- ▶ сөрелер сөрелердің орналасу деңгейіндегі бағыттағыштар арасында сырғиды (егер телескоптық бағыттағыштар қолданылмаса);
- ▶ бекіту ойықтары төмен қарап тұр;
- ▶ қорғаныс қоршауы артқы жағында орналасқан.



Сөрелі қозғалмайтын бағыттағыштарға орнату



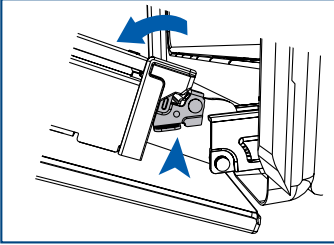
Сөрелі телескопиялық бағыттағыштарға орнату

Тұмшاپештің есігін шешіп алып, қайта орнату.

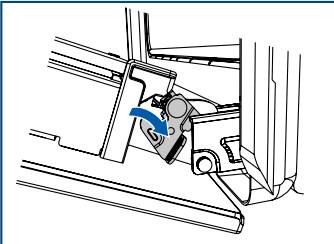
## МАҢЫЗДЫ!

Абай болыңыз — тұмшاپеш есігі ауыр.

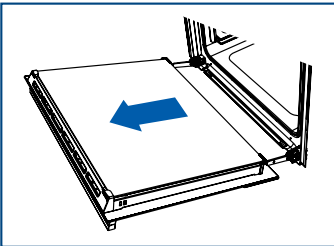
Есікті алу:



1. Есікті толығымен ашыңыз. Екі жақтағы ілмектерден тұратын екі кішкене металл иінтіректі табыңыз.

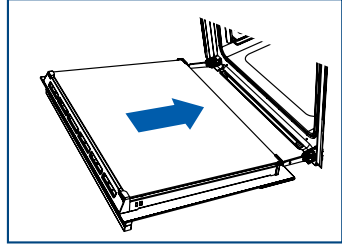


2. Есікті ілмектерден алу үшін екі иінтіректі де төмен қарай итеріңіз.

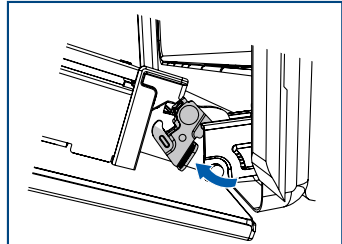


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

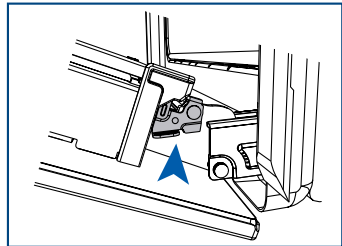
Есікті орнына орнату:



1. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, есіктің түбіндегі тесіктерді ілмектермен туралап, ілмектерді тесіктерге салыңыз.



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



3. **МАҢЫЗДЫ!**

Есікті жаппас бұрын, екі иінтіректің де толық бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Тазалау үшін есік әйнектерін алу.

### МАҢЫЗДЫ!

Алдымен тұмшاپешті қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшاپештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

- ▶ Сақтық шараларын және төмендегі нұсқауларды мұқият орындаңыз. Шыны мен есікті дұрыс емес монтаждау тұмшاپештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Тұмшاپештің есіктері ауыр болады, абайлаңыз (11 кг). Күмән туындаған жағдайда есікті шешіп алуға әрекет жасамаңыз.
- ▶ Тұмшاپеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Тұмшاپештің ыстық бөліктерімен жұмыс істеуге тырыспаңыз.
- ▶ Әйнек панельдермен жұмыс істегенде өте абай болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соқпаңыз. Әйнек сынуы мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшاپеш тазалағыштарды және басқа абразивті тазалағыш заттарды, қатты шүберекті, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл, өз кезегінде, жарылуына немесе сынуына әкеледі.
- ▶ Егер әйнектерде зақымдану белгілері (мысалы, сынықтар немесе жарықтар) байқалса, тұмшاپешті пайдалануға тыйым салынады. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- ▶ Барлық әйнектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісті түрде орнатылмайынша тұмшاپешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер сіз әйнек панельдерді шешіп алу немесе ауыстыру қиын деп ойласаңыз, оларға тимеңіз. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

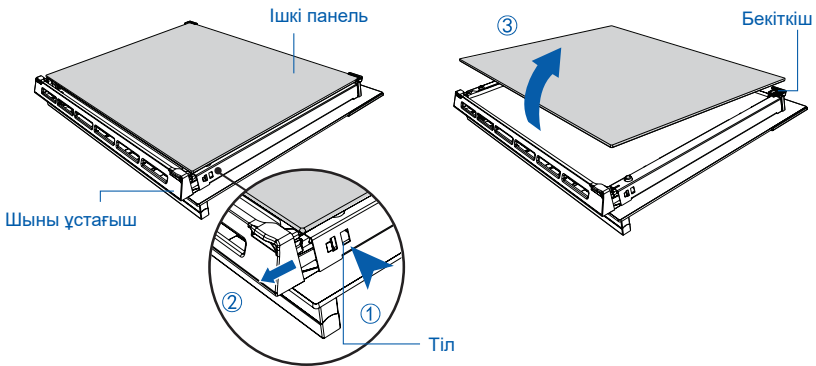
Ескертпелер: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсету ұйымдарының шығулары кепілдікпен жабылмайды.

Әйнекті тазалауды жеңілдету үшін есікті шешіп алуды ұсынамыз. Нұсқаулық «Тұмшاپеш есігін алып тастау және қайта орнату» тарауында берілген. Есікті алып тастап, оны жұмсақ, таза және тегіс жерге қойыңыз.

Сақтық шараларын және төмендегі нұсқауларды мұқият орындаңыз. Шыны мен есікті дұрыс ауыстырмау тұмшاپештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.

## Ішкі панельді алып тастау

1. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктеріне басыңыз.
2. Әйнек ұстағышты тілшіктер жоғарғы саңылауға ауысқанша жоғары қарай тартыңыз.
3. Ішкі панельдің жоғарғы жағынан ұстап тұрып, панельді есіктің төменгі жағындағы бекіткіштен босатылғанша есіктің жоғарғы жағына қарай ақырын тартыңыз және оны алыңыз. Әйнекке зақым келтірмеу үшін панельді тым қатты еңкейтпеңіз.



Тазалағаннан кейін есік әйнектерін орнына қойыңыз.

Әйнектерді орнатқан кезде мыналарды тексеріңіз:

- ▶ Суретте көрсетілгендей ішкі панельдің дұрыс орнатылуын. Есікке дұрыс бекіту және тұмшапештің қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін панель төменде көрсетілген күйде болуы керек.
- ▶ Әйнектің шетін ештеңеге соқпау үшін өте сақ болыңыз. Панельді орнату кезінде көп күш жұмсамаңыз. Егер панельдерді орнатуда қиындықтар туындаса, оларды шешіп алып, процесті қайтадан бастаңыз. Егер бұл көмектеспесе, клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

Ішкі панельді орнату

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

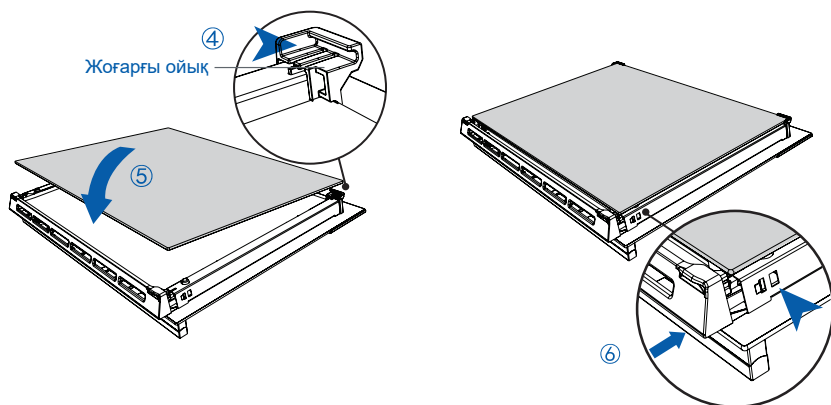
4. Панельді есіктің төменгі бөлігіндегі ойыққа жылжытыңыз.

5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы бекіткішке түсіріңіз.

6. Әйнек ұстағышты орнына сырғытыңыз және оның мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

### МАҢЫЗДЫ!

Әйнек ұстағыштардың орнына дұрыс орнатылғанына, ал әйнек панельдің мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Тұмшапештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Ескерту: тұмшапештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікпен қамтылмайды.

Жарықшам тұмшапеш камерасының төбесінде.

Кейбір модельдерде 220-240 В, 50 Гц мәніне есептелген G9 қуатты 25 Вт галогендік шамдар қолданылады. Ауыстыру шамын жұмсақ шүберекке орап ұстаңыз. Шамға тию оның қызмет мерзімін қысқартады.

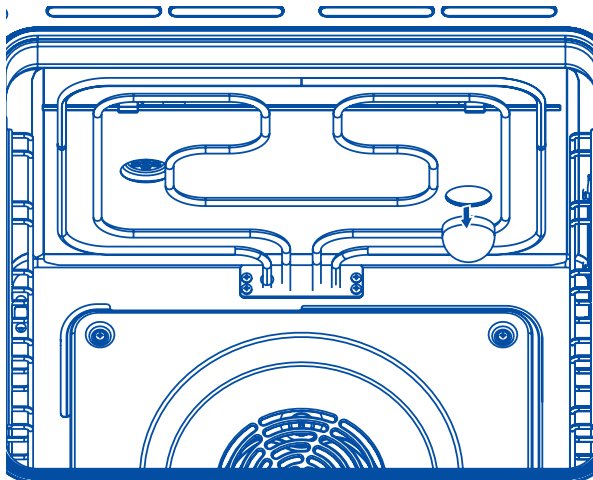
Шамды ауыстыру

1. Шамды ауыстыру алдында тұмшапештің қуысы мен грильдің қыздыру элементі толығымен суыған болу керек.

## МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшапешті розеткадан суырыңыз.

2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұрау арқылы айналдырыңыз.
3. Ақаулы галогендік шамды абайлап алыңыз.
4. Жаңа шамды абайлап салыңыз.
5. Шыны қақпақты сағат тілімен бұрап орнатыңыз.
6. Тұмшапешті қайта қосып, уақытты орнатыңыз (нұсқаулық «Бірінші қосу» тарауында берілген).



## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақаулықтарды іздеу және жою

Егер мәселе туындаса, келесі кестеге жүгініңіз және оны өзіңіз шешуге тырысыңыз. Егер мәселе шешілмесе немесе ол қайталанса, уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Жалпы		
Тұмшاپеш жұмыс істемейді.	Қуат көзі жоқ.	Қуат көзі қосуды ма екендігін (ажыратқыштың көмегімен), сақтандырғыштар жанып кетпеген бе екендігін және үйге электр қуатын беру үзілген бе екендігін тексеріңіз.
Тұмшاپеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жанып тұр.	Тұмшاپеш автоматты функцияларға бапталған.	«Автоматты функциялар» тарауындағы нұсқаулықты қараңыз.
Тұмшاپеш есігін ашқан кезде жарық қосылмайды.	Тұмшاپештің жарықтандыру шамдары жанып кеткен.  Есік дұрыс орнатылмаған.  Тұмшاپеш «Шаббат» режимінде. Тұмшاپештің жарығы өшірулі.	Шамдарды ауыстырыңыз. «Күтім және тазалау» тарауындағы нұсқаулықты қараңыз.  Есікті дұрыс орнату бойынша нұсқауларды «Күтім жасау және тазалау» бөлімінде қар.  «Шаббат» режимінен шығу үшін болдырмау түймесін басып тұрыңыз. «Пайдаланушы баптаулары» тарауындағы «Жарықтандыру өшірулі» режимін өзгерту нұсқауларын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Есік дұрыс жабылмаған немесе тағам дайындау кезінде өте жиі ашылады.	Есік ашық тұрғанда қыздыру элементтері өшеді.  Есіктің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. Тағам дайындау кезінде оны жиі ашпаңыз.
Тұмшاپеш есігіндегі айнек жарылған, сынған немесе уатылған.	Дұрыс емес тазалау немесе айнектің шеті соққыдан зақымдалған.	Тұмшاپешті пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Жалпы		
Тұмшапешті өшіргеннен кейін желдеткіш саңылаулардан ыстық ауа ағыны шығады.	Бұл — қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік мақсатында салқындату желдеткіштері тұмшапешті өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшапеш салқындағаннан кейін желдеткіштер автоматты түрде өшеді.
Тұмшапеш желдеткіші оны қолдануға болмайтын режимді таңдағанда қосылады (мысалы, «Пісіру»)	Бұл — қалыпты жағдай. Тұмшапешті алдын ала қыздыру кезінде желдеткіш қосылады. Тұмшапештің температурасы белгіленген мәнге жеткенде ол өшеді.	Ұзақ дыбыстық сигнал шыққанша және барлық қыздыру индикаторлары жанғанша күтіңіз: содан кейін тұмшапеш пайдалануға дайын.
Тұмшапеш қызады, бірақ дисплей жанбайды.	Тұмшапеш дисплейді өшіру режимінде. Тұмшапеш «Шаббат» режиміне ауыстырылды.	Бұл режимнен шығу үшін дисплейде тәулік уақыты көрсетілгенше  қуат батырмасын басып тұрыңыз. «Шаббат» режимінен шығу үшін дисплей тәулік уақытын көрсеткенше  қосу түймесін басып тұрыңыз.
Тұмшапеш сағат баптауын өзгертуге тырысқанда автоматты функцияларды жояды.	Сағат баптауын өзгертуге тырысқанда, пеш автоматты функцияларға орнатылған болатын.	Сағат баптауын тек тұмшапеш автоматты функцияларға орнатылмаған кезде ғана өзгертуге болады.
Тұмшапешті іске қосу батырмасы іске қосылмайды немесе тұмшапеш іске қосылмайды, ал дисплейде тек   таңбасы көрсетіледі.	Тұмшапеш демонстрациялық режимде.	Демонстрациялық режимнен шығу үшін  және  түймелерін 5 секунд бойы басып тұрыңыз. Немесе: демонстрациялық режимнен шығу үшін тұмшапештің қуат көзін өшіріп, қайта қосыңыз.

## ҚАТЕ ЖӘНЕ ЕСКЕРТПЕ КОДТАРЫ

Ақаулық туындаған жағдайда тұмшапеш келесідей әрекет етеді:

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

### МАҢЫЗДЫ!

Төмендегі кестеде қуатты өшіру туралы нақты нұсқаулық болмаса, ескертпе коды шыққан кезде тұмшапештің желілік қуатын (қосқышпен) өшірмеңіз. Желдеткіштердің жұмысы тұмшапеш тораптарын салқындату үшін қажет. Тым жоғары температурада қуат көзін өшіру тұмшапешті және оның айналасындағы жиһазды зақымдауы мүмкін.

Ескертпе коды шыққан кездегі әрекеттер

1. Егер дыбыстық сигналдар әлі тоқтамаса, оларды тоқтату үшін кез-келген түймені басыңыз.
2. Көрсетілген ескерту кодын жазып алыңыз. Бұл ақпарат болашақта қажет болуы мүмкін.
3. Төмендегі кестеде ақауды өзіңіз шеше алатындығыңызды тексеріп, нұсқауларды орындаңыз.
4. Егер мәселе шешіліп, ескерту коды қайта пайда болмаса, тұмшапешті пайдалануды жалғастыра беруге болады.

### НЕМЕСЕ

Егер сіз мәселені өзіңіз шеше алмасаңыз немесе ескертпе коды қайта пайда болса және мәселе шешілмесе, салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшапеш толық салқындағанша күтіңіз, содан кейін қуатты өшіріп, ескертпе кодын хабарлап, уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

ЕСКЕРТПЕ КОДЫ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Er + сан	Техникалық ақаулық	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ескерту кодын жазып алыңыз.</li><li>2. Салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшапештің толығымен суығанын күтіңіз.</li><li>3. Тұмшапеш қуатын қабырға ажыратқышынан өшіріңіз.</li><li>4. Ескерту кодын хабарлай отырып, уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.</li></ol>

## Клиенттерді қолдау қызметі

Біз Haier компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ бірегей қосалқы бөлшектер пайдалануды ұсынамыз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызбен қиындықтар туындаса, алдымен «Ақау іздеу және жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер сіз мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, мыналарға хабарласыңыз:

— өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

— біздің колл-орталыққа:

**8 (800) 070-01-29 (ҚР)**

— <http://haieronline.kz> сайтына, онда қызмет алуға өтінім қалдыра аласыз, сонымен қатар жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің қызмет көрсету орталығымызға хабарласып, паспорт тақтасында және чекте таба алатын келесі ақпаратты дайындаңыз:

Моделі \_\_\_\_\_

Сериялық нөмірі \_\_\_\_\_

Сатылған күні \_\_\_\_\_



Сонымен қатар кепілдіктің және сату туралы құжаттардың барын тексеріңіз

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндіруші үшін құрылғыны сәйкестендіруді және соның салдарынан оған кепілдік бойынша қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді.

Құрылғыдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.

Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік бойынша міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін. Өндіруші қосымша ескертусіз өнімнің құрылымы мен толымдалуына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Өнім Еуразиялық экономикалық (Кеден) одағының техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді:

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.21127/21

12.08.2021 бастап 11.08.2026 дейін жұмыс істейді;

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.РА05.В.29867/25

20.06.2025 бастап 19.06.2030 дейін жұмыс істейді.

Толығырақ мәліметтер берілген сәйкестік сертификаттарының және Еуразиялық экономикалық одақтың сәйкестік туралы тіркелген декларацияларының бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

# 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 көсіміді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микроолқыңды пештер — 5 жыл, жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге Haier уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

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

## Кепілдікті және шарттары

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

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

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

немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе [support-kz@haieronline.kz](mailto: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;
- тоназты контурмен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмеген;
- 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 құрылымдық 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 / толық толтырылмаған бәгін 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:

- кондиционерлерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызға арналған сүзгілер, құбыршектер;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
- қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, лөмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоназтықта сақтауға арналған өзге сыйымдылықтар;
- 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, тоназтықшы/мұздақтықшы 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.

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**