Haier

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство пользователя

МОДЕЛЬ

HOQ-M7PAP4GB

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

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ..... 1
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ.....5
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ 16
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ 19
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ 23
ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД.....30
УХОД И ОЧИСТКА..... 51
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК 64
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.....66
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....66

Ваша духовка была тщательно спроектирована для безопасной работы во время повседневного приготовления пищи. При ее эксплуатации соблюдайте следующие рекомендации по технике безопасности:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Риск поражения электрическим током
Перед заменой лампы выключите духовку и дайте ей остыть. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или причинению вреда здоровью.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность горячей поверхности
Во время работы открытые части могут сильно нагреваться. Во избежание ожогов не позволяйте детям подходить к духовке.
При работе с горячими поверхностями, такими как полки духовки или посуда, используйте рукавицы, прихватки или другие защитные средства.
При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность.
Перед тем как вынуть или заменить блюдо, выпустите горячий воздух или пар.
Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духовки. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если имеют темный цвет. Внутренние поверхности духовки нагреваются настолько сильно, что могут вызвать ожоги.
Не прикасайтесь и не допускайте контакта одежды или других легковоспламеняющихся материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки, пока не пройдет достаточно времени, чтобы они остыли. Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. Это в том числе вентиляционные отверстия духовки, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духовки.
Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед использованием духовки прочтите всю инструкцию полностью. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- Правильная установка: устройство должно быть установлено и заземлено надлежащим образом квалифицированным специалистом.
- Разъединитель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Бытовая техника не предназначена для детских игр.
- Не оставляйте детей без присмотра рядом с духовкой. Нельзя оставлять детей одних или без присмотра в помещении с работающим устройством. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части устройства.

- Детям до 8 лет разрешается находиться около данного электроприбора только под присмотром взрослых. Данным бытовым прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра.
- Не помещайте тяжелые предметы на дверцу духовки.
- Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Они могут загореться или расплавиться при прикосновении к горячим элементам или поверхностям, что может вызвать ожог.
- Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, о которой нет соотвествующих инструкций в руководстве. Любое другое обслуживание должно выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир.
- Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- Используйте только сухие рукавицы или прихватки.
- Прикосновение влажными прихватками к горячим поверхностям может привести к ожогу паром. Следите, чтобы прихватки не соприкасались с горячими участками или нагревательными элементами. Не используйте полотенце или объемную ткань в качестве прихватки из-за риска возгорания.
- Не разогревайте в духовке закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. Давление внутри контейнера может привести к мгновенному разрушению контейнера и травмам.
- Безопасность при обращении с пищевыми продуктами: помещайте продукты в духовку непосредственно до и вынимайте сразу после приготовления. Это необходимо для предотвращения размножения бактерий, которые могут вызвать пищевое отравление. Будьте особенно осторожны в теплую погоду.
- Всегда держите вентиляционные отверстия духовки открытыми.
- Не используйте устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Внимание: в процессе охлаждения духовки из вентиляционного отверстия в ее верхней части может выходить горячий воздух.
- Размещение полок: устанавливайте решетки только в остывшую духовку (до предварительного нагревания). Если полку необходимо извлечь, пока духовка горячая, не допускайте соприкосновения прихваток с горячими нагревательными элементами.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- ► Не очищайте и не мойте уплотнения духовки при помощи средств для очистки духовок. Это важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Запрещается тереть, повреждать или перемещать уплотнения.
- ► Не устанавливайте и не эксплуатируйте устройство, если оно повреждено или работает некорректно. Если вы получили поврежденное устройство, немедленно обратитесь к своему дилеру или установщику.
- ► Не используйте чистящие средства для духовок, агрессивные / абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых материалов для обкладки, защитных покрытий и бытовых средств для чистки духовок. Не используйте жесткие/абразивные чистящие средства, мочалки или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они царапают поверхность, что может привести к разбиванию стекла.
- ► Допускается чистка только деталей упомянутых в настоящем руководстве.
- ► Запрещается пользоваться пароочистителем для очистки любых частей духовки.
- ► Не храните вещи, которые могут понадобиться детям, над духовкой. Забираясь на шкаф, дети могут получить ожоги или травмы.
- ► Используйте только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовке. Следуйте инструкциям производителя посуды для выпечки.
- ► Используйте только рекомендованный для данной духовки термощуп.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*для духовки с пиролизом)

- ► Перед чисткой необходимо удалить излишки жидкости.
- ► Перед запуском автоматического цикла очистки:
  - Очистите дверцу духовки;
  - Удалите крупные или грубые остатки пищи изнутри духовки с помощью влажной губки. Не используйте моющие средства;
  - Снимите все аксессуары и опоры боковых полок;
- ► В духовых шкафах с термощупом перед началом цикла очистки необходимо закрыть отверстие прилагаемой гайкой. Всегда закрывайте отверстие гайкой, когда термощуп не используется.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В целях безопасности внимательно прочтите эти инструкции перед монтажом или использованием духовки.

Сообщите эту информацию лицу, производящему монтаж - это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.

Установку духовки и подключение к электрической сети должен производить специалист с достаточной квалификацией в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми строительными и электротехническими нормативами. Неправильная установка устройства может привести к отмене гарантии и неправомочности требований о выплате страхового возмещения.

Если кабель питания поврежден, во избежание опасных ситуаций, его замену должен осуществлять только производитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист. Разъединитель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания в соответствии с местными нормами электропроводки. Духовка должна быть заземлена.

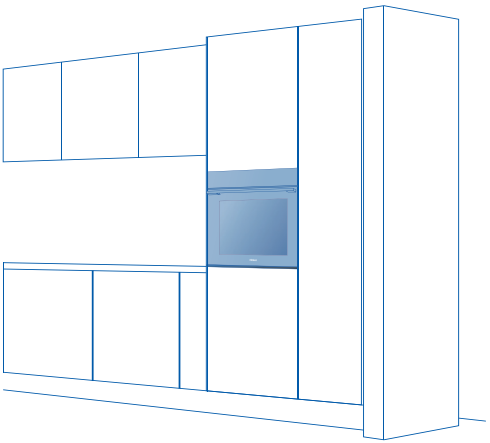
Утилизируйте упаковку надлежащим образом.

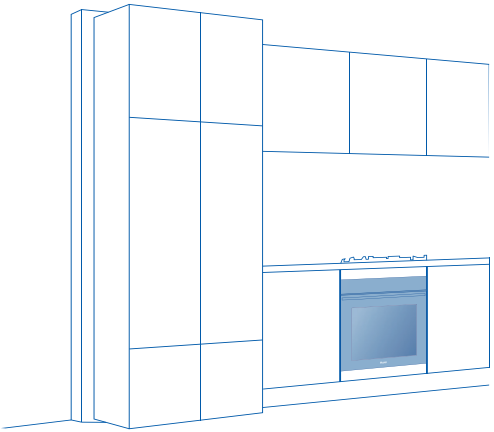
Для уменьшения воздействия на окружающую среду по возможности сдавайте упаковочные материалы на переработку.

Схемы установки

A

Установка в верхний кухонный модуль



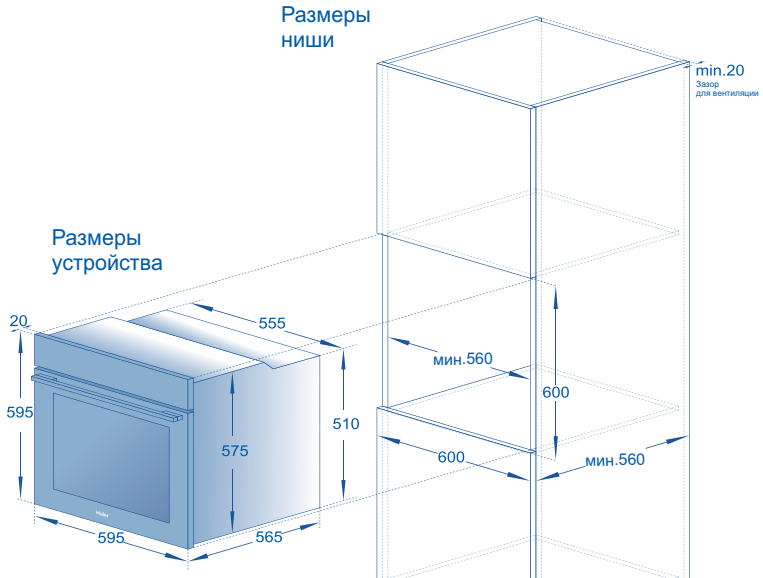


B

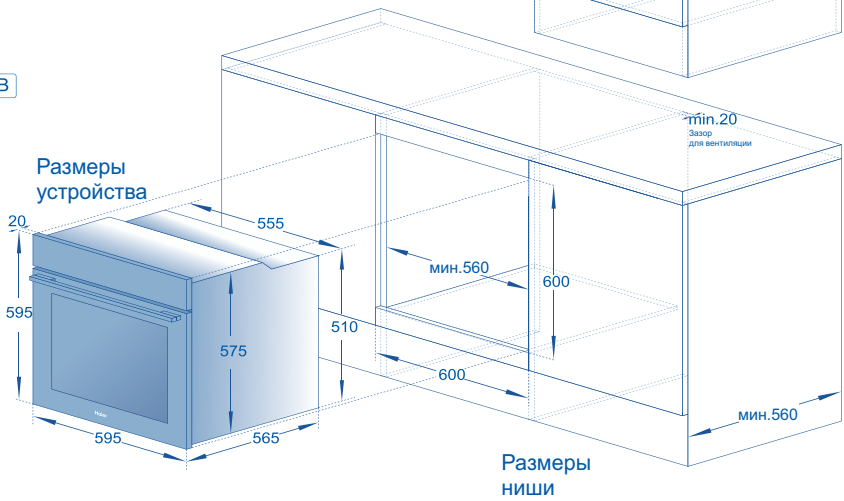
Установка в нижний кухонный модуль

Габаритные размеры для установки

A



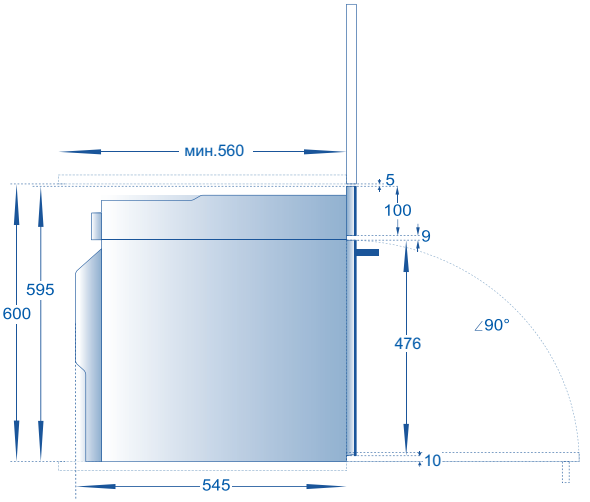
B



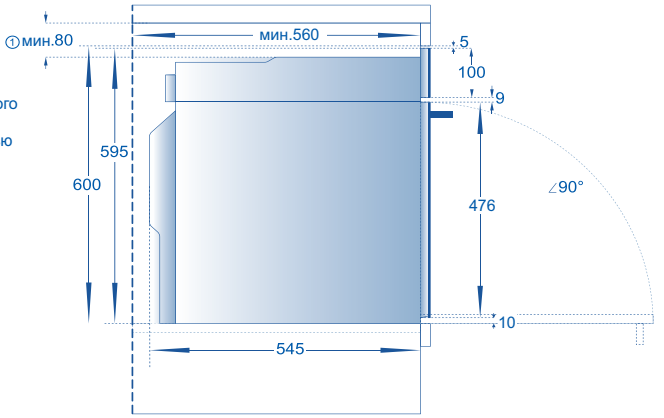
*размеры в мм

Вид сбоку

A



B

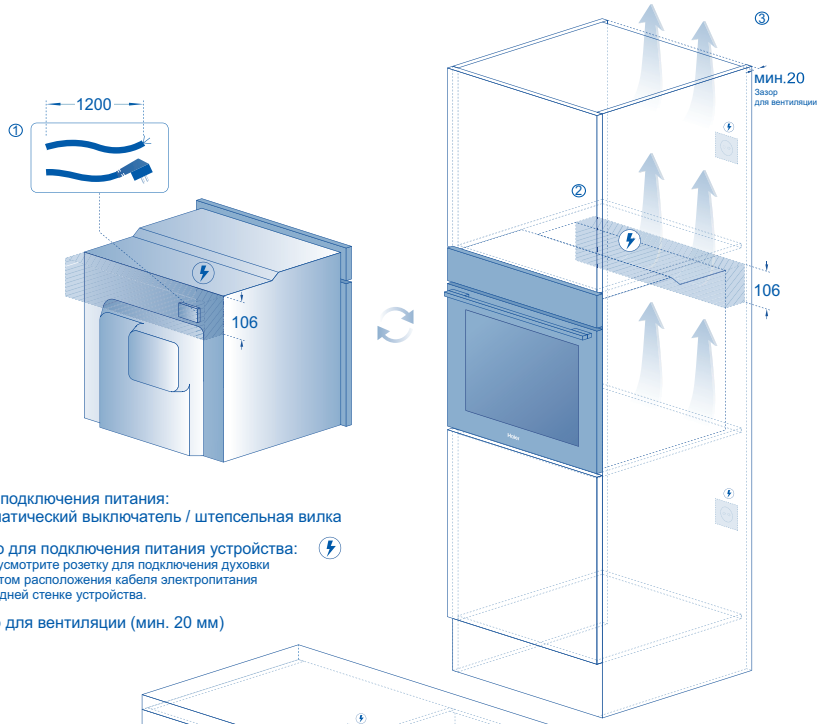


① В случае установки духового шкафа в нижний модуль под варочной поверхностью необходимо учитывать глубину варочной панели.

*размеры в мм

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

A

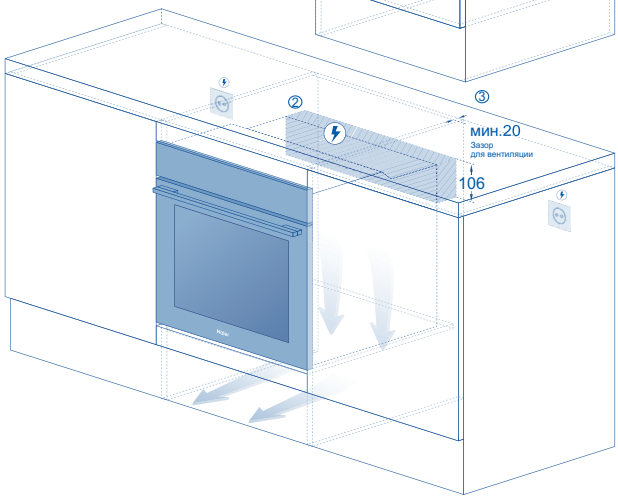


① Типы подключения питания:
автоматический выключатель / штепсельная вилка

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. По возможности перерабатывайте элементы упаковки.
Установите распакованную духовку на деревянные брусья или аналогичные опоры, чтобы защитить ее нижнюю часть от повреждений.



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

Список принадлежностей	Глубокий противень	Плоский противень	Решетка-гриль	Телескопические направляющие	Термощуп	Винты
Кол-во	1	1	1	2 пары	1	2

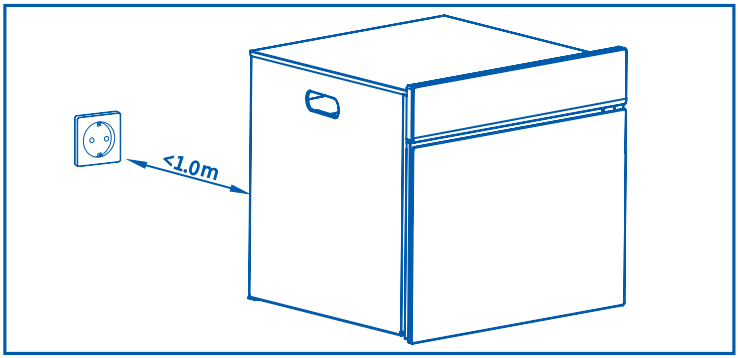
ВАЖНО!
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление. После охлаждения исходная форма восстановится.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

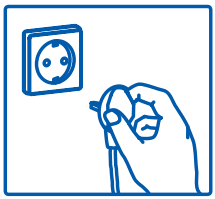
ВАЖНО!

- ► Подключение духовки к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.
- ► Духовка должна быть заземлена.
- ► Перед подключением духовки к электросети убедитесь, что электропроводка соответствует мощности, потребляемой духовкой (указана на заводской табличке).
- ► Напряжение сети должно соответствовать значению, указанному на заводской табличке.

Модель	Объем	Номинальная потребляемая мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-M7PAP4GB	78 л	3500 Вт	220-240В~	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

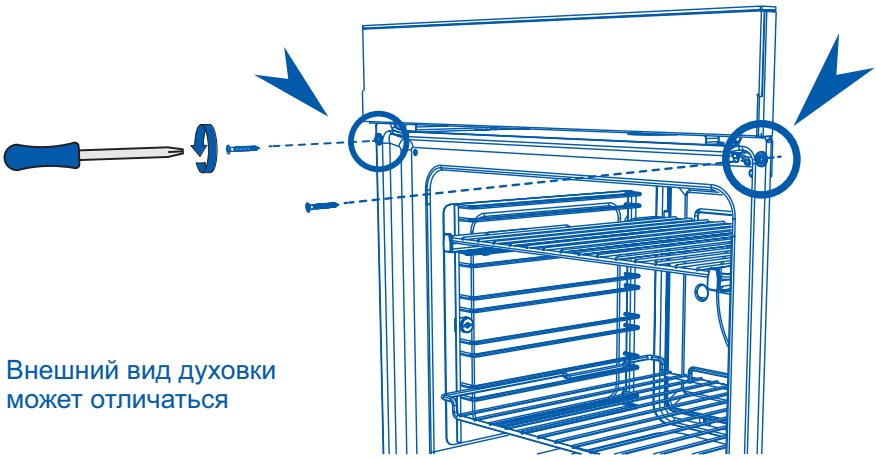
1. Поместите духовку в подготовленную нишу.

ВАЖНО!
Запрещается поднимать духовку за ручку дверцы.

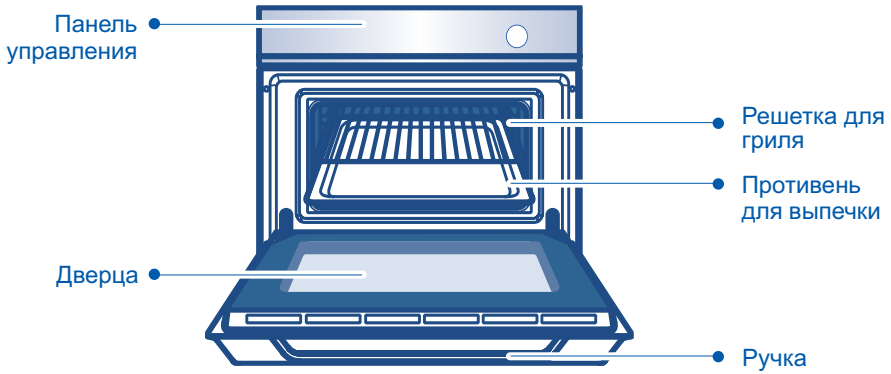
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. С помощью входящих в комплект винтов закрепите духовку в шкафу.

ВАЖНО!

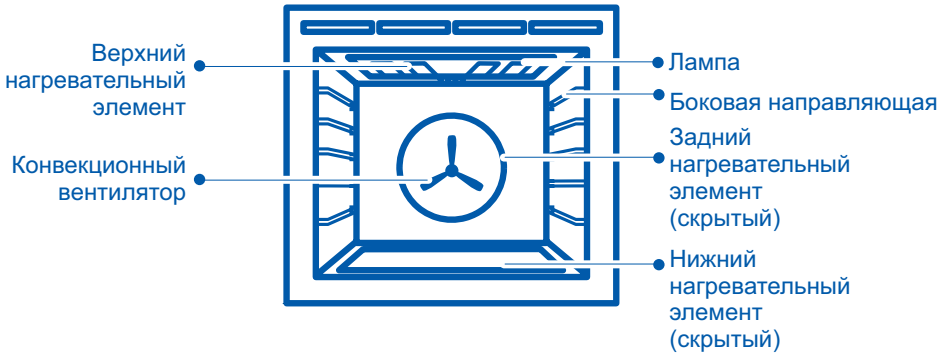
► Не затягивайте винты слишком сильно.
► Запрещается закреплять духовку в шкафу с помощью силиконового герметика или клея. Это затруднит дальнейшее обслуживание. Компания Haier не несет ответственности за расходы на демонтаж духовки или ущерб, причиненный при демонтаже.



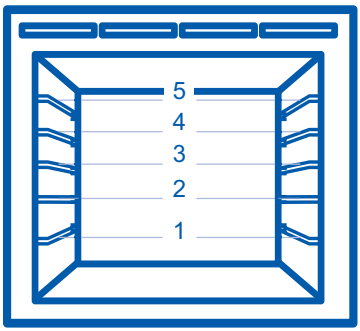
Внешний вид духовки может отличаться



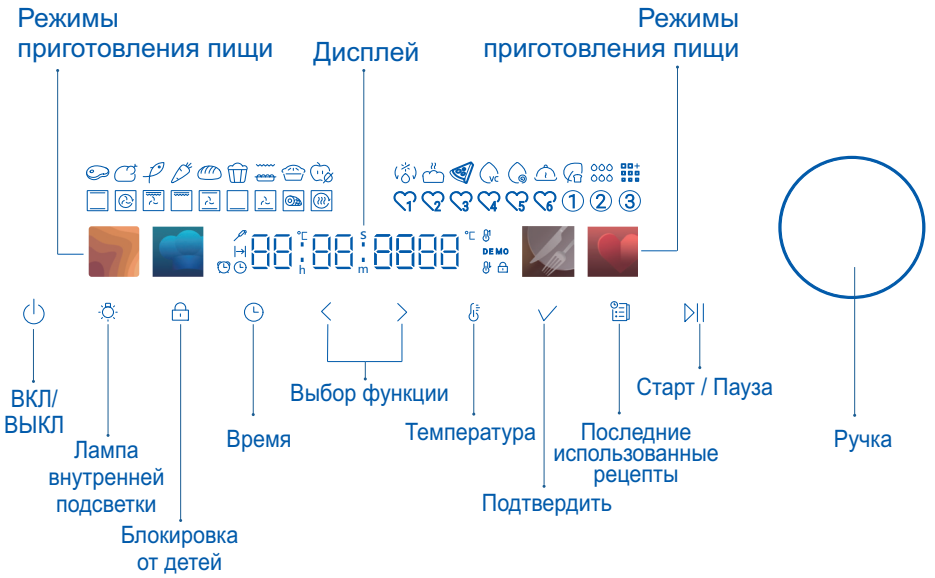
СИСТЕМА НАГРЕВА



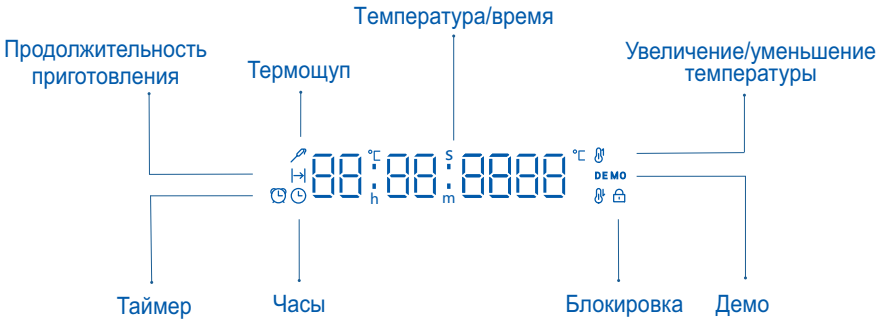
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИНДИКАТОР ДИСПЛЕЯ



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. Поворотом ручки ◯ установите время.
3. Нажмите ручку ◯ для подтверждения, или часы будут подтверждены автоматически, после чего вы сможете изменить громкость звукового сигнала.

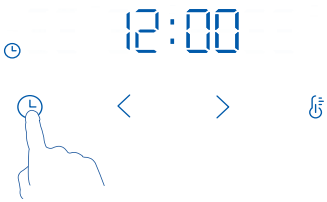
2. Измените громкость звука

1. После подтверждения показаний времени духовка переходит в режим регулировки громкости звука. На дисплее будет мигать Uo on3.
2. Для настройки громкости сигнала используйте ручку ◯.
3. Для подтверждения нажмите кнопку ◯ или ✓.



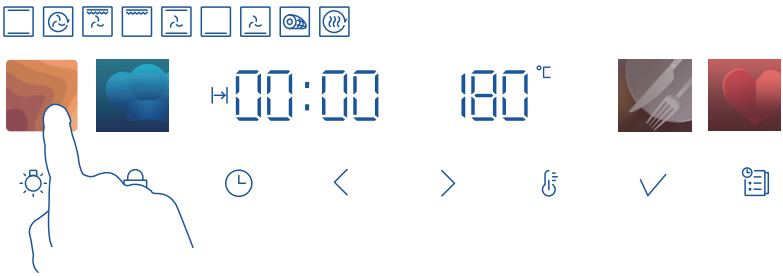
3. Изменение времени

1. Выберите один из 3 режимов по кругу, многократно касаясь ◷. Нажимайте кнопку до появления индикатора ◷.
2. Поворотом ручки ◯ установите время.
3. Для подтверждения нажмите на ручку ◯ или ✓.



4. Управление работой духовки

1. При первом включении питания устройство переходит в режим ожидания. На дисплее отображаются все пиктограммы в течение 1 с и раздается звуковой сигнал. На часах мигает время по умолчанию 12:00.
2. Для включения устройства в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 1 секунды.
   Главный экран выглядит следующим образом.

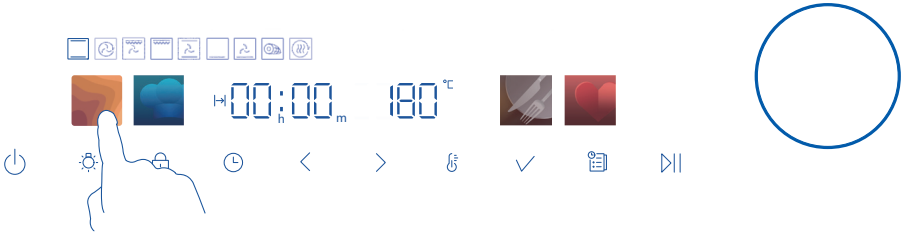


3. Нажмите кнопку режимов и с помощью ручки ○ выберите нужный режим.
4. Нажмите на ручку ○ или ✓, и с помощью ручки ○ установите температуру.
5. Нажмите на ручку ○ или ✓ еще раз, и с помощью ручки ○ установите рабочее время.
6. Однократно нажмите кнопку ⏯ и духовка начнет работать. Нажмите кнопку ⏯ повторно, чтобы приостановить работу. Нажмите и удерживайте кнопку ⏯ в течение 3 секунд, чтобы завершить работу.
7. Нажмите ⏻ чтобы вернуться в меню выбора режимов.

5. Подготовка духовки к работе

Перед первым использованием духовку необходимо подготовить к работе. При подготовке выгорают все остатки производственных материалов.

Это гарантирует получение оптимальных результатов с самого начала.



1. Коснитесь , поверните ○ , для выбора функции "Выпечка" .
   Для каждого режима задана температура, и если ее не изменить, то духовка начнет нагреваться при заданной температуре выпечки 180°C.
2. Нажмите на ручку для подтверждения и с помощью ручки ○ установите температуру на 200°C. Нажмите ⏯ для запуска.

► Во время разогрева духовки индикатор температуры будет поочередно показывать фактическую и заданную температуру.
► Когда заданная температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал.

Индикатор начинает показывать заданную температуру.
3. Через 30 минут выберите режим «Гриль с конвекцией»
   Оставьте температуру 200°C в течение 5 минут.
4. Через 5 минут выберите режим «Принудительная конвекция»
   Оставьте температуру 200°C 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

Настройки времени можно изменить в любой момент с помощью ручки ○.
Нажмите 🕒 несколько раз, чтобы поочередно установить длительность приготовления, таймер и время суток
► Таймер ведет обратный отсчет в минутах (ч:мин) до последнего часа приготовления, далее ведется обратный отсчет в секундах (мин:сек)
► Длительность работы таймера — до 23 часов 59 минут.

1. Установка продолжительности приготовления

1. Коснитесь 🕒, появится индикатор времени приготовления |→|.
2. Установите время, повернув ручку ○.
3. Время приготовления будет установлено через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.

► Если вы хотите проверить оставшееся время на таймере, коснитесь 🕒 чтобы выбрать 🕒. При этом таймер не останавливается.

Изменение времени приготовления
1. Коснитесь 🕒 и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления |→|.
2. Для установки нового времени используйте ручку ○.
3. Нажмите ручку ○ или ✓ для подтверждения.

По истечении установленного времени
► На дисплее появится надпись «END» (Конец), духовка прекратит нагрев, и каждые несколько секунд будет звучать сигнал..

ВАЖНО:
► Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовка будет работать непрерывно до ручного отключения и на дисплее будет отображаться время от момента включения, начиная с 00:00.
► Если продолжительность приготовления установлена, то на дисплее будет показан обратный отсчет времени до истечения времени приготовления.
► Если продолжительность приготовления установлена, то духовка прекратит работу по истечении этого времени.
► Продолжительность программ водной и пиролитической очистки фиксирована, изменить их невозможно.

2. Установка таймера

Устанавливает время обратного отсчета.

Эта функция не влияет на работу устройства. Установите время. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Таймер также можно использовать, когда духовка выключена. Например, таймер может напоминать вам о начале или окончании работы.

1. Коснитесь ⏲, пока не появится индикатор ⏰.
2. Установите значение таймера поворотом ручки ◯.
3. Для подтверждения нажмите на ручку ◯ или ✓.
4. На дисплее начнется обратный отсчет.
5. По истечении времени индикатор начнет мигать и каждые несколько секунд будет звучать сигнал.

Отмена таймера
1. Коснитесь ⏲, пока не появится индикатор ⏰.
2. Поворотом ручки ◯ измените время на 00:00.
3. Для подтверждения нажмите на ручку ◯ или ✓.

3. Выбор режима

- ► На панели расположены 4 функциональные кнопки. При нажатии разных кнопок на дисплее подсвечиваются разные области функций.
- ► Прокрутите и нажмите на ручку, чтобы выбрать нужную функцию. После установки температуры и времени нажмите ⏯, и духовка начнет работать.
- ► Вы можете сохранить часто используемые функции, нажав и удерживая крайнюю правую кнопку.

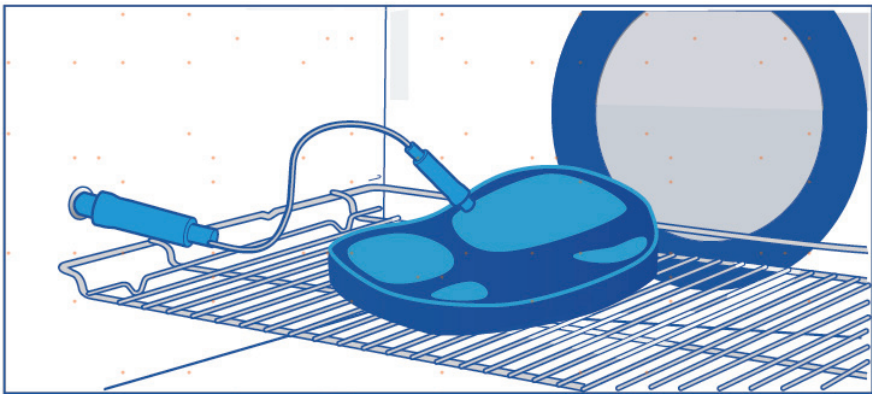


Использование термощупа

1. Применение термощупа

Термощуп измеряет температуру внутри приготовляемого блюда. Когда продукт достигает заданной температуры, духовка прекращает нагрев.
При этом устанавливаются две температуры:
- ► температуру духовки.
- ► температура в толще продукта.

ВАЖНО:
Используйте только поставляемые принадлежности и оригинальные запасные части.
Указания для получения лучших результатов:
- ► Ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- ► Термощуп не подходит для жидких блюд.
- ► Во время приготовления термощуп следует оставлять в продукте и подключать его кабель к разъему.
- ► Используйте рекомендуемую в рецепте величину температуры в толще продукта.



2. Использование термощупа для приготовления пищи

1. Коснитесь ⏻ для запуска духовки.
2. Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности в самой толстой части. Термощуп должен быть погружен в приготовляемое блюдо не менее чем на 3/4 длины.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо на левой стороне устройства, предварительно открутив гайку с гнезда.

4. Выберите режим нагрева и температуру духовки. Затем используйте ○ для установки температуры в толще продукта. Нажмите ⏯, чтобы подтвердить выбранное значение и начать приготовление.
5. Когда температура в толще продукта достигнет установленного значения, подается звуковой сигнал. Духовка автоматически отключится.
6. Отсоедините кабель термощупа от разъема и выньте блюдо из духовки.

ВНИМАНИЕ!

- ► Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки.
- ► Термощуп может использоваться не во всех режимах. Если вы пытаетесь использовать щуп в неподходящем режиме, индикатор щупа будет мигать, а на дисплее появится сообщение “PErr”.
- ► Если вы подключите или отсоедините термощуп во время работы духовки, приготовление прекратится.
- ► При приготовлении с использованием термощупа нет необходимости предварительно разогревать духовку.
- ► Температура щупа задается в диапазоне от 30 до 99 °C.
- ► Опасность ожогов! Термощуп сильно нагревается.
- ► Температуру в толще продукта и температуру духовки можно изменить в любой момент во время приготовления.
- ► Устройство рассчитает приблизительное время приготовления. Это зависит от объема продуктов, выбранного режима и температуры.
- ► Не используйте термощуп для замороженных продуктов
- ► Рекомендации по температуре термощупа для различных видов продуктов см. в таблице в разделе "Умные рецепты". Указанные уровни температуры приведены в качестве ориентира, оптимальная установка зависит от качества и состава конкретного продукта.

Общие указания

Эта духовка разработана таким образом, чтобы использовать четыре нагревательных элемента и задний вентилятор в различных комбинациях, обеспечивая повышенную производительность и широкий спектр режимов, позволяющих идеально приготовить любое блюдо.

1. РЕЖИМ «ВЫПЕЧКА»

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

- ► Во время разогрева духовки может быть включен гриль.
- ► Не открывайте дверцу, пока приготовление не будет завершено как минимум на 3/4.
- ► Следите за тем, чтобы формы для выпечки не касались друг друга или стенок духовки.
- ► При выпечке двойной порции (особенно печенья) может потребоваться увеличить время на пару минут.
- ► Время выпекания зависит от используемой посуды. Темная посуда быстрее поглощает тепло, чем светоотражающая; для стеклянной посуды может потребоваться более низкая температура.
- ► Для запекания на нескольких полках также может потребоваться небольшое увеличение времени приготовления.
- ► При приготовлении на нескольких полках всегда оставляйте пространство между полками для циркуляции воздуха.

Указания по размещению блюд на полках

Поставьте форму для запекания на полку, чтобы верхняя часть противня была ближе к центру полости духовки

2. РЕЖИМ «ЗАПЕКАНИЕ» (ОБЖАРИВАНИЕ)

- ► Для запекания мяса, курицы или овощей используется гриль с конвекцией или выпекание с конвекцией.
- ► Жаркое без костей, рулеты или фаршированные блюда готовятся дольше, чем жаркое с костями.
- ► Птица должна быть хорошо прожарена, с прозрачным соком и температурой внутри 75°C.
- ► Если вы используете пакет для запекания, используйте режим "Выпекание с конвекцией" или "Принудительная конвекция" и следуйте инструкциям производителя.
- ► Если вы предпочитаете запекать в закрытой сковороде, воспользуйтесь функцией выпекания с конвекцией и увеличьте температуру на 20°C.

- ► Готовьте крупные куски мяса при более низкой температуре в течение более длительного времени. Мясо будет прожариваться более равномерно.
- ► Всегда обжаривайте мясо жирной стороной вверх. Таким образом, поливание жаркого может и не потребоваться.
- ► После запекания всегда оставляйте мясо не менее чем на 10 минут, чтобы дать соку выделиться.
- ► Помните, что мясо продолжает "доходить" еще несколько минут после того, как вынете его из духовки.

3. РЕЖИМ «ГРИЛЬ»

- ► Это более полезная альтернатива жарке.
- ► Готовить на гриле необходимо всегда при полностью закрытой дверце духовки.
- ► Если вы используете стеклянные или керамические сковороды, убедитесь, что они выдерживают высокие температуры гриля.
- ► Чтобы мясо не прокалывать и не выделился сок, переворачивайте его щипцами или лопаткой в середине приготовления.
- ► Смажьте мясо небольшим количеством масла, чтобы оно оставалось влажным во время приготовления. В качестве альтернативы замаринуйте мясо перед приготовлением на гриле (но имейте в виду, что некоторые маринады могут легко подгореть).
- ► По возможности одновременно готовьте на гриле куски мяса одинаковой толщины. Это обеспечит равномерное приготовление пищи.
- ► Всегда внимательно следите за приготовлением пищи на гриле, чтобы избежать обугливания или пригорания.

Указания по размещению блюд на полках

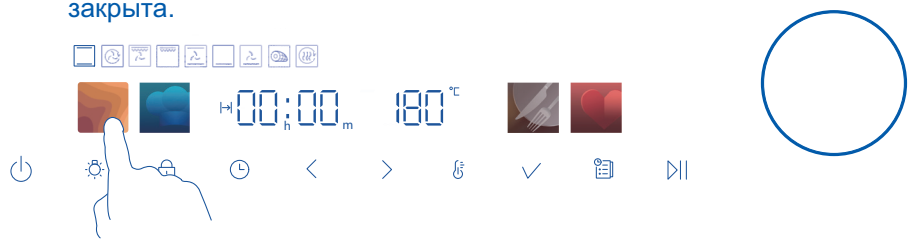
- ► Для более тонких ломтиков мяса, поджаривания или подрумянивания продуктов используйте более высокое положение полки.
- ► Более толстые куски мяса следует готовить на гриле на нижних полках или при меньшей мощности гриля, чтобы обеспечить равномерное приготовление.

4. РЕЖИМ «РАЗОГРЕВ»

- ► Для разогрева продуктов используйте режим Выпечка или Принудительная конвекция. Режим Выпечка и Принудительная конвекция особенно удобен для повторного разогрева изделий из теста, так как при нагревании выпечка снова становится хрустящей.
- ► Всегда разогревайте продукты до горячего состояния. Это снижает риск заражения вредными бактериями.

Общие указания

- На панели расположены 4 функциональные кнопки. Нажмите крайнюю левую кнопку и прокрутите ручку, чтобы выбрать функцию приготовления.
- При использовании всех функций духовки ее дверца должна быть закрыта.



1. Режим «Выпечка»

Верхний наружный и нижний нагревательные элементы

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

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 разогрев блюд проходит быстро и эффективно.
- Если рецепт предусматривает просто запекание, то в режиме принудительной вентиляции рекомендуется уменьшить время запекания или снизить температуру приблизительно на 20 °C.
- 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 плюс верхний внутренний и внешний нагревательные 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 целой курицы, говяжьей вырезки или для приготовления на гриле любимой курицы, рыбы и стейка.

4. Режим «Гриль» 

Верхний внутренний и внешний нагревательные элементы

- ► Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов. Диапазон от низкой 'LO' до высокой 'HI' (100% мощности) температуры разделен на 11 уровней.
- ► 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., например, подрумянивания верха картофельного гратена и фриттаты.

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

5. Режим «Выпечка с конвекцией» 

Вентилятор плюс верхний наружный и нижний нагревательные элементы

- ► Вентилятор духовки обеспечивает движение воздуха между верхним наружным и нижним элементами с его распределением по всему объему духовки.
- ► Приготавливаемая пища приобретает золотистый цвет быстрее, чем при использовании обычной функции "Выпечка".
- ► 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 плюс нижний нагревательный элемент

- ► 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 «Жаркое» 

этап 1: Вентилятор плюс верхние внутренние и наружные элементы

этап 2: Верхние внутренние и нижние элементы

- ► Подрумянивание: предварительный 18-минутный этап карамелизации наружной поверхности мяса до образования хрустящей золотистой корочки.
- ► Приготовление при заданной температуре: после подрумянивания температура опускается до заданного вами уровня и не будет изменяться до конца приготовления, благодаря чему жаркое получится нежным и сочным.
- ► Предварительный прогрев духовки не требуется. Поместите продукты в духовку до запуска этого режима.
- ► При желании можно использовать решетку для гриля либо положить овощи ниже жаркого, чтобы мясной сок свободно стекал на них. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха, в том числе и под мясом.

Идеально подходит для запекания мяса и овощей. Рекомендуется использовать большой кусок мяса.

Для достижения лучшего результата можно также использовать термощуп.

ВАЖНО!

Режим «Жаркое» подразумевает два этапа работы духовки:

Этап 1: В течение первых 18 минут в духовке будет работать вентилятор, а также верхние внутренние и внешние нагревательные элементы (если температура достигнет 250°C, духовка автоматически прекратит нагрев).

Этап 2: После того, как температура снизится до заданной, в духовке будут использоваться верхний внутренний и нижний нагревательные элементы.

Если установлено время приготовления менее 18 минут, будет выполняться только первый этап.

8. Режим "Классическая выпечка" 

Только нижний нагревательный элемент

- ► Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента, вентилятор не используется.
- ► При выпекании используйте только одну полку.
- ► Сверху духовка будет более горячей.

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

9. Режим «Аэрогриль» 

- ► Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- ► 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), то снизьте температуру на 20 °C.
- ► Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.
- ► Предварительный разогрев не требуется. Для наилучших результатов рекомендуется помещать продукты в духовку сразу после включения этого режима.

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

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

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Продукт	Полки	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Картофель фри	Плоский противень	220	20~22	3
Картофель фри	Корзина для аэрогриля	220	19~21	3
Картофельные оладьи	Решетка-гриль	200	20~22	3
Куриные наггетсы	Плоский противень	200	22~24	4
Куриные наггетсы	Корзина для аэрогриля	210	25~27	3
Куриные крылышки	Решетка-гриль	190	28~30	3

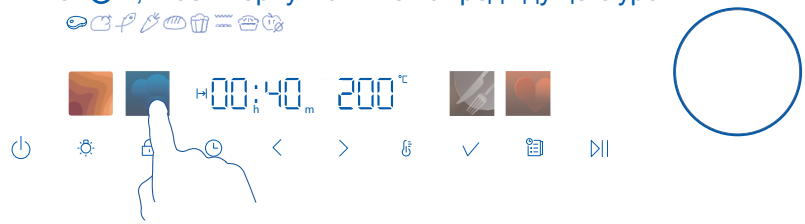
Символ	Режим	Настройка по умлочанию Температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Диапазон длительности приготовления	Предварительный нагрев
	Выпечка	180	30-300	00:01-23:59	√
	Принуди-тельная конвекция	160	30-300		√
	Аэрогриль	180	30-250		√
	Гриль	HI	LO,1-9,HI		×
	Выпечка с конвекцией	200	30-250		√
	Классическая выпечка	160	30-220		√
	Выпечка кондитерских изделий	160	30-250		√
	Жаркое	165	30-250		×
	Аэрогриль	200	160-250		×

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Для духовки предусмотрено 9 готовых рецептов с различными ингредиентами на выбор.

1. Нажмите на 2-ю кнопку на панели, загорится ряд синих индикаторов этой группы программ.
2. Обратитесь к приведенной ниже таблице и с помощью ручки выберите нужный вам рецепт.
3. Нажмите ⏯, чтобы начать приготовление.

Нажмите ⏻, чтобы вернуться к меню предыдущего уровня.



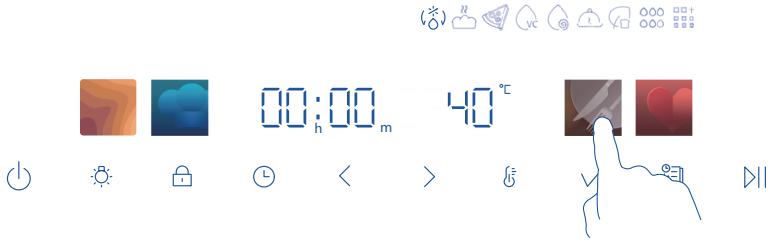
Символ	Продукт	Положение полки	Функция	Температура в духовке в °C	Температура термощупа в °C	Время	Предварительный нагрев
	Мясо	3	Принудительная конвекция	200	67	40 мин	√
	Птица	3	Аэро-гриль	185	82	50 мин	×
	Рыба	3	Аэро-гриль	250	/	10 мин	×
	Овощи	3	Принудительная конвекция	200	/	30 мин	√
	Хлебобулочные изделия	3	Выпечка	180	/	20 мин	√
	Торт	3	Принудительная конвекция	160	/	50 мин	√
	Гратен/ Блюдо в горшочке	3	Выпечка	180	/	50 мин	√
	Пирог	3	Выпечка	200	/	20 мин	√
	Сушка	3	Сушка	60	/	7 ч	×

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Отрегулируйте температуру и время приготовления в соответствии с ингредиентами. Тип, размер и количество ингредиентов влияют на результат приготовления, поэтому значения по умолчанию применимы только к обычным рецептам.
- Температура, заданная для приготовления мяса, подходит для говядины; для свинины рекомендуется установить температуру датчика на 70°C.
- Режим приготовления мяса предназначен для приготовления крупных кусков говядины и не подходит для тонких стейков.
- Для приготовления рыбы рекомендуется использовать рыбное филе толщиной 2 см.
- Режим "Овощи" предназначен для корнеплодов, таких как картофель, поэтому отрегулируйте время приготовления для других видов овощей, чтобы избежать их пережаривания или пригорания.
- Если нет особых требований к приготовлению, используйте третий уровень для расположения противня или решетки.
- Для облегчения приготовления мяса и птицы рекомендуется использовать термощуп который позволяет точно добиться желаемой степени готовности.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Программы автоматического приготовления блюд помогут вам готовить более эффективно и вкусно. Их использование также упростит очистку устройства.



Нажмите кнопку справа от дисплея. На дисплее загорятся обозначения программ, соответствующих этой группе. Вы можете выбрать автоматическую программу, поворачивая ручку для прокрутки.

1. Режим размораживания

Используйте этот режим для размораживания продуктов перед их приготовлением.

ВАЖНО!

Для размораживания требуются низкие температуры.

Духовка работает автоматически при заданной температуре.

1. Используйте ручку ○ для прокрутки к функции "Размораживание".
2. Снимите упаковку с продуктов и положите их на тарелку. Не накрывайте продукты миской или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания. Кладите продукты на первую полку снизу.
3. Нажмите ▷|| для начала размораживания.

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

2. Расстойка теста

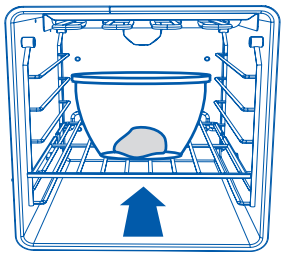
Используйте эту функцию для расстойки теста перед выпечкой. При необходимости тесто можно расстаивать несколько раз.

ВАЖНО!

- ► Для расстойки теста необходимы низкие температуры.
- ► Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.
- ► Данный режим предназначен только для использования, когда камера духовки остыла.

1. С помощью ручки ○ выберите режим "Расстойка теста". На дисплее отобразится предустановленная температура 35°C.
Примечание: если внутри духовки слишком горячо:
► Раздастся звуковой сигнал, мигнет индикатор , и может запуститься вентилятор.
► Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

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



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

3. Коснитесь ⏯ для запуска режима "Расстойка теста".
Если вы задали время, на дисплее отобразится обратный отсчет оставшегося времени.

ВАЖНО!

Не ставьте тесто в духовку до тех пор, пока духовка не остынет.

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 вы не установили продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста и остановить процесс, повернув селектор режимов в нейтральное положение ⏯ , когда расстойка теста будет завершена.

Если необходимо повторить расстойку теста:

Используйте ручку ○ для возврата к режиму "Расстойка теста".

Выполните действия, описанные выше, чтобы перезапустить режим расстойки теста.

5. Отмена функции расстойки теста

Нажмите и удерживайте ⏯ в течение 3 секунд для выхода из функции.

3. Режим "Пицца» 

- ► При использовании данной функции в течение 15 минут выполняется предварительный нагрев до 300°C.
- ► Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего нагревательного элемента по всей печи.
- ► 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, °C	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	15~20
	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 не установить продолжительность для режима "Пицца", духовка будет продолжать работать, пока вы не отключите ее вручную. Внимательно следите за блюдом в духовке, чтобы избежать его пережаривания.

4. Приготовление в вакууме VC

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

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ВАЖНО:

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ В ВАКУУМЕ ВАЖНО:

Для использования функции Приготовление в вакууме необходим вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.

- ► Если вы хотите упаковать в вакуум жидкости, используйте камерный вакуумный упаковщик. Такой функцией оснащены только упаковщики этого типа.
- ► Используйте вакуумные пакеты, подходящие для функции приготовления в вакууме.
- ► Не используйте вакуумные пакеты повторно.

- ► Поместите продукты в центр полки третьего уровня, чтобы добиться равномерного приготовления.
- ► Установите максимальную степень вакуумирования, чтобы приготовление было более быстрым и равномерным.
- ► Для обеспечения надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь, что область запечатывания не загрязнена.

2. Общие рекомендации по приготовлению в вакууме:

- ► Можно добавить в блюдо немного масла и специй по вкусу.
- ► Добавляйте умеренное количество приправ в самом начале приготовления в вакууме.
- ► Используйте чесночный порошок вместо сырого чеснока.
- ► Вместо оливкового масла можно использовать любое нейтральное масло.

2.1 Приготовление в вакууме: мясо

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

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темпрература (°C)	Время (мин)	Положение полки
Говядина					
Филе говядины средней прожарки (medium)	4 см	400	63	120	3
Филе говядины почти прожаренное (medium well)	4 см	400	66	120	3
Филе говядины полной прожарки (well done)	4 см	400	70	120	3
Филе телятины средней прожарки (medium well)	4 см	400	60	120	3
Филе телятины полной прожарки (well done)	4 см	400	65	120	3

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темпрература (°C)	Время (мин)	Положение полки
Ягненок/дичь					
Ягненок средней прожарки (medium)	3 см	400	65	105-115	3
Кабан	3 см	400	90	120	3
Кролик без костей	1.5 см	400	75	120	3
Птица					
Куриная грудка без костей	3 см	500	70	120	3
Утиная грудка без костей	2 см	500	65	140-160	3
Грудка индейки без костей	2 см	500	70	75-85	3
Яйца, приготовленные при низкой температуре					
Идеальны для тостов	Обычный размер	/	60	90	3
Желток податливый, мягкий и блестящий («всмятку»)	Обычный размер	/	65	90	3
Желток начинает твердеть, но все еще мягкий («в мешочек»)	Обычный размер	/	71	60	3
Желток зернистый и крошится, начинает приобретать зеленоватый цвет («вкрутую»)	Обычный размер	/	80	60	3

2.2 Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

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

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

2.3 Приготовление в вакууме: овощи

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

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темпрература (°C)	Время (мин)	Положение полки
Овощи					
Спаржа зеленая	В целом виде	500	68	90	3
Спаржа белая	В целом виде	500	68	90	3
Кабачки	ломтики 1 см	500	90	90	3
Лук-порей	соломка или кольца	500	90	90	3
Баклажаны	ломтики 1 см	500	90	90	3
Тыква	кусочки толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	соломка или четверть	500	90	90	3
Сельдерей	кольца 1 см	500	90	90	3
Морковь	ломтики 0,5 см	500	90	90	3
Корень сельдерея	ломтики 1 см	500	90	90	3
Фенхель	ломтики 1 см	500	90	90	3

Продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Темпрература (°C)	Время (мин)	Положение полки
Овощи					
Картофель	ломтики 1 см	500	90	90	3
Сердцевины артишоков	разрезанные на четвертинки	500	90	90	3

2.4 Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

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

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

5. Режим «Сушка»

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

Устройство 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 60-110°C.

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

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

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

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

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

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

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

6. Подогрев

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

1. Обеспечивает постоянное тепло при 100°C и ниже.
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. Режим "ЭКО" (Экономичный)

В экономичном режиме используется оптимизированная система нагрева для экономии энергии при приготовлении пищи. Время приготовления немного увеличивается, но результаты остаются прежними.

Примечание:

1. В режиме "ЭКО" не нужен предварительный нагрев.
2. Рекомендуемая температура - 160-220°C.
3. Подсветка духовки выключена.

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.

Когда работает функция акваочистки, установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте на дно духовки 200 мл воды.

С помощью ручки выберите  .

3. Нажмите ▷|| , чтобы запустить функцию. На дисплее отобразится 00:20 110 °C и начнется отсчет оставшегося времени.

4. По завершении работы программы раздастся звуковой сигнал.

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

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час.

Дождитесь полного высыхания устройства. Для ускорения высыхания можно нагреть духовку горячим воздухом температурой 150 °C в течение примерно 15 минут. Для получения максимального эффекта от функции очистки очищайте устройство вручную сразу после завершения акваочистки.

ВНИМАНИЕ!

- ► Не открывайте дверцу духовки во время работы, возможен выход горячего пара.
- ► Не забывайте о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.
- ► Всегда используйте только чистую питьевую воду.
- ► Не используйте другие жидкости.
- ► Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- ► Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из камеры.

9. Пиролитическая очистка

Эта функция основана на одноименном химическом процессе, который включает в себя разложение сложных веществ с помощью термической обработки.

После включения этого режима автоматически блокируется дверца духовки, и температура быстро повышается до 410-440°C. По окончании цикла очистки на эмалированных поверхностях остается белый налет от остатков пищи. Чтобы удалить эти частицы, протрите их тряпкой, смоченной в горячей мыльной воде. Для очистки подойдут горячее жидкое мыло или средство для чистки духовок.

1. Извлеките из духовки все принадлежности, такие как решетки, боковые решетки и винты для боковых решеток.

2. В духовых шкафах с термощупом перед началом цикла очистки необходимо закрыть отверстие прилагаемой гайкой. Всегда закрывайте отверстие гайкой, когда термощуп не используется.

3. Удалите крупные загрязнения внутри духовки вручную. В противном случае они могут воспламениться во время цикла очистки, что приведет к возгоранию.

4. Прокрутите и нажмите на ручку, чтобы выбрать режим пиролитической очистки. Поверните ручку прокрутки, чтобы установить уровень пиролиза. Можно выбрать 3 уровня пиролитической очистки (F1~F3). Различные уровни соответствуют разному времени работы функции. Выберите уровень в зависимости от степени загрязнения духовки.

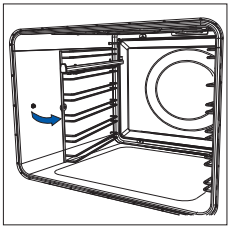
5. Коснитесь ⏯ , чтобы запустить очистку.

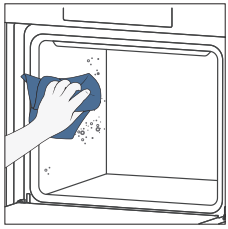
Во время этого процесса и следующего этапа охлаждения дверца духовки будет заблокирована.

6. Когда духовка остынет, протрите внутренние поверхности тряпкой.

ВНИМАНИЕ!

- ► Прежде чем прикасаться к прибору, убедитесь, что он остыл.
- ► Необходимо соблюдать осторожность при обращении со всеми горячими поверхностями, так как существует риск получения ожогов.
- ► После завершения цикла не выключайте питание, пока работает вентилятор для охлаждения духовки.
- ► Используйте дистиллированную или питьевую воду.





10. Последние использованные рецепты

Ваша духовка "Haier" может автоматически запоминать пять последних использованных вами рецептов. Готовьте легко, выбрав любой из последних пяти рецептов.

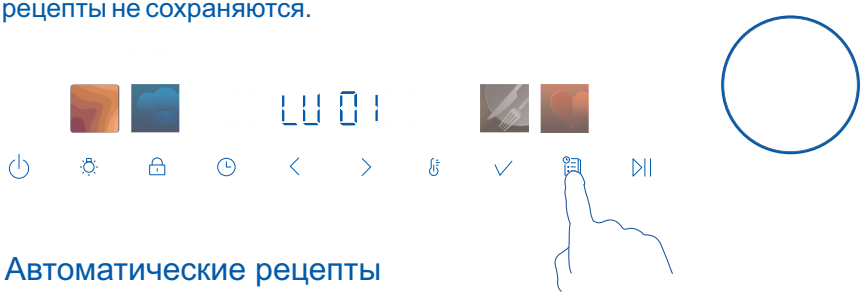
1. Коснитесь на панели.
2. С помощью ручки прокрутите функции от "LU01" до "Lu05", "LU01" - это последняя использованная вами функция.
3. Для подтверждения нажмите ручку.

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

Если в памяти устройства сохранен последний использованный рецепт, на дисплее отобразится температура и время приготовления, необходимые для данного рецепта. Температуру и длительность приготовления можно настраивать.

4. Чтобы выйти из меню "Последние использованные рецепты", коснитесь .
5. Коснитесь , чтобы начать приготовление. На дисплее отобразятся по очереди предустановленная температура и текущая температура.

► После отключения электроэнергии последние использованные рецепты не сохраняются.



11. Автоматические рецепты

Автоматические рецепты помогут вам приготовить некоторые мясные блюда. Для достижения лучших результатов лучше всего использовать этот режим с термощупом.

1. Длительно нажмите на панели управления. Прокрутите ручку, и на дисплее отобразится значение P1~P10.
2. Нажмите ручку и подтвердите текущий рецепт. Если в этом рецепте имеется второй уровень, дисплей покажет рецепт второго уровня, например, P1-1, P1-2…
3. Обратитесь к приведенной ниже таблице и с помощью ручки выберите нужный вам рецепт.
4. Нажмите , чтобы начать приготовление.

Нажмите , чтобы вернуться к меню предыдущего уровня.

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Код рецепта		Продукт	Состояние	Полки	Положение полки	Функция	Температура в духовке в °C	Температура термощупа в °C	Время (мин)
P1	P1-1	Говядина (Мякоть)	С кровью	Одна решетка	3	Жаркое	165	49	18
	P1-2		Средняя прожарка		3			58	27
	P1-3		Глубокая прожарка		3			74	32
P2	P2-1	Каре премиум	С кровью	Одна решетка	3	Жаркое	165	57	27
	P2-2		Средняя прожарка		3			67	32
	P2-3		Глубокая прожарка		3			77	37
P3		Баранья нога (с костью)	Глубокая прожарка	Одна решетка	3	Жаркое	165	77	30
P4		Баранья нога (мякоть)	Глубокая прожарка	Одна решетка	3	Жаркое	165	77	35
P5	P5-1	Телятина	Средняя прожарка	Одна решетка	3	Жаркое	165	67	38
	P5-2		Глубокая прожарка		3			78	42
P6		Индейка (целиком)	С начинкой	Одна решетка	1	Выпечка	170	82	18
P7		Свинина (мякоть)	Глубокая прожарка	Одна решетка	3	Жаркое	170	77	42
P8	P8-1	Оленина	С кровью	Одна решетка	4	Аэро-гриль	225	52	10
	p8-2		Средняя прожарка		4			57	12
P9		Курица (целиком)	Глубокая прожарка	Одна решетка	3	Аэро-гриль	185	82	30
P10		Обжаривание свинины	Хрустящее		3	Выпечка на аэро-гриле	250	/	14

* параметры времени приведены в расчете на 450 г продукта

12. Блокировка панели управления

Эта функция предназначена для предотвращения случайного использования духовки (например, детьми).

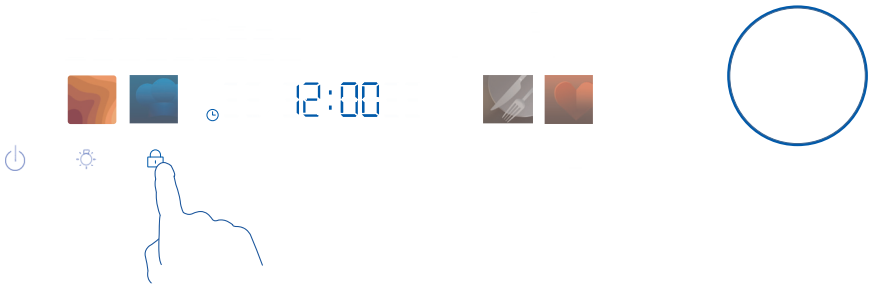
При включенной блокировке элементы управления не активны, и духовка не включается.

Для блокировки: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока не загорится световой индикатор. Когда панель заблокирована, работают только кнопки и .

Если программа запущена, она продолжит работать в первоначально заданном режиме.

Снятие блокировки:

- ► Коснитель и удерживайте , пока световой индикатор не погаснет.
- ► Нажмите и удерживайте , духовка перейдет в режим ожидания и автоматически отключит блокировку от доступа детей.

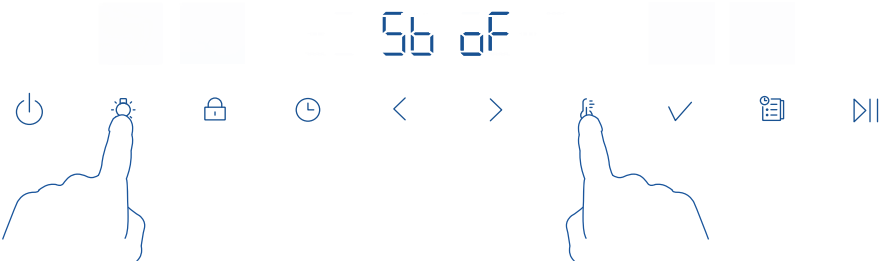


13. Режим "Шаббат"

Этот режим предназначен для представителей религиозных конфессий, которые соблюдают требование не работать в субботу (шаббат).

Когда духовка настроена для работы в режиме "Шаббат":

- ► Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не активны, за исключением кнопок питания и подсветки.
- ► Звуковые сигналы не будут раздаваться.
- ► На дисплее не будут отображаться предупреждающие коды или изменения температуры.
- ► "Выпекание" - это единственная функция, доступная в режиме "Шаббат".



Установка настроек для режима "Шаббат"

1. Нажмите и удерживайте ☼ и 🌡 вместе в течение 3 секунд, после чего на дисплее отобразится Sb oF.

2. Вы можете использовать только функцию выпечки, другие функции выбрать невозможно.

3. Установите температуру и период работы; вы можете установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать в режиме запекания до тех пор, пока вы не отключите режим "Шаббат".

4. Нажмите ☼ для включения/отключения подсветки - она сохранит это состояние до отключения режима "Шаббат".

5. Нажмите ⏯ для запуска режима "Шаббат".

Духовка нагреется до заданной температуры, а дисплей выключится.

Напоминание:

Когда духовка выключена, выйти из режима Шаббат невозможно. При повторном включении духовка автоматически перейдет в режим Шаббат в качестве предыдущего рабочего состояния.

Выход из настроек режима "Шаббат".

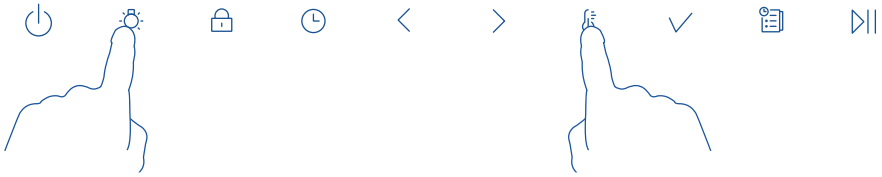
Нажмите и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд, пока на дисплее не появится время суток и духовка не выключится.

14. Настройка громкости звукового сигнала

1. Нажмите и удерживайте и вместе в течение 3 секунд, после чего на дисплее отобразится Sb oF.
2. Используйте ручку, чтобы прокрутить до настройки громкости звука, на дисплее отобразится Vo on 3. Нажмите ручку или ✓ для установки громкости звука.
3. С помощью регулировочной ручки измените уровень звука (1 / 2 / 3 / oF).
4. Нажмите ✓ , чтобы сохранить настройки и выйти.

► Значение по умолчанию для звукового сигнала - 3 .



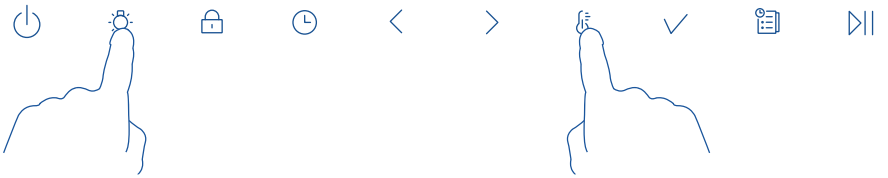


15. Настройка яркости экрана

1. Нажмите и удерживайте и вместе в течение 3 секунд, после чего на дисплее отобразится Sb oF.
2. С помощью ручки перейдите к настройке яркости экрана, и на дисплее появится надпись br 3 . Нажмите ручку или для установки громкости звука.
3. С помощью регулировочной ручки измените уровень звука (1 / 2 / 3).
4. Нажмите ✓ , чтобы сохранить настройки и выйти.

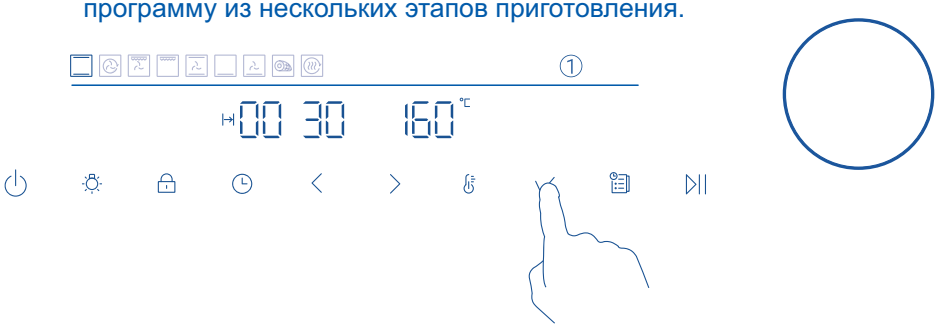
► Яркость экрана по умолчанию установлена на уровне 3.





16. Многоступенчатое приготовление пищи

▶ С помощью этой функции вы можете одновременно настроить программу из нескольких этапов приготовления.

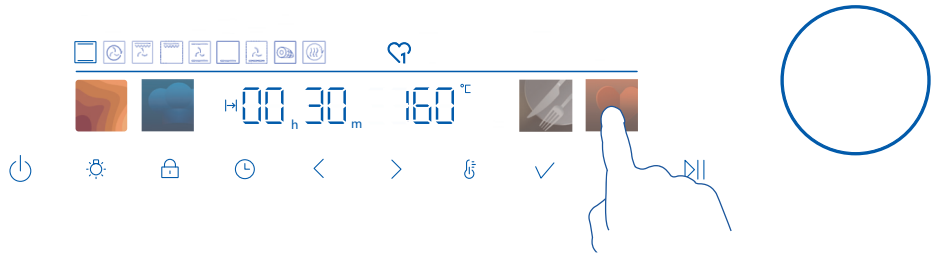


1. Нажмите кнопку выбора режимов и с помощью ручки выберите функцию приготовления, установите продолжительность и температуру, затем нажимайте ✓ в течение 3 секунд для подтверждения, это первый этап; на дисплее отобразится ① .
2. Вы можете затем настроить этапы 2 и 3, выполнив ту же операцию. Коснитесь, ⏻ чтобы вернуться к предыдущему этапу
3. Нажмите ⏯ , чтобы начать предварительный нагрев, при этом загорится значок ① .
4. Когда предварительный нагрев завершится, раздастся звуковой сигнал, поставьте блюдо в духовку и немедленно закройте дверцу, на дисплее отобразятся заданная температура, оставшееся время и ①.
5. По завершении выполнения этапа 1 духовой шкаф выполнит следующие действия по очереди, и на экране дисплея отобразятся выполняемые действия.
6. Когда приготовление завершится, раздастся звуковой сигнал и на дисплее высветится надпись "КОНЕЦ" ("END").

ВНИМАНИЕ!
1. Для многоступенчатого приготовления можно задать не более 3 этапов.
2. Не все функции можно использовать при многоступенчатом приготовлении. Режимы "Последние использованные рецепты", "Автоматические рецепты", "Пицца", "Жаркое", "Гриль", "Акваочистка" и "Пиролитическая очистка" нельзя настроить на выполнение в несколько этапов.
3. Нажмите на ручку или удерживайте нажатой ✓ в течение 3 секунд, чтобы включить поэтапное приготовление в настройки. Если вы установите только время и температуру, но не нажмете на ручку, этап не будет установлен.
4. Предварительный нагрев выполняется только на первом этапе.
5. Если вы не зададите продолжительность этапов, вы не сможете добавить текущие настройки в свой многоступенчатый режим приготовления.
6. Чтобы отменить приготовление пищи в несколько этапов, нажмите и удерживайте кнопку ⏯ в течение 3 секунд.

17. Любимые функции

Вы можете выбрать шесть любимых режимов. .



1. Нажмите функциональную кнопку режимов и выберите любимый режим или рецепт.
2. С помощью ручки установите температуру и продолжительность приготовления.
3. Нажмите и удерживайте кнопку избранных режимов в течение 3 секунд, значок избранного будет мигать.
4. Прокрутите регулятор, чтобы выбрать номер избранной программы, и нажмите кнопку для подтверждения. Вы можете сохранить в памяти духовки 6 любимых функций.
5. Если вы хотите запустить любимую функцию, которую предварительно настроили. Нажмите кнопку любимой функции и прокрутите ручку, чтобы выбрать функцию, затем нажмите ⏯, и функция запустится.
6. Когда приготовление завершится, раздастся звуковой сигнал и на дисплее высветится надпись "КОНЕЦ" ("END").

Очистка вручную

ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО
• Перед выполнением очистки или технического обслуживания дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите кабель питания. • Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности, раздел «Правила техники безопасности». • Во избежание появления загрязнений от выпечки и наслоения после каждого использования рекомендуется удалять из камеры духовки разлившуюся жидкость, остатки пищи и пятна жира	• Запрещается очистка духовки пароочистителем. • Запрещается хранить в духовке воспламеняющиеся материалы. • 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. • Запрещается использовать средства для чистки духовок на каталитических панелях. • Запрещается оставлять на поверхностях духовки щелочные (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус). • Запрещается использовать средства для очистки на основе хлора или кислот.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	КАК?	ВАЖНО!
Стеклянные поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления)	Дверца состоит из 4-х стеклянных панелей.  Чтобы очистить стеклянную панель, вам сначала нужно будет снять дверцу и внутреннюю панель. Инструкции приведены в разделе "Снятие и замена стеклянных панелей дверцы для очистки". 1. Очистите стекла раствором мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, а затем вытрите насухо. 2. Протрите стекла раствором стеклоочистителя и высушите мягкой тканью без ворса.	• Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовок и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки поверхности. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению. • Даже если производится очистка только внутренней панели (D), сначала снимите дверцу и панель. Чистка стекла с панелью в дверце может привести к затеканию чистящей жидкости в зазоры и ее засыханию на внутренних элементах.. • При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только . Используйте только влажную ткань с моющим средством.

УХОД И ОЧИСТКА

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	КАК?	ВАЖНО!
Полоса/ ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки	1. Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна. 2. При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.	• Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хрома, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид вашей духовки. • Всегда протирайте поверхность из нержавеющей стали в направлении полировки.
Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические скользящие опоры уровней	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую смазку (она видна при выдвижении направляющих).	• Не разрешается мыть эти детали в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовок, поскольку при этом удалится белая смазка, и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным.
Внутренняя полость духовки	Выньте из духовки все уровни и лотки, боковые решетки. 1. Запустите функцию пиролитической или водной очистки. 2. Снимите дверцу духовки (см. инструкции на следующих страницах). 3. Протрите внутреннюю поверхность духовки с помощью бытовых моющих средств или чистящего средства на основе аммиака. 4. Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть.	• Чтобы загрязнения не наслаивались и не становились трудноудалимыми, после каждого использования рекомендуется по возможности удалять из духовки разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира. • Чтобы облегчить очистку внутренних поверхностей духовки, можно также снять дверцу духовки. Инструкции приведены на последующих страницах.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	КАК?	ВАЖНО!
Решетка для гриля Боковые решетки Полки духовки Противень	● Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. ● Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна в растворе порошка для посудомоечной машины и горячей воды. ● За исключением противня эти детали можно мыть в посудомоечной машине.	/
Уплотнения духовки	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.	/

Снятие боковых направляющих

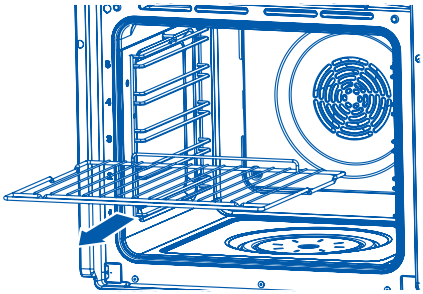
ВАЖНО!

Всегда отключайте духовку, вытащив шнур питания из розетки. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

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

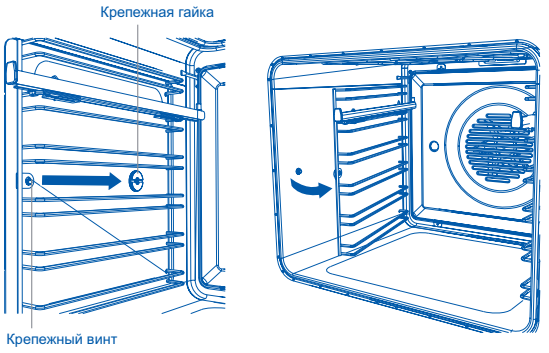


Снятие обеих боковых стоек:

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

1. Потяните боковую стойку к центру духовки так, чтобы передний упор освободился от крепежного винта.

2. Сдвигайте боковую стойку вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.

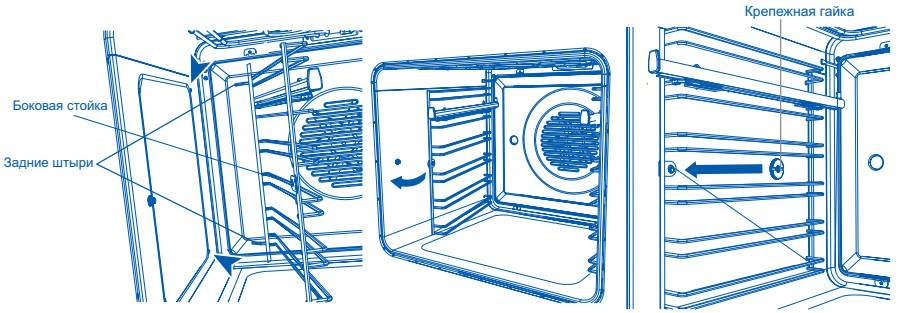


Установка боковой стойки на место:

1. Вставьте задние штыри боковой стойки в отверстия в задней части духовки.

2. Вставьте передний упор боковой стойки поверх крепежного винта.

3. Установите на место крепежную гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



Снятие и повторная установка скользящих опор полок.

ВАЖНО!

Только для компактных духовок:

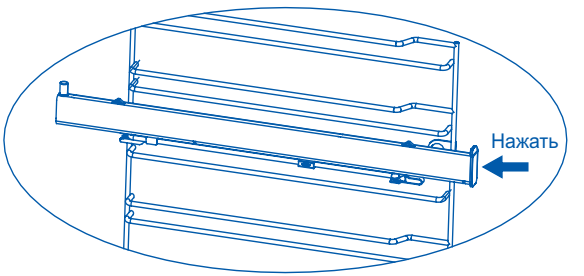
Скользящие опоры полок не могут использоваться в положениях 3 и 4.

Установка

1. Убедитесь, что направляющие полок установлены в правильном положении.

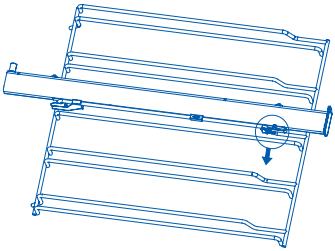
2. Вставьте верхние части зажимов поверх боковых стоек. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу боковой стойки. Убедитесь, что задний зажим закреплен.

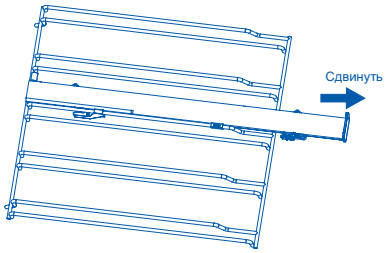
3. Сдвиньте ползунок в направлении, показанном на рисунке.



Снятие

Осторожно отпустите защелку в передней части направляющей скольжения.





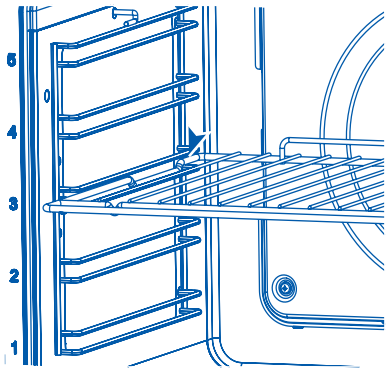
При установке скользящих опор полок на место убедитесь, что установлены:

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

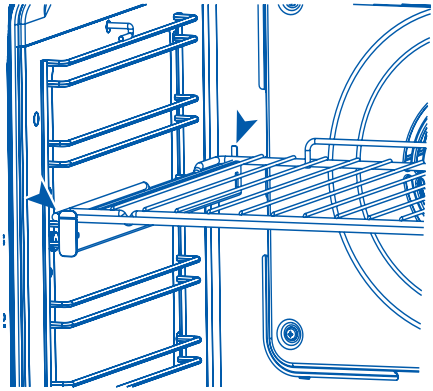
Установка противней и решетки

Вставьте нужные полки. Убедитесь в следующем:

- ► Противни и решетка скользят между двумя направляющими прутками полки (если не используется скользящая опора полки).
- ► Паз направлен вниз.
- ► Защитное ограждение находится сзади.



Установка решетки между двух направляющих прутков на место



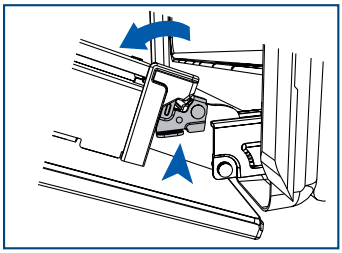
Установка решетки на скользящую опору полки

Снятие и повторная установка дверцы духовки.

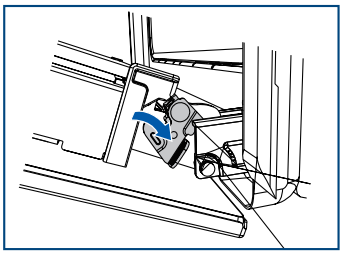
ВАЖНО!

Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

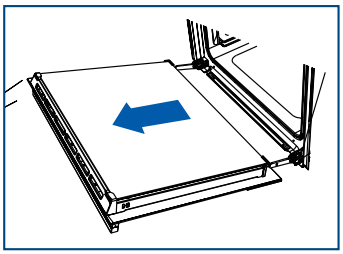
Снятие дверцы:



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

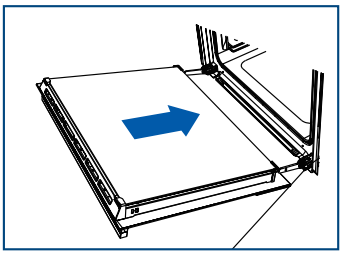


2. Полностью поднимите каждый фиксирующий рычаг, чтобы снять дверь с петель.

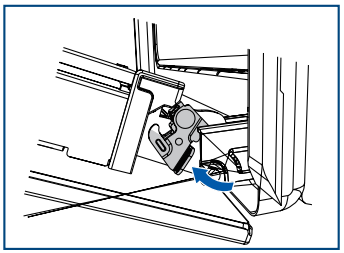


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

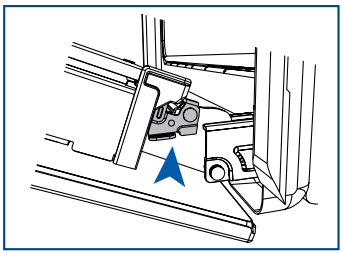
Установка дверцы на место:



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



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



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

УХОД И ОЧИСТКА

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки.

ВАЖНО!

Всегда обязательно отключайте духовку перед очисткой. Перед началом работы убедитесь, что духовка полностью остыла.

- ► Тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная установка стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- ► Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая. Если у вас возникают сомнения, не пытайтесь снять дверцу.
- ► Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь прикасаться к частям горячей 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 не используйте средства для очистки духовок и другие жесткие или абразивные чистящие средства, наждачную шкурку, скребки или проволочные мочалки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению панели.
- ► При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) стеклянной панели, не используйте духовку. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.
- ► Убедитесь, что замена всех стеклянных панелей выполнена правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стеклянные панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ► Если стеклянные панели трудно снять или заменить, не прилагайте усилия для их снятия. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

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

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

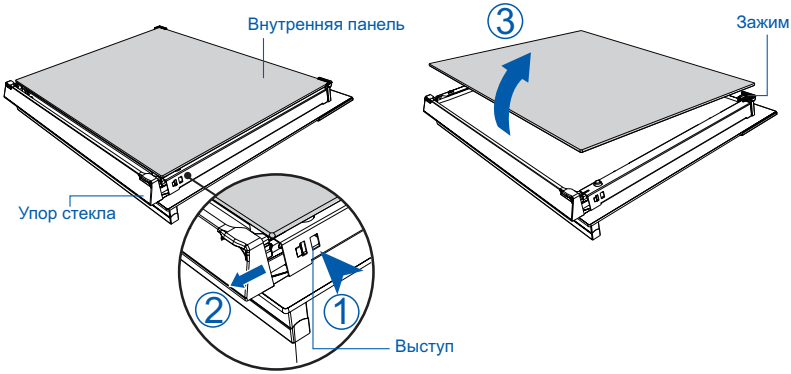
Тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная установка стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.

Снятие внутренней панели

1. Нажмите на выступы упора стекла с обеих сторон дверцы.

2. Потяните упор стекла вверх до тех пор, пока выступы не переместятся в верхнее отверстие.

3. Придерживая верхнюю часть внутреннего стекла, осторожно потяните к верхней части дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.



После очистки установите стеклянные панели дверцы на место.

При установке стеклянных панелей на место убедитесь в следующем:

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

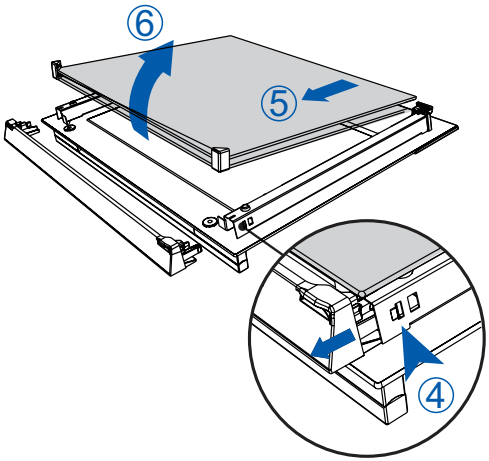
Снятие 2 средних панелей

4. Нажмите на выступы упора стекла с обеих сторон дверцы еще раз. После этого упоры стекла можно полностью вытащить.

5. Осторожно потяните средние панели к верху дверцы, пока панель не освободится из зажима в нижней части дверцы.

6. Поднимите панели. Резиновые упоры на верхних углах панели остаются прикрепленными к стеклу.

► При снятии обратите внимание, что средних панели две.



После очистки установите стеклянные панели дверцы на место.

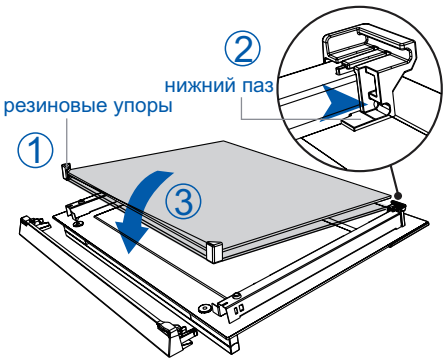
При установке стеклянных панелей на место убедитесь в следующем:

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

Установка средней панели

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

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



Установка внутренней панели

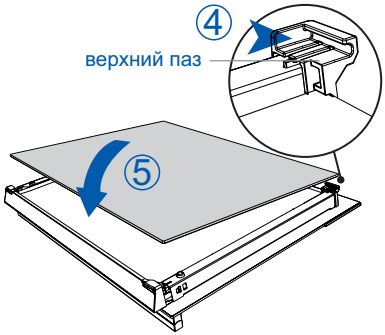
Убедитесь, что панель расположена правильно

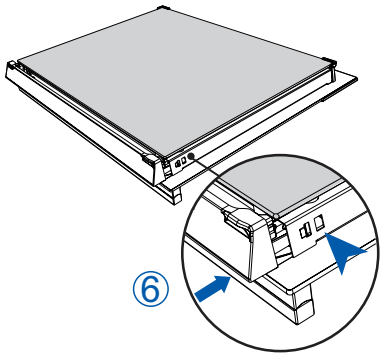
(т. е. в нижней части дверцы должен быть виден логотип)

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

ВАЖНО!

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





Замена ламп духовки

Примечание: Гарантия не распространяется на замену ламп духовки

Лампа подсветки расположена на потолке духовки, спереди по центру.

В некоторых моделях используются галогенные лампы G9 с характеристиками 220–240 В, 50 Гц и 25 Вт.

Всегда беритесь за заменяемую лампу через мягкую ткань. Прикосновение к лампе руками сократит срок ее службы.

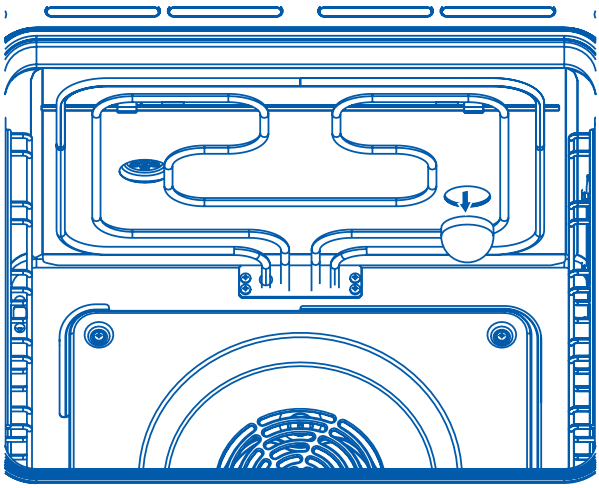
Замена лампы

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

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку, вытащив вилку из розетки.

2. Снимите защитную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Осторожно извлеките неисправную галогенную лампу.
4. Осторожно вставьте новую лампу.
5. Поворачивая защитную крышку по часовой стрелке, завинтите ее.
6. Снова включите духовку и установите часы (инструкции приведены в разделе "Первое включение").



УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Таблица поиска и устранения неисправностей

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

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные		
Ощущается выход горячего воздуха из вентиляционных отверстий после включения духовки.	Это нормально.	Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения будут продолжать работать даже после выключения духовки. Вентиляторы автоматически отключатся, когда духовка остынет.
Вентилятор духовки включается, если выбирается функция, которая не использует вентилятор (например, выпечка или классическая выпечка)	Это нормально. Включается вентилятор в то время, когда духовка прогревается. Может произойти выключение, если духовка достигла заданной температуры.	Дождитесь, пока раздастся длинный звуковой сигнал и закончится этап предварительного разогрева: после этого духовка будет готова к использованию.
Духовка нагревается, но дисплей темный.	Духовка настроена в режиме "Дисплей выключен". Духовка находится во включенном состоянии в режиме "Шаббат".	Чтобы отключить опцию "Дисплей выключен", коснитесь и удерживайте кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ." ⏻ пока на дисплее не отобразится время суток. Для выхода из настроек режима "Шаббат" нажмите и удерживайте кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ." ⏻ , пока на дисплее не появится индикация времени суток
Духовка отменяет режим автоматического приготовления при попытке настроить часы.	Духовка уже работала в режиме автоматического приготовления, когда вы пытались настроить часы.	Часы можно настраивать только когда духовка не находится в режиме автоматического приготовления.
Кнопка включения духовки не работает или духовка не может запуститься, отображается только " dE no "	Духовка в демонстрационном режиме.	Нажмите "☼" + " ⏯ " на 5 секунд, чтобы выйти из режима демонстрации. Или отключите электропитание духовки и включите его заново, чтобы выйти из режима демонстрации.
Духовка не открывается.	Процесс пиролитической очистки запущен, духовка еще не остыла.	Подождите 30 минут после завершения пиролитической очистки. Прежде чем открывать дверцу, убедитесь, что бытовой прибор остыл.

КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

В случае возникновения проблемы духовка:
► автоматически приостанавливает работу всех функций.
► подает звуковой сигнал пять раз.
► отображает код ошибки или предупреждения.

ВАЖНО!

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

Что делать при появлении кода ошибки или предупреждения:
1. Если духовка продолжает издавать звуковой сигнал, нажмите любую кнопку для его прекращения.
2. Запишите отображаемый код ошибки или предупреждения. Вам может понадобиться эта информация.
3. Проверьте следующую таблицу, чтобы узнать, можете ли вы решить проблему самостоятельно, и следуйте инструкциям.
4. Если вы можете решить проблему и код ошибки или предупреждения больше не появляется, можете продолжать пользоваться духовкой.

ИЛИ

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

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

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 C-CN.АЯ46.В.21127/21
от 12.08.2021 действует до 11.08.2026;

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА02.В.86267/26 от 25.03.2026 действует до 24.03.2031.

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

Транспортировка и хранение

Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier благодарит вас за ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование изделий (товара) при соблюдении правил эксплуатации, установки (монтажа) и технического обслуживания. Официальный срок службы на изделия, предназначенные для использования в быту: микроволновые печи, измельчители пищевых отходов — 5 лет; роботы-пылесосы, пылесосы — 4 года; малая бытовая техника, умные замки — 3 года, водоочистители — 2 года, остальные изделия — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество изделий, их фактический срок службы может значительно превышать официальный, и при бережном и внимательном отношении они будут служить вам долгие годы. Однако, по окончании срока службы на основании Закона о защите прав потребителей изготовитель не обязуется обеспечивать потребителю возможность использования изделия по назначению и не несет ответственность за существенные недостатки, которые могут представлять опасность для жизни, здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде. Тем не менее, по окончании срока службы изделия вы можете обратится в Авторизованный сервисный центр для проведения за дополнительную плату диагностических работ, полу-чения информации по утилизации изделия.

Во избежание недоразумений, убедительно просим вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств на товар, а также сохранять в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный или кассовый чек, эксплуатационную документацию, накладные, гарантийный талон). Если купленное вами изделие требует специальной установки (подключения), периодического технического обслуживания в соответствии с прилагаемой к изделию эксплуатационной документацией, необходимо обратиться в Авторизованный сервисный центр.

Установка (подключение) и периодическое техническое обслуживание газоиспользующего оборудования (изделия) производится исключительно специализированной организацией, соответствующей требованиям, установленным Постановлением Правительства РФ от 14.05.2013 № 410 «О мерах по обеспечению безопасности при использовании и содержании внутридомового и внутриквартирного газового оборудования».

Во избежание возникновения механических, термических и электрических повреждений рекомендуется производить регулярное техническое обслуживание изделия в Авторизованном сервисном центре с периодичностью не менее одного раза в год в зависимости от условий эксплуатации, что будет способствовать сохранению высокой производительности изделия, а также увеличит его фактический срок службы. Выход из строя изделия по причине загрязнения (пыль, грязь, шерсть, ворс) признается не гарантийным случаем и надлежит устранению исключительно за счет потребителя. Периодическое техническое обслуживание изделия производится Авторизованным сервисным центром за дополнительную плату. 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. Гарантийное обслуживание распространяется только на товары, укомплектованные документами, прилагаемыми к товару при его продаже (товарный или кассовый чек, эксплуатационная документация, накладные, гарантийный талон), позволяющими идентифицировать товар. Отсутствие на изделии серийного номера (в случае если он предусмотрен изготовителем) делает невозможной его идентификацию и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с изделия заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек, гарантийных пломб (в том случае, если их наличие предусмотрены изготовителем) может стать причиной отказа от выполнения гарантийных обязательств.

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

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

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

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

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

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

— нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
— неправильной установки и/или подключения изделия;
— нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально
— отсутствия своевременного технического обслуживания изделия в том случае, если этого требует эксплуатационная документация;
— избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
— применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
— использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
— действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномочен-ными 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, в том числе повлекших механические повреждения изделия;
— попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
— нестабильного соединения проводной/беспроводной сети и нестабильные телефонные линии, некачественным заземлением, внешними электро-магнитными полями, воздействия прямого солнечного света, высокой влажности и вибрации;
— несовместимости программного обеспечения и вирусным (вредоносным) ПО, а также самовольным модифицированием встроенного про граммного обеспечения, а также при использовании стороннего программного обеспечения;
— подключения внешних устройств, которое привело к выходу из строя всего устройства или какой- либо его части;
— естественного ухудшения (старения), включая вложения, дискеты, руководства, а также снижения емкости аккумуляторного блока;
— использования нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания и/или носите-лей информации различных типов.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

— установка, настройка и подключение изделия на месте эксплуатации;
— инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
— очистка изделия снаружи либо изнутри;
— переустановка операционной системы (заводской «прошивки»), поврежденной в результате умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

* 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.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Бытовая духовка

Товарный знак изготовителя: **Haier**

Модель: HOQ-M7PAP4GB

буквенно-цифровой код модели бытовой духовки

Индекс энергетической эффективности, EEI_{cavity}: 67

Класс энергетической эффективности: A+

Технические характеристики

№ п/п	Характеристики	Ед. изм.	Значение
1.	Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия), ECelectric cavity	кВт·ч/цикл	1,05
2.	Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия), ECelectric cavity	кВт·ч/цикл	0,59
3.	Количество камер	шт.	1
4.	Объем камеры	л	78
5.	Источник нагрева камеры	-	электро-энергия
6.	Масса прибора	кг	35

Haier

КІРІКТІРІЛЕТІН ЭЛЕКТРЛІК ТҰМШАПЕШ

Пайдаланушы нұсқаулығы

МОДЕЛЬ

HOQ-M7PAP4GB

Құрылғыны пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Оны әрі қарай пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ 1
МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.....5
БІРІНШІ РЕТ ҚОСУ..... 16
ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ 19
ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ 23
ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ 30
КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 51
АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ 64
ҚАТЕ КОДЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР.....66
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ.....67

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Осы тұмшапеш күнделікті тамақ дайындау кезінде қауіпсіз жұмыс істеу үшін мұқият жобаланған. Оны пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік техникасы жөніндегі ұсыныстарды сақтаңыз:

⚠ ЕСКЕРТУ!



Электр тогының соғу қаупі
Шамды ауыстыру алдында, тұмшапешті өшіріп, суытып алыңыз. Бұл ұсыныстарды орындамау электр тогымен зақымдануға немесе денсаулыққа зиян келтіруге әкелуі мүмкін.

⚠ ЕСКЕРТУ!



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

⚠ ЕСКЕРТУ!



Өрт қаупі
Пісіру кезінде алюминий фольганы, ыдыстарды, науаларды, суды немесе мұзды пештің түбіне қоймаңыз - бұл эмальға тұрақты зақым келтіреді. Пештің ішкі қабырғаларын алюминий фольгамен жабу өртке әкелуі мүмкін.
Құрылғыңызды бөлмені қыздыру немесе жылыту үшін пайдаланбаңыз. Бұл күйіп қалуға немесе өртке әкеп соқтыруы мүмкін.
Құрылғының ішінде немесе оның бетінде сақтау:
тұмшапештің ішінде немесе оның бетінде тез тұтанғыш материалдарды сақтауға тыйым салынады.
Бұл ұсыныстарды сақтамау қызып кетуге, күйікке және жарақатқа әкелуі мүмкін.

⚠ ЕСКЕРТУ!



Ыстық бет қаупі
Жұмыс кезінде ашық бөліктер қатты қызып кетуі мүмкін. Күйіп қалмау үшін, балалардың тұмшапешке жақындауына жол бермеңіз.
Тұмшапештің сөрелері немесе ыдыс сияқты ыстық беттермен жұмыс істегенде, қолғап, тұтқыштар немесе басқа қорғаныс құралдарды пайдаланыңыз.
Тұмшапештің есіктерін ашқанда, абай болыңыз.
Тағамды алар алдында немесе ауыстырар алдында ыстық ауаны
немесе буды шығарыңыз.
Тұмшапештің қыздыру элементтеріне немесе ішкі беттерге қол тигізбеңіз. Қыздырғыш элементтердің түстері қошқыл болып тұрса да, ыстық болуы мүмкін. Тұмшапештің ішкі беттерінің қатты қызғаны соншалық, күйіп қалуға болады.
Тұмшапешті пайдалану кезінде және одан кейін, тұмшапеш толық суығанға дейін киімнің немесе басқа жанғыш материалдардың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің ішкі беттеріне жанасуына жол бермеңіз және қол тигізбеңіз. Құрылғының басқа беттері де қатты қызып, күйік тудыруы мүмкін. Сондай-ақ тұмшапештің желдеткіш тесіктері, желдеткіш тесіктер жанындағы беттер мен тұмшапештің есігі де қатты қызуы мүмкін.
Осы ұсыныстарды орындамау күйікке және ыстық будың шарпуынан күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Тұмшапешті пайдалану кезінде өрт, электр тогынан зақымдану, персоналдың жарақаттану немесе мүліктің зақымдану қаупін азайту үшін, төменде келтірілген маңызды қауіпсіздік нұсқауларын орындау керек:

- ► Тұмшапешті пайдаланар алдында, барлық нұсқаулықтарды толық оқып шығыңыз. Тұмшапешті осы нұсқаулыққа сәйкес тағайындалуы бойынша ғана пайдаланыңыз.
- ► Дұрыс орнату: құрылғыны орнатуды және тиімті дәрежеде жерге тұйықтауды білікті маман орындауы тиіс.
- ► Ажыратқыш: тұмшапеш қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар желіге қосылуы керек.
- ► Тұрмыстық техника балалардың ойнауына арналмаған.
- ► Балаларды тұмшапештің жанында қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған үй-жайда балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдыруға болмайды. Балаларға құрылғының кез-келген бөлігінде отыруға немесе тұруға рұқсат бермеңіз.
- ►8 жасқа дейінгі балаларға аталған электр аспабының жанында тек

ересектердің қадағалауымен ғана тұруға рұқсат етіледі. Бұл тұрмыстық аспапты 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, егер олар бақылауда немесе тұрмыстық техниканы қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулықта болады және осыған байланысты қауіптерді түсінсе, пайдалана алады. Балаларға қадағалаусыз құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуге рұқсат етілмейді.

- Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз .
- Ыңғайлы киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең киім немесе салпаңдап тұрған элементтері бар киім киюге болмайды. Олар ыстық элементтерге немесе беттерге тигенде жануы немесе еруі мүмкін, бұл күйік тудыруы мүмкін.
- Пайдаланушылық қызмет көрсету: нұсқаулықта тиісті нұсқаулар жоқ құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Кез келген басқа техникалық қызмет көрсетуді білікті техник орындауы керек.
- Тұтанған майды немесе тоң майды сумен сөндіруге тырыспаңыз.
- Өртті сөндіру үшін, құрғақ химиялық немесе көбікті өртсөндіргішті пайдаланыңыз.
- Тек құрғақ қолғаптарды немесе қапсырғыштарды пайдаланыңыз.
- Ылғал қолғаптарды ыстық беттерге тигізу бумен күйіп қалуға әкелуі мүмкін. Тұтқыш ыстық аумақтарға немесе қыздыру элементтеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Тұтану қаупіне байланысты сүлгіні немесе көлемді шүберекті тұтқыш ретінде пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеште ішіне тамақ өнімдері салынған контейнерлерді қыздырмаңыз. Контейнердегі қысым контейнердің қас қағымда бұзылуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Азық-түлікпен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік: тағамды тұмшапешке тікелей салып, пісіргеннен кейін бірден алыңыз. Бұл тамақтан улануды тудыруы мүмкін бактериялардың көбеюіне жол бермеу үшін қажет. Әсіресе, жылы ауа-райында абай болыңыз.
- Тұмшапештің желдеткіштерін әрдайым ашық ұстаңыз.
- Сыртқы таймері немесе жеке қашықтан басқару жүйесі бар құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Назар аударыңыз: тұмшапешті салқындату кезінде ыстық ауа оның жоғарғы жағындағы желдеткіштен шығуы мүмкін.
- Сөрелерді орналастыру: сөрелерді тек салқындатылған тұмшапешке орнатыңыз (алдын ала қыздырылғанға дейін). Егер тұмшапеш ыстық болған кезде торды алып тастау керек болса, тұтқыштардың ыстық қыздыру элементтерімен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұмшапештің нығыздауыштарын тұмшапештерді тазалауға арналған заттардың көмегімен тазаламаңыз және жумаңыз. Бұл тұмшапештің тиімді жұмысына кепілдік беретін нығыздауыштардың қауіпсіздігі үшін

маңызды. Нығыздауыштарды ысқылауға, бүлдіруге немесе жылжытуға тыйым салынады.

- ► Егер құрылғы зақымдалса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз. Егер сіз зақымдалған құрылғыны алсаңыз, дереу өз дилеріңізгеге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ► Тұмшапеш тазартқыштарын, агрессивті/абразивті тазартқыштарды, балауыздарды немесе жылтыратқыштарды пайдаланбаңыз. Қаптауға арналған кез келген материалдарды, қорғаныс жабындарын және тұмшапештерді тазалауға арналған заттарды пайдалануға тыйым салынады. Тұмшапеш есіктерінің әйнектерін тазалау үшін қатты/абразивті тазартқыш құралдарды, жуғыш заттартар немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнекті сындырып алуы мүмкін.
- ► Осы Нұсқаулықта аталған бөлшектерді ғана тазалауға рұқсат етіледі.
- ► Тұмшапештің кез келген бөлігін тазалау үшін, бумен тазартқышты пайдалануға тыйым салынады.
- ► Балаларға керек болуы мүмкін заттарды тұмшапештің үстінде сақтамаңыз. Тұмшапештің үстіне шығып балалар күйіп қалуы немесе жарақат алуы мүмкін.
- ► Тұмшапеште қолдануға рұқсат етілген пісіруге арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз. Пісіруге арналған ыдыс өндірушісінің нұсқаулықтарын орындаңыз.
- ► Тек осы тұмшапешке ұсынылған термосүңгіні пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУЛЕР (*ПИРОТҰМШАПЕШТЕР ҮШІН)

- ► Тазарту алдында артық сұйықтықты алып тастау керек.
- ► Автоматты тазарту циклін іске қосар алдында:
  - Тұмшапештің есігін тазалаңыз;
  - Тұмшапештің ішіндегі ірі немесе қатты тағам қалдықтарын ылғал ысқышпен алып тастаңыз. Жуғыш заттарды пайдаланбаңыз;
  - Бүйірлік сөрелердің барлық керек-жарақтары мен тіректерін алып тастаңыз;
- ► термосүңгі бар тұмша шкафтарда тазарту циклын бастаудан бұрын саңылауды қоса берілген гайкамен жабу керек. Термосүңгі пайдаланылмаған кезде, әрқашан саңылауды гайкамен жабыңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

⚠ ЕСКЕРТУ!



Электр тогының соғу қаупі
Техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жүргізу алдында құрылғыны міндетті түрде қуат желісінен ажыратыңыз. Жерге дұрыс тұйықтау маңызды және міндетті саналады. Электр сымдарының ішкі жүйесіне тек білікті электршінің өзгеріс енгізуіне рұқсат етіледі.
Бұл ұсынысты орындамау электр тогымен зақымдануға немесе денсаулыққа зиян келтіруге әкелуі мүмкін.

⚠ ЕСКЕРТУ!



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

МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Қауіпсіздік мақсатында тұмшапешті орнатудан немесе пайдаланудан бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Бұл ақпаратты монтаж жасайтын адамға хабарлаңыз - бұл құрылғыны монтаждау құнын төмендетуі мүмкін.

Тұмшапешті орнатуды және электр желісіне қосуды осы монтаждау жөніндегі нұсқаулыққа және барлық қолданылатын Құрылыс және электротехникалық нормативтерге сәйкес жеткілікті біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс. Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктен бас тартып, сақтандыру ақысын талап ету құқығынан айыруға әкелуі мүмкін.

Егер қуат кабелі зақымдалған болса, қауіпті жағдайларды болдырмау үшін оны тек өндіруші, қызмет көрсету орталығының өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыруы керек. Ажыратқыш: тұмшапеш жергілікті электр сымдарының нормаларына сәйкес қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар желіге қосылуы керек. Тұмшапеш жерге тұйықталуға тиіс.

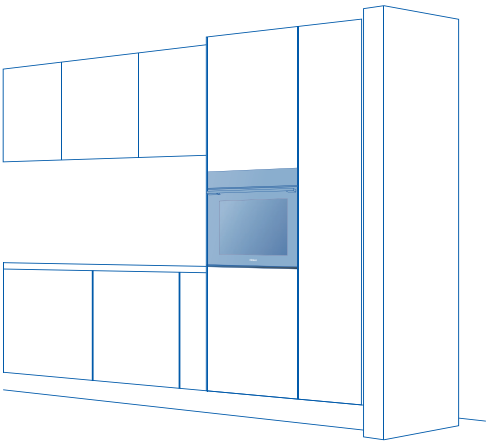
Қатпама тиісті түрде жойылуы керек.

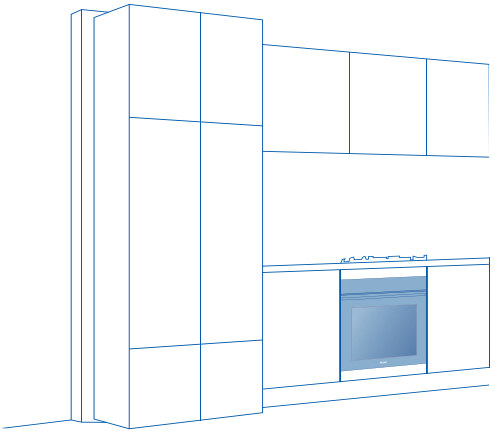
Қоршаған ортаға әсерін азайту үшін мүмкіндігінше қаптау материалдарын қайта өңдеуге өткізіңіз.

Орнатудың бейнеленуі

A

Биік блокта орнату





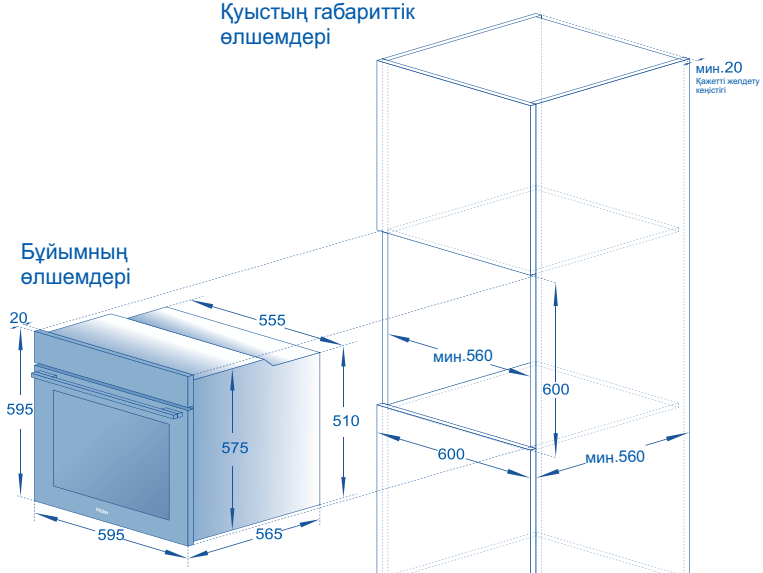
B

Негізгі блокта орнату

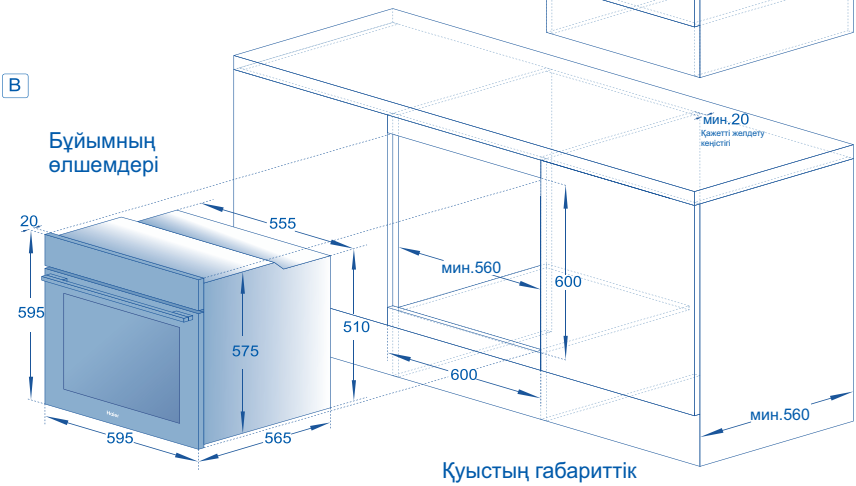
МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Монтаждау өлшемдері

A



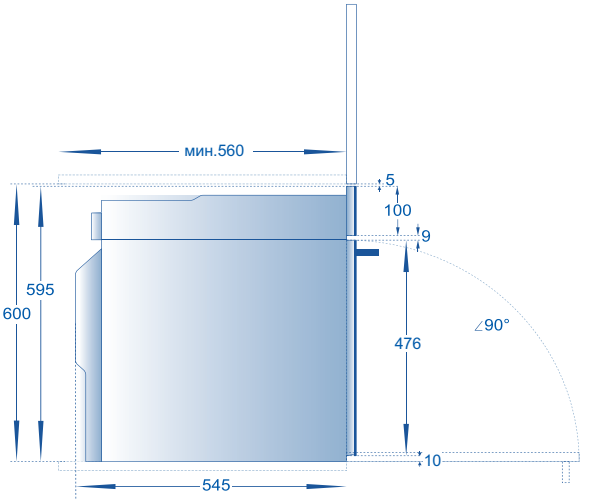
B



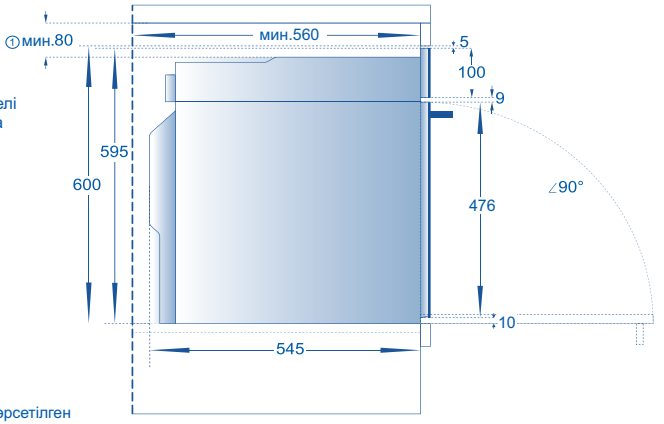
*өлшемдері мм-мен көрсетілген

Бүйірінен қараған түрі

A



B



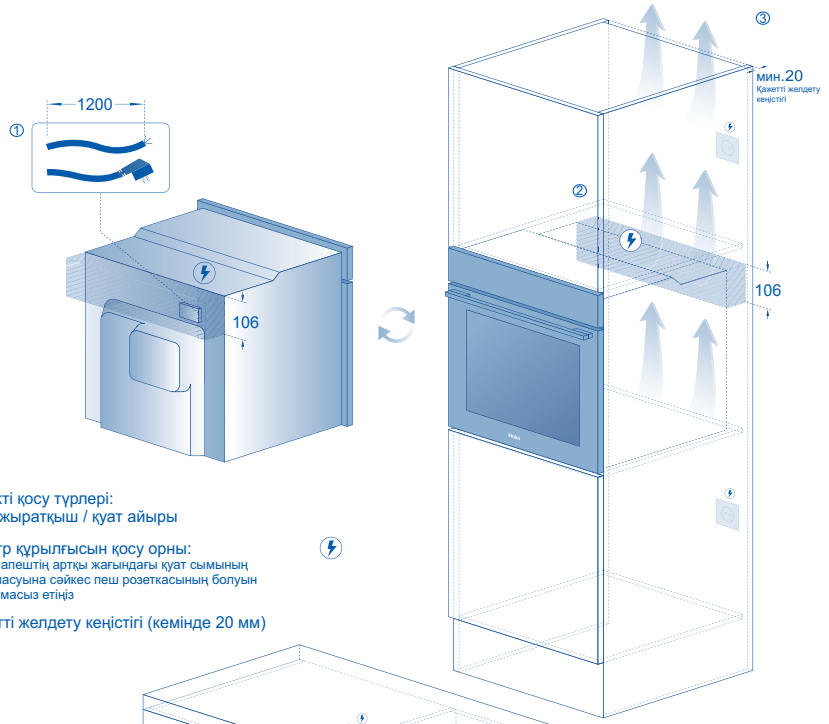
①

Егер тұмшапеш пісіру панелі астындағы базалық блокқа орнатылатын болса пісіру панелін енгізудің қажетті тереңдігін ескеру қажет

*өлшемдері мм-мен көрсетілген

МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

A

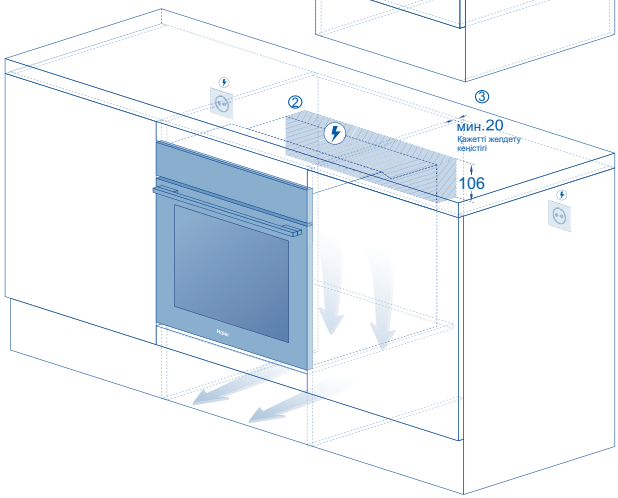


① Қоректі қосу түрлері:
Ауа ажыратқыш / қуат айыры

② Электр құрылғысын қосу орны:
* Тұмшапештің артқы жағындағы қуат сымының орналасуына сәйкес пеш розеткасының болуын қамтамасыз етіңіз

③ Қажетті желдету кеңістігі (кемінде 20 мм)

B



*өлшемдері мм-мен көрсетілген

ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

МАҢЫЗДЫ!
КӨТЕРУ: тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге болмайды. Корпустың бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз (егер бар болса).

Бүкіл қаптаманы алып, барлық қажет талапты сақтай отырып, көдеге жаратыңыз. Мүмкіндігінше қаптама элементтерін қайта өңдеңіз.
Ашылған тұмшапештің төменгі жағын зақымданудан қорғау үшін оны ағаш бөренелерге немесе ұқсас тіректерге қойыңыз.



МАҢЫЗДЫ!
Тұмшапешті қаптамадан шығарған кезде, құрылғының
төменгі бөлігіне зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Бұл дұрыс желдетуді қамтамасыз ету және артық конденсацияға жол бермеу үшін маңызды.

Керек-жарақтар тізімі	Терең табақ	Жазық қаңылтыр таба	Тор-гриль	Телескоп-тық бағыттау-ыштар	Тер-мосүңгі	Бұранда-лар
Кол-во	1	1	1	2 жұп	1	2

МАҢЫЗДЫ!
Ас әзірлегенде қаңылтыр табалар деформациялануы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Салқындатудан кейін бастапқы пішін қалпына келеді.

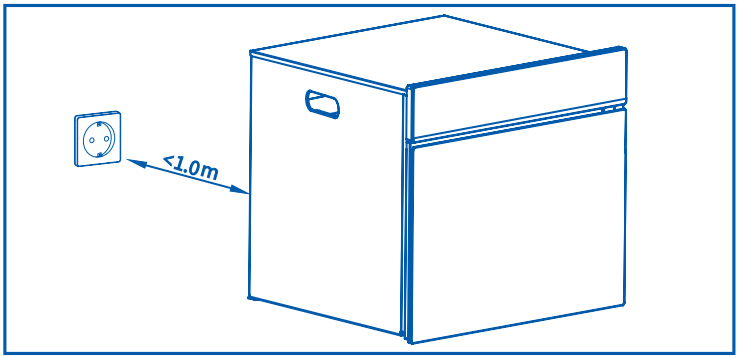
МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ҚУАТ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

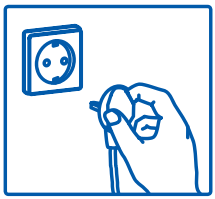
МАҢЫЗДЫ!

- ► Тұмшапешті электр желісіне қосуды тек білікті маман жүзеге асыруы керек.
- ► Тұмшапеш жерге тұйықталуға тиіс.
- ► Тұмшапешті электр желісіне қоспас бұрын, электр сымдарының тұмшапеш тұтынатын қуатқа сәйкес келетініне көз жеткізіңіз (зауыттық тақтайшада көрсетілген).
- ► Желі кернеуі зауыттық тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келуі керек.

Модель	Көлемі	Номиналды тұтынылатын қуаты	Номинал кернеуі	Номинал жиілігі
HOQ-M7PAP4GB	78 л	3500 Вт	220-240В~	50/60 Гц



Розетканы тұмшапештің артқы қабырғасынан 1 м-ге дейін қашықтықта орналастыру керек, бұл ретте розеткаға дейінгі қашықтық қуат кабелін дұрыс пайдалануға мүмкіндік беретініне көз жеткізу керек. Электрмен қоректендіру кабелінің айырын розеткаға кіргізіңіз.



ТҰМШАПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

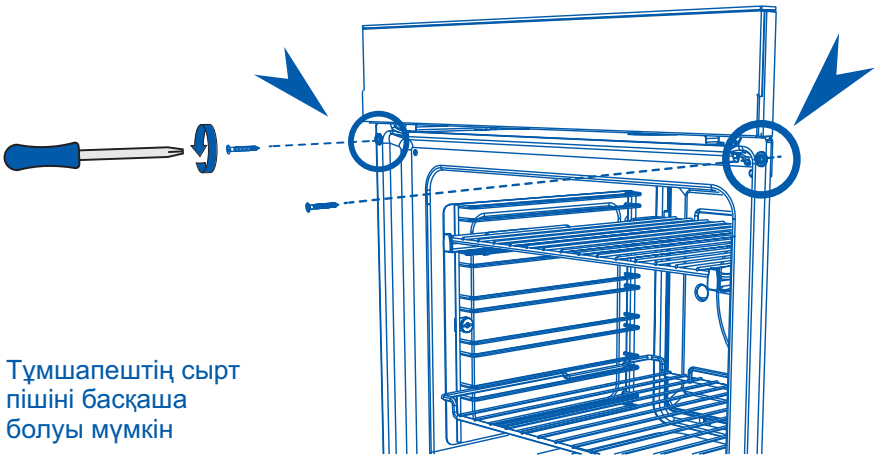
1. Дайындалған қуысқа тұмшапешті салыңыз.

   МАҢЫЗДЫ!
   Тұмшапешті есіктің тұтқасынан көтеруге болмайды.

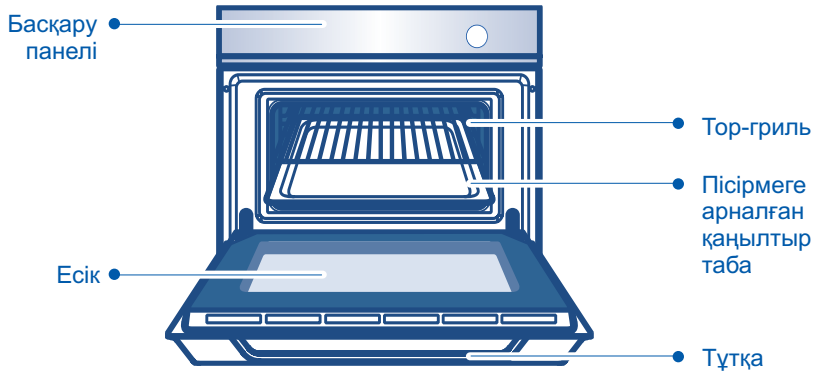
2. Тұмшапештің есігін толық ашыңыз.
3. Жиынтықтағы бұрандалардың көмегімен тұмшапешті шкафқа бекітіңіз.

МАҢЫЗДЫ!

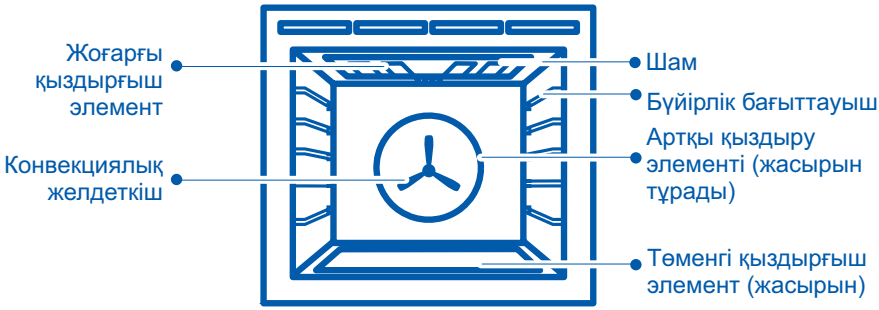
- ► Бұрандаларды қатты тартпаңыз.
- ► Тұмшапешті шкафқа силикон герметигімен немесе желіммен бекітуге болмайды. Бұл одан әрі қызмет көрсетуді қиындатады. Haier компаниясы тұмшапешті бөлшектегені үшін немесе бөлшектеу барысында келген шығындар үшін жауапкершілік арқаламайды.



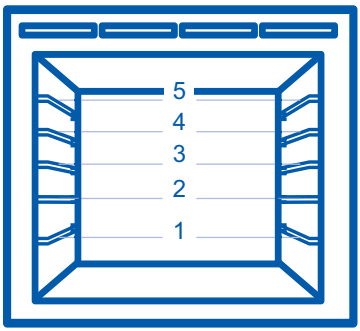
Тұмшапештің сырт пішіні басқаша болуы мүмкін



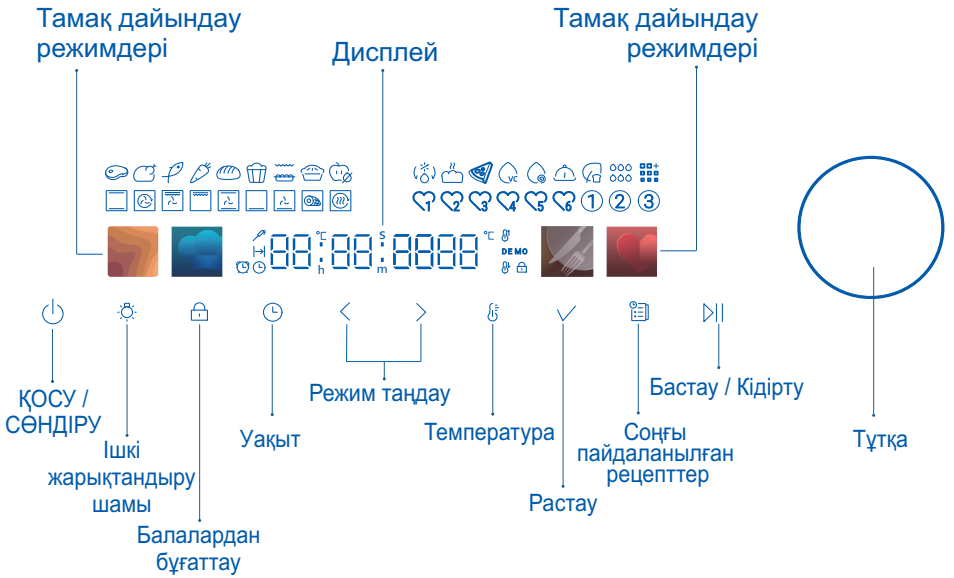
ЖЫЛЫТУ ЖҮЙЕСІ



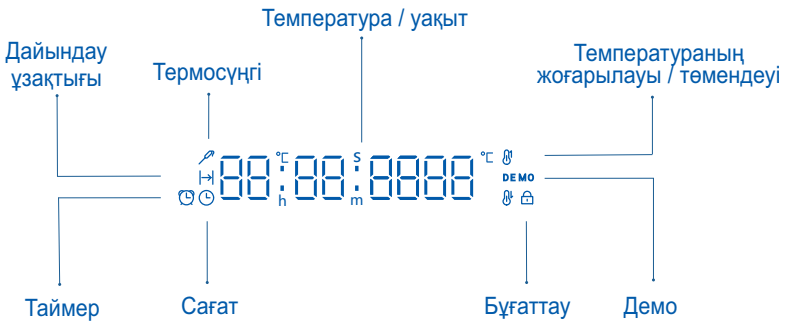
СӨРЕЛЕРДІҢ ОРНАЛАСУЫ



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



ДИСПЛЕЙДЕГІ ИНДИКАТОРЛАР



БІРІНШІ РЕТ ҚОСУ

Тұмшапешті алғаш қосқанда немесе қоректен ажыратқанда, тұмшапешті пайдалану үшін, сағатты баптау қажет.

1. Уақытты орнату

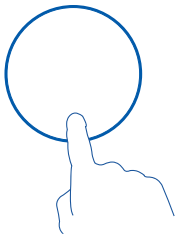
1. Дисплей 12:00-де жыпылықтайды.
2. Тұтқаны бұру арқылы уақытты орнатыңыз ◯ .
3. Растау үшін тұтқаны басыңыз ◯ , немесе сағат автоматты түрде расталады, содан кейін сіз дыбыстық сигналдың дауысын өзгерте аласыз.



2. Дыбыстық сигналдың қаттылығын өзгерту

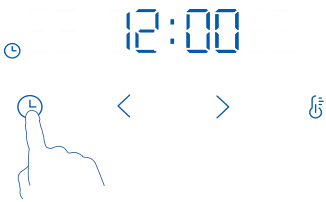
1. Уақыт расталғаннан кейін дыбыс деңгейін реттеу беті ашылады. Дисплейде " Uo on3 " 3-ке жыпылықтайды.
2. Сигналдың қаттылығын реттеу үшін ◯ батырмасын пайдаланыңыз.
3. Растау үшін ◯ немесе ✓ батырмасын басыңыз





3. Уақытты өзгерту

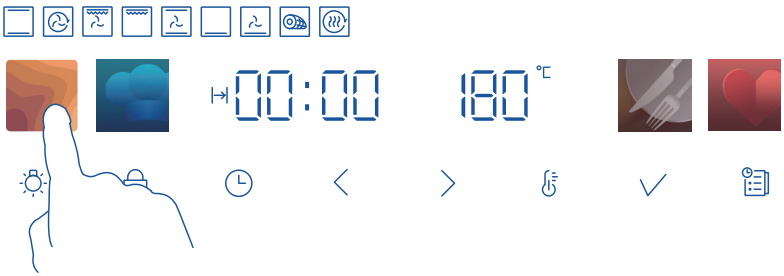
1. Дөңгелек бойымен 3 режимнің бірін таңдап, 🕒-ны бірнеше рет шертіңіз. 🕒 индикаторы пайда болғанға дейін батырманы басыңыз.
2. Тұтқаны бұру арқылы уақытты орнатыңыз ◯ .
3. Растау үшін ◯ тұтқасын ✓ немесе басыңыз..



4. Тұмшапештің жұмысын басқару

1. Қуат көзі бірінші рет қосылған кезде құрылғы күту режиміне ауысады. Дисплейде 1 с ішінде барлық пиктограммалар көрсетіледі және дыбыстық сигнал беріледі. Сағатта әдепкі сағат 12:00-де жыпылықтайды.
2. Құрылғыны күту режимінде қосу үшін қуат түймесін 1 секунд басып тұрыңыз.

   Басты экранның көрінісі мынадай.

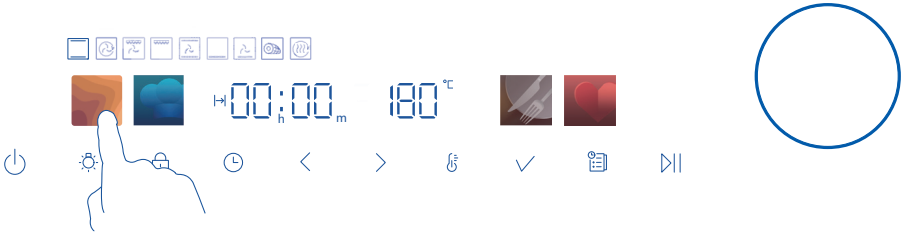


3. Режимдер түймесін басып, ○ тұтқасының көмегімен қажетті режимді таңдаңыз.
4. ○ немесе ✓ тұтқасын басыңыз және ○ тұтқасының көмегімен температураны орнатыңыз.
5. ○ немесе ✓ тұтқасын тағы бір рет басып, ○ тұтқасының көмегімен жұмыс уақытын орнатыңыз.
5. ⏯ түймесін бір рет басыңыз, тұмшапеш жұмыс істей бастайды Жұмысты кідірту үшін ⏯ түймесін қайта басыңыз. Жұмысты аяқтау үшін ⏯ түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.
6. Режимдерді таңдау мәзіріне оралу үшін ⏻ түймесін басыңыз.

5. Тұмшапешті жұмысқа дайындау

Бірінші пайдаланар алдында тұмшапешті жұмысқа дайындау керек. Дайындау кезінде өндірістік материалдардың барлық қалдықтары жанып кетеді.

Бұл басынан бастап оңтайлы нәтиже алуға кепілдік береді.



1.  түймесін басыңыз, пісіру режимін таңдау үшін режимдер селекторын ○ бұраңыз  . Әрбір режим үшін температура берілген және егер оны өзгертпесе, онда тұмшапеш берілген пісіру температурасында қыза бастайды 180°C.
2. Растау үшін ы басыңыз және ○ тұтқаның көмегімен температураны 200°C-ге орнатыңыз. Іске қосу үшін ⏯ басыңыз.

► Тұмшапешті қыздыру кезінде температура көрсеткіші кезектесіп тұрады нақты және берілген температураны көрсету.
► Берілген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі.

Индикатор берілген температураны көрсете бастайды.
3. 30 минуттан кейін "Конвекциялы гриль" режимін таңдаңыз  . 200 °C темпаратураны 200 °C 5 минутқа.
4. 5 минуттан кейін "Мәжбүрлі конвекция" режимін таңдаңыз  . 200 °C темпаратураны 20 минутқа қалдырыңыз.
5. 20 минуттан кейін тұмшапешті өшіріңіз.

► Дайындық барысында өндіріс материалдарының қалдықтарының жануынан өзіне тән иіс және аздаған түтін бөлінеді. Бұл қалыпты жағдай, алайда, тұмшапешті дайындау кезінде асүйдің жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз
► Суығаннан кейін тұмшапешті жұмсақ жуғыш затпен дымқыл үберекпен сүртіп, және мұқият құрғатыңыз.

Сағатты және таймер функцияларын пайдалану

Уақыт параметрлерін кез-келген уақытта ○ тұтқасымен өзгертуге болады.
Пісіру ұзақтығын, таймерді және тәулік уақытын кезекпен орнату үшін бірнеше рет басыңыз ⏲.

► Таймер дайындаудың соңғы сағатына дейін минутпен (сағ:мин) кері санайды, әрі қарай секундпен (мин:сек) кері санау жүргізіледі.
► Таймердің жұмыс істеу ұзақтығы — 23 сағат 59 минутқа дейін.

1. Дайындау ұзақтығын белгілеу

1. Басыңыз ⏲, пісіру уақыты индикаторы пайда болады |→|.
2. Тұтқаны бұрау арқылы уақытты орнатыңыз ○.
3. Пісіру уақыты саусағыңызды басқару тақтасынан алғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады.

► Егер қалған уақытты таймерде тексергіңіз келсе, ⏲ таңдау үшін ⏲ түймесін басыңыз. Бұл кезде таймер тоқтамайды.

Дайындау уақытын өзгерту
1. ⏲ түймесін түртіп, қалған пісіру уақытын көрсету функциясын таңдаңыз |→|.
2. Жаңа уақытты орнату үшін ○ тұтқасын пайдаланыңыз.
3. Растау үшін ○ немесе ✓ басыңыз.

Белгіленген уақыт өткеннен кейін
► Дисплейде [End] (Соңы) жазуы пайда болады, тұмшапеш қыздыруды тоқтатады және әр бірнеше секунд сайын сигнал шығады.

МАҢЫЗДЫ:
► Егер пісіру ұзақтығын белгілемей бастасаңыз, онда тұмшапеш қолмен өшірілгенге дейін үздіксіз жұмыс істейді және дисплейде қосылған сәтте сағат 00.00-ден бастап уақыт көрсетіледі.
► Егер пісіру ұзақтығы белгіленген болса, онда дисплейде пісіру уақыты аяқталғанға дейінгі уақыттың кері есебі көрсетіледі.
► Егер пісіру ұзақтығы белгіленсе, онда осы уақыт өткен соң птұмшаеш жұмысын тоқтатады.
► Сумен және пиролиттік тазарту бағдарламаларының ұзақтығы белгіленген, оларды өзгерту мүмкін емес.

2. Таймерді орнату

Кері санау уақытын орнатады.

Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. Уақыт белгілеңіз. Уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі. Таймерді тұмшапеш сөндірілген кезде де қолдануға болады. Мысалы, таймер сізге жұмыстың басталуын немесе аяқталуын еске түсіруі мүмкін.

1. ◷ индикаторы пайда болғанша ◷ тұтқаны бұраңыз.
2. ○ тұтқаны бұрау арқылы таймердің мәнін орнатыңыз.
3. Растау үшін ○ немесе ✓ тұтқасын басыңыз.
4. Дисплейде кері санақ басталады.
5. Уақыт өткеннен кейін индикатор жыпылықтай бастайды және әрбір бірнеше секунд сайын сигнал шығады.

Таймерді жою
1. ◷ индикаторы пайда болғанша ◷ тұтқаны бұраңыз.
2. Тұтқаны бұру арқылы уақытты 00.00-ге өзгертіңіз ○.
3. Растау үшін ○ немесе ✓ тұтқасын басыңыз.

3. Режимді таңдау

- ► Панельде режимдердің функционалдық батырмаларының 4 батырмасы орналасқан. Олардың әрқайсысын басқанда, пісіру режимдерінің тобы ашылады.
- ► Қажетті режимді таңдау үшін айналдырып, тұтқаны басыңыз. Температура мен уақытты орнатқаннан кейін ⏯ түймесін басыңыз, тұмшапеш жұмыс істей бастайды.
- ► Шеткі оң жақ батырманы басып және ұстап тұрып, жиі пайдаланылатын режимдерді сақтауға болады.

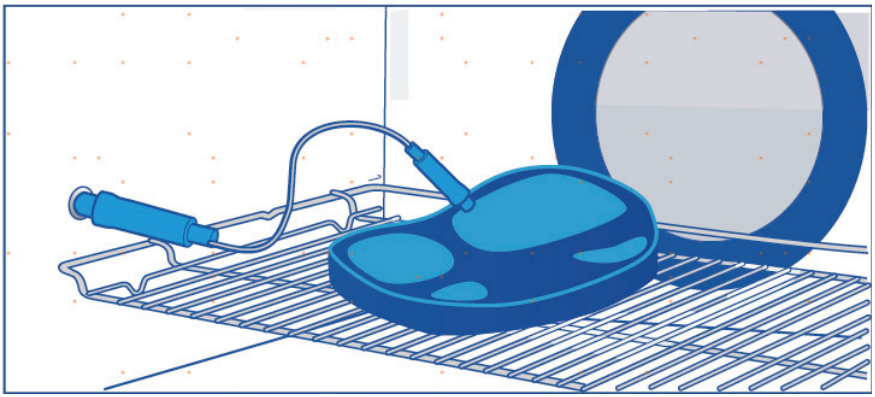


Термосүңгіні пайдалану

1. Термосүңгіні пайдалану

Термосүңгі дайындалатын тағамның ішіндегі температураны өлшейді. Өнім белгіленген температураға жеткенде, тұмшапеш қыздыруды тоқтатады.
Бұл кезде екі температура орнатылады:
► тұмшапештің температурасы.
► өнім қалыңдығындағы температура.

МАҢЫЗДЫ:
Тек жеткізілетін керек-жарақтар мен түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
Жақсы нәтижелер алуға арналған нұсқаулар:
► Ингредиенттер бөлме температурасында болуы керек
► Термосүңгі сұйық тағамдарға жарамайды.
► Пісіру кезінде термосүңгіні өнімде қалдырып, оның кабелін ағытпаға жалғау керек.
► Рецепте ұсынылған өнімнің қалыңдығындағы температура шамасын қолданыңыз.



2. Термосүңгімен дайындау

1. Тұмшапешті іске қосу үшін ⏻ түймесін басыңыз.
2. Термосүңгінің ұшын ет немесе балық кесегінің ортасына, мүмкіндігінше, ең қалың бөлігіне қойыңыз. Термосүңгі дайындалатын тағамға кемінде 3/4 ұзындығына дейін батырылуы керек.
3. Термосүңгінің штекерін құрылғының сол жағындағы ұяға енгізіңіз, алдын ала гайканы ұядан бұрап алыңыз.

4. Тұмшапештің қыздыру режимі мен температурасын таңдаңыз. Содан кейін өнімнің қалыңдығындағы температураны орнату үшін ○ немесе ⏯ түймесін басыңыз. Таңдалған мәнді растау және дайындықты бастау үшін басыңыз.
5. Өнімнің қалыңдығындағы температура белгіленген мәнге жеткенде дыбыстық сигнал беріледі. Тұмшапеш автоматты түрде өшеді.
6. Термосүңгі кабелін ажыратқыштан ажыратып, тағамды тұмшапештен шығарыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ► Осы тұмшапешке ұсынылған термосүңгіні ғана пайдаланыңыз.
- ► Термосүңгі кейбір режимдерде қолданылмауы мүмкін. Егер сіз сүңгіні дұрыс емес режимде қолданғыңыз келсе, сүңгі индикаторы жыпылықтайды және дисплейде "PErr" хабарламасы пайда болады.
- ► Тұмшапештің жұмысы кезінде термосүңгіні қосып немесе ажыратып қойсаңыз, пісіру тоқтайды.
- ► Термосүңгімен пісіру кезінде тұмшапешті алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.
- ► Шұңқырдың температурасы 30 - 99 °C аралығында беріледі.
- ► Күйіп қалу қаупі! Термосүңгі қатты қызады.
- ► Өнімнің қалыңдығындағы температураны және тұмшапештің температурасын пісіру кезінде кез келген уақытта өзгертуге болады.
- ► Құрылғы шамамен пісіру уақытын есептейді. Бұл өнімдердің көлеміне, таңдалған режимге және температураға байланысты.
- ► Мұздатылған тағамдарға термосүңгіні пайдаланбаңыз.
- ► Әртүрлі өнімдер үшін термосүңгі температурасы бойынша ұсыныстарды "Ақылды рецепттер" бөліміндегі кестеден қараңыз. Көрсетілген температура деңгейлері бағдар ретінде берілген, оңтайлы баптау өнімдердің сапасы мен құрамына байланысты болады.

Жалпы нұсқаулар

Бұл тұмшапеш төрт жылыту элементі мен артқы желдеткішті әртүрлі комбинацияларда қолданатындай етіп жасалған, бұл жоғары өнімділікті және кез-келген тағамды мінсіз дайындауға мүмкіндік беретін кең ауқымды режимдерді қамтамасыз етеді.

1. "ПІСІРМЕ" РЕЖИМІ

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тұмшапешті әрқашан алдын ала қыздырыңыз. Белгіленген температураға жеткенде дыбыстық сигнал естіледі.

- ► Тұмшапешті қыздыру кезінде гриль қосылуы мүмкін.
- ► Пісіру кемінде 3/4 аяқталмайынша, есікті ашпаңыз.
- ► Пісіруге арналған формалардың бір-біріне немесе тұмшапештің қабырғаларына тимеуін қадағалаңыз.
- ► Қос порцияны пісіру кезінде (әсіресе, печенье) уақытты бірнеше минутқа ұзарту қажет болуы мүмкін.
- ► Пісіру уақыты қолданылатын ыдыстарға байланысты. Қараңғы ыдыс жарық шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды тезірек сіңіреді, шыны ыдыс үшін төмен температура қажет болуы мүмкін.
- ► Бірнеше сөреде пісіру үшін пісіру уақытын сәл ұзарту қажет болуы мүмкін.
- ► Бірнеше сөреде пісіру кезінде әрқашан ауа айналымы үшін сөрелер арасында бос орын қалдырыңыз.

Тағамдарды сөрелерге орналастыру нұсқаулары

Табаның жоғарғы жағы тұмшапеш қуысының ортасына жақын болуы үшін пісіруге арналған қалыпты сөреге қойыңыз.

2. КӨМЕШТЕУ (ҚУЫРУ).

- ► Етті, тауықты немесе көкөністерді пісіру үшін конвекциялы гриль немесе конвекциялы пісіру қолданылады.
- ► Сүйексіз қуырдақ, рулеттер немесе фаршталған тағамдар сүйекті қуырдаққа қарағанда ұзақ дайындалады.
- ► Құс еті жақсы қуырылған, шырыны мөлдір, температурасы 75°C болуы керек.
- ► Егер сіз пісіру пакетін пайдалансаңыз, Конвекциямен пісіру немесе мәжбүрлі конвекция режимін пайдаланыңыз және өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ► Егер сіз жабық табада пісіруді ұнататын болсаңыз, конвективті пісіру функциясын пайдаланыңыз және температураны 20 ° C жоғарылатыңыз.

- Еттің ірі кесектерін төмен температурада ұзақ уақыт пісіріңіз. Ет біркелкі қуырылады.
- Етті әрқашан майлы жағын жоғары қаратып қуырыңыз. Осылайша, қуырылған өнімге су құю қажет болмауы мүмкін.
- Пісіргеннен кейін әрқашан етті кемінде 10 минутқа қалдырыңыз, сонда шырын бөлінеді.
- Есіңізде болсын, ет тұмшапештен шыққаннан кейін тағы бірнеше минут бойы "келеді".

3. "ГРИЛЬ" РЕЖИМІ

- Бұл қуыруға анағұрлым пайдалы балама.
- Грильде пісіру әрқашан тұмшапештің есігі толығымен жабық болуы керек.
- Егер сіз шыны немесе керамикалық табаларды пайдалансаңыз, олардың жоғары гриль температурасына төтеп беретініне көз жеткізіңіз.
- Ет тесіліп, шырыны шығып кетпес үшін, оны пісірудің ортасында қысқышпен немесе күрекпен аударыңыз.
- Етті аздап маймен майлаңыз, сонда ол пісіру кезінде ылғалды болады. Балама ретінде, грильде пісіру алдында етті маринадтаңыз (бірақ кейбір маринадтар оңай күйіп кетуі мүмкін екенін ескеріңіз).
- Мүмкіндігінше бір мезгілде грильде бірдей қалыңдықтағы ет кесектерін дайындаңыз. Бұл тағамның біркелкі дайындалуын қамтамасыз етеді.
- Көмірленуден немесе күйіп қалудан сақтану үшін грильде тамақ пісіруді әрқашан мұқият қадағалаңыз.

Тағамдарды сөрелерге орналастыру нұсқаулары

- Жұқа ет тілімдері, қуыру немесе өнімдерді қызарту үшін сөрелердің жоғарырақ орналасуын пайдаланыңыз.
- Неғұрлым қалың ет кесектерін төменгі сөрелерде грильде немесе грильдің аз қуаттылығында пісіру керек, бұл біркелкі пісіруді қамтамасыз етеді.

4. "ҚЫЗУДЫР" РЕЖИМІ

- Өнімдерді жылыту үшін пісіру немесе мәжбүрлі конвекция режимін пайдаланыңыз. Пісіру режимі және мәжбүрлі конвекция қамырдан жасалған өнімдерді қайта қыздыру үшін өте ыңғайлы, өйткені қыздыру кезінде пісіру қайтадан қытырлақ болады.
- Тағамдарды әрқашан ыстық күйге дейін қыздырыңыз. Бұл зиянды бактериялар жұқтыру қаупін азайтады.

Жалпы нұсқаулар

- ► Панельде 4 функционалды режим батырмалары орналасқан. Сол жақ шеткі батырманы басыңыз және пісіру режимін таңдау үшін тұтқаны айналдырыңыз.
- ► Тұмшапештің барлық функцияларын пайдаланған кезде оның есігі жабық болуы керек.



1. "Пісірме" режимі

Жоғарғы сыртқы және төменгі қыздырғыш элементтер

- ► Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл режимде желдеткіш қолданылмайды.
- ► Режим ұзақ уақыт бойы немесе салыстырмалы түрде төмен температурада пісіруді қажет ететін пирогтар мен өнімдерді дайындау үшін өте қолайлы.
- ► Бұл режим бірден бірнеше сөреде тамақ дайындауға жарамайды.

2. "Еріксіз конвекция" режимі

Желдеткіш және артқы қыздырғыш элемент

- ► Бірнеше сөреге орнатылған табадағы печенье сырты қытырлақ, іші жұмсақ болып шығады.
- ► Ет пен құс еті тәбетті қызарып, ысылдап, шырынды және нәзік болып қалады.
- ► Көмбештер өте жақсы дайындалады, ал тез және тиімді қызады.
- ► Егер рецепт қарапайым пісіруді қарастырса, онда мәжбүрлі желдету режимінде пісіру уақытын азайту немесе температураны шамамен 20 °C төмендету ұсынылады.
- ► Пісіру уақыты ұзағырақ (мысалы, сағаттан астам) тағамдар үшін уақытты да, температураны да азайту қажет болуы мүмкін.

Бисквиттер, печеньелер, тоқаштар, үлкен және кішкентай кекстер жасау үшін өте қолайлы.

3. Конвекциялық гриль режимі 

Желдеткіш плюс жоғарғы ішкі және сыртқы жылыту элементтері

- ► Бұл режимде тағамды жоғарыдан қызарту үшін жоғарғы элементтерден қарқынды қыздыру жүреді, ал желдеткіш тағамның біркелкі дайындалуын қамтамасыз етеді.
- ► Ет, құс еті, көкөністер өте жақсы дайындалады, тағамның сыртқы қытырлақ, қызыл болады, іші дымқыл, жұмсақ болады.

Бүтін тауық еті, сиыр еті немесе грильде сүйікті тауық еті, балық және стейк үшін өте қолайлы

4. "Гриль" режимі 

Жоғарғы ішкі және сыртқы қыздырғыш элементтер

- ► Екі жоғарғы элементтен де қарқынды жылулық сәуле шығады. Төменгі LO-дан жоғары HI (100% қуат) температура диапазоны 11 деңгейге бөлінген.
- ► Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен көптеген адамдар өнімдерді гриль астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ► Көптеген тағамдарды дайындауды аяқтау үшін ең қолайлы режим, мысалы, картоп қуырмасының немесе омлеттің үстіне қызарту.

Нанды қуыруға немесе дайын тағамға алтын түстес қабық алуға өте қолайлы.

5. Конвекциялық пісіру режимі 

Желдеткіш плюс жоғарғы сыртқы және төменгі жылыту элементтері

- ► Тұмшапештің желдеткіші жоғары сыртқы және төменгі элементтер арасындағы ауаның қозғалысын қамтамасыз етеді және оны пештің бүкіл көлеміне таратады.
- ► Пісірілген тағам әдеттегі "Пісірме" функциясын қолданғанға қарағанда тезірек алтын түске ие болады.
- ► Дәстүрлі рецепттердегі ұсыныстармен салыстырғанда уақытты қысқарту қажет болуы мүмкін.
- ► Жемістерді, көкөністерді және көктерді кептіру үшін төмен температурада (мысалы, 50 °C) конвекциямен пісіру режимін қолданыңыз.

Пісірмеге бір сағаттан аз уақыт кететін пісіруге өте қолайлы — бұл тоқаштар, маффиндер, кекстер, тіпті, энчилада құймақтары сияқты өнімдер.

6. "Кондитерлік өнімдерді пісіру" режимі

Желдеткіш және төменгі қыздырғыш элемент

- Желдеткіш төменгі жылыту элементінен жылуды тұмшапештің бүкіл көлеміне таратады.
- Өнімдердің негізін қарқынды қыздыруды және үстіңгі жағынан жеңіл қуыруды қамтамасыз етеді.

Тәтті және тұзды кондитерлік өнімдерді, сондай-ақ қытырлақ негізді және үстіне қуыруды қажет ететін нәзік тағамдарды дайындауға өте қолайлы, мысалы, запеканкалар, киша.

7. "Қуыру" режимі

1-кезең: Желдеткіш плюс жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

2-кезең: Жоғарғы ішкі және төменгі элементтер

- Бетін қызарту: еттің сыртқы бетін 18 минут бойы алдын ала карамельдеу арқылы қытырлақ, алтын түстес қабықша пайда болғанға дейін жеткізетін кезең.
- Белгіленген температурада пісіру: қызарғаннан кейін температура сіз белгілеген деңгейге дейін көтеріледі және пісірудің соңына дейін өзгермейді, соның арқасында қуырылған нәзік және шырынды болады.
- Тұмшапешті алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Бұл режим іске қосылғанға дейін өнімдерді тұмшапешке салыңыз.
- Бұл режим іске қосылғанға дейін өнімдерді пешке салыңыз. Бұл ыстық ауаның, соның ішінде еттің астындағы ауаның айналымын қамтамасыз етеді.

Ет пен көкніс пісіру үшін өте ыңғайлы. Еттің үлкен бөлігін пайдалану ұсынылады.

Жақсы нәтижеге жету үшін термосүңгіні пайдалануға болады.

МАҢЫЗДЫ!
"Қуыру" режимі тұмшапеш жұмысының екі кезеңін көздейді:
1-кезең: Алғашқы 18 минут ішінде тұмшапеште желдеткіш жұмыс істейді, сондай-ақ жоғарғы ішкі және сыртқы жылыту элементтері (егер температура 250 ° С-қа жетсе, тұмшапеш автоматты түрде қыздыруды тоқтатады).
2-кезең: Температура белгіленген деңгейге дейін төмендегеннен кейін, тұмшапеште жоғарғы ішкі және төменгі жылыту элементтері қолданылады.
Егер пісіру уақыты 18 минуттан аз уақыт белгіленсе, тек бірінші кезең орындалады.

8. "Классикалық пісірпе" режимі

Тек төменгі қыздырғыш элемент

- ► Жылу тек төменгі қыздырғыш элементтен келеді, желдеткіш қолданылмайды.
- ► Пісіру кезінде тек бір сөре қолданыңыз.
- ► Үстінен тұмшапеш ыстығырақ болады.

Нәзік пісіруді қажет ететін және қамырдың негізі бар, мысалы, қайнатылған пирожныйлар, бәліштер, киши және чизкейктер, сондай-ақ тікелей қыздыру мен қызаруды қажет етпейтін кез келген тағамдар үшін өте қолайлы.

9. "Аэрогриль" режимі

- ► Пісірудің оңтайлы нәтижелеріне қол жеткізу үшін тағамдарды қаңылтыр табаға немесе аэрогриль себетіне салыңыз.
- ► Бұл аэрогрильдің жұмысына ұқсас жағдайларды қайталайды.
- ► Қуырудың мұндай тәсілі денсаулыққа пайдалырақ: тағам қытырлақ болады, бірақ тағам дайындауға май аз жұмсалады. 1-2 ас қасық май қосу ұсынылады.
- ► Жартылай фабрикаттарды дайындау Егер өндіруші кәдімгі грильде қыздыруды ұсынса (желдеткішті қоспай), онда температураны 20 °C төмендетіңіз.
- ► Бір сөреде пісіру: тұмшапештің жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сөреде емес.
- ► Алдын ала қыздыру қажет емес. Ең жақсы нәтижелер үшін өнімдерді осы режимді қосқаннан кейін бірден тұмшапешке қою ұсынылады.

Мұздатылған тағамдардан тағамдар дайындауға, сондай-ақ әдетте фритюрде қуырылатын нан қосылған тағамдарды дайындауға өте қолайлы.

- ► Дайындаудың ең жақсы нәтижелері үшін төмендегі кестені пайдалануды ұсынамыз. Әрбір функцияның алдын ала орнатылған температурасы бар, оны тағамның түріне және салмағына қарай өзгертуге болады.

ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ

Өнім	Сөрелер	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орнала-суы
Фри картоп	Жазық қақпақтыр таба	220	20~22	3
Фри картоп	Аэрогриль себеті	220	19~21	3
Картоп құймақ	Тор-гриль	200	20~22	3
Тауық наггетстері	Жазық қақпақтыр таба	200	22~24	4
Тауық наггетстері	Аэрогриль себеті	210	25~27	3
Тауық қанаттары	Тор-гриль	190	28~30	3

Символ	Режим	Әдепкі баптау Температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Пісіру ұзақтығының диапазоны	Алдын ала қыздыру
	Пісіру	180	30-300	00:01-23:59	√
	Мәжбүрлі конвекция	160	30-300		√
	Аэрогриль	180	30-250		√
	Гриль	HI	LO (төмен), 1-9,HI		×
	Конвекциямен пісіру	200	30-250		√
	Классикалық пісірпе	160	30-220		√
	Кондитерлік бұйымдарды пісіру	160	30-250		√
	Қуырдақ	165	30-250		×
	Аэрогриль	200	160-250		×

ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Тұмшапешке әртүрлі ингредиенттері бар 9 дайын рецепт қарастырылған.

1. Панельдегі 2-ші батырманы басыңыз, көк белгіше жанады.
2. Төмендегі кестеге қарап, тұтқаның көмегімен өзіңізге қажетті рецептті таңдаңыз.
3. Дайындауды бастау үшін ⏯ басыңыз.

Алдыңғы деңгей мәзіріне оралу үшін ⏻ түймесін басыңыз.



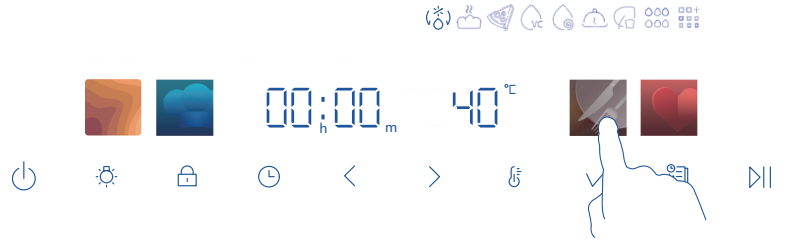
Символ	Өнім	Сөренің орналасуы	Функция	Тұмшапештің температурасы °C	Термосұңғінің температурасы °C	Уақыт	Алдын ала қыздыру
	Ет	3	Мәжбүрлі конвекция	200	67	40 мин	√
	Құс еті	3	Аэро-гриль	185	82	50 мин	×
	Балық	3	Аэро-гриль	250	/	10 мин	×
	Көкөністер	3	Мәжбүрлі конвекция	200	/	30 мин	√
	Нан-бөлке бұйымдары	3	Пісіру	180	/	20 мин	√
	Торт	3	Мәжбүрлі конвекция	160	/	50 мин	√
	Гратен/ Құмырадағы тағам	3	Пісіру	180	/	50 мин	√
	Пирог	3	Пісіру	200	/	20 мин	√
	Кептіру	3	Кептіру	60	/	7 с	×

ЕСКЕРТУ:

- Температураны және пісіру уақытын ингредиенттерге сәйкес реттеңіз. Ингредиенттердің түрі, өлшемі және саны дайындау нәтижесіне әсер етеді, сондықтан әдепкі мәндер тек қарапайым рецепттерге қолданылады.
- Етті пісіру үшін берілген температура сиыр еті үшін қолайлы, шошқа еті үшін датчиктің температурасын 70°C орнату ұсынылады.
- Етті пісіру режимі сиыр етінің ірі кесектерін дайындауға арналған және жұқа стейктерге жарамайды.
- Балық пісіру үшін қалыңдығы 2 см болатын балық сүбесін пайдалану ұсынылады.
- "Көкөністер" режимі картоп сияқты тамыр жемістерге арналған, сондықтан басқа көкөністердің шамадан тыс қуырылуын немесе күйіп кетуін болдырмау үшін пісіру уақытын реттеңіз.
- Егер пісіруге ерекше талаптар болмаса, ингредиенттерді тұмшапештің үшінші торына қойыңыз.
- Ет пен құс етін пісіруді жеңілдету үшін қажетті дайындық дәрежесін дәл алуға мүмкіндік беретін термосүңгі пайдалану ұсынылады.

ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Тағамдарды автоматты түрде дайындау бағдарламалары сізге тиімдірек және дәмдірек дайындауға көмектеседі. Оларды қолдану құрылғыны тазалауды да жеңілдетеді.



Дисплейдің оң жағындағы түймені басыңыз. Тиісті белгі жанады. Айналдыру үшін ○ тұтқасын бұрау арқылы автоматты бағдарламаны таңдауға болады.

1. Еріту режимі

Тағамдарды пісірер алдында еріту үшін осы режимді қолданыңыз.
МАҢЫЗДЫ!
Еріту үшін төмен температура қажет.
Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
1. Еріту ○ функциясына өту үшін тұтқаны пайдаланыңыз.
2. Азық-түлікті қаптамадан шығарып, тәрелкеге салыңыз. Азық-түлікті табақ немесе тәрелкемен жаппаңыз, өйткені бұл еріту уақытын ұзартуы мүмкін. Өнімдерді бірінші сөреге төменнен қойыңыз.
3. Ерітуді бастау үшін басыңыз ⏯ .
Қажет болған жағдайда, еріту уақытын орнатуға болады, дисплейде қалған уақыттың кері есебі басталады.

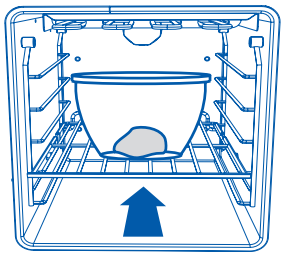
2. Қамырды толықсыту

Бұл функцияны пісірер алдында қамырды толықсыту үшін пайдаланыңыз. Қажет болған жағдайда, қамырды бірнеше рет толықсытуға болады.

МАҢЫЗДЫ!
- ► Қамырды толықсыту үшін төмен температура қажет.
- ► Бұл ретте тұмшапеш берілген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ► Бұл режим тек тұмшапеш камерасы суыған кезде пайдалануға арналған.

1. ○ тұтқасының көмегімен "Қамырды толықсыту" режимін таңдаңыз. Дисплей 35°C алдын ала орнатылған температураны көрсетеді.
Ескерту: егер тұмшапеш іші тым ыстық болса:
► Дыбыстық сигнал шығады, индикатор жыпылықтайды және желдеткіш іске қосылуы мүмкін.
► Тұмшапешті салқындату үшін есікті ашыңыз.

Қамырды ыстыққа төзімді ыдысқа салып, үстін тағамдық үлдірмен немесе таза дымқыл матамен жабыңыз. Содан кейін ыдысты ьұмшапештің ортасына қойыңыз.



2. Аспаздық тәжірибеңізге сүйене отырып, қамырды жетілдіру ұзақтығын белгілеңіз.

3. "Қамырды толықсыту" режимін іске қосу үшін ⏯ түймесін басыңыз. Егер сіз уақытты белгілесеңіз, қалған уақыттың кері есебі дисплейде көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапеш суығанша оған қамыр салмаңыз.

4. Егер сіз қамырды пісіру ұзақтығын белгілесеңіз, онда бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және ыдысты тұмшапештен шығаруға болады.

Қамырдың жеткілікті көтерілгенін көзбен тексеріңіз (көлемі бойынша әлдеқайда үлкен көрінуі керек). Қамырдың жақсы шыққанын тексеру үшін, оны саусағыңызбен ақырын басыңыз. Ойылған жер қамырмен баяу толтырылуы керек.

►Егер сіз ұзақтықты орнатпаған болсаңыз, онда қамырды көтеру процесін бақылап, қамырды жетілдіру аяқталған кезде режимдер ⏯ селекторын бейтарап жағдайға бұру арқылы процесті тоқтатуыңыз керек.

Қамырды жетілдіруді қайталау қажет болған жағдайда:

Қамырды пісіру режиміне оралу үшін ○ тұтқасын пайдаланыңыз.

Қамырды жетілдіру режимін қайта іске қосу үшін жоғарыда сипатталған әрекеттерді орындаңыз.

5. Қамырды толықсыту жою

Бұл режимнен шығу үшін ⏯ түймесін басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.

3. "Пицца" режимі 

- ► Бұл функцияны пайдалану кезінде 15 минут ішінде 300 ° С дейін алдын ала қыздыру жүзеге асырылады.
- ► Желдеткіш төменгі қыздыру элементінен жылудың бүкіл пеш бойымен айналуын қамтамасыз етеді.
- ► Пицца пісіру үшін өте қолайлы: қамыр қытырлақ болады, ал начинка кеуіп кетпейді.
- ► Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пицца тасын кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз және 1 немесе 2 сөреде пісіріңіз.

Пицца	Түрі	Керек-жарақтар/ ыдыс-аяқ	Сөренің орнала-суы	Температура, °С	Дайындау уақыты, мин.
Мұздатыл-ған	Жұқа негіз	Тор	2	190~210	15~20
	Жуан негіз	Тор	2	180~200	20~25
	Жұқа негіз	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	230-250	10~15
	Жұқа негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	230-250	8~12
Үйде ас әзірлеуге арналған	Жуан негіз	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	210-220	15~20
	Жуан негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	210-220	15~20
	Жұқа негіз	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	300	4~6
	Жұқа негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	300	3~5

МАҢЫЗДЫ!

Егер "Пицца" режимнің ұзақтығын орнатпасаңыз, тұмшапеш оны қолмен өшіргенше жұмысын жалғастыра береді. Қатты пісіп кетуін болдырмау үшін, тұмшапештегі тағамды мұқият қадағалаңыз.

4. Вакуумда дайындау

1. Бұл функцияны әдеттегіден төмен температурада пісіру үшін пайдаланыңыз. Сіз ет, көкөніс немесе жемістерді олар өте жұмсақ әрі сөлді болатындай етіп дайындай аласыз. Сапасы жоғары болуын қамтамасыз ету үшін азық-түлікті абайлап қолданыңыз.

АЗЫҚ-ТҮЛІК ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ► Жоғары сапалы және барынша балғын азық-түлікті пайдаланыңыз.
- ► Шикі азық-түлікті әзірлемес бұрын әрдайым тиісті шарттарға сай сақтаңыз.
- ► Тағам дайындаудан бұрын әрқашан азық-түлікті жуыңыз.
- ► Сапалы әрі қауіпсіз ас дайындау үшін азық-түлікті ас дайындау кестесінде көрсетілген мәндерге сай дайындаңыз.
- ► Қауіпті болдырмау үшін, өнімдер тұмшапеште 60°C-ден төмен температурада ұзақ тұрмауы керек.
- ► Әсіресе, төмен пісіру температурасын тек шикі жеуге болатын өнімдерге және қысқа уақытқа ғана қолдануға болады.
- ► Вакуумда пісіргеннен кейін тұмшапештен шығарылған тағамдар ең дәмді, оларды пісіргеннен кейін бірден жеген дұрыс. Сіз жасай аласыз: температураны тез төмендету (өнімдерді мұз салынған ыдысқа салып, тоңазытқышқа қоюға болады), тоңазытқышта өнімдерді 2-3 күн сақтауға болады.
- ► Қалған тамақты қайта жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз.
- ► Шикі және піскен азық-түліктің жанасуын болдырмау үшін оларды бөлек сақтаңыз.
- ► Ет пен көкөніс үшін бір ғана керек-жарақты пайдаланбаңыз. Кері жағдайда ас үй жабдықтарын мұқият жуу керек.
- ► Рецептілерде шикі жұмыртқа болғанда, ақуыз бен сарысының жұмыртқа қабығының сыртқы бөлігіне тиюіне жол бермеңіз.

ВАКУУМДА ПІСІРУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ:

Вакуумда пісіру функциясын пайдалану үшін вакуум қаптамасы және вакуум пакеттері қажет.

- ► Егер сіз вакууммен сұйықтық қаптауды қаласаңыз, камералық вакуумды қаптағыш қолданыңыз. Бұл функция тек осы типтегі қаптамалармен жабдықталған.
- ► Вакуумда даярлау функциясына сай келетін вакуум пакеттер пайдаланыңыз.
- ► Вакуумды пакеттерді қайта пайдаланбаңыз.
- ► Үшінші деңгей сөресінің ортасына өнімдерді қойып біркелкі пісуіне қол жеткізіңіз.

► Пісіру жылдам және біркелкі болуы үшін вакуумдаудың максималды
дәрежесін орнатыңыз.
► Вакуумды пакеттің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін герметикалық аймақтың ластанбағанына көз жеткізіңіз.

2. Вакуумда пісіруге арналған жалпы ұсыныстар:

► Сіз тағамға аздап май және дәміне қарай дәмдеуіш қоса аласыз.
► Вакуумда пісірудің басында орташа мөлшерде дәмдеуіш қосыңыз.
► Шикі сарымсақтың орнына сарымсақ ұнтағын қолданыңыз.
► Зәйтүн майының орнына бейтарап майды қолдануға болады.

2.1 Вакуумда дайындау: ет

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

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Көлемі өнім (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Сиыр еті					
Сиыр етінің сүбесі ортаңғы	4 см	400	63	120	3
Орташа қуырылған сиыр еті	4 см	400	66	120	3
Толық сиыр етінің сүбесі қуырылған	4 см	400	70	120	3
Бұзау етінің сүбесі ортаңғы	4 см	400	60	120	3
Толық бұзау етінің сүбесі қуырылған	4 см	400	65	120	3

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Көлемі өнім (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орнала-суы
Қозы еті/аң-құс еті					
Орташа қозы	3 см	400	65	105-115	3
Қабан	3 см	400	90	120	3
Сүйексіз қоян еті	1.5 см	400	75	120	3
Құс еті					
Тауықтың сүйексіз төс еті	3 см	500	70	120	3
Үйректің сүйексіз төс еті	2 см	500	65	140-160	3
Күркетауықтың сүйексіз төс еті	2 см	500	70	75-85	3
Төмен температурада дайындалған жұмыртқа					
Тостарға мінсіз жарайды	Қалыпты өлшем	/	60	90	3
Икемді, жұмсақ және жылтыр сары уыз	Қалыпты өлшем	/	65	90	3
Сарыуыз қатая бастайды бірақ әлі де жұмсақ	Қалыпты өлшем	/	71	60	3
Сарысы түйіршікті және ыдырайды, жасыл түске ие бола бастайды	Қалыпты өлшем	/	80	60	3

2.2 Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

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

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Көлемі өнім (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орнала-суы
Балық және теңіз өнімдері					
Теңіз табанбасының сүбесі	4 сүбе 1 см	500	70	25	3
Теңіз алабұғасының сүбесі	4 сүбе 1 см	500	70	25	3
Нәлім	2 сүбе 2 см	500	65	90	3
Теңіз ирекшелері	ірі	500	60	100-110	3
Қабыршақсыз асшаяндар	ірі	500	75	26-30	3

2.3 Вакуумда дайындау: көкөністер

- ► Қажет болған жағдайда, көкөністердің қабығын аршыңыз.
- ► Кейбір көкөністер аршылып, вакуумды пакетте пісірілсе, түсі өзгеруі мүмкін.
- ► Артишоктың түсін сақтау үшін тазалап, тураганнан кейін лимон шырыны қосылған суға салыңыз.

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Көлемі өнім (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орнала-суы
Көкөністер					
Көк қасқыржем	Бүтін күйінде	500	68	90	3
Ақ қасқыржем	Бүтін күйінде	500	68	90	3
Кәді	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Порей пиязы	сопақша немесе дөңгелек	500	90	90	3
Баялды	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Асқабақ	тіліктері, қалыңдығы 2 см	500	90	90	3
Бұрыш	сопақша немесе төртке бөліп туралған	500	90	90	3
Балдыркөк	сақина 1 см	500	90	90	3
Сәбіз	тілімдер 0,5 см	500	90	90	3
Балдыркөк тамыры	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Бәйаскөк	тілімдер 1 см	500	90	90	3

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Көлемі өнім (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орнала-суы
Көкөністер					
Картоп	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Артишоктың өзектері	төртке бөліп туралған	500	90	90	3

2.4 Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

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

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Көлемі өнім (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орнала-суы
Жемістер					
Шабдалы	екіге бөліп туралған	2 жеміс	90	60	3
Өрік	екіге бөліп туралған	500	90	60	3
Манго	2 x 2 текшелеп туралған	1 жеміс	90	60	3
Нектарины	сопақша немесе дөңгелек	1 жеміс	90	60	3
Ананас	тілімдер 1 см	500	90	60	3
Алма	екіге бөліп туралған	2 жеміс	90	60	3
Алмұрт	екіге бөліп туралған	2 жеміс	90	60	3
Ванильді крем	әр пакетте 350 г	500	85	60	3

5. "Кептіру" режимі

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

Құрылғы оңтайлы жылу беруді бақылайды. Тағамдар қалдық жылуды қолдана отырып, кезең-кезеңмен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып, аз қуырылатындығын білдіреді.

Кептіру үшін тек сапалы жемістерді, көкөністерді және жасылдарды пайдаланыңыз, оларды мұқият жуыңыз. Торды пергамент қағазбен немесе пісіру қағазымен төсеңіз. Жемістердің артық суын алып тастап, кептіріңіз.

Ұсынылатын температура 60-110°C.

Қажет болса, жемістерді бірдей бөліктерге бөліңіз немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Аршылмаған жемістерді табаққа кесігін жоғары қаратып салыңыз. Аршылмаған жемістерді табаққа кесігін жоғары қаратып салыңыз.

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

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

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

Бұл функция, негізінен, тамақ дайындау кезінде энергияны үнемдеуге арналған.

Жемістерді, көкөністерді, шөптерді, ет пен теңіз өнімдерін кептіруге өте қолайлы.

Өнім	Дайындау	Температура (°C)	Уақыт	Сөренің орнала-суы
Қырыққабат жапырағы	Қайнату	70	1 сағ. 30 мин	3
Қасқыржем үрмебұршақтары	Қайнату	55	3 сағ	3
Тәтті картоп бөліктері	Булау	55	13 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Манго тілімдері	/	70	8 сағат, 4 сағаттан кейін аударыңыз	3
Банан тілімдері	Тұздалған суға шылау	55	7 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Лимон бөліктері		55	15 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Алма тілімдері	Тұздалған суға шылау	55	8 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Шикі майсыз шошқа еті		55	7 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Шикі тауық төс еті		70	5 сағат, 1 сағаттан кейін аударыңыз	3
Қабыршақты асшаяндар	Қайнату	70	6 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз	3
Ысталған сиыр еті	Қайнату және маринадтау	90	2 сағ	3

6. Жылыту

Мыналар үшін өте қолайлы: дайын тағамдарды ыстық күйде ұстау, сондай-ақ тәрелкелер мен сервистік тағамдарды жылыту.

1. 100°C және одан төмен температурада тұрақты жылу береді.
2. Салқын тағамды жылыту үшін басқа функцияны немесе жылыту үшін өнімнің түріне сәйкес пісіру функциясын пайдаланыңыз, содан кейін жылыту функциясына ауысыңыз, өйткені бұл функция өздігінен салқын тағамды зиянды бактерияларды жоюға жеткілікті температураға жеткізе алмайды.

7. Режим "ЭКО" (Экономичный)

8. "ЭКО" режимі (үнемді)

Үнемді режимде тамақ дайындауда энергияны үнемдеу үшін оңтайландырылған жылыту жүйесі қолданылады. Дайындау уақыты аздап ұзарады, бірақ нәтижелер өзгеріссіз қалады.

Ескерту:

1. "ЭКО" режимінде алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.
2. Ұсынылатын температура - 160-220°C.
3. Тұмшапештің жарығы сөндірілген.

8. "Акватазарту" режимі

Мүмкіндігінше ластануды қолмен тазалаңыз. Бүйір қабырғаларын тазарту үшін сөрелер мен сөре тіректерін алыңыз. Суды тазарту тұмшапешті бумен тазартудан тұрады. Тазалау тиімділігін арттыру үшін құрылғы суығаннан кейін акватазартуды іске қосыңыз.

Бұдан әрі көрсетілген уақыт тазалауды тікелей орындау ұзақтығы болып табылады. Бұған тұмшапеш камерасын қолмен тазалауға кететін уақыт кірмейді.

Су тазарту функциясы жұмыс істеген кезде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшапештің түбіне 200 мл су құйыңыз.

○ тұтқа көмегімен таңдаңыз.

3. Функцияны іске қосу үшін ⏯ түймесін басыңыз. Дисплейде 00:20 110 °C көрсетіледі және қалған уақытты санау басталады.

4. Бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.

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

Тазалағаннан кейін тұмшапештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз.

Құрылғының толық кебуін күтіңіз. Кептіруді тездету үшін, тұмшапешті шамамен 15 минут бойы 150 °C температурада ыстық ауамен жылытуға болады. Тазарту функциясынан максималды әсер алу үшін акватазарту аяқталғаннан кейін бірден құрылғыны қолмен тазалаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ► Жұмыс кезінде тұмшапештің есігін ашпаңыз, ыстық бу шығуы мүмкін.
- ► Бағдарлама аяқталғаннан кейін күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, тұмшапештің есігін ашқанда, ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.
- ► Әрдайым таза ауыз суды ғана пайдаланыңыз.
- ► Басқа сұйықтықтарды қолданбаңыз.
- ► Ішкі беттерді губкамен тазалау кезінде қолды қорғау үшін термооқшаулағыш қолғап киіңіз.
- ► Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін камерадағы судың қалдықтарын алып тастаңыз.

9. Пиролиттік тазарту

Бұл функция термиялық өңдеу арқылы күрделі заттарды ыдыратуды қамтитын аттас химиялық процеске негізделген.

Осы режимді қосқаннан кейін тұмшапештің есігі автоматты түрде құлыпталады және температура 410-440°C дейін тез көтеріледі. Тазалау циклының соңында эмальданған беттерде тамақ қалдықтарынан ақ жабынды қалады. Бұл бөлшектерді кетіру үшін ыстық сабынды суға малынған шүберекпен сүртіңіз. Тазалау үшін ыстық сұйық сабын немесе тұмшапештерді тазалауға арналған құрал қолайлы.

1. Тұмшапештен торлар, бүйірлік торлар және бүйірлік торларға арналған бұрандалар сияқты барлық керек-жарақтарды алыңыз.

2. Термосүңгі үрлейтін шкафтарда тазарту циклын бастаудан бұрын, тесікті жалғанатын гайкамен жабу керек. Термосүңгі пайдаланылмаған кезде, әрқашан саңылауды гайкамен жабыңыз.

3. Тұмшапештің ішіндегі ірі ластануды қолмен тазалаңыз. Әйтпесе, олар тазарту циклы кезінде тұтанып, жануға әкелуі мүмкін.

4. Пиролитикалық тазалау режимін таңдау үшін тұтқаны айналдырып, басыңыз. Пиролиз деңгейін орнату үшін айналдыру тұтқасын бұраңыз. Пиролиттік тазалаудың 3 деңгейін таңдауға болады (F1~F3). Әртүрлі деңгейлер функцияның әртүрлі жұмыс уақытына сәйкес келеді. Тұмшапештің ластану дәрежесіне байланысты деңгейді таңдаңыз.

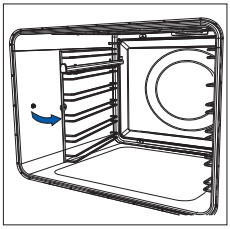
5. Тазартуды іске қосу үшін ⏯ түймесін басыңыз.

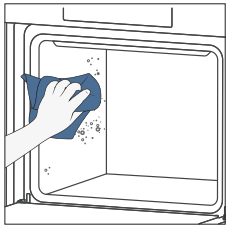
Осы процесс кезінде және келесі салқындату кезеңінде тұмшапештің есігі құлыпталады.

6. Тұмшапеш суыған кезде, ішін шүберекпен сүртіп алыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ► Құрылғыны ұстамас бұрын, оның салқындағанына көз жеткізіңіз.
- ► Барлық ыстық беттермен жұмыс істегенде абай болу керек, себебі күйік алу қаупі бар.
- ► Цикл аяқталғаннан кейін тұмшапешті салқындату үшін желдеткіш жұмыс істеп тұрғанда қуат көзін өшірмеңіз.
- ► Дистилденген немесе ауыз суды пайдаланыңыз.





10. Соңғы пайдаланылған рецепттер

Сіздің "Haier" тұмшапешіңіз сіз қолданған соңғы бес рецептті автоматты түрде есте сақтай алады. Соңғы бес рецептінің кез келгенін таңдап, оңай ас әзірленіз.

1. Панельдегі түймесін басыңыз.

2. Тұтқаның көмегімен "LU01"-ден "LU05"-ке дейінгі функцияларды айналдырыңыз, "LU01" - бұл сіз қолданған соңғы режим.

3. Растау үшін тұтқаны басыңыз.

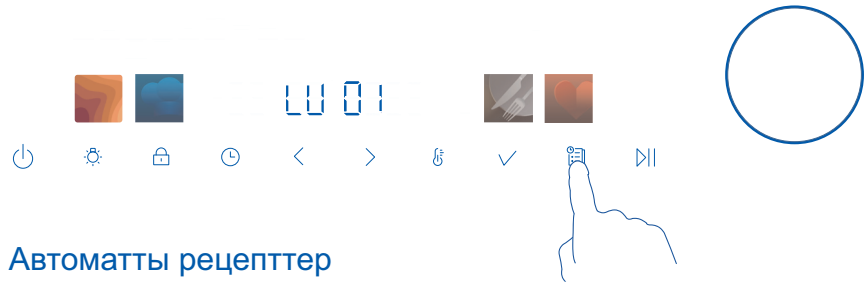
Құрылғы жадында сақталған "Соңғы қолданылған рецепттер" болмаса, дисплейде "----" көрсетіледі

Егер құрылғының жадында соңғы қолданылған рецепт сақталса, дисплейде осы рецептке қажетті температура мен пісіру уақыты көрсетіледі. Пісіру температурасы мен ұзақтығын реттеуге болады.

4. Соңғы қолданылған рецепттер мәзірінен шығу үшін нұқыңыз .

5. Пісіруді бастау үшін түймесін басыңыз. Дисплейде әдепкі температура мен ағымдағы температура кезектесіп көрсетіледі.

► Электр қуаты өшкеннен кейін, соңғы қолданылған рецепттер сақталмайды.



11. Автоматты рецепттер

Автоматты рецепттер сізге кейбір ет тағамдарын дайындауға көмектеседі. Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін термосұңгімен осы режимді қолданған дұрыс.

1. Басқару тақтасындағы батырмасын ұзақ басыңыз. Тұтқаны айналдырсаңыз, дисплейде P1~P10 мәні шығады.

2. Тұтқаны басып, ағымдағы рецептті растаңыз. Егер бұл рецепте екінші деңгей болса, дисплейде екінші деңгейдегі рецепт көрсетіледі, мысалы, P1-1,P1-2...

3. Төмендегі кестеге қарап, тұтқаның көмегімен өзіңізге қажетті рецептті таңдаңыз.

4. Пісіруді бастау үшін түймесін басыңыз.

Алдыңғы деңгей мәзіріне оралу үшін түймесін басыңыз.

ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Рецепт коды		Өнім	Күйі	Сөрелер	Сөренің орналасуы	Функция	Тұмшапештің температурасы °C	Термосұңғінің температурасы °C	Уақыт (мин)
P1	P1-1	Сиыр еті (Жұмсақ)	Қанды	Бір тор	3	Қуырдақ	165	49	18
	P1-2		Ортаңғы		3			58	27
	P1-3		Қатты қуырған		3			74	32
P2	P2-1	Каре премиум	Қанды	Бір тор	3	Қуырдақ	165	57	27
	P2-2		Ортаңғы		3			67	32
	P2-3		Қатты қуырған		3			77	37
P3		Қой сирағы (сүйекпен)	Қатты қуырған	Бір тор	3	Қуырдақ	165	77	30
P4		Қой сирағы (жұмсақ)	Қатты қуырған	Бір тор	3	Қуырдақ	165	77	35
P5	P5-1	Бұзау еті	Ортаңғы	Бір тор	3	Қуырдақ	165	67	38
	P5-2		Қатты қуырған		3			78	42
P6		Түркия (тұтас күйінде)	С толтырмамен	Бір тор	1	Пісіру	170	82	18
P7		Шошқа еті (жұмсақ)	Қатты қуырған	Бір тор	3	Қуырдақ	170	77	42
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанды	Бір тор	4	Аэрогриль	225	52	10
	p8-2		Ортаңғы		4			57	12
P9		Тауық (тұтас күйінде)	Қатты қуырған	Бір тор	3	Аэрогриль	185	82	30
P10		Шошқа етін қуыру	Қытырлақ		3	Аэрогрильде пісірме дайындау	250	/	14

* уақыт параметрлері 450 г өнімге есептелген

12. Басқару панелін бұғаттау

Бұл функция тұмшапешті кездейсоқ пайдалануды болдырмауға арналған (мысалы, балалардың пайдалануын).

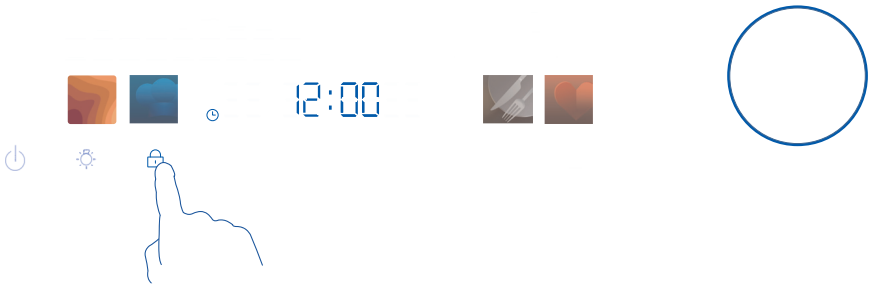
Құлыптау қосылған кезде басқару элементтері белсенді емес және тұмшапеш қосылмайды.

Бұғаттау үшін: басыңыз және жарық индикаторы жанғанша 3 секунд ұстап тұрыңыз. Панель бұғатталған кезде тек және батырмалары жұмыс істейді.

Егер бағдарлама іске қосылса ол бастапқы берілген режимде жұмысын жалғастырады.

Бұғаттан шығару:

- ► Жарық индикаторы сөнгенше, түймесін басып тұрыңыз.
- ► пернесін басып тұрыңыз, тұмшапеш күту режиміне ауысады және балалардың кіруін бұғаттауды автоматты түрде өшіреді.

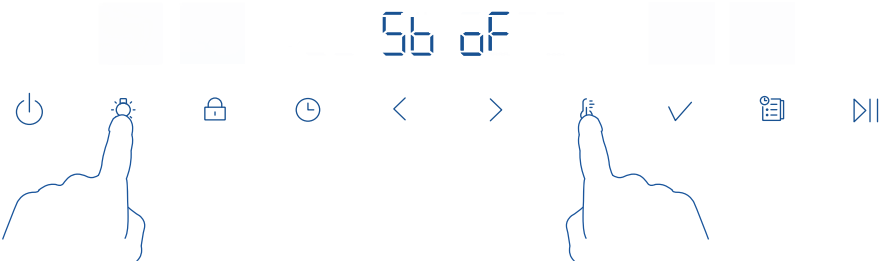


13. "Шаббат" режимі

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

Тұмшапеш "Шаббат" режимінде жұмыс істеу үшін бапталғанда:

- ► Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат және жарық түсіруден басқа батырмалар қосулы болмайды.
- ► Дыбыстық сигналдар естілмейді.
- ► Дисплейде ескерту кодтары немесе температура өзгерістері көрсетілмейді.
- ► "Пісіру" - бұл "Шаббат" режимінде қолжетімді жалғыз функция.



"Шаббат" режимі үшін баптауларды орнату

1. 3 секунд бойы ☼ мен 🌡 -ны бірге басып, ұстап тұрыңыз, содан кейін дисплейде " Sb oF " пайда болады.

2. Сіз тек пісіру функциясын пайдалана аласыз, басқа функцияларды таңдау мүмкін емес.

3. Температура мен жұмыс кезеңін орнатыңыз, уақытты 99 сағатқа дейін орнатуға болады. Егер уақыт белгіленбесе, тұмшапеш «Шаббат» режимі сөндірілгенге дейін көмештеу режимінде жұмыс істей береді.

4. Жарықтандыруды қосу/өшіру үшін ☼ түймесін басыңыз - ол "Шаббат" режимін өшіргенге дейін осы күйді сақтайды.

5. "Шаббат" режимін іске қосу үшін ⏯ түймесін басыңыз.

Тұмшапеш белгіленген температураға дейін қызады және дисплей өшеді.

Еске салу:

Тұмшапеш өшірілгенде, Шаббат режимінен шығу мүмкін емес. Қайта қосылған кезде, тұмшапеш автоматты түрде алдыңғы жұмыс күйі ретінде Шаббат режиміне өтеді.

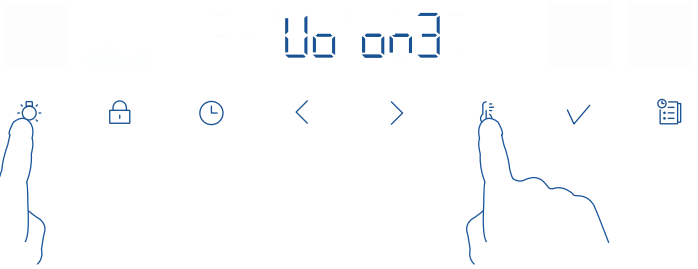
"Шаббат" режимі баптауларынан шығу

Дисплейде тәулік уақыты пайда болғанша және тұмшапеш сөніп қалғанша 3 секунд бойы ⏻ түймесін басып тұрыңыз.

14. Дыбыстық сигналдың дыбыс деңгейін реттеу

1. 3 секунд бойы мен -ны бірге басып, ұстап тұрыңыз, содан кейін дисплейде "Sb oF" пайда болады.
2. Дыбыс деңгейін реттеу үшін тұтқаны айналдыруды пайдаланыңыз, дисплейде "Vo on 3" пайда болады. Дыбыс деңгейін орнату үшін тұтқаны немесе ✓ басыңыз.
3. Реттеу тұтқасының көмегімен дыбыс деңгейін өзгертіңіз (1 / 2 / 3 / oF).
4. Баптауларды сақтау және шығу үшін ✓ түймесін басыңыз.

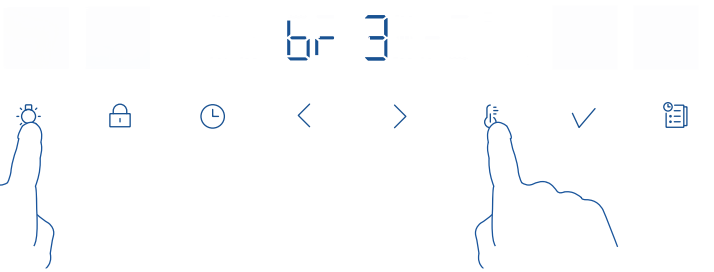
► Дыбыстық сигналдың әдепкі мәні - " 3 "



15. Экран жарықтығын баптау

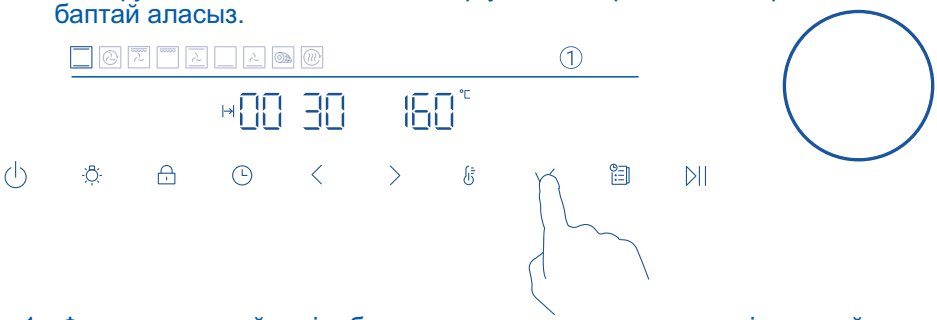
1. 3 секунд бойы мен -ны бірге басып, ұстап тұрыңыз, содан кейін дисплейде "Sb oF" пайда болады.
2. Тұтқаның көмегімен экранның жарықтығын баптау бөліміне өтіңіз, дисплейде "Vo on 3 " деген жазу пайда болады. Экран жарықтығын орнату үшін тұтқаны ✓ басыңыз.
3. Реттеу тұтқасының көмегімен дыбыс деңгейін өзгертіңіз (1 / 2 / 3).
4. Баптауларды сақтау және шығу үшін ✓ түймесін басыңыз.

► Экранның әдепкі жарықтығы " 3 " болып орнатылған.



16. Тамақты көп сатылы дайындау

► Осы функцияның көмегімен сіз бір уақытта бірнеше бағдарламаны баптай аласыз.

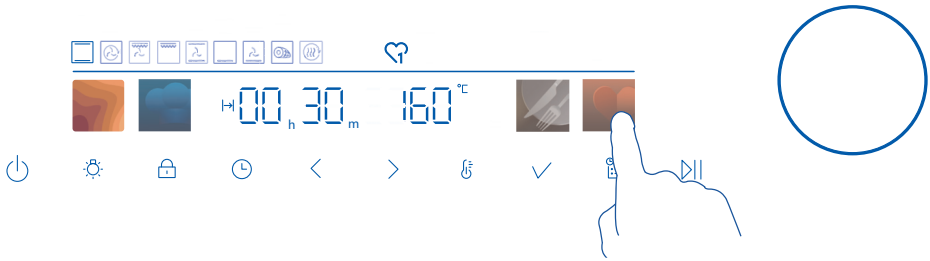


1. Функциялар түймесін басыңыз және тұтқаның көмегімен дайындау функциясын таңдаңыз, ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз, содан кейін растау үшін 3 секунд бойы ✓ түймесін басыңыз. Бірінші кезең бапталған. Дисплейде ① пайда болады.
2. Дәл осы әдіспен 2 және 3-кезеңдерді реттеуге болады. Алдыңғы ⏻ кезеңге оралу үшін басыңыз
3. Алдын ала қыздыруды бастау үшін ⏯ түймесін басыңыз, сонда ① белгішесі жанады.
4. Алдын ала қыздыру аяқталғанда, дыбыстық сигнал шыққанда, тағамды тұмшапешке қойып, дереу есікті жабыңыз, дисплейде берілген температура және қалған уақыт көрсетіледі ①.
5. 1-кезеңнің орындалуы аяқталғаннан кейін тұмшапеш келесі әрекеттерді кезекпен орындайды және дисплей экранында орындалатын әрекеттер көрсетіледі.
6. Дайындық аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі және дисплейде "АЯҚТАУ" ("END") деген жазу пайда болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
1. Көп сатылы дайындау үшін 3 сатыдан артық емес уақыт беруге болады.
2. Көп сатылы дайындау кезінде барлық функцияларды қолдануға болмайды. "Соңғы қолданылған рецепттер," "Автоматты рецепттер," "Пицца," "Қуыру," "Гриль," "Акватазарту" және "Пиролитикалық тазарту" режимдерін бірнеше қадаммен орындауға баптау мүмкін емес.3.
3. Параметрлерге кезең-кезеңімен пісіруді қосу үшін тұтқаны басыңыз немесе ✓ белгісін 3 секунд бойы басып тұрыңыз. Егер сіз тек уақыт пен температураны белгілесеңіз, бірақ тұтқаны баспасаңыз, кезең орнатылмайды.
4. Алдын ала қыздыру тек бірінші кезеңде орындалады.
5. Егер сіз кезеңдердің ұзақтығын бермесеңіз, сіз өзіңіздің көп сатылы пісіру режиміңізге ағымдағы параметрлерді қоса алмайсыз.
6. Бірнеше кезеңнен тұратын тағам дайындауды тоқтату үшін ⏯ түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

17. Сүйікті режимдер

Сіз өзіңізге ұнайтын алты режимді таңдай аласыз.



1. Режимдердің функционалдық түймесін басып, өзіңізге ұнайтын режимді немесе рецептті таңдаңыз.

2. Тұтқаның көмегімен температураны және пісіру ұзақтығын орнатыңыз.

3. Таңдалған режимдер түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, таңдалған белгішесі жыпылықтайды.

4. Таңдалған бағдарламаның нөмірін таңдау үшін парақты айналдырып, растау түймесін басыңыз. Тұмшапеш жадына өзіңізге ұнайтын 6 функцияны сақтауға болады.

5. Егер сіз алдын ала теңшелген сүйікті функцияны іске қосқыңыз келсе. Сүйікті функция түймесін басып, функцияны таңдау үшін тұтқаны айналдырыңыз, содан кейін ⏯ түймесін басыңыз, сонда функция іске қосылады.

6. Дайындық аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі және дисплейде "ДАЙЫН" ("END") деген жазу пайда болады.

Қолмен тазалау

ДҰРЫС	ДҰРЫС ЕМЕС
• Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында тұмшапештің қауіпсіз температураға дейін салқындауын күтіңіз, содан кейін қуат кабелін ажыратыңыз. • Тұмшапешті тазалауды бастаудан бұрын, осы тазалау нұсқаулығын, атап айтқанда "Қауіпсіздік техникасы ережелері" бөлімін оқып шығыңыз. • Пісіруден ластануды болдырмау және әр пайдаланудан кейін қабаттасуды болдырмау үшін, тұмшапеш камерасынан төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын алып тастау ұсынылады.	• Тұмшапешті бутазартқышпен тазалауға болмайды. • Тұтанғыш материалдарды тұмшапеште сақтауға болмайды. • Қатты губкаларды немесе абразивті тазалау құралдарын, матаны, қырғышты немесе металл губкаларды пайдалануға тыйым салынады. Кейбір нейлон губкалар да эмальды тырнап тастауы мүмкін. Алдымен қолданылатын құралдың заттаңбасын оқып шығыңыз. • Каталитикалық панельдерде тұмшапештерді тазалау құралдарын пайдалануға тыйым салынады. • Тұмшпештің бетінде сілтілі (тұзды сұйықтықтың құйылуы) немесе қышқыл заттарды (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суы) қалдыруға болмайды. • Хлор немесе қышқылдар негізіндегі тазарту құралдарын қолдануға тыйым салынады.

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Әйнек (тұмшапеш есігінің әйнегі, басқару панелі)	Есігі 4 шыны тақтайдан тұрады.  Шыны панельді тазалау үшін алдымен есікті және ішкі панельді алып тастау керек. "Тазалауға арналған есік әйнектерін алу және ауыстыру" бөліміндегі нұсқаулықты қараңыз. 1. Шыныларды жұмсақ жуғыш зат немесе ас содасы мен ыстық судың ерітіндісімен тазалап, құрғатып сүртіңіз. 2. әйнек тазартқыш ерітіндісімен әйнекті сүртіп, түксіз жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.	• Әйнек беттерін тазалау үшін пештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа да абразивті тұмшапештерді тазалауға арналған құралдар және басқа да абразивті тазалау құралдары, тұрпайы мата, металл жуғыштар немесе үшкір металл қырғыштар беттер. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы абындысын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде жарылуға немесе бұзылуға әкеледі. • Егер тазалау тек ішкі панельде (D) жүргізілсе де, алдымен есікті және панельді алып тастаңыз. Шыныны есікшеден алмай тазалау тазартқыш сұйықтықтың саңылауларға ағып кетуіне және ішкі элементтерде кебуіне әкелуі мүмкін. • Басқару тақтасының әйнегін тазалау кезінде ерекше сақ болыңыз. Тек жуғыш заты бар дымқыл матаны қолданыңыз.

КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Тұмшапештің есігінің алдыңғы жағындағы тот баспайтын болаттан жасалған жолақ / тұтқа	1. Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісінің көмегімен тазалап, артынан микроталшықтан жасалған шүберекпен құрғатып сүртіңіз. 2. Қажет болса сәйкес келетін тазалағыш пен тот баспайтын болатқа арналған полироль пайдаланыңыз.	• Тот баспайтын болаттан жасалған тазартқыштың құрамында хром қосылыстары жоқ екеніне көз жеткізу үшін заттаңбаны міндетті түрде оқып шығыңыз, өйткені олар агрессивті және тұмшапештің сыртқы түріне зиян келтіруі мүмкін. • Тот баспайтын болаттың бетін әрдайым жылтырату бағытында сүртіңіз.
Тұмшапеш есігінің алюминий қаңқасы және пластик бұрыштық қысқыштар	Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ертінідісімен тазалап, артынан құрғатып сүртіңіз.	/
Деңгейлердің телескоптық сырғымалы тіреулері	Ылғал шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралдармен сүртіңіз. Ақ майды сүртпеңіз және жумаңыз (ол бағыттаушыларды алға жылжытқанда көрінеді).	• Бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға, сабындалған суға батыруға, тұмшапеш жуатын құралдар пайдалануға рұқсат берілмейді, өйткені бұл жағдайда ақ май кетіп қалады, сырғымалы бағыттауыштардың бірқалыпты жылжуы мүмкін болмайды.
Тұмшапештің ішкі қуысы	Тұмшапештен барлық деңгейлер мен науаларды, бүйірлік торларды алыңыз. 1. Пиротехникалық немесе сумен тазарту функциясын іске қосыңыз. 2. Тұмшапештің есігін шешіп алыңыз (нұсқаулықты келесі беттерден қараңыз). 3. Тұмшапештің ішкі бетін тұрмыстық жуғыш заттармен немесе аммиак негізіндегі тазалағыш құралмен сүртіп тазалаңыз. 4. Ылғал шүберекпен тап-таза етіп сүртіп, толық кебуіне мүмкіндік беріңіз.	• Жуылатын киім-кешек қабат-қабат болып жиналып, кетуі қиындамауы үшін, әр қолданған сайын мүмкіндігінше тұмшапешке төгілген сұйықтық, тамақ қалдығы мен май дақтарын сүртіп отыруға кеңес беріледі. • Тұмшапештің ішкі беттерін тазалауды жеңілдету үшін пештің есігін алып тастауға болады. Нұсқаулықтар келесі беттерде жазылған.

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Грил торы Бүйірлік торлар Сөрелер Қаңылтыр таба	● Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. ● Кетуі қиын күйген дақтарды ыдыс жуғыш машинаға арналған ұнтақ пен ыстық су ерітіндісімен алдын ала сулап қойыңыз. ● Табадан басқа бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады.	/
Тұмшапешті тығыздау	Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.	/

Бүйірлік бағыттауыштарды алу

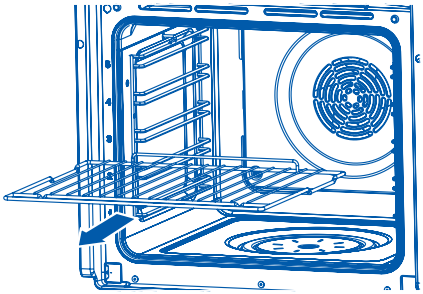
МАҢЫЗДЫ!

Әрқашан розеткадан қуат сымын суырып, тұмшапешті өшіріңіз. Жұмысқа кірісуден бұрын тұмшапештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

Бүкіл сөренi алыңыз:

Бүкіл сөренi тартып, шығарыңыз.

Оңай алу үшін, тұмшапеш есігін алуға кеңес беріледі. "Тұмшапеш есігін алу және қайта орнату" бөлімін қараңыз.

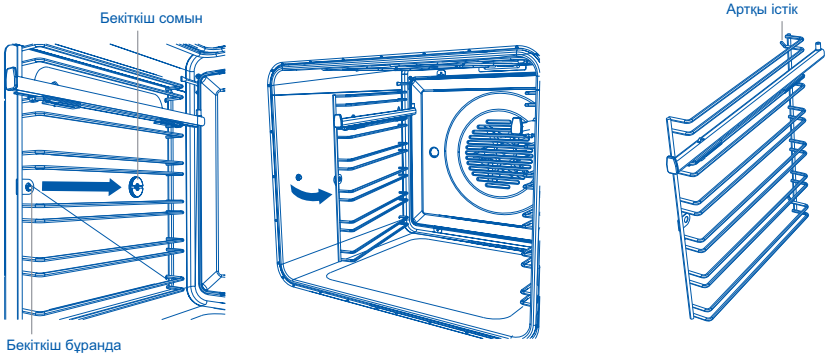


Екі жақ бүйірлік тіреулерін алу:

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

1. Бүйірлік тіреуді алдыңғы таяныш бекіткіш бұрандадан босайтындай етіп, тұмшапештің ортасына қарай тартыңыз.

2. Бүйірлік тіреуді артқы істіктер саңылаудан шыққанша алға қарай жылжытыңыз.

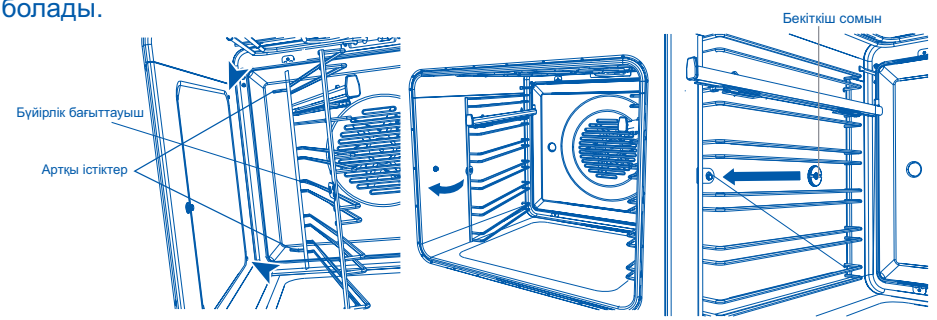


Бүйірлік тіреуді орнына қою:

1. Бүйірлік тіреудің артқы істіктерін тұмшапештің арт жағындағы саңылауларға орнатыңыз.

2. Бүйірлік тіреудің алдыңғы таянышын бекіткіш бұранданың үстіне қойыңыз.

3. Бекіткіш сомынды орнына қойыңыз. Сомынды тарту үшін тиын қолдануға болады.



Сырғымалы сөре тіректерін алып тастау және қайта орнату.

МАҢЫЗДЫ!

Только для компактных духовок:

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

Тек шағын тұмшапештер үшін:

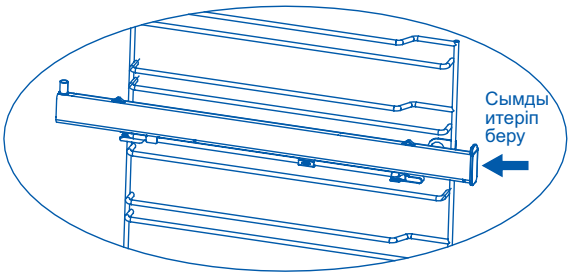
Сөрелердің сырғымалы тіреулері 3 және 4-қалыпта қолданылмайды.

Орнату

1. Сырғытпалардың дұрыс ретпен орналасқанына көз жеткізіңіз.

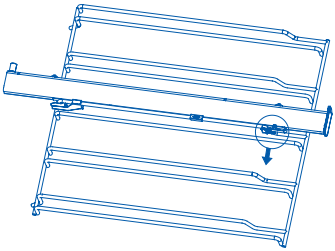
2. Қысқыштардың жоғарғы бөлігін бүйірлік тіреулердің үстіне қойыңыз. Алдыңғы қысқыш бүйірлік тіреудің алдыңғы шетіне барынша жақын орналасуға тиіс. Артқы қысқыштың бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

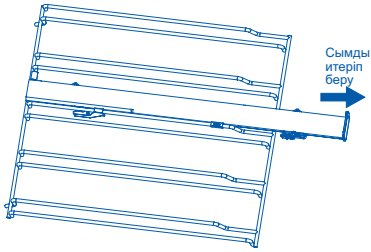
3. Сырғытпаны суретте көрсетілген бағытқа қарай жылжытыңыз.



Алу

Сырғанау бағыттауышының алдыңғы бөлігіндегі ілгекті абайлап босатыңыз.





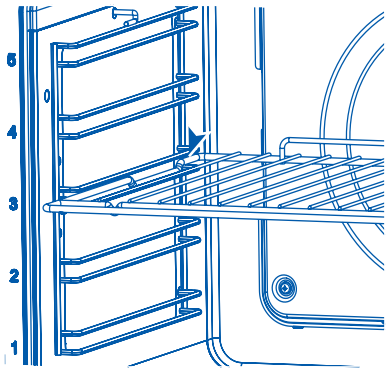
Сөрелердің сырғымалы тіреулерін орнына қойған кезде мыналар орнатылғанына көз жеткізіңіз:

- ► алдымен бүйірлік тіреулер
- ► деңгейдің жоғарғы бағыттаушы шыбығындағы бағыттаушылар (1 және 2 деңгейлер тек ықшам тұмшапештерде)
- ► бағыттағыштардың әр жұбының екі жағы

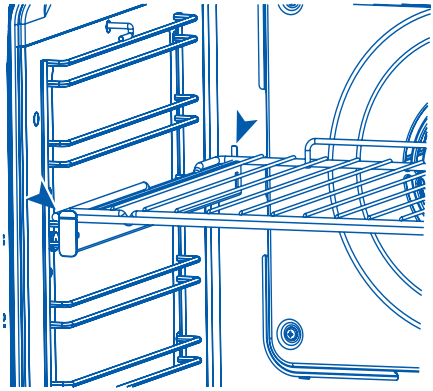
Тұмшапеш тартпалары мен грильге арналған табаны орнату

Қажет сөрелерді қойыңыз. Келесіге көз жеткізіңіз:

- ► Деңгейлер сөренің екі бағыттаушы шыбықтарының арасында сырғанайды (егер сөренің сырғанайтын тірегі қолданылмаса).
- ► Ойық төмен бағытталған.
- ► Қорғаныш қоршау артқы жағында орналасқан.



Тор екі бағыттағыш шыбық арасына орнату

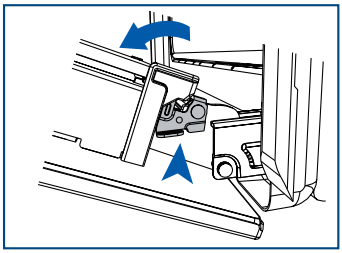


Тор сөренің сырғымалы тіреуіне орнату

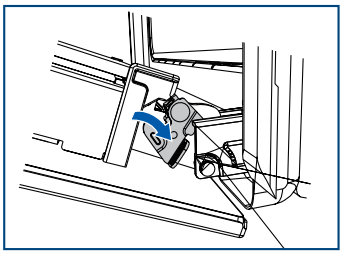
Тұмшапеш есігін алу және қайта орнату

МАҢЫЗДЫ!
Абай болыңыз, тұмшапештің есігі ауыр.

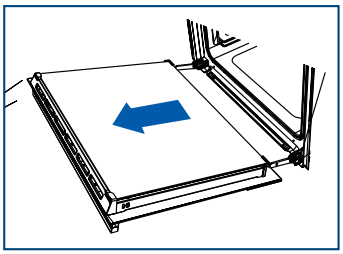
Есікті алу:



1. Тұмшапештің есігін толық ашыңыз. Есік топсасының екі шетіндегі шағын металл бекіткіш иінтіректі табыңыз.

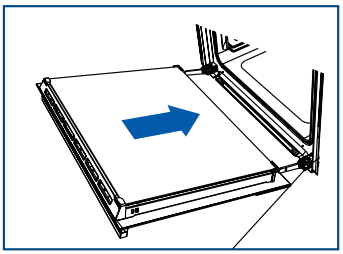


2. Есікті топсадан алу үшін, әр бекіткіш иінтіректі толық көтеріңіз.

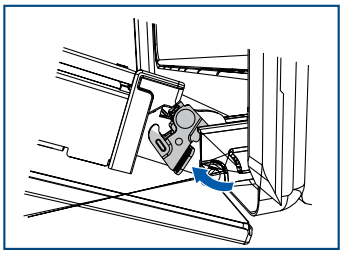


3. Есікті екі шетінен ұстап тұрып оны абайлап сыртқа қарай тартыңыз да, топсадан алыңыз.

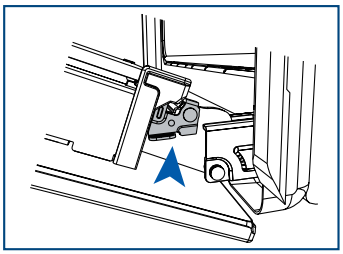
Есікті орнына қою:



1. Есікті екі шетінен ұстап тұрып, есіктің түбін топсаға сәйкестеңіз де, есікті топсаға кигізіңіз.



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



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

Есіктің шыны панельдерін тазалау үшін алу

МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті тазалаудан бұрын, оны әрқашан міндетті түрде сөндіріп қойыңыз. Жұмысты бастар алдында тұмшапештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

- ► Төменде көрсетілген сақтық шаралары мен нұсқаулықтарды мұқият орындаңыз. Әйнектер мен есікті дұрыс орнатпау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдік күшінің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ► Абай болыңыз, тұмшапештің есігі ауыр. Егер күдігіңіз болса, есікті алуға тырыспаңыз.
- ► Тұмшапеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Ыстық тұмшапештің бөліктеріне қол тигізуге тырыспаңыз.
- ► Әйнек панельдерді ұстағанда аса сақ болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соғып алмаңыз. Әйнек сынуы мүмкін.
- ► Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшапешті тазалауға арналған және басқа қатты немесе абразивті тазалағыш құралдар, зімпара қабығын, қырғыш немесе сымды жөкелер пайдаланбаңыз. Олар шыныны сырып, арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде оның шытынап, бүлінуіне әкеледі.
- ►Шыны панельдің зақымдану белгілері (мысалы, сынықтар немесе жарықтар) табылса, тұмшапешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.
- ► Барлық әйнек панельді ауыстыру дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісінше орнатылғанша тұмшапешті пайдаланбаңыз.
- ► Егер әйнек панельдерді алу немесе ауыстыру қиын болса, оларды алуға күш салмаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

Ескертпелер: Кепілдік тұмшапешті пайдалану немесе оған қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін мамандардың баруына қолданылмайды.

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

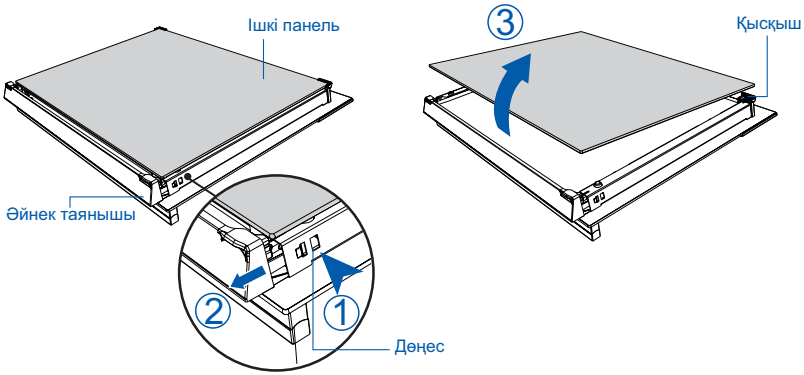
Міндетті түрде қауіпсіздік шаралары мен төменде жазылған нұсқаулықтарды мұқият сақтаңыз. Әйнектер мен есікті дұрыс орнатпау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдік күшінің жойылуына әкелуі мүмкін.

Ішкі панельді алу

1. Есіктің екі шетіндегі әйнек таянышының дөңес жерін басыңыз.

2. Әйнек таянышын дөңестер жоғарғы саңылауға орын ауыстырғанша көтеріңіз.

3. Ішкі әйнектің жоғарғы бөлігінен ұстап тұрып, әйнек есіктің төмен жағындағы қысқыштан босағанша ақырын тартыңыз, содан кейін көтеріңіз. Әйнекті тым қатты еңкейтпеңіз, оны зақымдап алуыңыз мүмкін.



Тазалап болған соң есіктің әйнек панельдерін орнына қойыңыз.

Әйнек панельдерді ауыстырғанда мыналарға көз жеткізіңіз:

- ► сіз ішкі панельді суретте көрсетілгендей етіп орнаттыңыз. Панельдің есікке дұрыс қойылуын және тұмшапештің қауіпсіз әрі дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін, бұл панель төменде сипатталғандай қалыпта болуы керек.
- ► әйнектің шеттері басқа затқа немесе бетке соғылып қалмауы үшін аса сақ болыңыз. Панельді орнына қою үшін қатты күш салмаңыз. Панельдерді орнату барысында қиындық туындаған жағдайда оларды алып, процесті қайта бастаңыз. Егер бұл көмектеспесе, Клиенттік қолдау қызметіне хабарласыңыз.

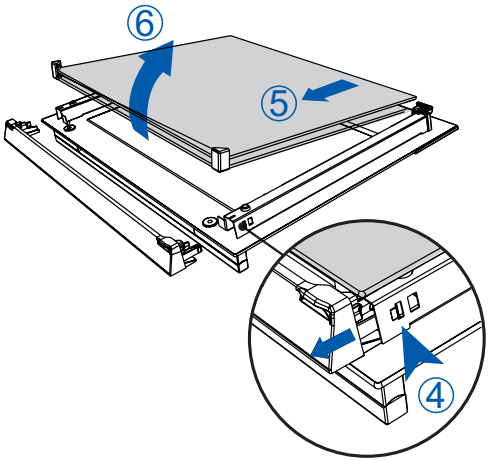
2 ортаңғы панельді алып тастау

4. Есіктің екі жағындағы шынының шығыңқы жерлерін тағы бір рет басыңыз. Содан кейін әйнек таянышын толық тартуға болады.

5. Есіктің төменгі жағындағы қысқыштан босағанша, ортаңғы панельдерді есіктің жоғарғы жағына қарай абайлап тартыңыз.

6. Панельдерді көтеріңіз. Панельдің жоғарғы бұрыштарындағы резеңке таяныштар әйнекке бекітулі күйінде қалады.

► Алып тастағанда, ортаңғы панельдердің екеу екенін ескеріңіз.



Тазалап болған соң есіктің әйнек панельдерін орнына қойыңыз.

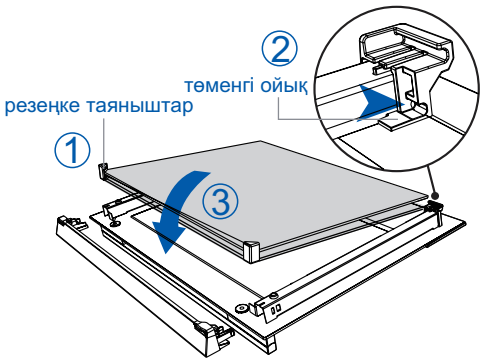
Әйнек панельдерді ауыстырғанда мыналарға көз жеткізіңіз:

- ► сіз ішкі панельді суретте көрсетілгендей етіп орнаттыңыз. Панельдің есікке дұрыс қойылуын және тұмшапештің қауіпсіз әрі дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін, бұл панель төменде сипатталғандай қалыпта болуы керек.
- ► әйнектің шеттері басқа затқа немесе бетке соғылып қалмауы үшін аса сақ болыңыз. Панельді орнына қою үшін қатты күш салмаңыз. Панельдерді орнату барысында қиындық туындаған жағдайда оларды алып, процесті қайта бастаңыз. Егер бұл көмектеспесе, Клиенттік қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Ортаңғы панельді ауыстыру

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

1. Резеңке таяныштар бұрынғыдай панельдің жоғарғы бұрыштарына бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Панельдің төменгі шетін есіктің төменгі бөлігіндегі төменгі саңылауға орнатыңыз.
3. Панельді есікке салыңыз, резеңке таяныштар сыртқы әйнекке тіреледі.



Ішкі панельді ауыстыру

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз

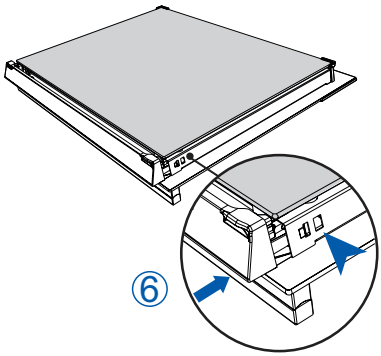
(яғни есіктің төменгі жағындағы логотип дұрыс орналасуы керек)

4. Панельді есіктің төменгі жағындағы саңылауға орнатыңыз.
5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы қысқышқа түсіріңіз.
6. Әйнек таяныштарын қайта орнына қойып, олардың орнына берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

МАҢЫЗДЫ!

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





Тұмшапеш шамдарын ауыстыру

Ескертпе: Тұмшапештің шамдарын ауыстыру кепілдікке кірмейді.

Жарықтандыру шамы тұмшапештің төбесінде, центр бойынша алдынғы бөлігінде орналасқан.

Кейбір модельдерде сипаттамалары 220-240 В, 50 Гц және 25 Вт болатын G9 галоген шамдары қолданылады.

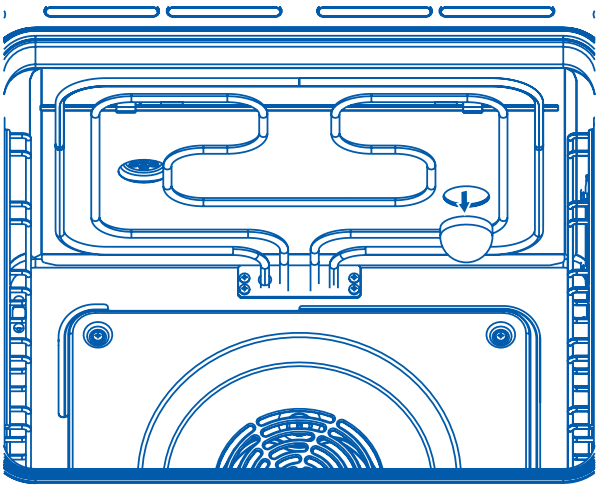
Ауыстыратын шамды жұмсақ шүберекпен ұстаңыз. Шамды қолмен ұстау оның қызмет ету мерзімін қысқартады.

Шамды ауыстыру

1. Шамды ауыстырар алдында тұмшапештің қуысы мен грильдің қыздырғыш элементі толық суыған болуы керек.

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырудан бұрын, розеткадан айырды суырып, пешті өшіріңіз.
2. Сағат тіліне қарсы айналдыра отырып, қорғаныс қақпағын алыңыз.
3. Істен шыққан галогенді шамды абайлап алыңыз.
4. Ақырын жаңа шамды орнатыңыз.
5. Сағат тілінің бағытымен қорғаныс қақпағын бұрап, оны бұраңыз.
6. Тұмшапешті қайта қосып, сағатты орнатыңыз (нұсқаулар "Бірінші қосылу" бөлімінде берілген).



АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Ақау іздеу және оны жою кестесі

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

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ
Негізгі ақаулар		
Тұмшапеш істемей тұр.	Қуат көзі жоқ.	Электр розеткасының (қабырғалық) қосулы екенін, сақтандырғыштардың бүтін екенін және сіздің аймағыңызда электр қуаты өшпегенін тексеріңіз.
Тұмшапеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жарқырайды.	Тұмшапешті қосулы пісіру режімі қосылған.	"Автоматты түрде пісіру" бөлімін қараңыз.
Тұмшапештің есігін ашқанда, шам жанбайды.	Тұмшапештің шамы(дар)ы күйіп кеткен. Есік орнатылды қосылған. Тұмшапеш Шаббат режимінде жұмыс істеп тұр, артқы жарығын өшіру функциясы іске қосылған. Жарықты өшіру.	Шам (-дар)ды ауыстырыңыз. Нұсқаулықтарды Тазалау және күтім бөлімінен қараңыз. Есікті дұрыс орнату бойынша нұсқауларды Тазалау және күтім бөлімінен қараңыз. Шаббат режимін өшіру үшін тоқтату батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Параметрді өзгерту бойынша нұсқаулар "Жарықты өшіру" "Пайдалану-шы баптаулары" бөлімінде берілген.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Есік дұрыс жабылмаған немесе ас дайындау кезінде тым жиі ашылады.	Есік ашылғанда, қыздыратын элементтер өшіп қалады. Есіктің мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз және мүмкіндігінше уақытында оны жиі ашпаңыз барынша қадағалайды.
Тұмшапеш есігінің әйнегі шытынаған, жарылған немесе сынған.	Дұрыс тазаламау немесе әйнектің шетін басқа затқа соғу.	Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ
Негізгі ақаулар		
Тұмшапешті қосқаннан кейін желдеткіш саңылаулардан ыстық ауаның шығуы сезіледі.	Бұл қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік үшін салқындататын желдеткіштер тұмшапеш өшкеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшапеш салқындаған кезде желдеткіштер автоматты түрде өшеді.
Тұмшапеш желдеткіші қосылады, егер ол тұмшапеш бар уақытта функция желдеткішті пайдаланады (мысалы, пісіру немесе классикалық пісірме)	Бұл қалыпты жағдай. Желдеткіш қосылады, таңдалған болса. функция Болуы мүмкін: өшіру, егер тұмшапеш белгіленген температураға жетті.	Ұзын дыбыс сигналы шығады және барлық қыздыру индикаторлары жанады: осыдан кейін пеш пайдалануға дайын болады.
Тұмшапеш қызып жатыр, бірақ дисплей қараңғы.	Тұмшапеш "Дисплей өшірулі" опцияларына бапталған. Тұмшапеш қосулы күйде болғанда, "Шаббат" режимі	Дисплей өшіру опциясын сөндіру үшін нұқыңыз "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін ⏻ басып тұрыңыз. әзірге дисплейде тәулік уақыты көрсетіледі. "Шаббат" режимі баптауларынан шығу үшін және "ҚОСУ/ӨШІРУ" ⏻ батырмасын басып тұрыңыз., әзірге дисплейде тәулік уақыты көрінбейді.
Сағатты баптауға тырысқанда, тұмшапеш автоматты дайындау режимінің күшін жояды.	Сағатты реттеуге тырысқанда, пеш автоматты түрде пісіру режимінде жұмыс істеп тұрды.	Сағатты тұмшапеш автоматты ас дайындау режимінде тұрмаған кезде ғана баптауға болады.
Тұмшапеште мәселе туындаған жағдайда: немесе тұмшапештің істен шығуы үшін тек режимінде іске дисплейде dE no көрсетіледі.	Демонстрациялық бөлмедегі қосылмайды.	"☼ " + " ⏯ " түймесін басыңыз 5 секундқа тұмшапештің демонстрациялық режимнен шығуы керек. Немесе өшіріңіз, пештің электр қуаты және демонстрация режимінен шығу үшін оны қайта қосыңыз.
Тұмшапеш ашылмайды.	Пиролиттік тазарту процесі басталды, тұмшапеш әлі салқындаған жоқ.	Пиролитикалық тазарту аяқталғаннан кейін 30 минут күтіңіз. Есікті ашпас бұрын, тұрмыстық техниканың салқындағанына көз жеткізіңіз.

ҚАТЕ КОДЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

Тұмшапеште мәселе туындаған жағдайда:
► бүкіл функцияның жұмысын автоматты түрде тоқтатады
► дыбыстық сигналды бес рет береді.
► қате кодын немесе ескертуді көрсетеді.

МАҢЫЗДЫ!

Қате коды немесе ескерту пайда болған жағдайда, тұмшапешті розеткадан ажыратпаңыз, егер бұл келесі кестеде көрсетілген нұсқауларға сәйкес жасалуы керек болса. Тұмшапеште салқындатқыш желдеткіштер бар, олар пештің компоненттерін салқындату үшін қажет. Әлі ыстық тұмшапешті қуат көзінен ажырату құрылғының өзіне және айналасындағы жиһазға зақым келтіруі мүмкін.

Қате коды немесе ескерту пайда болса не істеу керек:
1. Егер тұмшапеш дыбыстық сигнал беруін жалғастырса, оны тоқтату үшін батырманы басыңыз.
2. Шығып тұрған қате кодын немесе ескертуді жазып алыңыз. Сізге бұл ақпарат қажет болуы мүмкін.
3. Бұл мәселені өз бетіңізше шеше алатыныңызды білу үшін, келесі кестені тексеріп, нұсқаулықты орындаңыз.
4. Егер мәселені шеше алсаңыз және қате коды немесе ескерту кейін шықпаса, тұмшапешті әрі қарай пайдалануға болады.

НЕМЕСЕ

Егер мәселені өз бетіңізше шеше алмасаңыз немесе қателік коды немесе ескерту қайта шықса, ал мәселе шешілмесе: салқындататын желдеткіштер тоқтап, тұмшапеш толық суығанша күтіңіз, содан кейін айырды қабырғадағы розеткадан суыру арқылы тұмшапешті қорек көзінен ажыратыңыз да, авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалып, қате коды мен ескертуді хабарлаңыз.

ҚАТЕЛІК НЕМЕСЕ ЕСКЕРТУ КОДЫ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ
Er+сан	Техникалық ақау	1. Қате кодын жазып алыңыз. 2. Салқындататын желдеткіштер тоқтап, тұмшапеш толық суығанша күтіңіз. 3. Тұмшапешті розеткадан өшіріңіз. 4. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалып, қате кодын хабарлаңыз.

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.РА02.В.86267/26 25.03.2026 бастап 24.03.2031 дейін әрекет етеді.

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

Тасымалдау және сақтау

Өнімді тасымалдау және сақтау зауыттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес қажет.

Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде абай болыңыз.

Көлік және қоймалар өнімді жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауды қамтамасыз етуі керек.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы таңдауыңыз үшін алғыс білдіріп, пайдалану, орнату (монтаждау) және техникалық қызмет көрсету ережелерін сақтаған жағдайда бұйымдардың (тауардың) жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс істеуіне кепілдік береді. Тұрмыста пайдалануға арналған бұйымдарға берілетін ресми қызмет мерзімі: микротолқынды пештер, тамақ қалдықтарын ұсақтағыштар — бұйымды соңғы тұтынушыға берілген күннен бастап 5 жыл; робот-шаңсорғыштар, шаңсорғыштар — 4 жыл; кіші тұрмыстық техника, ақылды құлыптар — 3 жыл, су тазартқыштар — 2 жыл, қалған бұйымдар — 7 жыл. Бұйымдардың жоғары сапасын ескере отырып, олардың нақты қызмет мерзімі ресми мерзімнен едәуір асып кетуі мүмкін және ұқыпты әрі мұқият қарасаңыз, олар сізге көптеген жылдар бойы қызмет етеді.

Алайда, қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін Тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы Заң негізінде дайындаушы тұтынушыға бұйымды мақсаты бойынша пайдалану мүмкіндігін қамтамасыз етуге міндеттенбейді және тұтынушының өміріне, денсаулығына қауіп төндіретін, оның мүлкіне немесе қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін елеулі кемшіліктер үшін жауап бермейді. Дегенмен, бұйымның қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін сіз бұйымға қосымша ақыға диагностикалық жұмыстарды жүргізу, кәдеге жарату жөнінде ақпарат алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгіне аласыз.

Түсініспеушіліктерді болдырмау үшін сізден сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасын, тауарға кепілдік міндеттемелерінің шарттарын мұқият зерделеуді, сондай-ақ тауарды сату кезінде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар немесе кассалық чек, пайдалану құжаттамасы, жүккұжаттар, кепілдік талон) қызмет мерзімі бойы сақтауды сұраймыз. Егер сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды (қосылуды), бұйымға қоса берілетін пайдалану құжаттамасына сәйкес мерзімді техникалық қызмет көрсетуді талап етсе, Авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну қажет.

Газ пайдаланатын жабдықты (бұйымды) орнатуды (қосуды) және оған мерзімді техникалық қызмет көрсетуді ұлттық заңнамада белгіленген талаптарға сәйкес келетін мамандандырылған ұйым ғана жүргізеді.

Механикалық, термиялық және электрлік зақымданулардың пайда болуына жол бермеу үшін бұйымға тұрақты техникалық қызмет көрсетуді пайдалану жағдайларына қарай жылына кемінде бір рет кезеңділікпен Авторландырылған сервистік орталықта жүргізу ұсынылады, бұл бұйымның жоғары өнімділігін сақтауға ықпал етеді, сондай-ақ оның нақты қызмет ету мерзімін арттырады. Ластануы (шаң, кір, жүн, түк) себебінен бұйымның істен шығуы кепілді емес жағдай болып танылады және тек тұтынушының есебінен ғана жойылуы тиіс.

Бұйымға мерзімді техникалық қызмет көрсетуді Авторландырылған сервистік орталық қосымша ақыға жүргізеді.

Haier корпорациясы төменде көрсетілген шарттар сақталмаған жағдайда бұйымға кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдік қызмет көрсету шарттары

Haier Корпорациясы тауар тұтынушыға табыстаған күннен бастап 12 ай* кепілдік мерзімді орнатады. Кепілдікті қызмет көрсету тауарды сату кезінде оған қоса берілетін құжаттармен (тауарлық немесе кассалық чек, пайдалану құжаттамасы, жүккұжаттар, кепілдік талон) жинақталған, тауарды сәйкестендіруге мүмкіндік беретін тауарларға ғана қолданылады. Бұйымда сериялық нөмірдің болмауы (егер оны дайындаушы көздеген жағдайда) оны сәйкестендіруге және соның салдарынан оған кепілдік қызмет көрсетуге мүмкіндік бермейді. Бұйымнан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың, кепілдік пломбалардың зақымдануы немесе болмауы (егер олардың болуын дайындаушы көздеген жағдайда) кепілдік міндеттемелерін орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Кепілді қызмет көрсетуді тек Haier авторландырылған сервистік орталықтары ғана жүзеге асырады. Уәкілетті сервис орталықтарының толық тізімін Haier ақпараттық орталығына мына нөмірлерге қоңырау шалу арқылы ала аласыз:

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

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

Авторизацияланған сервис орталықтарының деректері өзгеруі мүмкін, анықтау үшін Haier ақпараттық орталығына жүгініңіз.

Кепілдікті қызмет көрсету келесілердің салдарынан ақау пайда болған бұйымдарға көрсетілмейді:

— тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау жағдайлары мен ережелерін бұзуы;
— бұйымды қате орнату, баптау және/немесе іске қосу;
— тоқазытқыш сұлбамен жұмыстар технологияларын және электрлік қосылуларды бұзу, сонымен қатар бұйымды монтаждауға құжатпен расталған тиісті біліктілігі жоқ тұлғаларды тарту;
— пайдалану бойынша құжаттама талап еткен жағдайда бұйымға уақытылы техникалық қызмет көрсетпеу;
— су құбырларының желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысымнан;
— бұл бұйым типіне жарамайтын жуғыш құралдар қолдану, сонымен қатар жуғыш құралдардың кеңес берілген мөлшерін асырудан.
— бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдалану;
— үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкілеттігі жоқ тұлғалардың жөндеуі немесе дайындаушы рұқсат етпеген құрылымдық немесе сызбалы техникалық өзгерістерді енгізуі;
— қорек желілерінің стандарттары мен нормаларынан ауытқығаннан;
— өңсерілмейтін күш әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т. б.);
— жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері, оның ішінде бұйымның механикалық зақымдануы;
— бұйымның ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің, жәндіктердің тіршілік қызметі қалдықтарының түсуі;
— сымды/сымсыз желісінің тұрақсыз байланысы және тұрақсыз телефон желілері, сапасыз жерге тұйықтау, сыртқы электрмагниттік өрістер, тікелей күн сәулесінің әсері, жоғары ылғалдылық және діріп;
— бағдарламалық жасақтама мен вирустық (зиянды) бағдарламалық жасақтаманың үйлесімсіздігі, сондай-ақ өңдірілген бағдарламалық жасақтаманы өз бетінше түрлендіру, сондай-ақ үшінші тарап бағдарламалық жасақтамасын пайдалану;
— бүкіл құрылғының немесе оның бір бөлігінің істен шығуына әкелген сыртқы құрылғылардың қосылуы;
— табиғи нашарлау (ескіру), соның ішінде тіркемелер, дискеталар, нұсқаулықтар, сондай-ақ аккумуляторлық блоктың сыйымдылығының төмендеуі;
— стандартты емес және (немесе) сапасыз шығыс материалдарын, көрек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат беру элементтерін және/немесе әртүрлі типтегі ақпарат тасымалдағыштарды пайдалану.

Кепілді қызмет көрсету келесі жұмыстар түрлеріне қолданылмайды:

— бұйымды пайдаланатын жерде орнату, баптау және қосу;
— тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқау және кеңес беруге;
— бұйымды сыртынан немесе ішінен тазартуға;
— тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері нәтижесінде бүлінген операциялық жүйені (зауыттық "тігілмені") қайта орнату.

Төменде аталған шығын материалдары мен аксессуарларға кепілдік бойынша қызмет көрсетілмейді:

— кір және ыдыс жуғыш машиналарға арналған сүзгілерге, суды жеткізу/ағызуға арналған құбыршектерге;
— шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, шөткелер, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер;
— микротолқынды пештерге арналған төрелкелер, істекшелер, торлар, табақшалар және қойғыштар;
— сүзгілер, иіс сіңіргіштер, шамдар, сөрелер, тартпалар, бұйым қойғыштар және тоқазытқышта азық-түлік сақтауға арналған басқа ыдыстар;
— басқару пульттері, аккумулятор батареялары, қуат беру элементтері, сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары, ағытпалары бар қосқыш сымдар;
— бұйымға қосымша тіркелетін құжаттама.

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

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

EAC

Дата изготовления и гарантийный срок
указаны на этикетке устройства

Дайындалған күні және кепілдік мерзімі
құрылғының заттаңбасында көрсетілген

印条码处, 线框不印刷

0290500912B

Haier