

Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Қоса орнатылатын электрлч тұмшашкаф

Вбудовувана електрична духова шафа

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

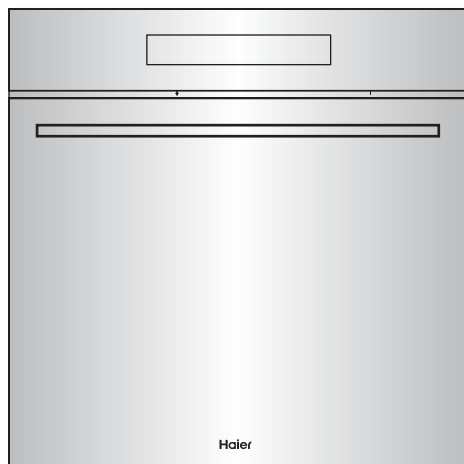
ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

Модель / Моделі / Модель:

HOQ-F5AAGB

HOQ-F5AABX



Перед использованием оборудования внимательно изучите эту инструкцию по эксплуатации

Жабдықты пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз

Перед використанням обладнання уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	5
ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ.....	13
ФУНКЦИИ ИЗДЕЛИЯ	15
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
УМНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	21
УХОД И ОЧИСТКА.....	35
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	47
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ	49
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	50

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Данная духовка была тщательно спроектирована для безопасной работы во время повседневного приготовления пищи. При использовании соблюдать следующие рекомендации по технике безопасности:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Перед заменой лампы выключите духовку и дайте ей остыть. Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или летальному исходу



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность пореза

Осторожно, в конструкции присутствуют острые края. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность возгорания

Не размещайте алюминиевую фольгу, посуду, подносы, воду или лед внизу духовки во время приготовления, так как это приведет к необратимому повреждению эмали. Обкладывание стен духовки алюминиевой фольгой может привести к возгоранию.

Не используйте прибор для обогрева помещения. Это может привести к ожогам или возгоранию.

Хранение внутри прибора или на его поверхности

Легковоспламеняющиеся материалы запрещается хранить внутри духовки или на ее поверхности. Несоблюдение этой рекомендации может привести к перегреву, ожогу и травмам.

Горячая поверхность

Во время работы открытые части могут нагреваться до высоких температур. 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 горючих материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки во время использования и после него, в течение времени, достаточного для остывания.

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 инструкции может привести к ожогам и обвариванию.



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы уменьшить опасность пожара, поражения электрическим током, травмирования персонала или повреждения имущества при использовании духовки следует соблюдать важные инструкции по безопасности, приведенные ниже:

- ▶ 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.
- ▶ Изолирующий выключатель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены 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.

- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству, если они не находятся под постоянным контролем. Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были даны инструкции в отношении безопасного использования устройства, и они понимают возможные опасности.
- ▶ Детям запрещается производить чистку и обслуживание бытового прибора без надзора взрослых.
- ▶ Не помещайте тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободные или свисающие элементы одежды. Они могут загореться или расплавиться при касании горячих элементов или поверхностей, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Все остальное обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.
- ▶ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир.
- ▶ Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие прихватки.
- ▶ Соприкосновение влажных прихваток с горячими поверхностями может привести к ожогу паром. Следите, чтобы прихватки не соприкасались с горячими частями 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 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 решеток: устанавливайте решетки только в остывшую духовку (до нагрева). Если решетку необходимо извлечь, пока духовка горячая, не допускайте соприкосновения прихваток с горячими нагревательными элементами.
- ▶ Не очищайте уплотнения духовки и не мойте их 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 изделие, немедленно обратитесь к своему дилеру или установщику.
- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Не используйте чистящие средства для духовок, агрессивные/абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых материалов для обкладки, защитных покрытий и 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, и стекло дверцы может разбиться.
- ▶ Допускается чистка только тех деталей, которые упомянуты в данном руководстве.
- ▶ Запрещается пользоваться ручным пароочистителем для очистки любых частей духовки.
- ▶ Не храните вещи, которые могут понадобиться детям, над духовкой.
- ▶ Забираясь на печь, дети могут получить ожоги или травмы.
- ▶ Используйте только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовке. Следуйте инструкциям производителя посуды для выпечки.
- ▶ Убедитесь, что пластиковые переходные гайки сняты с боковых стоек и заменены прилагаемыми металлическими крепежными гайками.
- ▶ Используйте только датчик температуры, рекомендованный для данной печи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания.

Подключение к надлежащей системе заземления обязательно.

Вносить изменения во внутреннюю систему электропроводки разрешено только квалифицированному электрику. Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность возгорания

Не следует использовать переходники, преобразователи или разветвительные устройства для подключения устройства к сети питания.

Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, возгоранию или пожару.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность пореза

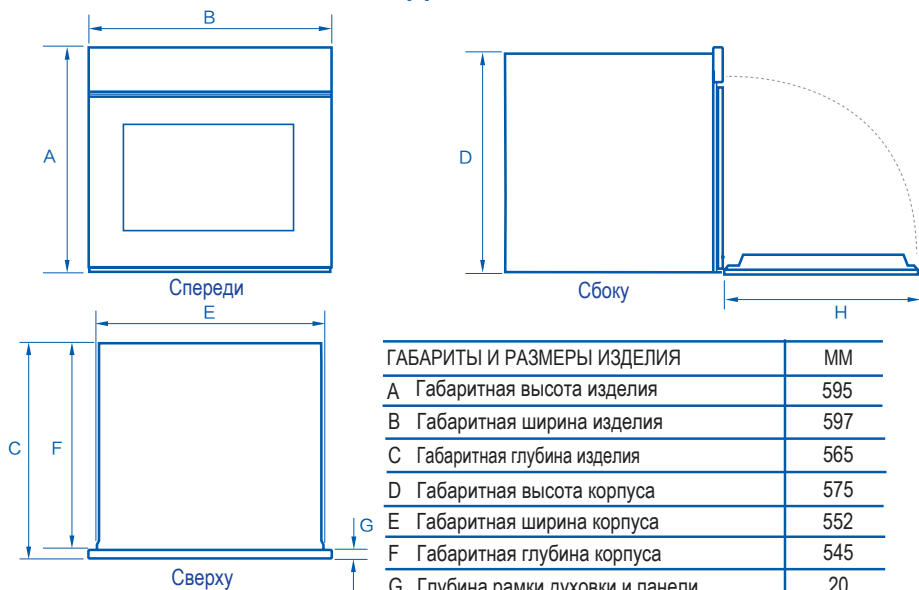
Будьте осторожны - в устройстве имеются острые края.

Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.

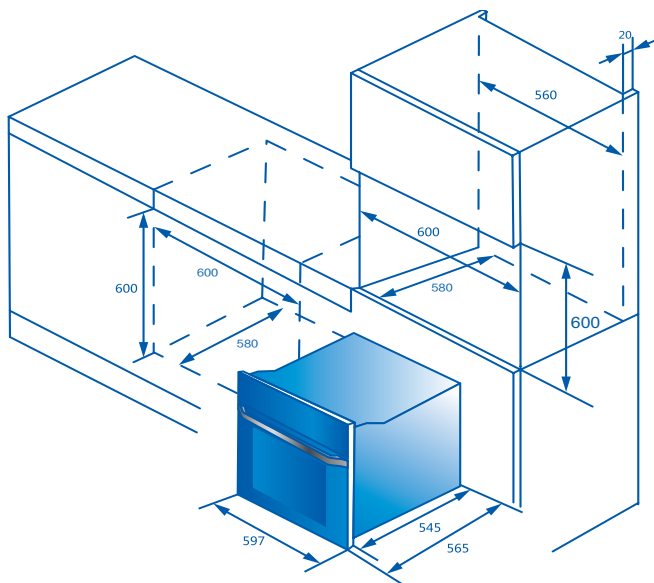
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ В целях безопасности внимательно прочтите эти инструкции перед монтажом или использованием духовки.
- ▶ Сообщите эту информацию лицу, производящему монтаж — это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.
- ▶ Установку духовки и подключение к электрической сети должен производить достаточно квалифицированный специалист в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми строительными и электрическими нормативами.
- ▶ Неправильный монтаж изделия может привести к аннулированию гарантий или обязательств.
- ▶ Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист для исключения опасных ситуаций. Изолирующий выключатель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в соответствии с местными нормами электропроводки. Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- ▶ Для уменьшения воздействия на окружающую среду перерабатывайте упаковочные материалы по мере возможности.
- ▶ Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.
- ▶ Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.
- ▶ При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
- ▶ При транспортировке и хранении необходимо обеспечить защиту устройства от атмосферных осадков и механических повреждений.

ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ	ММ
A Габаритная высота изделия	595
B Габаритная ширина изделия	597
C Габаритная глубина изделия	565
D Габаритная высота корпуса	575
E Габаритная ширина корпуса	552
F Габаритная глубина корпуса	545
G Глубина рамки духовки и панели управления	20
H Глубина дверцы духовки в полностью открытом состоянии	450



РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

ВАЖНО!

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

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



ВАЖНО!

Извлекая духовку из коробки, старайтесь не повредить ее нижний край. Эта часть духовки важна для правильной вентиляции и удаления излишнего конденсата.

Список дополнительных аксессуаров	Глубокий противень для запекания	Плоский противень для запекания	Решетка для гриля	Крепления для полок	Винты
Кол-во	1	1	1	2 пары	2

ВАЖНО!

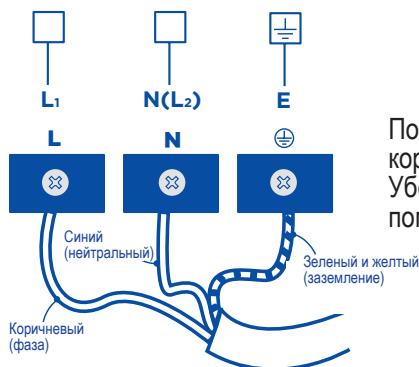
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться; это нормальное явление — после охлаждения они восстановят свою первоначальную форму.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

ВАЖНО!

- ▶ Подключение духовки к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.
- ▶ Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Перед подключением духовки к электросети убедитесь, что система внутренней проводки подходит для питания, потребляемого духовкой (как указано на паспортной табличке).
- ▶ Убедитесь также, что фактическое напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.

Код режима работы	Объем	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-F5AAGB HOQ-F5AABX	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



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

КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

1. Установите духовку в подготовленную нишу.

ВАЖНО!

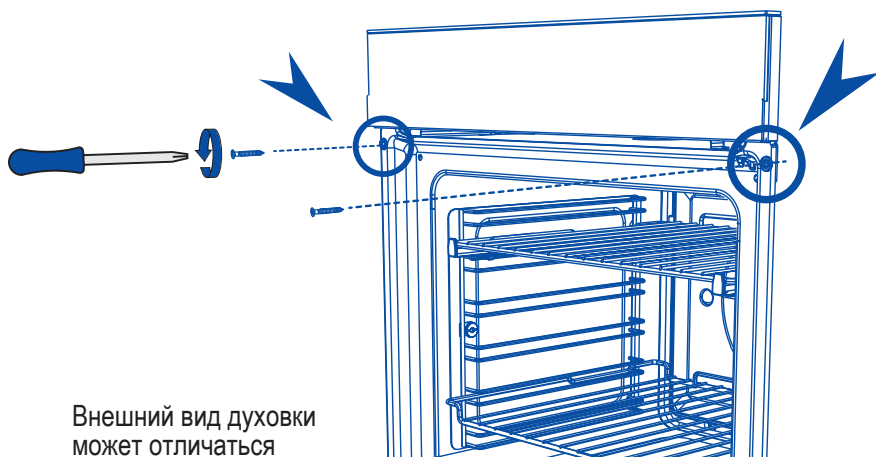
Не поднимайте духовку за ручку дверцы.

2. Полностью откройте дверцу духовки.

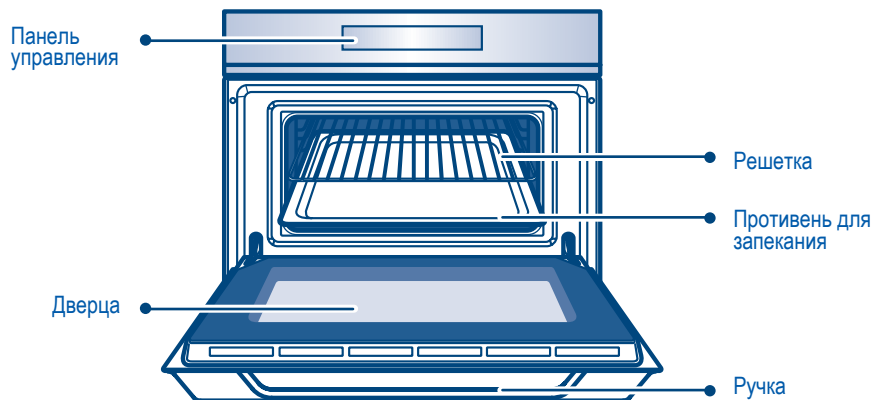
3. Для крепления духовки в нише используйте винты, входящие в комплект.

ВАЖНО!

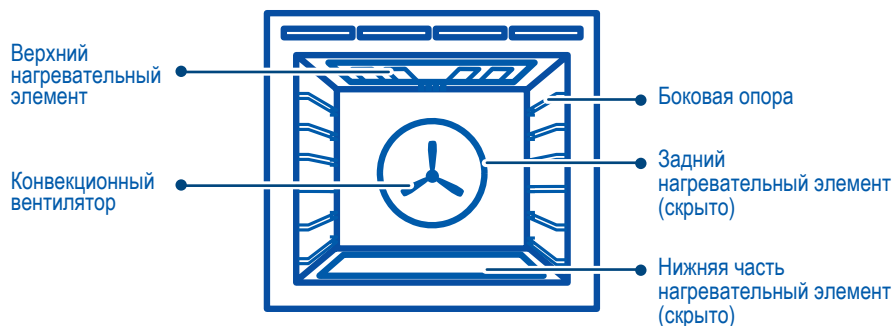
- ▶ Не затягивайте болты слишком туго.
- ▶ Не следует закреплять духовку в шкафу с помощью силикона или клея. Это затрудняет обслуживание в будущем. Компания Haier не будет покрывать расходы на демонтаж духовки или ущерб, причиненный при демонтаже.



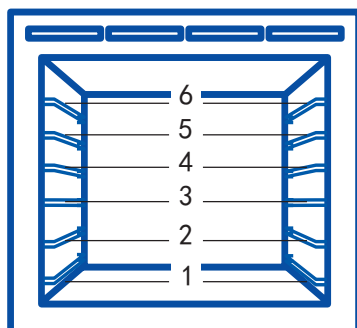
ВВЕДЕНИЕ



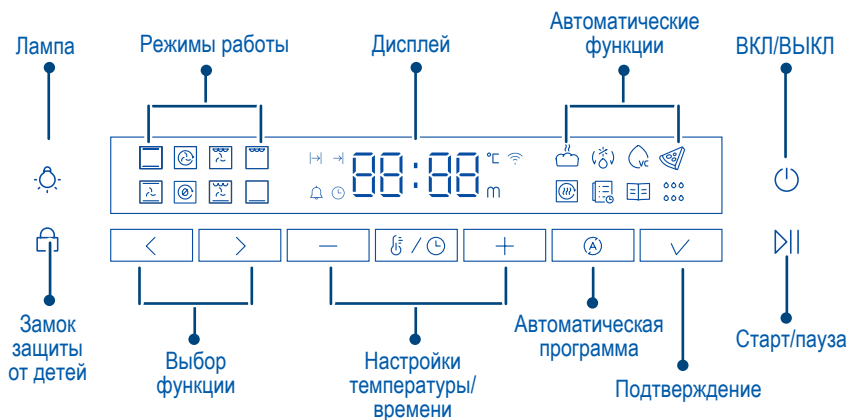
Система нагрева



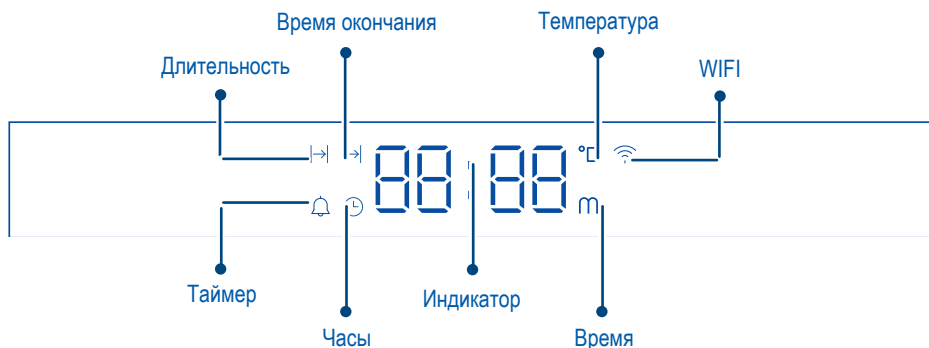
Расположение полок



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Дисплей



ВАЖНО!

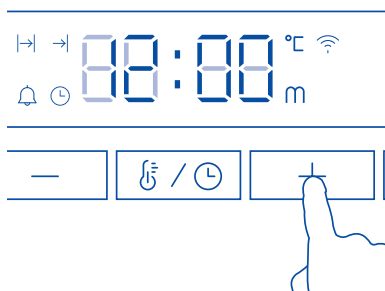
WIFI доступно только для некоторых моделей.

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

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

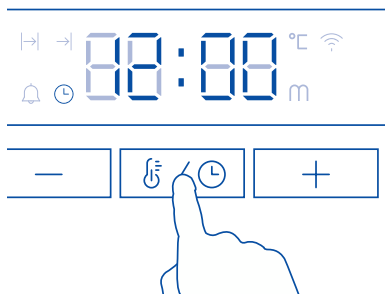
1. Установка времени

1. На дисплее мигает 12:00
2. Нажмите **-** и **+** время
3. Нажмите **✓** чтобы подтвердить.



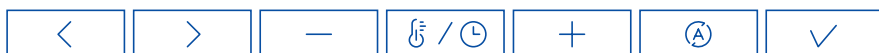
2. Изменение времени




1. Непрерывно нажимая кнопку, можно выбрать одну из 4 функций **8/⌚**. Отпустите кнопку, когда появится индикатор **⌚**.
2. Нажмите **-** и **+** время. Время автоматически подтвердится через 2 секунды после того, как вы убрали палец с панели управления.



3. Подготовьте духовку к работе



Перед первым использованием духовки для приготовления или запекания пищи необходимо ее подготовить. При подготовке уничтожаются все заводские остатки. Это гарантирует получение наилучших результатов с самого начала.



1. Нажмите  или  для выбора функции "Выпечка".
У каждого режима своя температура нагрева, и в режиме «Выпечка» духовка начнет нагреваться до 180 °С.
2. Нажмите  для установки температуры 200 °С.



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

Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время.

3. Через 30 минут выберите режим «Гриль» . Оставьте температуру 200 °С на 5 минут.
4. Через 5 минут включите режим «Вентилятор» . Оставьте температуру 200 °С на 20 минут.
5. Через 20 минут выключите духовку.







- ▶ Во время процесса подготовки из-за сгорания производственных остатков появится характерный запах и небольшое количество дыма.
- ▶ Это совершенно нормально, но во время подготовки в помещении необходимо обеспечить циркуляцию воздуха.
- ▶ После охлаждения протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите ее.

Функция установки времени





Изменить настройки времени можно, нажав  в любой момент. Нажмите  повторно, чтобы по очереди установить продолжительность приготовления, время окончания, таймер и время включения.

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

1. Установка продолжительности времени приготовления

1. Нажмите , Появится индикатор времени приготовления .
 2. Задайте время, нажав  и .
 - ▶ Если зажать стрелку "вниз", прототка ускорится.
 3. Время приготовления будет установлено через 2 секунды после того, как вы уберете палец
 - ▶ Таймер начнет отсчет времени.
 - ▶ Чтобы посмотреть время суток, нажмите  .
- Эта операция не отменяет таймер.

Изменение настройки длительности приготовления

1. Нажмите , чтобы выбрать оставшееся время .
2. Нажмите  и  для установки нового времени.
3. Уберите руку с панели, время будет подтверждено.

Когда установленное время завершится




- ▶ На дисплее будет показано «END» и каждые несколько секунд будет подаваться звуковой сигнал.
- ▶ На дисплее снова появится надпись «Продолжительность последнего использования».

ВАЖНО:

- ▶ Если начать готовить, не установив продолжительность приготовления, духовка будет работать непрерывно до тех пор, пока вы не остановите приготовление вручную, при этом дисплей начнет отсчет времени с 00:00.
- ▶ Если на дисплее ведется отсчет времени и вы установите продолжительность, дисплей будет вести обратный отсчет оставшегося времени до истечения установленного времени.
- ▶ Если вы установите продолжительность приготовления, духовка выключится по истечении указанного времени.
- ▶ Для функций Автоматическая выпечка хлеба, Авторецепты и Аквачистка длительность не устанавливается.

2. Установка времени завершения приготовления

Установка времени отключения функции нагрева. Эта опция доступна только при заданной продолжительности приготовления. Функции Продолжительность и Время окончания приготовления можно использовать одновременно, чтобы автоматически включать и выключать прибор в заданное время.

1. Выберите время окончания , уберите палец приготовления, нажав, когда появится индикатор →
 2. Установите время окончания, нажав  и  на панели.
 3. Время приготовления будет установлено через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели
- ▶ Таймер начнет отсчет времени.

ВАЖНО:





▶ Для режимов «Гриль с конвекцией» и «Гриль» время окончания приготовления не устанавливается.

3. Установка таймера





Обратный отсчет времени

Данная функция не влияет на работу устройства. Выберите и установите время. После истечения времени прозвучит звуковой сигнал. Таймер можно также использовать при выключенной духовке.

Устанавливайте таймер в качестве напоминания о начале или завершении работы.

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

Чтобы отменить установку таймера.

1. Прокрутите  и уберите палец с панели управления, когда появится индикатор .
2. Нажмите  чтобы сменить время на 00:00, нажмите  для отмены таймера.

Общие рекомендации

ВАЖНО!

- ▶ В зависимости от модели вам могут быть доступны только некоторые из этих функций.
- ▶ Используйте все функции при закрытой дверце духовки.

1. Выпечка

верхние наружные и нижние элементы

- ▶ Тепло поступает как от верхних, так и от нижних элементов. Вентилятор не используется в этой функции.
- ▶ Идеально подходит для тортов и блюд, требующих выпечки в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Эта функция не подходит для приготовления пищи на нескольких уровнях.

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

2. Принудительная конвекция

вентилятор и задний элемент

- ▶ С помощью центрального заднего нагревательного элемента и вентилятора горячий воздух нагнетается в полость, обеспечивая постоянную температуру на всех уровнях, что делает этот режим идеальным для приготовления пищи на нескольких уровнях.
- ▶ Печенье на противне, приготовленное на разных уровнях, получается хрустящим снаружи и мягким в середине.
- ▶ Мясо и птица аппетитно подрумяниваются и шипят, оставаясь сочными и нежными.
- ▶ Запеканки готовятся до совершенства, а повторное разогревание происходит быстро и эффективно.
- ▶ При приготовлении пищи на нескольких уровнях важно оставлять зазор между уровнями (напр. использовать уровни 3 и 5), чтобы обеспечить свободное движение воздуха. Это позволяет подрумянивать продукты на нижнем уровне.
- ▶ Если используется рецепт, преобразованный из "Выпечки" в "Принудительная Конвекция", рекомендуем уменьшить время выпечки или снизить температуру примерно на 20°C.
- ▶ Для изделий с более длительным временем выпекания (например, более часа) может потребоваться уменьшить как время, так и температуру.

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

3. Гриль с конвекцией



конвекция плюс верхние внутренние и наружные элементы

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

Идеально подходит для целой курицы, говяжьей вырезки или приготовления на гриле любимой курицы, рыбы и стейка.

4. Гриль



верхние внутренние и наружные элементы

- ▶ Интенсивное излучаемое тепло исходит от обоих верхних элементов.
- ▶ Диапазон от низкой до высокой температуры (100% мощности) разделен на 11 уровней.
- ▶ Предварительный нагрев не обязателен, хотя некоторые предпочитают дать элементу нагреться в течение нескольких минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ▶ Наиболее подходящая функция для «завершения» многих блюд, например, подрумянивания верха картофельного gratena и фриттаты.

Идеально подходит для поджаривания хлеба или подрумянивания верхней части блюда.

5. Выпечка с конвекцией



конвекция плюс верхние наружные и нижние элементы

- ▶ Вентилятор духовки направляет горячий воздух от внешних верхних и нижних элементов, распределяя его по полости духовки.
- ▶ Приготовленные продукты, как правило, подрумяниваются быстрее, чем продукты, приготовленные на традиционной функции «Выпечка».
- ▶ Возможно, вам придется уменьшить время приготовления по сравнению с тем, которое рекомендуется в традиционных рецептах.
- ▶ Для сушки фруктов, овощей и трав используйте режим «Выпечка с конвекцией» при низкой температуре, например, 50 °C.

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

6. Сушка



вентилятор и задний элемент

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

Сушка — это набор умных функций нагрева, которые позволяют бережно готовить такие блюда как запеканки, рагу и тушеное мясо.

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

Идеально для запекания

7. Жаркое



конвекция плюс верхние наружные и нижние элементы

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

Идеально подходит для: запекания мяса и овощей.

Рекомендуется нарезать мясо большими кусками.

Для достижения лучшего результата можно также использовать термометр для мяса.

8. Классическая выпечка




только нижний элемент

- ▶ Тепло поступает только от нижнего элемента, вентилятор не используется.
- ▶ Это традиционная функция выпечки, подходящая для рецептов, которые были разработаны в старых духовках.

- ▶ Следует использовать только один уровень для выпечки.
- ▶ Сверху духовка будет более горячей.

Идеально подходит для блюд, требующих деликатной выпечки и имеющих основу из теста, таких как заварные пирожные, пироги, киши и чизкейки, а также для всего, что не требует прямого нагрева и поджаривания сверху.


- ▶ Для наилучшего результата мы рекомендуем вам воспользоваться таблицей ниже. Каждая функция имеет заданную температуру, вы можете изменить ее в зависимости от типа и веса продуктов.

Значок	Функция	Заданная температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Диапазон времени	Предварительный нагрев
	Выпечка	180	30-250	0:01-23:59	√
	Принудительная конвекция	160	30-250		√
	Гриль с конвекцией	180	30-250		×
	Гриль	ВЫСОКАЯ	НИЗКАЯ, 1-9, ВЫСОКАЯ		×
	Выпечка с конвекцией	200	30-250		√
	Сушка	160	30-200		×
	Жаркое	165	30-250		×
	Классическая выпечка	160	30-220		√

УМНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Умная программа поможет вам готовить более эффективно и вкусно, а также облегчит очистку устройства.




Вы можете выбрать умную программу, нажимая для прокрутки всех функций .

1. Использование функции расстойки теста


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

ВАЖНО!

- ▶ Для расстойки теста требуются низкие температуры. Духовка работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Эта функция будет работать только в том случае, если духовка охлаждена.

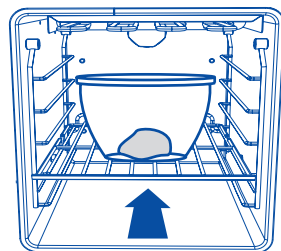
1. Нажмите  для прокрутки функции расстойки теста. На дисплее отобразится заданная температура 35 °С.

Примечание: если внутри духовки слишком горячо:

- ▶ Прозвучит звуковой сигнал, мигнет индикатор , и может запуститься вентилятор.
- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

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

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



3. Нажмите **▶||** для начала расстойки теста.

Если вы задали время, на дисплее будет идти обратный отсчет оставшегося времени.

ВАЖНО!

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

4. Если вы задали время расстойки теста, когда функция расстойки теста будет завершена, прозвучит звуковой сигнал, и вы сможете вынуть чашу из духовки.

▶ Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (тесто должно выглядеть намного больше по размеру). Чтобы проверить, подошло ли тесто, слегка нажмите на него пальцем.

Ямка должна медленно заполниться.

▶ Если вы не установили время, необходимо следить за процессом расстойки теста и отключить функцию, удерживая

▶|| когда расстойка завершена.

Если вы хотите провести повторную расстойку теста:

▶ Нажмите **◀⌂** для прокрутки назад к функции расстойки теста.

▶ Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы перезапустить функцию расстойки теста.

5. Для отмены функции расстойки теста

Нажмите и удерживайте **▶||** или прокрутите для выбора другой функции.

2. Использование функции размораживания (☼)

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед их приготовлением.

ВАЖНО!

Для размораживания требуются низкие температуры.

Духовка работает автоматически при заданной температуре.

1. Нажмите **◀⌂** и промотайте до Размораживания (☼).

Примечание. На дисплее отобразится заданная температура 40 °С.

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

3. Нажмите **▶||** для начала размораживания.

При необходимости вы можете установить время до начала размораживания, на дисплее будет идти обратный отсчет оставшегося времени.

3. Приготовление в вакууме

1. Используйте эту функцию для приготовления блюд при более низкой температуре, чем используется в стандартных методах. Вы можете приготовить мясо, овощи или фрукты так, что они будут особо нежными и сочными. Для обеспечения лучшего качества 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 пищи.
- ▶ 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, вкуснее всего, рекомендуется есть их сразу после приготовления.
- ▶ Вы можете: быстро снизить температуру (можно поместить продукты в емкость со льдом и поставить в холодильник), можно хранить продукты в холодильнике 2-3 дня.
- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для повторного разогрева остатков пищи. Всегда храните сырые и приготовленные продукты отдельно, чтобы избежать их контакта друг с другом.
- ▶ Не используйте одни и те же кухонные принадлежности для мяса и овощей. В противном случае следует тщательно мыть кухонные принадлежности.
- ▶ В рецептах с сырыми яйцами не допускайте контакта яичных белков или желтков с внешней частью яичной скорлупы.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ В ВАКУУМЕ ВАЖНО:

- ▶ Для функции приготовления в вакууме необходим вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.
- ▶ Если вы хотите упаковать в вакуум жидкости, пожалуйста, используйте камерный вакуумный упаковщик. Только этот тип упаковщика имеет подобную функцию.
- ▶ Используйте вакуумные пакеты, подходящие для функции приготовления в вакууме.
- ▶ Не используйте вакуумные пакеты повторно.
- ▶ Положите продукты в центр третьего яруса, 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. Общее руководство по приготовлению пищи в вакууме:

- ▶ Вы можете добавить в блюдо немного масла и специй по вкусу.
- ▶ В самом начале приготовления в вакууме следует добавить умеренное количество приправ. Используйте чесночный порошок вместо сырого чеснока.
- ▶ Вместо оливкового масла можно использовать нейтральное.
- ▶ Поддерживайте степень вакуумирования как можно выше (99,9%), чтобы готовить пищу быстрее и равномернее.

2.1 Приготовление в вакууме: мясо

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

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень
Говядина					
Филе говядины средней прожарки	4 см	400	63	120	3
Филе говядины почти полной прожарки	4 см	400	66	120	3
Филе говядины полной прожарки	4 см	400	70	120	3
Филе телятины средней прожарки	4 см	400	60	120	3
Филе телятины полной прожарки	4 см	400	65	120	3

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень
Ягненок/дичь					
Ягненок средней прожарки	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 тоста	Обычный размер	/	60	90	3
Желток податливый, сохраняющий форму, мягкий и блестящий	Обычный размер	/	65	90	3
Желток начинает твердеть, но все еще мягкий	Обычный размер	/	71	60	3
Желток зернистый и крошится, начинает приобретать зеленоватый цвет	Обычный размер	/	80	60	3

2.2 Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

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

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень
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.
- ▶ Чтобы сохранить цвет артишоков, после очистки и нарезки положите их в воду с лимонным соком.

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень
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	полоски или кольца	500	95	90	3
Баклажаны	ломтики 1 см	500	90	90	3
Тыква	куски толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	полоски или четвертинки	500	95	90	3
Сельдерей	кольца 1 см	500	95	90	3
Морковь	ломтики 0.5 см	500	95	90	3
Корень сельдерея	ломтики 1 см	500	95	90	3
Фенхель	ломтики 1 см	500	95	90	3

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень
Овощи					
Картофель	ломтики 1 см	500	95	90	3
Сердцевины артишоков	разрезанные на четвертинки	500	95	90	3

2.4 Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

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

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень
Фрукты					
Персики	разрезанные на половинки	2 штуки	90	60	3
Сливы	разрезанные на половинки	500	90	60	3
Манго	нарезанные кубиками 2 x 2 см	1 штука	90	60	3
Нектарин	полоски или кольца	1 штука	90	60	3
Ананас	ломтики 1 см	500	90	60	3
Яблоко	разрезанные на четвертинки	2 штуки	95	60	3
Груша	разрезанные на половинки	2 штуки	95	60	3
Ванильный крем	350 г в каждом пакете	500	85	60	3

4. Режим «Пицца»

Эта функция обеспечивает ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ в течение 10 минут до 250°C.

- ▶ Вентилятор распределяет тепло от нижнего элемента по всей духовке.
- ▶ Отлично подходит для приготовления пиццы, так как прекрасно поджаривает основу, не пережаривая начинку.
- ▶ Для достижения наилучших результатов предварительно разогрейте камень для выпечки пиццы не менее чем на 1 час и выпекайте на уровне духовки 1 или 2.

Пицца	Тип	Принадлежности/посуда	Уровень	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Замороженная	Тонкое тесто	Проволочная решетка	2	190-210	15~20
	Толстое тесто	Проволочная решетка	2	180-200	20~25
Домашняя	Тонкое тесто	Противень	2	230-250	10~15
	Тонкое тесто	Лоток для пиццы	2	230-250	8~12
	Толстое тесто	Противень	2	210-220	15~20
	Толстое тесто	Лоток для пиццы	2	210-220	15~20

ВАЖНО!

Если в режиме пиццы не установить продолжительность работы, то духовка будет непрерывно работать до остановки вручную. Во избежание перегрева обязательно следить за пиццей.

5. АЭРОГРИЛЬ

Идеально подходит для:

блюд, приготовленных из замороженных продуктов или блюд в кляре и панировочных сухарях, которые обычно обжариваются во фритюре.



- ▶ Для получения лучшего результата приготовления, разложите продукты в форме для запекания или в корзине для аэрогриля.



- ▶ Создает в духовке режим, подобный аэрогрилю.
- ▶ Более здоровый способ жарки, создающий хрустящую корочку при использовании меньшего количества масла.
- ▶ Для достижения наилучшего результата обмажьте приготавливаемые продукты растительным маслом (1-2 столовые ложки). Для полуфабрикатов: если производитель рекомендует использовать режим без конвекции, следует уменьшить температуру на 20°C.
- ▶ Приготовление на одном уровне: готовьте в верхней части духовки, но не на самом верхнем уровне.



Блюдо	Принадлежности/ посуда	Температура в °C	Время (мин)	Уровень
Картофель фри	Противень для запекания	205	15~20	4
Картофель фри	Корзина аэрогриля	205	15~20	3
Картофельные оладьи	Решетка	200	20~25	3
Куриные наггетсы	Противень для запекания	200	18~23	4
Куриные наггетсы	Корзина аэрогриля	205	18~23	3
Куриные крылышки	Решетка	180	20~25	3


6. Последние использованные рецепты

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

1. Нажмите  для прокрутки функций до , на дисплее отобразится "LU01", если в памяти сохранены какие-то рецепты. Если в памяти устройства нет сохраненных Последних Использованных Рецептов, на дисплее отобразится "----"











2. Нажмите  и  для выбора рецепта, на дисплее отобразится соответствующая цифра.

3. Нажмите  для подтверждения выбора, на дисплее отобразится температура приготовления рецепта. Вы можете установить температуру и продолжительность приготовления. Для выхода из меню Последние использованные рецепты коснитесь .

4. Нажмите  чтобы начать приготовление. На дисплее попеременно будет отображаться заданная температура и текущая температура.

7. Умные рецепты

Для помощи в приготовлении имеется выбор из нескольких программ рецептов мясных блюд.

1. Нажмите  и выберите . Дисплей будет показывать P1.
2. В памяти духовки предустановлены 10 рецептов  и  для выбора P1~P10.
3. Нажатием на  подтвердите текущий рецепт. Если в этом рецепте имеется второй уровень, то дисплей будет показывать рецепт второго уровня, например, P1-1, P1-2...
4. См. таблицу ниже; нажмите  и , чтобы выбрать нужный рецепт.
5. Нажмите , на дисплей будет выведена температура. Можно также задать новую температуру.
6. Нажмите кнопку  чтобы начать приготовление.
Можно нажать  для возврата к предыдущему меню.



Код первого уровня	Код второго уровня	Блюдо	Состояние	Уровни	Уровень	Функция	Температура в °C	Время в мин
P1	P1-1	Говядина (филе)	С кровью	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	20/450 г
	P1-2		Средней прожарки		3			25/450 г
	P1-3		Глубокой прожарки		3			35/450 г
P2	P2-1	Каре	С кровью	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	30/450 г
	P2-2		Средней прожарки		3			35/450 г
	P2-3		Глубокой прожарки		3			40/450 г
P3	P3-1	Баранья нога (с костью)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	28/450 г
	P3-2		Глубокой прожарки		3			33/450 г
P4	P4-1	Баранья нога (без кости)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	35/450 г
	P4-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P5	P5-1	Телятина	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	40/450 г
	P5-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P6	P6-1	Индейка (цельная)	Фаршированная	Проволочная решетка	1	Выпечка	170	22/450 г
	P6-2		Без начинки		1			20/450 г

Код первого уровня	Код второго уровня	Блюдо	Состояние	Уровни	Уровень	Функция	Температура в °С	Время в мин
P7	P7-1	Свинина (без кости)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	170	40/450 г
	P7-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P8	P8-1	Оленина	С кровью	Проволочная решетка	4	Гриль с конвекцией	225	7/450 г
	P8-2		Средней прожарки		4			9/450 г
P9		Цыпленок (цельй)	Глубокой прожарки	Проволочная решетка	3	Гриль с конвекцией	185	45/450 г
P10		Шкварки	Хрустящие		3	Запекание с конвекцией	250	20

8. Акваочистка

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

Когда работает функция акваочистки, установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды на дно духовки
2. Выберите функцию акваочистки .
3. Нажмите  чтобы запустить функцию. На дисплее отобразится 00:20 и начнется отсчет оставшегося времени.
4. По завершении программы раздается звуковой сигнал.
5. Протрите внутренние поверхности духовки неабразивной губкой. Для очистки можно использовать теплую воду и моющие средства, пригодные для духовок.

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

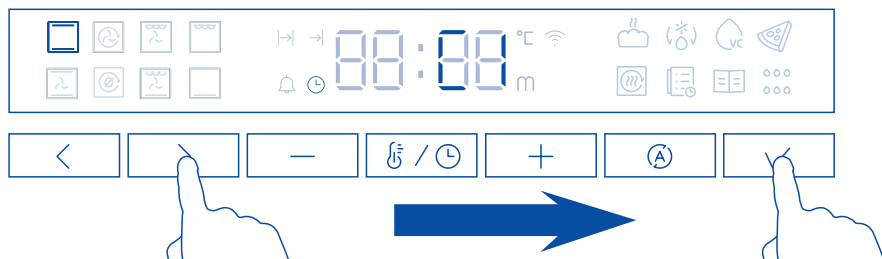
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не открывайте дверцу духовки во время работы, чтобы избежать риска ожогов паром.

Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.

9. Многоэтапное приготовление блюд


С помощью этой функции можно задавать многоэтапные программы.



1. Нажмите < или > для выбора функции приготовления, установите продолжительность и температуру, затем нажмите ✓, на дисплее отобразится С1 для подтверждения.
2. Нажмите < или > для выбора следующей функции, установите ✓ затем нажмите Этап, на дисплее отобразится С2.
3. Если необходимо задать третий этап, повторите действия и на дисплее отобразится С3.
4. Нажмите ▶ для старта прогрева духовки, на дисплее отобразится С1.
5. Когда предварительный нагрев закончится, прозвучит звуковой сигнал, поставьте блюдо в духовку и немедленно закройте дверцу, на дисплее попеременно будут отображаться установленная температура, оставшееся время и С1.
6. Когда этап С1 завершится, духовка перейдет к этапу С2, и на дисплее отобразятся настройки С2. Если вы установили этап С3, духовка перейдет к этапу С3.
7. Когда приготовление закончится, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится "END".

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:



1. Для многоэтапного приготовления можно назначить не более трех этапов.
2. Не все функции совместимы с многоэтапным приготовлением. При многоэтапном приготовлении невозможно использовать последние использованные рецепты, умные рецепты, режим пиццы и функцию акваочистки.

3. Для добавления к настройкам пошагового приготовления. Если вы установите только время и температуру, но не нажмете , не будет установлено.
4. Предварительный нагрев работает только на первом этапе.
5. Если не установить продолжительность этапов, нажатие не добавит текущие настройки к многоэтапному приготовлению.
6. Отменить многоэтапное приготовление можно, удерживая кнопку  в течение 3 секунд.


10. Блокировка панели

Эта функция предназначена для предотвращения случайного использования духовки (например, детьми). При блокировке элементы управления не активны, и духовка не включается.

Установка блокировки:

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не включится световой индикатор. Когда панель заблокирована, можно управлять только кнопками включения/выключения и подсветки. Если вы нажмете другую кнопку,  мигнет трижды и прозвучит звуковой сигнал.

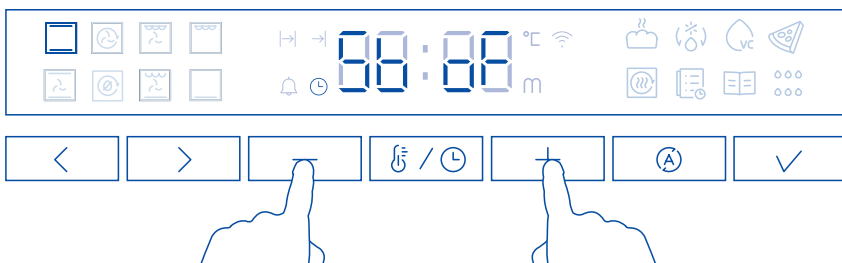
Снятие блокировки:

Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд, пока индикатор не погаснет.






11. Настройка режима «Шаббат»

Эта установка предназначена 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 подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ▶ В режиме настроек «Шаббат» доступно только запекание.



Установка настроек для режима «Шаббат»


1. Нажмите и удерживайте кнопки  и  одновременно в течение трех секунд; на дисплее отобразится .
2. Нажмите  для установки режима "Шаббат". Можно использовать только функцию запекания, другие функции выбрать невозможно.
3. Установите температуру и период работы. Можно установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать в режиме запекания до тех пор, пока не выключится настройка режима «Шаббат».
4. Нажмите кнопку  для запуска работы в режиме «Шаббат».

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

Напоминание:

Невозможно выйти из режима настройки «Шаббат», когда духовка выключена. При повторном включении духовки, режим «Шаббат» будет активироваться сразу в качестве предыдущего рабочего состояния.

Выход из настройки режима «Шаббат»

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

Очистка вручную

ВСЕГДА	НИКОГДА
<ul style="list-style-type: none"> ● Перед выполнением операций по очистке или техническому обслуживанию сначала дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите питание, вытащив шнур из розетки. ● Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности раздел «Безопасность и предупреждения». ● Чтобы загрязнения не наплавились и не становились трудноудаляемыми, после каждого использования рекомендуется по возможности удалять из духовки разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Использование пароочистителя не допускается. ● Запрещено хранить в духовке воспламеняющиеся материалы. ● Никогда не используйте жесткие или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или проволочные мочалки. Некоторые нейлоновые мочалки также могут царапать эмаль. Сначала проверьте этикетку. ● Никогда не используйте средства для чистки духовок на каталитических панелях. ● Ни в коем случае не оставляйте на поверхностях духовки щелочь (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус). ● Никогда не используйте средства для очистки на основе хлора или кислот.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
<p>Стекло поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления)</p>	<p>Дверца состоит из трех стеклянных панелей.</p>  <p>Для очистки стеклянной панели В необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. Инструкции приведены в разделе «Снятие и замена стеклянных панелей дверцы для очистки».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, затем вытрите насухо. 2. Протрите стеклоочистителем и высушите мягкой тканью без ворса. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки духовок и любые другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические губки, стальные мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению. ● Даже если производится очистка только внутренней панели (С), сначала снимите дверцу и панель. Очистка стекла с панелью на дверце может привести к протеканию чистящей жидкости в зазоры и засыханию ее на внутренних деталях. ● При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
<p>Нержавеющая сталь полоса/ ручка спереди дверцы духовки</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна. ● При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хрома, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид духовки. ● Всегда протирайте поверхность из нержавеющей стали в направлении полировки.
<p>Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы</p>	<p>Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.</p>	
<p>Телескопические скользящие опоры уровней</p>	<p>Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвигении скользящих направляющих).</p>	<p>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.</p>
<p>Внутренняя полость духовки</p>	<p>Выньте из духовки все уровни и лотки, боковые решетки, каталитические панели.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите дверцу (см. инструкции на последующих страницах). 2. Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака. 3. Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Чтобы загрязнения не наплавились и не становились трудноудаляемыми, после каждого использования рекомендуется по возможности удалять из духовки разливы жидкости, остатки пищи и пятна жира. ● Чтобы облегчить вытирание духовки, можно также снять дверцу духовки. Инструкции приведены на последующих страницах. ● Чтобы облегчить очистку потолка духовки, можно опустить нагревательный элемент гриля. Инструкции приведены на последующих страницах.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
<p>Лоток для гриля Решетка для гриля Боковые решетки Уровни духовки Противень</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. <p>в направлении полировки.</p>	
<p>Уплотнения духовки</p>	<p>Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.</p>	
<p>Капельный канал</p>	<p>Используйте губку для впитывания влаги, которая собирается в капельном канале с задней стороны дверцы.</p>	

Снятие боковых стоек

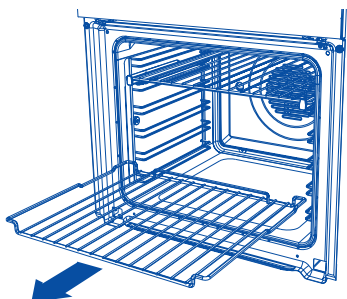
ВАЖНО:

Сначала обязательно отключите духовку, вытащив шнур питания из розетки. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

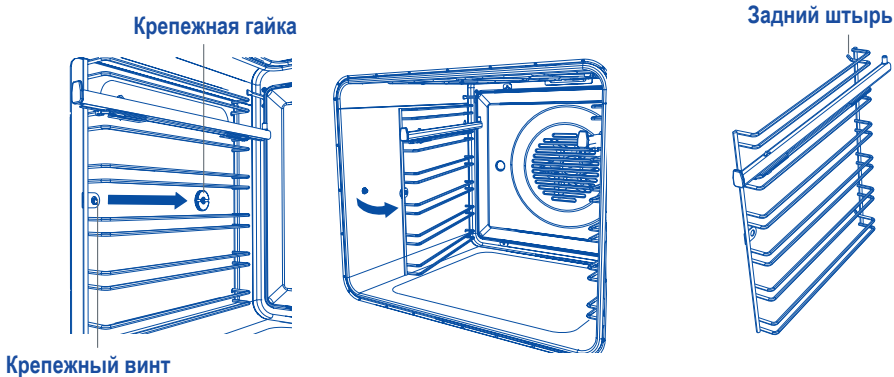
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие боковых стоек:

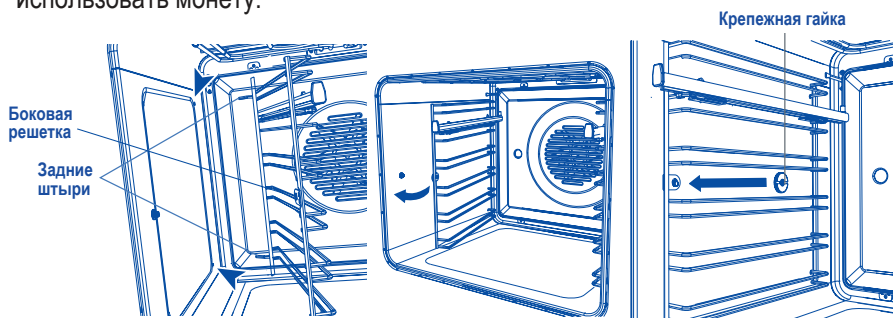
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой стойки. Используйте монету для ослабления винта при необходимости.

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 (приобретаются отдельно)

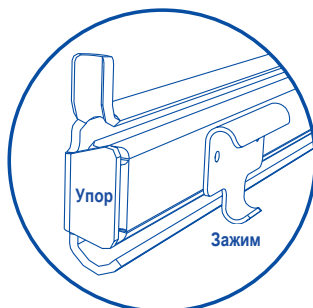
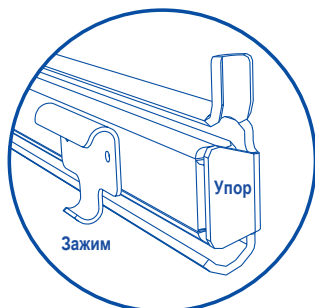
ВАЖНО!

Только для компактных духовок:

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

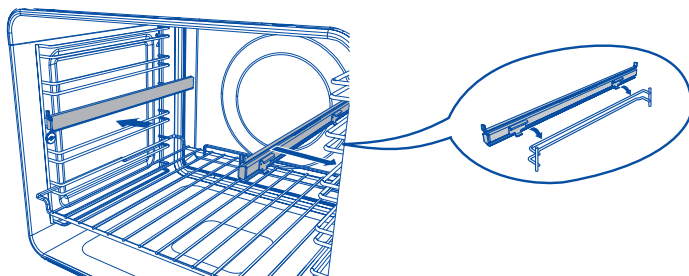
Установка

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



Снятие

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

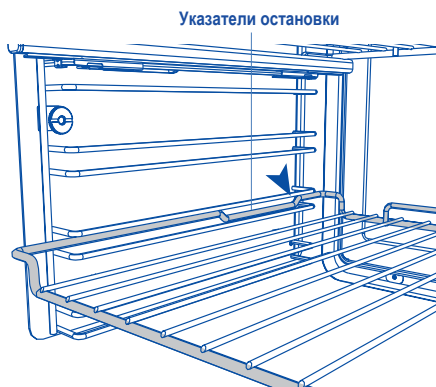


При установке скользящих опор полок на место

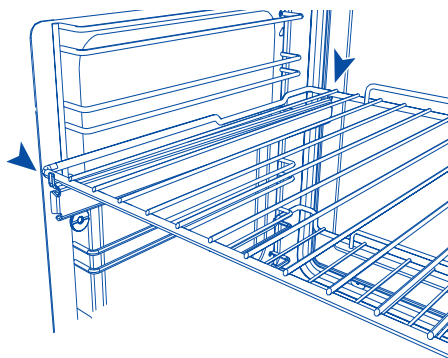
- ▶ убедитесь, что установлены: сначала боковые стойки;
- ▶ направляющие на верхнем направляющем прутке уровня (уровни 1 и 2 только в компактных духовках);
- ▶ обе стороны каждой пары направляющих

Установка лотков духовки и противня для гриля на место

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



Установка уровня между двух направляющих прутков на место



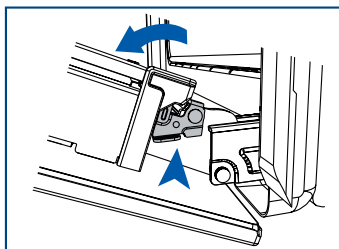
Установка уровня на скользящую опору полки

Снятие и повторная установка дверцы духовки

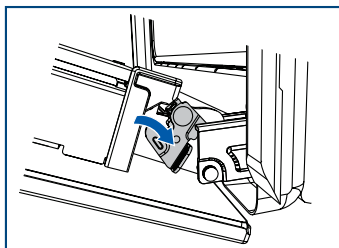
ВАЖНО!

Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

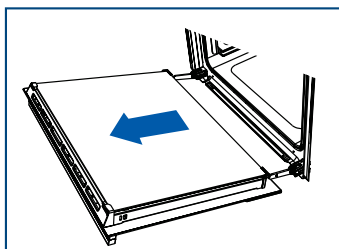
Снятие дверцы:



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

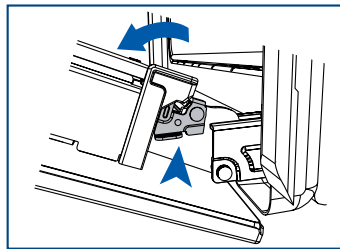


2. Полностью поднимите каждый фиксирующий рычаг, чтобы снять дверь с петель.

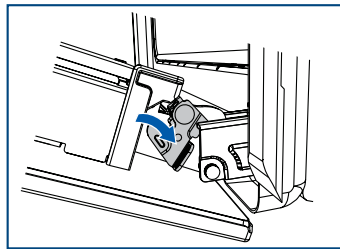


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

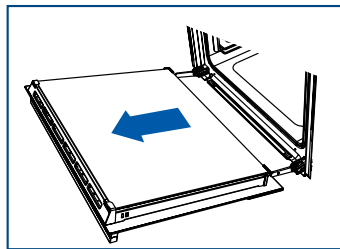
Установка дверцы на место:



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.

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки

ВАЖНО!

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

- ▶ Обязательно 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 (11 кг). Если у вас возникают сомнения, не пытайтесь снять дверцу
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь прикоснуться 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.
- ▶ Если замечены признаки повреждения (например, сколы или трещины) на стеклянной панели, не пользуйтесь духовкой. Позвоните в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.
- ▶ Убедитесь, что замена всех стеклянных панелей производится правильно.
- ▶ Не пользуйтесь духовкой, пока стеклянные панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если стеклянные панели трудно снять или заменить, не трогайте их. Позвоните в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

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

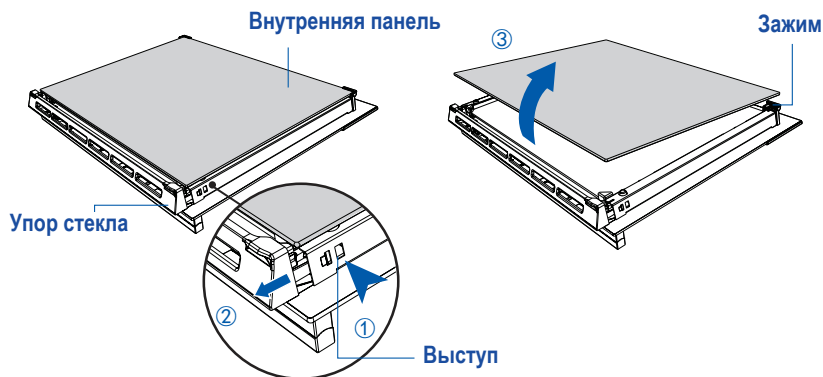
Для облегчения очистки стекла мы рекомендуем снимать дверцу. Инструкции приведены в разделе «Снятие и повторная установка дверцы духовки».

После снятия дверцы, положите ее на мягкую, чистую, ровную поверхность.

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

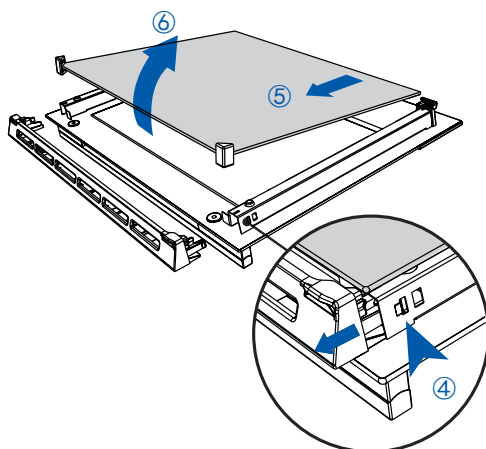
Снятие внутренней панели

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.



Снятие средней панели

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



После очистки установите стеклянные панели дверцы на место.

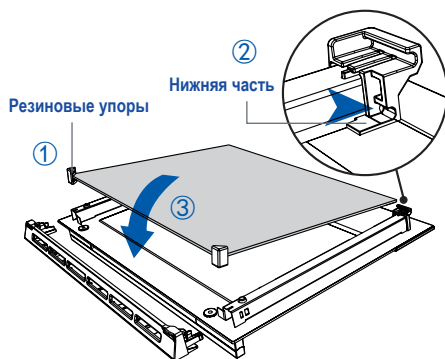
При замене стеклянных панелей убедитесь в следующем:

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

Замена средней панели

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

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



Замена внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно

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

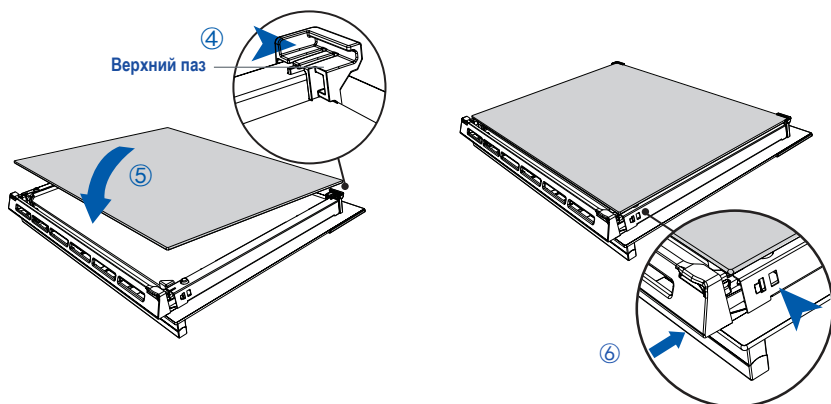
4. Вставьте панель в паз, расположенный в нижней части дверцы.

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 лампочек духовки

Примечание: Гарантия не распространяется на замену лампочек духовки. Лампочка освещения расположена на потолке духовки, спереди по центру. В некоторых моделях используются галогенные лампы G9 мощностью 25 Вт, рассчитанные на 220–240 В, 50 Гц.

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

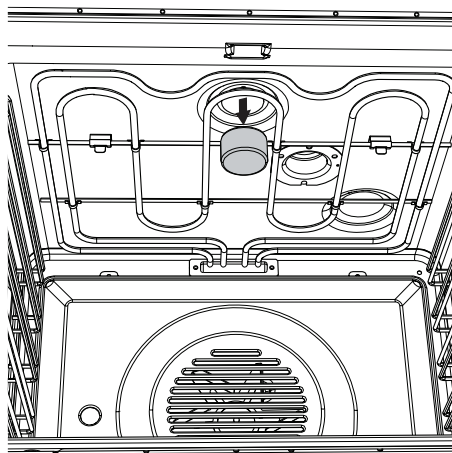
Замена лампы

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

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку от сетевой розетки.

2. Отверните стеклянную крышку, вращая против часовой стрелки.
3. Осторожно извлеките неисправную галогенную лампу.
4. Осторожно вставьте новую лампу.
5. Поворачивая по часовой стрелке, закрутите стеклянную крышку.
6. Снова включите духовку и установите часы (инструкции приведены в разделе «Первое включение»).



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица поиска и устранения неисправностей

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Основные неисправности		
Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте, что сеть питания (настенный выключатель) включена, не перегорели предохранители и нет отключения электроэнергии в вашем регионе.
Духовка не работает, но дисплей светится.	Духовка настроена на автоматическое приготовление пищи.	См. раздел «Автоматическое приготовление».
Не загорается свет при открывании дверцы духовки.	Лампочка(-и) духовки перегорела(-и). Неправильно установлена дверца. Духовка работает в режиме «Шаббат», функция «Выключить свет» активирована.	Замените лампочку(-и). Инструкции см. в разделе «Очистка и уход». Инструкции по правильной установке дверцы см. в разделе «Очистка и уход». Чтобы выключить режим «Шаббат», нажмите и удерживайте кнопку отмены. Инструкции по изменению функции «Выключить свет» см. в разделе «Настройки пользователя».
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. Позвоните в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Основные неисправности		
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 при выборе функции, в которой не используется вентилятор (например, выпечка или классическая выпечка).	Это нормально. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он отключится, когда духовка достигнет установленной температуры.	Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: духовка готова к использованию температуры.
Духовка нагревается, но дисплей отключен.	Духовка находится в режиме «Дисплей выключен». Духовка работает в режиме "Шаббат".	Чтобы отключить режим «Дисплей выключен», нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ,  пока на дисплее не отобразится время суток. Чтобы выключить режим «Шаббат» нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  пока на дисплее не отобразится
Духовка отменяет режим автоматического приготовления при попытке настроить часы.	Духовка работала в режиме автоматического приготовления, когда вы пытались настроить часы.	Часы можно настраивать только когда духовка не находится в режиме автоматического приготовления.

КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

В случае возникновения проблемы:

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

ВАЖНО!

Не отключайте духовку от сети питания (настенный выключатель) в случае появления кода ошибки или предупреждения, за исключением тех случаев, когда это необходимо сделать согласно инструкциям, представленным 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 духовки и окружающей его 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 проблем 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 останутся охлаждающие вентиляторы и духовка полностью остынет, затем отключите духовку от сети питания, вынув вилку из настенной розетки и позвоните в авторизованный сервисный центр или отдел обслуживания клиентов, сообщив информацию о коде ошибки или предупреждения.

КОД ОШИБКИ ИЛИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Eg+число	Техническая неисправность.	<ol style="list-style-type: none">1. Запишите код ошибки.2. Подождите, пока охлаждающие вентиляторы не останутся и духовка полностью не остынет.3. Выключите питание духовки на стене.4. Позвоните в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов и сообщите код ошибки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-308-989 (Украина),

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

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



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

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

Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа 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.

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

Вес нетто – 38 кг;

Вес брутто - 42 кг;

Размер без упаковки (В*Ш*Г) – 595*597*565 мм;

Размер в упаковке (В*Ш*Г) – 664*671*658 мм.

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

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

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА04.В.09657/22 от 07.06.2022 действует до 06.06.2027.

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

ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уважаемый покупатель!

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы по изделию бытовой техники, предназначенные для использования в быту— на телевизоры 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные 3 года, на роботы-пылесосы 4 года, на мобильные телефоны и гирокутеры 2 года, на остальные товары 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям. Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона обратитесь в торгующую организацию. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному партнёру Хайер. Данным гарантийным талоном Корпорация «Хайер» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация «Хайер» оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантийным талоном установленного образца. Корпорация «Хайер» устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия. Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнёрами Хайер. Полный список Авторизованных партнёров на территории ЕАЭС вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» 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)
0-800-308-989 - для Потребителей из Украины (бесплатный звонок из регионов Украины)
00-800-2000-17-06 - для Потребителей из Узбекистана (бесплатный звонок из регионов Узбекистана)

или на сайте: www.haier-europe.com или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных партнёров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

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

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
 - неправильной установки и/или подключения изделия;
 - нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
 - отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации.
 - 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 схмотехнических изменений неуполномоченными лицами;
 - отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей;
 - действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
 - несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
 - если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
 - срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя
- Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:
- установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
 - инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
 - очистка изделия снаружи либо изнутри.

Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат ниже перечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

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

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

*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей НRB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гирокутеры

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский пр-кт, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-250-43-05	354068, г. Сочи, ул. Донская, 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-250-43-05	420100, г. Казань, ул. Проточная д.8
Общество с ограниченной ответственностью ДОМСЕРВИС	Владимир	8-800-250-43-05	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Н. Новгород	Нижний Новгород	8-800-250-43-05	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 29
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	г. Екатеринбург, ул. Шарташская д 10
Общество с ограниченной ответственностью «Циклон»	Омск	8-800-250-43-05	644042, г. Омск, пр. К. Маркса 34а, оф. 410
Общество с ограниченной ответственностью «ГлавБытСервис»	Томск	8-800-250-43-05	г. Томск, ул. Маяковская 25/7
Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью АРГОН-СЕРВИС	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, 14
Общество с ограниченной ответственностью АЛИКА-СЕРВИС	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а
Сервисный центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	–
ОДО «ЦБТСервис»	Минск	375-17-262-95-50	г. Минск, ул. Я. Коласа, 52
ООО «РоялТерм»	Минск	375-29-198-11-50	г. Минск, ул. Орловская 40А, офис 7
ТОО Сервис Маг	Алматы	8 (727) 233 30 00	050002, г. Алматы, ул. Калдаякова, 17
ТОО Аскон-7	Алматы	7 (727) 397 75 75	050010, г. Алматы, ул. Сагата Нурмагамбетова, 25

Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте www.haier-europe.com

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ҚАҒИДАЛАРЫ	2
ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР	6
ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА	14
БҰЙЫМНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ	16
ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ	18
АҚЫЛДЫ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ	22
КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	36
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ	48
ҚАТЕ КОДЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР	50
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	51

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ҚАҒИДАЛАРЫ

Осы тұмшاپеш күнделікті тамақ дайындау барысында қауіпсіз жұмыс істеу үшін мұқият жобаланған. Пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік техникасы жөніндегі ұсынымдарды орындау керек:



Электр тогынан зақымдану қаупі

Шамды ауыстыру алдында, тұмшاپешті өшіріп, суытып алыңыз. Бұл ұсынысты сақтамау электр тогынан зақымдануға немесе өлімге әкелуі мүмкін.



Тіліну қаупі

Абайлаңыз, конструкцияда үшкір жиектер бар. Қауіпсіздік техникасы ережелерін сақтамау тілінуге немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.



Тұтану қаупі

Тамақ пісіру кезінде алюминий фольганы, ыдысты, табақтарды, су немесе мұзды тұмшاپештің түбіне қоймаңыз, себебі бұл эмальға тұрақты зақым келтіреді. Тұмшاپештің қабырғаларын алюминий фольгамен жабу өртке әкелуі мүмкін.

Аспапты бөлмені жылыту үшін пайдаланбаңыз. Бұл күйіп қалуға немесе өртке әкелуі мүмкін.

Аспаптың ішінде немесе оның бетінде тез тұтанатын материалдарды

сақтауға тыйым салынады. Бұл ұсыныстарды сақтамау қызып кетуге, күйікке және жарақатқа әкелуі мүмкін.

Ыстық бет

Жұмыс кезінде ашық бөлшектер жоғары температураларға дейін қызуы мүмкін. Күйіп қалмау үшін, балалардың тұмшапешке жақындауына жол бермеңіз.

Тұмшапештің сөрелері сияқты ыстық беттермен немесе ыдыс-аяқпен жұмыс істегенде, қолғап, тұтқыштар немесе басқа қорғаныс құралдарын пайдаланыңыз.



Тұмшапештің есіктерін ашқанда, абай болыңыз. Тамақты алып шығар алдында немесе ауыстырар алдында, ыстық ауаны немесе буды шығарыңыз. 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 де, тұмшапеш толық суығанға дейін киімнің немесе басқа жанғыш материалдардың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің ішкі беттеріне қол тигізбеңіз және жанасуға жол бермеңіз.

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. Нұсқаулықты сақтамау күйіп және пісіп қалуға әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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 тиісті дәрежеде білікті маман орнатуы және, жерге қосуы керек.
- ▶ Оқшаулаушы ажыратқыш: тұмшапешті қорек көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін айырғышы бар желіге қосу керек.
- ▶ Тұрмыстық техника балалар ойынына 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.

- ▶ Егер үнемі бақылауда болмаса, 8 жасқа дейінгі балаларды құрылғыға жолатпаңыз. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағалауда болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және олар ықтиимал қауіптерді түсіне, пайдалана алады.
- ▶ Балаларға тұрмыстық аспапты ересектердің қадағалауынсыз тазалауға және оған қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз .
- ▶ Ыңғайлы киім киіңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде тым кең немесе салбырап тұрған киім киюге болмайды. Бұл киімдер ыстық элементтерге немесе беттерге тиген кезде, жануы немесе еруі мүмкін, бұл күйікке әкелуі мүмкін.
- ▶ Пайдаланушылық қызмет көрсету: нұсқаулықта нақты нұсқаулар болмаса, құрылғының кез-келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық қалған қызмет көрсетуді білікті маман орындайды.
- ▶ Тұтанған майды немесе тоң майды сумен сөндіруге тырыспаңыз.
- ▶ Өртті сөндіру үшін, құрғақ химиялық немесе көбікті өртсөндіргішті пайдаланыңыз.
- ▶ Тек құрғақ тұтқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- ▶ Ылғал тұтқыштар ыстық беттермен жанасқанда, будан күйіп қалуға әкелуі мүмкін. Тұтқыштардың 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 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.
- ▶ Өсіресе, жылы ауа-райында абай болыңыз.
- ▶ Тұмшапештің желдеткіштерін әрдайым ашық ұстаңыз.
- ▶ Сыртқы таймері немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі бар құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Назар аударыңыз: тұмшапешті салқындату кезінде ыстық ауа оның жоғарғы жағындағы желдеткіштен шығуы мүмкін.
Торларды орналастыру: торларды тек салқындатылған тұмшапешке орнатыңыз (қызғанға 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 өнімді алсаңыз, дереу өз дилеріңізге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ▶ Бу генераторының жұмыс істеп тұрғанда, күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Тұмшапеш тазартқыштарын, агрессивті/абразивті тазартқыштарды, балауыздарды немесе жылтыратқыштарды пайдаланбаңыз. Қаптауға арналған кез келген материалдарды, қорғаныс жабындарын және тұмшапештерді тазалауға арналған заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапештің есіктерінің әйнегін тазарту үшін қатты/абразивті тазартқыштарды, жуғыш заттарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті тырнап, есіктің әйнегі сынуы мүмкін.
- ▶ Осы нұсқаулықта аталған бөлшектерді ғана тазалауға рұқсат беріледі.
- ▶ Тұмшапештің кез келген бөлігін тазалау үшін, бумен тазартқышты пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Балаларға керек болуы мүмкін заттарды тұмшапештің үстінде сақтамаңыз.
- ▶ Тұмшапештің үстіне шығу арқылы балалар күйіп қалуы немесе жарақат алуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапеште қолдануға рұқсат етілген пісіруге арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз. Пісіруге арналған ыдыс өндірушісінің нұсқаулықтарын орындаңыз.
- ▶ Өтпелі сомындардың бүйірлік тіреуден алынып, қоса берілген металл бекіткіш сомындарға ауыстырылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Осы тұмшапеш үшін ұсынылған температура сезгегін ғана қолданыңыз.



Электр тогынан зақымдану қаупі

Орындау алдында техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу міндетті түрде қорек желісінен ажырату керек.

Тиісті жерге қосу жүйесіне қосылу міндетті болып табылады.

Электр сымдарының ішкі жүйесіне өзгерістер енгізу үшін тек білікті электрикке рұқсат етіледі. Бұл нұсқаулықты сақтамау электр тогынан зақымдануға немесе өлімге әкелуі мүмкін.



Тұтану 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.



Тіліну қаупі

Сақ болыңыз - құрылғыда үшкір жиектер бар.

Қауіпсіздік ережелерін сақтамау кесуге немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

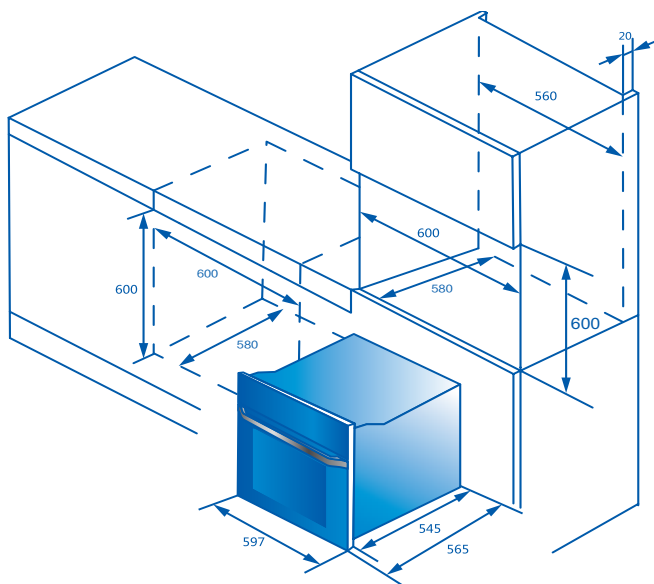
ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

- ▶ Қауіпсіздік мақсатында тұмшапешті орнатпас немесе пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- ▶ Бұл ақпаратты монтаж жасайтын адамға хабарлаңыз-бұл құрылғыны орнату құнын төмендетуі мүмкін.
- ▶ Тұмшапешті орнату және электр желісіне қосу осы орнату нұсқаулығына және барлық қолданылатын Құрылыс және электр стандарттарына сәйкес жеткілікті білікті маманмен жүзеге асырылуы керек.
- ▶ Бұйымды дұрыс орнатпау кепілдіктердің немесе міндеттемелердің жойылуына әкелуі мүмкін
- ▶ Егер қуат кабелі бүлінген болса, қауіпті жағдайдың алдын алу үшін, оны өндіруші, сервистік орталық өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыруға тиіс. Оқшаулайтын ажыратқыш: тұмшапеш жергілікті электр тарту нормаларына сай қорек көзінен толық ажыратуды қаматамасыз ететін айырғышы бар желіге қосылуы керек. Тұмшапеш жерге тұйықталуға тиіс.
- ▶ Қатпама тиісті түрде жойылуы керек.
- ▶ Қоршаған ортаға тигізетін әсерін азайту үшін қаптау материалдарын мүмкіндігінше қайта өңдеңіз.
- ▶ Бұл құрылғы тек тұрмыстық мақсатта пайдалануға арналған және өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсатта қолдануға болмайды.
- ▶ Өнімді зауттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес тасымалдау және сақтау қажет.
- ▶ Тиегенде, түсіргенде және тасымалдағанда сақтық танытыңыз.
- ▶ Тасымалдаған және сақтаған кезде бұйымды атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымдаудан сақтау қажет.

ӨНІМНІҢ ГАБАРИТТЕРІ ЖӘНЕ ӨЛШЕМДЕРІ



ӨНІМНІҢ ГАБАРИТТЕРІ ЖӘНЕ ӨЛШЕМДЕРІ	ММ
A Бұйымның габариттік биіктігі	595
B Бұйымның габариттік ені	597
C Өнімнің габариттік тереңдігі	565
D Корпустың габариттік биіктігі	575
E Корпустың габариттік ені	552
F Корпустың габариттік тереңдігі	545
G Тұмшاپештің жақтауы мен басқару панелінің тереңдігі	20
H Толығымен ашық күйінде тұмшاپеш есігінің тереңдігі	450

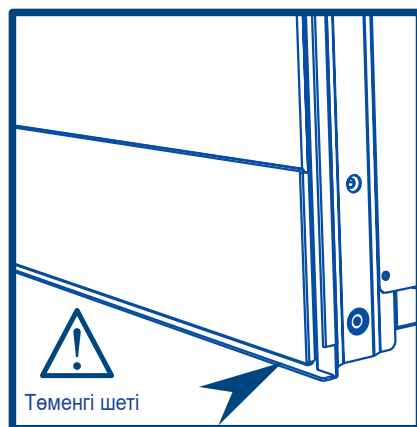


ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

МАҢЫЗДЫ!

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

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



МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті қораптан шығарған кезде, оның төменгі жиегіне зақым келтірмеуге тырысыңыз. Тұмшапештің бұл бөлігі дұрыс желдету және артық конденсацияны кетіру үшін маңызды.

Қосымша аксессуарлардың тізімі	Терең таба ас пісіруге арналған	Жалпақ таба ас пісіруге арналған	Грильге арналған тор	Сөрелерге арналған бекіткіштер	Бұрандалар
Саны	1	1	1	2 жұп	2

МАҢЫЗДЫ!

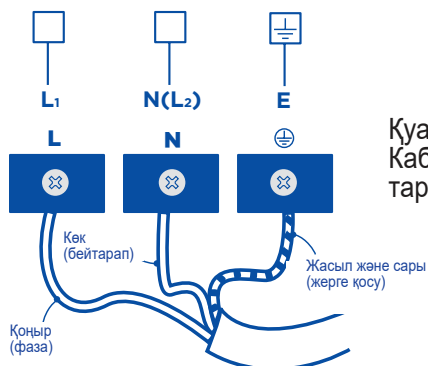
Ас дайындау кезінде табалардың пішіні өзгеруі мүмкін; бұл қалыпты жағдай – суыған соң олардың бастапқы пішіні қалпына келеді.

ҚОРЕК КӨЗІНЕ ҚОСУ

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшاپешті электр желісіне қосуды тек білікті маман жүзеге асыруы керек.
- ▶ Тұмшاپеш жерге тұйықталуға тиіс.
- ▶ Тұмшاپешті электр желісіне қоспас бұрын, ішкі сым жүйесі тұмшاپеш тұтынатын қуат үшін жарамды екеніне көз жеткізіңіз (паспорт тақтасында көрсетілгендей).
- ▶ Сондай-ақ, нақты кернеу тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Жұмыс режимінің коды	Көлемі	Номиналды қуаты	Номиналды кернеуі	Номиналды жиілігі
HOQ-F5AAGB HOQ-F5AABX	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



ТҰМШАПЕШТІ АС ҮЙ ЖИҢАЗЫНА БЕКІТУ

1. Тұмшапешті дайындалған тауашаға орнатыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

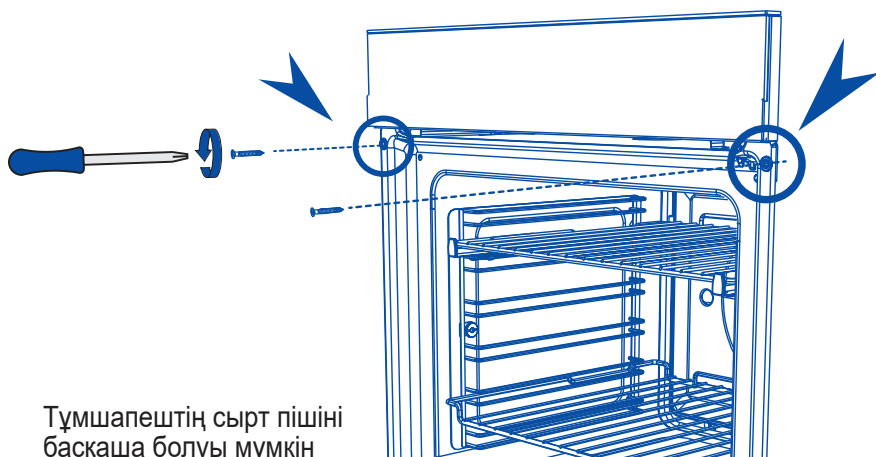
Тұмшапешті есік тұтқасынан көтермеңіз.

2. Тұмшапештің есігін толық ашыңыз.

3. Тұмшапешті қуысқа бекіту үшін, жинаққа кіретін бұрандаларды пайдаланыңыз.

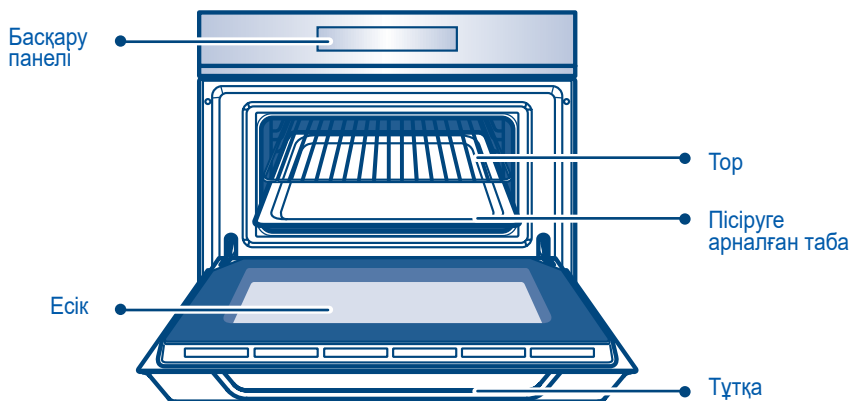
МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Болттарды тым қатты тартпаңыз.
- ▶ Тұмшапешті силиконмен немесе желіммен шкафта бекітуге болмайды. Бұл болашақта техникалық қызмет көрсетуді қиындатады. Naier компаниясы тұмшапешті бөлшектегені үшін немесе бөлшектеу барысында келген шығындарды өтемейді.

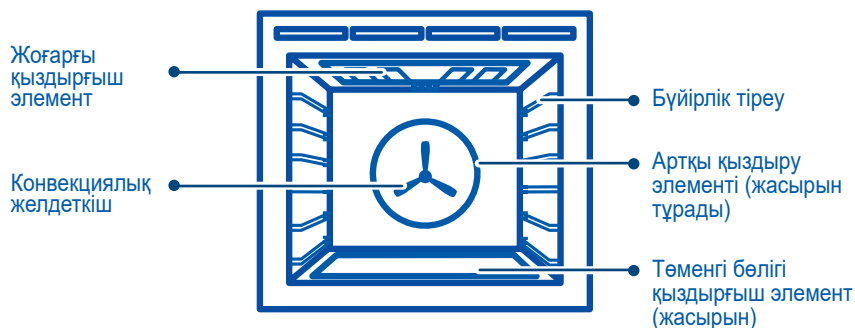


Тұмшапештің сырт пішіні
басқаша болуы мүмкін

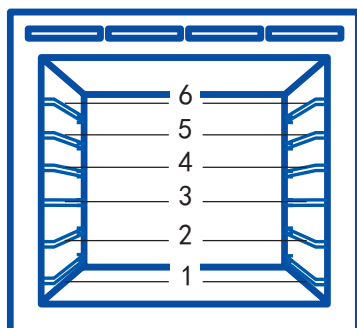
КІРІСПЕ



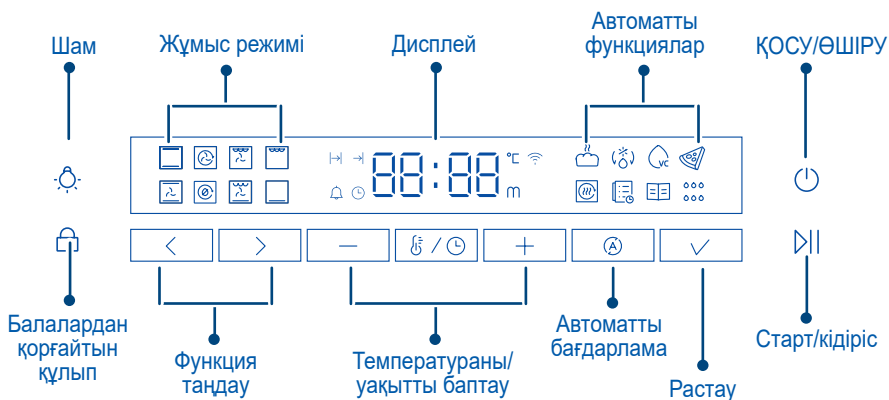
Қыздыру жүйесі



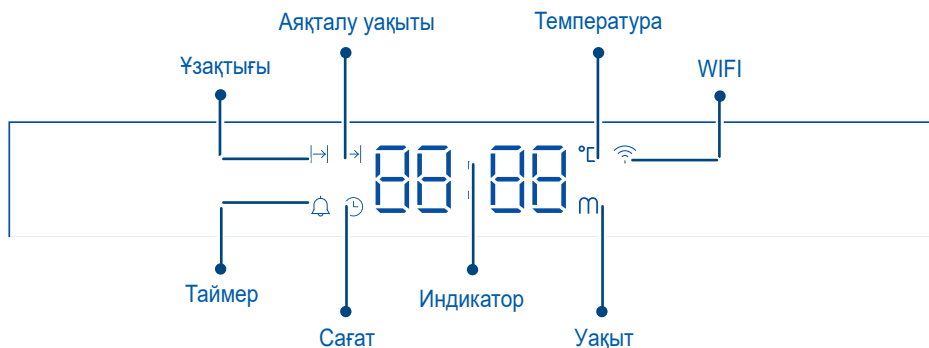
Сөрелердің орналасуы



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



Дисплей



МАҢЫЗДЫ!

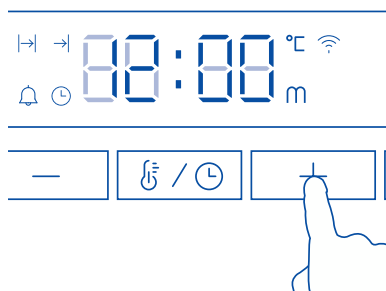
WIFI тек кейбір модельдер үшін қолжетімді

ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

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

1. Уақытты орнату

1. Дисплейде 12:00 жыпылықтап тұр
2. **-** және **+** уақытты басыңыз
3. Растау үшін **✓** батырмасын басыңыз.

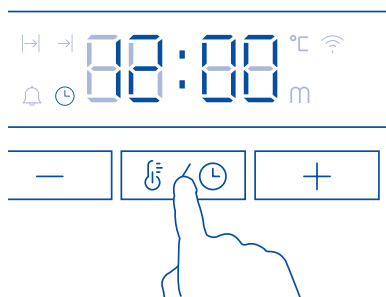


2. Уақытты өзгерту

1. Түймені үнемі басу арқылы сіз 4 функцияның біреуін таңдай аласыз **8/0**.

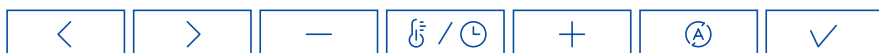
0 индикаторы пайда болғанда, батырманы босатыңыз.

2. **-** және уақытты **+** басыңыз
Уақыт сіз басқару панелінен қолыңызды алған соң 2 секундтан кейін автоматты расталады.




3. Тұмшапешті жұмысқа дайындаңыз

Тұмшапешті пісіру немесе пісіру үшін бірінші рет қолданар алдында тамақты дайындау керек. Тамақты дайындау кезінде барлық зауыттық қалдықтар жойылады. Бұл ең басынан жақсы нәтиже алуға кепіл болады.




1. "Пісіру" функциясын таңдау үшін  немесе  батырмасын басыңыз.


Әр режимнің өз қызу температурасы бар және "Пісіру" режимінде тұмшапеш 180 °C-қа дейін қыза бастайды.

2. 200 °C температура орнату үшін  батырмасын басыңыз.

- ▶ Қызу барысында температура индикаторы шынайы және белгіленген температураны кезке-кезек көрсетіп тұрады.
- ▶ Берілген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі.

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

3. 30 минуттан кейін "Гриль"  режимін таңдаңыз. 200 °C температураны 5 минутқа қалдырыңыз.


4. 5 минуттан кейін "Желдеткіш"  режимі қосылады. 200 °C температураны 20 минутқа қалдырыңыз.

5. 20 минуттан кейін тұмшапешті өшіріңіз.

- ▶ Дайындалу процесі кезінде өндірістік қалдықтар жанатындықтан соған тән иіс пен біршама түтін шығады.
- ▶ Бұл әсте қалыпты жағдай, бірақ дайындалу кезінде бөлмедегі ауа айналымын қамтамасыз ету керек.
- ▶ Суыған соң тұмшапешті жұмсақ тазалағыш құрал жағылған дымқыл шүберекпен сүртіп, мұқият кептіріңіз.


Уақытты орнату функциясы



Уақыт баптауын кез келген уақытта  батырмасын басу арқылы өзгертуге болады.

Дайындау ұзақтығын, аяқталу уақытын, таймерді және қосу уақытын кезекпен орнату үшін  батырмасын қайта басыңыз.

- ▶ Таймер дайындаудың соңғы сағатына дейін минутпен (сағ:мин) кері санайды, әрі қарай секундпен (мин:сек) кері санау жүргізіледі.
- ▶ Таймер қоюға болатын максимал уақыт – 23 сағат 59 минут.

1. Ас дайындау уақытының ұзақтығын орнату

1.  батырмасын басыңыз, ас дайындау уақытының индикаторы \rightarrow пайда болады.

2.  және  батырмаларын басу арқылы уақытты орнатыңыз.

▶ Егер "төмен" нұсқағышын қысса, айналдыру жылдамдайды.

3. Ас дайындау уақыты сіз саусағыңызды алғаннан кейін 2 секунд өткен соң орнатылады.

▶ Таймер уақыт санай бастайды.

▶ Тәулік уақытын қарау үшін   батырмасын басыңыз.

Бұл операция таймердің күшін жояды.

Ас дайындау ұзақтығын баптауды өзгерту

1. Қалған уақытты  таңдау үшін \rightarrow батырмасын басыңыз.

2. Жаңа уақыт белгілеу үшін  және  батырмаларын басыңыз.

3. Қолыңызды панельден алыңыз, уақыт расталады.

Белгіленген уақыт аяқталғанда

▶ Дисплейге «END» деген жазу шығады да, әр бірнеше секунд сайын дыбыстық сигнал беріледі.

▶ Дисплейде тағы "Соңғы пайдалану ұзақтығы" деген жазу пайда болады.

МАҢЫЗДЫ:

▶ Егер дайындау ұзақтығын белгілемей ас әзірлей бастасаңыз, тұмшапеш сіз қолмен тоқтатқанша үздіксіз жұмыс істейтін болады, ал дисплейде уақыт санау 00:00-ден басталады.




▶ Егер дисплейде уақыт саналып жатса және сіз ұзақтығын белгілесеніз, дисплей белгіленген уақыт аяқталғанша кері санау жүргізеді.

▶ Егер сіз ас дайындау ұзақтығын белгілесеніз, тұмшапеш белгіленген уақыт аяқталғанда өшеді.

▶ Автоматты түрде нан пісіру, Авторецептілер және Автотазалау функциялары үшін уақыт ұзақтығы белгіленбейді.

2. Ас дайындауды аяқтау уақытын белгілеу

Қыздыру функциясын өшіру уақытын белгілеу. Бұл опция ас дайындау ұзақтығы белгіленгенде ғана қолжетімді. Құралды белгіленген уақытта автоматты қосу және өшіру үшін Ас дайындау ұзақтығы және Аяқталу уақыты функцияларын бір уақытта пайдалануға болады.

1. Аяқтау уақытын таңдаңыз , индикатор пайда болған кезде басу арқылы саусағыңызды алыңыз →
2. Аяқтау уақытын панельдегі  және  басу арқылы орнатыңыз.
3. Ас дайындау уақыты сіз саусағыңызды алғаннан кейін 2 секунд өткен соң орнатылады.

▶ Таймер уақыт санай бастайды.

МАҢЫЗДЫ:





▶ "Конвекциялы Гриль" және "Гриль" режимдері үшін пісірудің аяқталу уақыты белгіленбейді.

3. Таймерді орнату





Уақытты кері санау

Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. Уақытты таңдаңыз және орнатыңыз. Уақыт аяқталған соң дыбыстық сигнал беріледі. Таймерді тұмшапеш өшіп тұрған кезде де пайдалануға болады.

Таймерді жұмыстың басталу немесе аяқталуы туралы ескерту ретінде орнатыңыз.

1.  батырмасын айналдырып,  индикаторы пайда болғанда саусағыңызды панельден алыңыз.
2.  және  батырмаларын басып, уақыт белгілеңіз.
3. Таймер саусағыңызды басқару панелінен алған соң 2 секундтан кейін орнатылады.
4. Дисплейде уақытты кері санау пайда болады.
5. Уақыт өткен соң бірнеше секунд дыбыстық сигнал беріледі.

Таймер орнатуды болдырмау үшін

1.  батырмасын айналдырып,  индикаторы пайда болғанда саусағыңызды панельден алыңыз.
2. Уақытты 00:00-ге өзгерту үшін  басыңыз, таймерді болдырмау үшін  батырмасын басыңыз.

ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ

Жалпы ұсыныстар

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Модельге байланысты сізге осы функциялардың кейбіреуі ғана қол жетімді болуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапештің есігі жабық болған кезде, барлық функцияларды пайдаланыңыз.

1. Пісіру



жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл функцияда желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Ұзақ уақыт немесе төмен температурада пісіруді қажет ететін торттар мен тағамдар пісіруге өте ыңғайлы.
- ▶ Бұл функция бірнеше деңгейде тағам дайындауға ыңғайлы.

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

2. Мәжбүрлі конвекция



желдеткіш және артқы элемент

- ▶ Орталық артқы қыздыру элементі мен желдеткіштің көмегімен ыстық ауа қуысқа құйылып, барлық деңгейлерде тұрақты температураны қамтамасыз етеді, бұл режимді бірнеше деңгейде пісіруге өте ыңғайлы етеді.
- ▶ Әр түрлі деңгейде дайындалған пісіру табағындағы піспенан сыртқы жағынан қытырлақ және ортасы жұмсақ болады.
- ▶ Ет пен құс тәбетті қызарып, шырынды және нәзік болып қалады.
- ▶ Пісірмелер жетілдіріліп, қайта жылыту тез және тиімді болады.
- ▶ Тамақ дайындау кезінде бірнеше деңгейде маңызды қалдыруға арасындағы саңылау деңгейлері (мысалы, ауаның еркін қозғалысын қамтамасыз ету үшін, 3 және 5 деңгейлерді пайдаланыңыз. Бұл өнімдерді төменгі деңгейде қызаруға мүмкіндік береді.
- ▶ Егер "Пісіруден" "Мәжбүрлі конвекцияға" айналдырылған рецепт қолданылса, пісіру уақытын азайтуды немесе температураны шамамен 20°C төмендетуді ұсынамыз.
- ▶ Пісіру уақыты ұзағырақ (мысалы, бір сағаттан астам) өнімдер үшін уақытты да, температураны да азайту қажет болуы мүмкін.

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

3. Конвекциялы Гриль



конвекция плюс жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

- ▶ Бұл функция қуыру үшін жоғарғы элементтерден қарқынды жылуды, ал желдеткішті біркелкі пісіру үшін пайдаланады.
- ▶ Ет, құс еті мен көкөніс тамаша дайындалады; өнімдер қытырлап әрі сырттай қызарып піседі, ал іші селді және жұмсақ болады.

Бүтін тауық, сиырдың кесек еті немесе сүйікті тауық, балық және стейкті грильде дайындау үшін өте ыңғайлы.

4. Гриль



жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

- ▶ Қарқынды шығарылатын жылу екі жоғарғы элементтен де шығады.
- ▶ Төмен температурадан жоғары температураға дейінгі диапазон (100% қуат) 11 деңгейге бөлінеді.
- ▶ Алдын ала қыздыру қажет емес, дегенмен, кейбіреулер тағамды грильдің астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Көптеген тағамдарды "аяқтау" үшін ең қолайлы функция, мысалы, картоп GRATENІ мен фриттатаның жоғарғы жағын қызару.

Нан қуыруға немесе тағамның жоғарғы жағын қызаруға өте ыңғайлы.

5. Конвекциялы пісіру



конвекция плюс сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Тұмшашештің желдеткіші ыстық ауаны тұмшашеш қуысында үлестіре отырып, сыртқы жоғарғы және төменгі элементтерге бағыттайды.
- ▶ Дайындалған тағамдар дәстүрлі "пісіру" функциясында дайындалған тағамдарға қарағанда тезірек қызарады.
- ▶ Сізге дәстүрлі рецепттерде ұсынылғанға қарағанда пісіру уақытын азайту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін, 50 °C сияқты төмен температурада "конвекциямен пісіру" режимін қолданыңыз.

Бір деңгейде пісіруге өте ыңғайлы, пісіру бір сағаттан аз уақытты алады-маффиндер, тоқаштар мен кекстер сияқты тағамдар немесе мысалы, энчиладас (ащы ет қосылған құймақ).

6. Кептіру



желдеткіш және артқы элемент

Бұл функция негізінен тағам дайындағанда энергия үнемдеуге арналған. Кептіру – бұл көмбеш, рагу және бұқтырылған ет сияқты тағамдарды ұқыпты дайындауға мүмкіндік беретін ақылды қыздыру функцияларының жинағы.

Құрылғы ас дайындауға арналған бөлімге энергия беруді барынша қадағалайды. Ыдыс-аяқтар қалдық жылуды қолдана отырып, кезең-кезеңмен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып, аз қуырылатындығын білдіреді. Бұл функция төмен қуат тұтынумен сипатталады.

Пісіру үшін тамаша жарамды.

7. Қуырдақ



конвекция плюс сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ **Қуыру:**
еттің беткі бөлігінде қытырлақ алтын түстес қабықша пайда болу үшін, алдын ала карамельдейтін 20 минуттық кезең.
- ▶ Белгіленген температурада даярлау: қуырғаннан кейін температура сіз белгілеген деңгейге дейін көтеріеді және ас дайындау аяқталғанша өзгермейді, соның арқасында қуырдақ жұмсақ әрі сәлді болып шығады.
- ▶ Тұмшапешке алдын-ала жылыту қажет емес. Тікелей іске қосу алдында азық-түлікті тұмшапешке орналастыру керек.
- ▶ Қажет болса, табандық немесе гриль торын қолданыңыз немесе көкөністерді ет шырынын сіңіру үшін қуырудың астына қойыңыз. Бұл ет астындағы ыстық ауа айналымын қамтамасыз етеді.

Ет пен көкніс пісіру үшін өте ыңғайлы. Етті үлкен кесекпен турауға кеңес беріледі.

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін, қосымша етке арналған термометр пайдалануға болады.

8. Классикалық пісіру



тек төменгі элемент

- ▶ Жылу тек төменгі элементтен келеді, желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Бұл ескі тұмшапештерде жасалған рецепттерге сәйкес келетін дәстүрлі пісіру функциясы.

- ▶ Ас пісіру үшін тек бір деңгейді пайдаланған жөн.
- ▶ Тұмшапештің жоғарғы жағы анағұрлым ыстық болады.

Абайлап пісіруді қажет ететін және қайнатылған тәтті нан, бәліш, пирог, чизкейктер секілді қамырға негізделген тағамдарды, сонымен қатар тікелей қыздыруды және төбе жағын қуыруды қажет етпейтіннің бәрі үшін өте ыңғайлы.


- ▶ Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін, біз сізге төмендегі кестемен танысуға кеңес береміз. Әр функцияда белгіленген температура бар, оны өнімнің түрі мен салмағына қарай өзгертуге болады.

Белгі	Функция	Берілген температура (°C)	Температуралар диапазоны (°C)	Уақыт диапазоны	Алдын ала қыздыру
	Пісіру	180	30-250	0:01-23:59	√
	Мәжбүрлі конвекция	160	30-250		√
	Конвекциялы Гриль	180	30-250		x
	Гриль	ЖОҒАРЫ	ТӨМЕН, 1-9, ЖОҒАРЫ		x
	Конвекциялы пісіру	200	30-250		√
	Кептіру	160	30-200		x
	Қуырдақ	165	30-250		x
	Классикалық пісіру	160	30-220		√

АҚЫЛДЫ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ

Ақылды бағдарлама сізге тиімдірек және дәмді тамақ дайындауға көмектеседі, сонымен қатар құрылғыны тазартуды жеңілдетеді.




Барлық мүмкіндіктерді айналдыру үшін  басы арқылы ақылды бағдарламаны таңдауға болады.


1. Қамырды толықсыту функциясын пайдалану

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

МАҢЫЗДЫ!

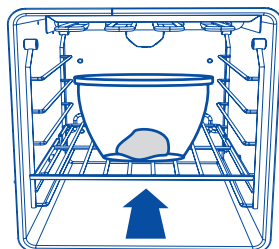
- ▶ Қамырды тексеру үшін төмен температура қажет. Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ▶ Бұл функция тұмшапеш салқындаған жағдайда ғана жұмыс істейді.

1. Қамырды толықсыту функциясын айналдыру үшін  батырмасын басыңыз. Дисплейге белгіленген 35 °C температура шығады. 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 салыңыз да, пластикалық орамамен және/немесе таза, дымқыл шүберекпен жабыңыз, содан кейін ыдысты тұмшапештің ортасына қойыңыз.

2. Сіздің аспаздық тәжірибеңізге байланысты сіз қамырды тексеру уақытын белгілей аласыз.



3. Т Қамырды тексеруді бастау үшін **▶** батырмасын басыңыз. Егер сіз уақыт белгілесеніз, дисплейде қалған уақыт кері санала бастайды.

МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапеш суығанша оған қамыр салмаңыз.


4. Егер қамырды толықсыту уақытын белгілесеніз, толықсыту функциясы аяқталғанда дыбыстық сигнал беріледі және сіз шараны тұмшапештен ала аласыз.

▶ Қамырдың жеткілікті көтерілгенін тексеріңіз (қамырдың көлемі кәдімгідей ұлғаюға тиіс). Қамырдың дайын болғанын тексеру үшін саусақпен ақырын басып көріңіз.

Басқан жеріңіз баяу қалпына келу керек.

▶ Егер сіз уақыт белгілемеген болсаңыз, қамырдың толықсу процесін бақылап, толықсу аяқталғанда **▶** батырмасын ұстап тұрып, функцияны өшіру қажет.

Егер қамырды қайта толықсытуды қаласаңыз:

▶ Қамырды толықсыту функциясына қайта айналдыру үшін 

▶ батырмасын басыңыз.

Қамырды толықсыту функциясын қайта іске қосу үшін, алдыңғы бетте сипатталған әрекеттерді орындаңыз.

5. Қамырды толықсыту функциясын болдырмау үшін,

▶ батырмасын басып, ұстап тұрыңыз немесе басқа функция таңдау үшін айналдырыңыз.

2. Еріту функциясын пайдалану

Бұл мүмкіндікті тағамды пісірер алдында ерітіту үшін пайдаланыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Еріту үшін төмен температура қажет.

Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1.  батырмасын басып, Ерігенше ораңыз .

Ескерту. Дисплейге белгіленген 40 °С температурасы шығады.

2. Азық-түлікті қаптамадан шығарып, тәрелкеге салыңыз. Азық-түлікті табақ немесе тәрелкемен жаппаңыз, өйткені бұл еріту уақытын ұзартуы мүмкін. Төменгі бөлігіндегі бірінші деңгейді пайдаланыңыз.

3. Ерітуді бастау үшін, **▶** батырмасын басыңыз.

Қажет болса, еріту басталғанға дейін уақытты орнатуға болады, дисплейде қалған уақытты кері санау болады.

3. Вакуумда дайындау

1. Бұл функцияны тағамдарды стандарт әдісте пайдаланылатыннан анағұрлым төмен температурада дайындау 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 пайдаланыңыз.

АЗЫҚ-ТҮЛІК ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Жоғары сапалы және барынша балғын азық-түлікті пайдаланыңыз.
- ▶ Шикі азық-түлікті өзірлемес бұрын әрдайым тиісті шарттарға сай сақтаңыз.
- ▶ Тағам дайындамас бұрын үнемі азық-түлікті жуыңыз.
- ▶ Сапалы әрі қауіпсіз ас дайындау үшін, азық-түлікті ас дайындау кестесінде көрсетілген мәндерге сай дайындаңыз.
- ▶ Қауіпті болдырмау үшін, өнімдер тұмшашеште 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 тұмшашештен шығарылған тағамдар ең дәмді, оларды пісіргеннен кейін бірден жеген дұрыс.
- ▶ Сіз температураны тез төмендете аласыз (азық-түлікті мұзы бар ыдысқа салып, тоңазытқышқа қоюға болады), азық-түлікті тоңазытқышта 2-3 күн сақтауға болады.
- ▶ Қалған тамақты қайта жылыту үшін, вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз. Шикі және піскен азық-түліктің жанасуын болдырмау үшін, оларды бөлек сақтаңыз.
- ▶ Ет пен көкөніс үшін бір ғана керек-жарақты пайдаланбаңыз. Кері жағдайда ас үй жабдықтарын мұқият жуу керек.
- ▶ Рецепттерде шикі жұмыртқалар болғанда, ақуыз бен сарысының жұмыртқа қабығының сыртқы бөлігіне тиюіне жол бермеңіз.

ВАКУУМДА ПІСІРУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Вакуумда даярлау функциясы үшін, вакуумды қаптағыш мен вакуумды пакеттер қажет.
- ▶ Егер сіз вакууммен сұйықтық қаптауды қаласаңыз, камералық вакуумды қаптағыш қолданыңыз. Қаптағыштың осы түрі ғана сондай функцияға ие.
- ▶ Вакуумда даярлау функциясына сай келетін вакуум пакеттер пайдаланыңыз.
- ▶ Вакуумдық пакеттерді қайта пайдаланбаңыз.
- ▶ Біркелкі пісіруге қол жеткізу үшін, өнімдерді үшінші деңгейдің ортасына қойыңыз.
- ▶ Пісіруді тезірек және біркелкі ету үшін, вакуумның максималды дәрежесін орнатыңыз.
- ▶ Вакуумдық пакеттің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін, герметикалық аймақтың ластанбағанына көз жеткізіңіз.

2. Вакуумда ас дайындау бойынша жалпы нұсқаулық:

- ▶ Сіз тағамға аздап май және дәміне қарай дәмдеуіш қоса аласыз.
- ▶ Вакуумда ас әзірлей бастағанда сәл-пәл дәмдеуіш қосқан жөн. Шікі сарымсақтың орнына сарымсақ ұнтағын қолданыңыз.
- ▶ Зәйтүн майының орнына бейтарапты қолдануға болады.
- ▶ Тамақты тезірек және біркелкі дайындау үшін, вакуумдау дәрежесін мүмкіндігінше жоғары деңгейде ұстаңыз (99,9%).

2.1 Вакуумда дайындау: ет

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

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Деңгей
Сыыр еті					
Орташа қуырылған сыыр еті	4 см	400	63	120	3
Шамамен толық қуырылған сыыр сүбесі	4 см	400	66	120	3
Толық қуырылған сыыр еті	4 см	400	70	120	3
Орташа қуырылған бұзау еті	4 см	400	60	120	3
Толық қуырылған бұзау сүбесі	4 см	400	65	120	3

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин)	Деңгей
Қозы еті/аң-құс еті					
Орташа қуырылған қозы еті	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					
Тостқа мінсіз жарамды	Әдеттегі мөлшер	/	60	90	3
Жұмыртқаның сарысы иілгіш, пішінін сақтайтын, жұмсақ және жылтыр	Әдеттегі мөлшер	/	65	90	3
Сарысы қатая бастайды, бірақ әлі де жұмсақ	Әдеттегі мөлшер	/	71	60	3
Сарысы түйіршікті және ыдырайды, жасыл түске ие бола бастайды	Әдеттегі мөлшер	/	80	60	3

2.2 Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

- ▶ Дұрыс қуырылмауын болдырмау үшін, кестеде көрсетілгеннен жуан балық кесектерін пайдаланбаңыз.
- ▶ Вакуумдық пакетке салмас бұрын балық филесін қағаз сүлгімен құрғатыңыз.
- ▶ Мидия дайындаған кезде вакуумдық пакетке аздап су қосыңыз.

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин)	Деңгей
Балық және теңіз өнімдері					
Теңіз табан балығының сүбесі	4 сүбе 1 см	500	70	25	3
Теңіз алабұғасының сүбесі	4 сүбе 1 см	500	70	25	3
Нәлім	2 сүбе 2 см	500	65	90	3
Теңіз ирекшелері	ірі	500	60	100-110	3
Бақалшақсыз ашяандар	ірі	500	75	26-30	3

2.3 Вакуумда дайындау: көкөністер

- ▶ Қажет болса көкөністердің қабығын аршыңыз.
- ▶ Кейбір көкөністер тазаланып, вакуумдық пакетте пісірілсе, олардың түсін өзгерте алады.
- ▶ Артишоктардың түсін сақтау үшін, тазалап, кескеннен кейін оларды лимон шырыны қосылған суға салыңыз.

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин)	Деңгей
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	Жолақ немесе дөңгелек	500	95	90	3
Баялдылар	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Асқабақ	жуандығы 2 см кесектер	500	90	90	3
Бұрыш	жолақтар немесе төрттік	500	95	90	3
Сельдерей	сақина	500	95	90	3
Сәбіз	0.5 см-лік тілімдер	500	95	90	3
Балдыркөк тамыры	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Фенхель	тілімдер 1 см	500	95	90	3

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин)	Деңгей
Көкөністер					
Картоп	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Артишоктардың төртке бөліп туралған	өзектері	500	95	90	3

2.4 Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

- ▶ Жемістерді аршыңыз, қажет болған жағдайда тұқымдар мен өзектерді алыңыз.
- ▶ Алма мен алмұрттардың түсін сақтау үшін, қабығын аршып, тураған соң оларды лимон шырыны қосылған суға салып қойыңыз.
- ▶ Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін тамақты азық-түлік дайындаған соң бірден әзірлеңіз.

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин)	Деңгей
Жемістер					
Жартылай	туралған шабдалылар	2 дана	90	60	3
Жартылай	туралған алхоры	500	90	60	3
Текшелеп	туралған манго 2 x 2 см	1 дана	90	60	3
Нектарин	Жолақ немесе дөңгелек	1 дана	90	60	3
Ананас	тілімдер 1 см	500	90	60	3
Алма	Төртке бөліп туралған	2 дана	95	60	3
Алмұрт	жарты бөліп туралған	2 дана	95	60	3
Ванильді крем	әр пакетте 350 г	500	85	60	3

4. "Пицца" режимі

Бұл функция 250°С-қа дейін 10 минут бойы АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУДЫ қамтамасыз етеді.

- ▶ Желдеткіш жылуды төменгі элементтен бүкіл тұмшапешке таратады.
- ▶ Пицца дайындауға тамаша келеді, өйткені салмасын артық қуырмай, негізін жақсы қуырады.
- ▶ Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, пицца тастарын кем дегенде 1 сағат алдын-ала қыздырыңыз және 1 немесе 2 тұмшапеш деңгейінде пісіріңіз.

Пицца	Түрі	Керек-жарақтар/ыдыс	Деңгей	Температура в °С	Пісіру уақыты, минут
Мұздатылған	Жұқа қамы	Сымды тор	2	190~210	15~20
	Жұқа қамы	Сымды тор	2	180~200	20~25
Үйде дайындалған	Жұқа қамы	Таба	2	230-250	10~15
	Жұқа қамы	Пиццаға арналған науа	2	230-250	8~12
	Қалың қамыр	Таба	2	210-220	15~20
	Қалың қамыр	Пиццаға арналған науа	2	210-220	15~20

МАҢЫЗДЫ!

Егер пицца режимінде жұмыс ұзақтығын белгілемесе, тұмшапеш қолмен өшіргенше үздіксіз жұмыс істейді. Қызып кетуін болдырмас үшін, пиццаны міндетті түрде қадағалау керек.

5. АЭРОГРИЛЬ

үшін мінсіз сәйкес келеді:

мұздатылған өнімдерден жасалған немесе қатты қызып тұрған майға пісетін кляр және кепкен нан ұнтағымен әзірленген тағамдар.



- ▶ Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін, азық-түлікті ас пісіретін формаға немесе аэрогрильге арналған себетке жайып қойыңыз.



- ▶ Тұмшашеште аэрогриль секілді режим құрады.
- ▶ Одан салауатты тәсілі - қытырлақ қабықты жасайтын майды аз пайдалану.
- ▶ Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, дайындалған өнімдерге өсімдік майын жағыңыз (1-2 ас қасық). Жартылай дайын өнімдер үшін: егер өндіруші режимді конвекциясыз қолдануды ұсынса, температураны 20°C-қа азайту керек.
- ▶ Бір деңгейде ас дайындау: тұмшашештің жоғарғы бөлігінде даярлаңыз, бірақ ең жоғарғы деңгейінде емес.



Тағам	Керек-жарақтар/ ыдыс	°C температура	Уақыт (мин)	Деңгей
Фри картоп	Пісіруге арналған пісіру табағы	205	15~20	4
Фри картоп	Аэрогриль себеті	205	15~20	3
Картоп құймақ	Тор	200	20~25	3
Тауық наггетстері	Пісіруге арналған таба	200	18~23	4
Тауық наггетстері	Аэрогриль себеті	205	18~23	3
Тауық қанаттары	Тор	180	20~25	3


6. Соңғы пайдаланылған рецептер

Сіздің Naïeг тұмшашешіңіз сіз пайдаланған соңғы бес рецептті автоматты түрде есте сақтай алады. Соңғы бес рецептінің кез келгенін таңдап, оңай ас әзірлеңіз.

Функцияны  мәніне дейін айналдыру үшін,  батырмасын басыңыз, егер жадында қандай да бір рецепт сақталған болса, дисплейге "LU01" шығады. Егер құрылғының жадында сақталған Соңғы қолданылған рецептілер болмаса, дисплейге "----" шығады











2. Рецептті таңдау үшін,  және  батырмасын басыңыз, дисплейде сәйкес Сан көрсетіледі

3. Таңдауды растау үшін,  батырмасын басыңыз, дисплейде рецепт дайындау температурасы көрсетіледі. Пісіру температурасы мен ұзақтығын орнатуға болады. Мәзірден шығу үшін, соңғы пайдаланылған рецептер батырмасын түртіңіз .

4. Пісіруді бастау үшін,  батырмасын басыңыз. Дисплейде белгіленген және қазіргі температура кезек-кезек көрінеді.

7. Ақылды рецептілер

Ас дайындауға көмектесу үшін, ет тағамдарының рецептілері бар бірнеше бағдарлама арасынан таңдауға болады.

-  батырмасын басып,  таңдаңыз. Дисплей Р1 көрсетеді.
- Тұшпапештің жадында Р1~Р10 таңдау үшін, 10 рецепт  және  алдын ала орнатылған.
-  батырмасын басу арқылы ағымдағы рецептті растаңыз. Егер осы рецептте екінші деңгей болса, онда дисплейде екінші деңгейлі рецепт көрсетіледі, мысалы, Р1-1, Р1-2...
- Төмендегі кестені көру; қажет рецептін таңдау үшін,  және  батырмаларын басыңыз.
-  батырмасын басыңыз, дисплейге температура шығады. Сондай-ақ, жаңа температураны орнатуға болады.
- Пісіруді бастау үшін,  батырмасын басыңыз
Алдыңғы мәзірге оралу үшін,  батырмасын басуға болады.



Бірінші деңгейдің коды	Бірінші деңгейдің коды	Тағам	Жағдайы	Деңгейлер	Деңгей	Функция	Температура °С-де	Мин бойынша уақыт
Р1	P1-1	Сиыр еті (сүбе)	Қанды	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	20/450 г
	P1-2		Орташа қуырылған		3			25/450 г
	P1-3		Қатты қуырылған		3			35/450 г
Р2	P2-1	Каре	Қанды	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	30/450 г
	P2-2		Орташа қуырылған		3			35/450 г
	P2-3		Қатты қуырылған		3			40/450 г
Р3	P3-1	Қойдың аяғы (сүйекпен)	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	28/450 г
	P3-2		Қатты қуырылған		3			33/450 г
Р4	P4-1	Қойдың аяғы (сүйексіз)	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	35/450 г
	P4-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
Р5	P5-1	Бұзау еті	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	40/450 г
	P5-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
Р6	P6-1	Күркетауық (тұтас)	Фаршталған	Сымды тор	1	Пісіру	170	22/450 г
	P6-2		...сыз (-сіз) салма		1			160

Бірінші деңгейдің коды	Бірінші деңгейдің коды	Тағам	Жағдайы	Деңгейлер	Деңгей	Функция	Температура °С-де	Мин бойынша уақыт
P7	P7-1	Шошқа еті (сүйексіз)	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	170	40/450 г
	P7-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанды	Сымды тор	4	Конвекциялы гриль	225	7/450 г
	P8-2		Орташа қуырылған		4			9/450 г
P9		Балапан еті (бүтін)	Қатты қуырылған	Сымды тор	3	Гриль конвекциялы	185	45/450 г
P10		Шыжық	Қытырлақ		3	Конвекциямен пісіру	250	20

8. Сумен тазалау

Мүмкіндігінше ласты қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазарту үшін, сөрелер мен тіректерді алыңыз. Су тазарту функциясы тұмшашештің қуысын бумен тазартуды қамтамасыз етеді. Тиімділікті арттыру үшін, бұл функция құрылғы салқындағаннан кейін іске қосылуы керек. Көрсетілген уақыт функцияның ұзақтығына байланысты және пайдаланушының тұмшашеш қуысын тазарту уақытын қамтымайды.

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

1. Тұмшашештің түбіне 200 мл су құйыңыз
2. Су тазарту  функциясын таңдаңыз.
3. Функцияны іске қосу үшін  батырмасын басыңыз. Дисплейде 00:20 көрсетіледі және қалған уақытты санау басталады.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Тұмшашештің ішкі беттерін абразивті емес губкамен сүртіңіз. Тазалау үшін тұмшашештерге жарамды жылы су мен жуғыш заттарды қолдануға болады.

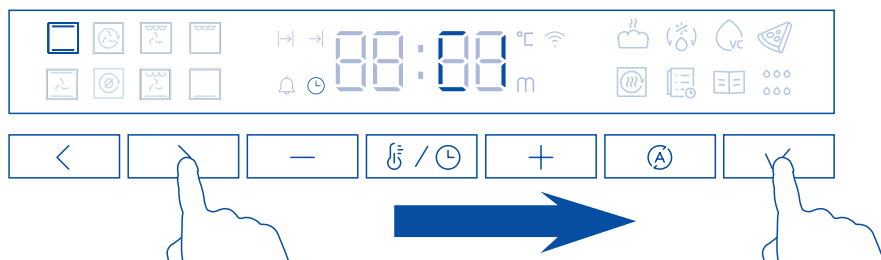
Тазалағаннан кейін тұмшашештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кепкенін күтіңіз. Кептіруді тездету үшін, тұмшашешті шамамен 15 минут бойы 150 °С температурада ыстық ауамен жылытуға болады. Тазалау функциясының максималды әсерін алу үшін, функция аяқталғаннан кейін құрылғыны қолмен тазалаңыз.

ЕСКЕРТУ:

Бу генераторының жұмысы кезінде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін, тұмшапештің есігін ашпаңыз.
Ішкі бетін ысқышпен тазалағанда қолды қорғау үшін, жылуды оқшаулайтын тұтқыш киіңіз.

9. Көп деңгейлі тағам дайындау

Осы мүмкіндіктің көмегімен болады сұрақ қоюға көп кезеңді бағдарламасы.



1. Пісіру функциясын таңдау үшін немесе батырмасын басыңыз, ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз, содан кейін батырмасын басыңыз, растау үшін дисплейде C1 көрсетіледі.
2. Келесі функцияны таңдау үшін немесе батырмасын басыңыз, орнатыңыз содан кейін батырмасын басыңыз кезең.
3. Егер үшінші кезеңді орнату қажет болса, қадамдарды қайталаңыз және дисплейде C3 көрсетіледі.
4. Тұмшапешті жылыта бастау үшін батырмасын басыңыз, дисплейде C1 көрсетіледі.
Алдын ала қыздыру аяқталғанда, дыбыстық сигнал беріледі, тағамды тұмшапешке салып, дереу есігін жабыңыз, дисплейде белгіленген температура, қалған уақыт және C1 кезек-кезек көрініп тұрады.
6. C1 кезеңі аяқталғанда тұмшапеш C2 кезеңіне өтеді де, дисплейге C2 баптауы шығады. Егер сіз C3 кезеңін орнатсаңыз, тұмшапеш C3 кезеңіне өтеді.
7. Пісіру аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде "END" көрсетіледі.

ЕСКЕРТУ:

1. Көп сатылы пісіру үшін, үш кезеңнен артық емес тағайындауға болады.
2. Барлық функциялар көп сатылы дайындықпен үйлесімді емес. Көп сатылы пісіру кезінде соңғы қолданылған рецепттерді, ақылды рецепттерді, пицца режимін және су тазарту функциясын қолдану мүмкін емес.

3. Қадамдық дайындау параметрлеріне қосу үшін. Егер сіз тек уақыт пен температураны орнатсаңыз, бірақ баспасаңыз, ол орнатылмайды.
4. Алдын ала қыздыру тек бірінші кеңде жұмыс істейді.
5. Егер кезеңдердің ұзақтығын белгілемесе, батырмасын басу көп кезеңді дайындауге қолданыстағы баптауларды қоспайды.
6. Көп кезеңді дайындауды батырмасын 3 секунд ұстап тұру арқылы болдырмауға болады.

10. Панельді құлыптау

Бұл функция тұмшапешті кездейсоқ пайдалануды болдырмауға арналған (мысалы, балалар). Құлыптау кезінде басқару элементтері белсенді емес және тұмшапеш қосылмайды.

Құлыпты орнату:

Жарық шамы қосылғанша 3 секунд басып тұрыңыз. Панель бұғатталғанда тек қосу/өшіру және жарық түсіру батырмаларын басқаруға болады. Егер сіз басқа батырманы бассасаңыз, үш рет жыпылықтайды да дыбыстық сигнал беріледі.

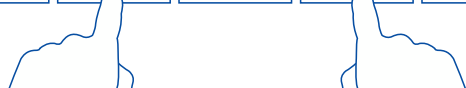
Бұғаттан шығару:

Индикатор сөнгенше үш секунд ұстап тұрыңыз .



11. «Шаббат» режимін баптау


Бұл қондырғы сенбіде жұмыс істемеу туралы талапты ұстанатын діни конфессия өкілдеріне арналған (шаббат). Тұмшапеш «Шаббат» режимінде жұмыс істеу үшін бапталғанда:

- ▶ Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат және жарық түсіруден басқа батырмалар қосулы болмайды.
- ▶ Дыбыстық сигналдар берілмейді.
- ▶ Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.
- ▶ «Шаббат» параметрлері режимінде тек пісіру қол жетімді.




«Шаббат» режиміне арналған баптауларды орнату

1.  және  батырмаларын бір уақытта басып, үш секунд бойы ұстап тұрыңыз; дисплейге $5b \text{ } ^\circ\text{F}$ шығады.

2. «Шаббат» режимін қосу үшін  батырмасын басыңыз. Тек көмештеу функциясын пайдалануға болады, басқа функцияларды таңдау мүмкін емес.


3. Температура мен жұмыс мерзімін таңдаңыз. Уақытты 99 сағатқа дейін орнатуға болады. Егер уақыт белгіленбесе, тұмшاپеш «Шаббат» режимі сөндірілгенге дейін көмештеу режимінде жұмыс істейді.

4. «Шаббат» режимінде жұмысты бастау үшін  батырмасын басыңыз. Тұмшاپеш белгіленген температураға дейін қызады, ал жарық индикаторлары мен дисплей өшіріледі.

Ескерту:

Тұмшاپеш сөніп тұрғанда, «Шаббат» баптау режимінен шығу мүмкін емес. Тұмшاپешті қайта қосқанда "Шаббат" режимі алдыңғы жұмыс күйі ретінде бірден қосылатын болады.


«Шаббат» режимін баптаудан шығу

Дисплейде тәулік уақыты пайда болғанша және тұмшاپеш өшірілгенше,  батырмасын 3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Қолмен тазалау

ӨРҚАШАН	ЕШҚАШАН
<ul style="list-style-type: none">Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету операциясын жүргізбес бұрын алдымен тұмшاپештің қауіпсіз температураға дейін суығанын күтіңіз, содан кейін бауын розеткадан суырып алып, қорек көзінен ажыратыңыз.Тұмшاپешті тазалар алдында тазалау туралы осы нұсқаулықты, нақтырақ айтқанда, "Қауіпсіздік және ескертулер" бөлімін оқыңыз.Ластануды болдырмау үшін және оны жою қиын болмауы үшін, әр қолданғаннан кейін тұмшاپештен сұйықтық, тамақ қалдықтары мен май дақтарын мүмкіндігінше алып тастау ұсынылады.	<ul style="list-style-type: none">Бу тазартқышты пайдалануға жол берілмейді.Тұмшاپеште тұтанғыш материалдар сақтауға тыйым салынады.Ешқашан қатты немесе абразивті тазалағыш құралдар, шүберек немесе сым жөке пайдаланбаңыз. Кейбір нейлон жөкелер де эмальді сыруу мүмкін. Алдымен затбелгісін тексеріңізЕшқашан каталитикалық панельдерге тұмшاپеш тазалайтын құралдар пайдаланбаңыз.Еш уақытта тұмшاپеш бетінде сілті (тұзды сұйықтық) немесе қышқыл заттар (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суы) қалдырмаңыз.Ешқашан хлор немесе қышқылдарға негізделген құралдарды пайдаланбаңыз.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
<p>Әйнек беттер (тұмшاپеш есігінің әйнегі, басқару панелі)</p>	<p>Есік үш әйнек панельден тұрады.</p>  <p>Әйнек панельді тазалау үшін, алдымен есік пен ішкі панельді алу керек. Нұсқаулықтар "Есік әйнегін тазалау үшін, алу және ауыстыру" бөлімінде жазылған.</p> <ol style="list-style-type: none">Жұмсақ жуғыш құрал немесе ас содасы мен ыстық су қосындысынан жасалған ерітіндімен тазалап, құрғатып сүртіңіз.Әйнек тазалағышпен сүртіп, түксіз жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.	<ul style="list-style-type: none">Әйнек беттерді тазалау үшін, тұмшاپеш тазалайтын құралдарды немесе басқа да абразивті құралдарды, шүберек, металл ысқыш, болат жөке немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар әйнекті сырып, арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде оның шытынап, бүлінуіне әкеледі.Тіпті ішкі панельді (С) тазаласаңыз да, алдымен есік пен панельді алыңыз. Әйнекті есік панелін алмай тазалау тазалағыш сұйықтықтың саңылауларға ағып, ішкі бөліктерде қатып қалуына әкелуі мүмкін.Басқару панелінің әйнегін тазалағанда аса сақ болыңыз. Тек жуғыш құрал мен шүберек пайдаланыңыз.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
<p>Тот баспайтын болат жолақ/ тұтқа алдынан тұмшاپеш есіктері</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерiтiндiсiнiң көмегiмен тазалап, артынан микроталшықтан жасалған шүберекпен құрғатып сүртiңiз. • Қажет болса сәйкес келетiн тазалағыш пен тот баспайтын болатқа арналған полироль пайдаланыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Тот баспайтын болатқа арналған тазалағышта хром қосылыстары жоқ екенiне көз жеткiзу үшiн мiнжеттi түрде затбелгiсiн оқыңыз, өйткенi олар агрессивтi және тұмшاپештiң сырт пішiнiн бүлдiруi мүмкiн. • Тот баспайтын болаттың бетiн әрдайым жылтырату бағытында сүртiңiз.
<p>Алюминий Тұмшاپеш есiгiнiң қаңқасы және бұрыштық пластик қысқыштар</p>	<p>Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерiтiндiсiмен тазалап, артынан құрғатып сүртiңiз.</p>	
<p>Деңгейлердiң телескоптық сырғымалы тiреулерi</p>	<p>Ылғал шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралдармен сүртiңiз. Ақ түстi қоюланған майды сүртпеңiз және шаймаңыз (сырғымалы бағыттағыштарды жылжитқанда көрiнедi).</p>	<p>Бұл бөлшектердi ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға салуға, тұмшاپеш жуатын құралдар пайдалануға рұқсат берiлмейдi, өйткенi бұл жағдайда ақ май кетiп қалады да, сырғымалы бағыттаушылардың бiрқалыпты жылжуы мүмкiн болмайды.</p>
<p>Тұмшاپештiң iшкi қуысы</p>	<p>Тұмшاپештiң барлық қабаты мен тартпаларын, бүйiрлiк торларын, каталитикалық панельдерiн шығарыңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Есiгiн алыңыз (келесi беттердегi нұсқаулықты қарау). 2. Тұмшاپештiң iшкi бетiн тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиакқа негiзделген тазалағыш құралмен сүртiңiз. 3. Ылғал шүберекпен тап-таза етiп сүртiп, толық кебуiне мүмкiндiк берiңiз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Кiр қабат-қабат болып жиналып, кетуi қиындамас үшiн әр қолданған сайын мүмкiндiгiнше тұмшاپешке төгiлген сұйықтық, тамақ қалдығы мен май дақтарын сүртiп отыруға кеңес берiледi. • Тұмшاپештi сүртудi жеңiлдету үшiн, тұмшاپеш есiгiн алуға болады. Нұсқаулықтар келесi беттерде жазылған. • Тұмшاپештiң төбесiн тазалауды жеңiлдету үшiн, грильдiң қыздырғыш элементiн түсiруге болады. Нұсқаулықтар келесi беттерде жазылған.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
<p>Грильге арналған тартпа Грильге арналған тор Бүйірлік торлар Тұшпашеш деңгейлері Таба</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>жылтыр бағытында</p>	
<p>Тұшпашеш нығыздауышы</p>	<p>Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.</p>	
<p>Тамшы арнасы</p>	<p>Есіктің арт жағындағы тамшы арнасына жиналатын ылғалды сіңіріп алу үшін, ысқыш пайдаланыңыз.</p>	

Бүйірлік тіреулерін алу

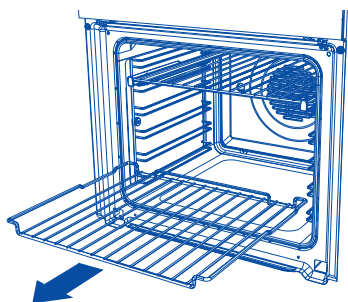
МАҢЫЗДЫ:

Алдымен міндетті түрде қорек бауын розеткадан суыру арқылы тұмшапешті өшіріңіз. Жұмысқа кіріспес бұрын тұмшапештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

Бүкіл сөрені алыңыз:

Бүкіл сөрені тартып, шығарыңыз.

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

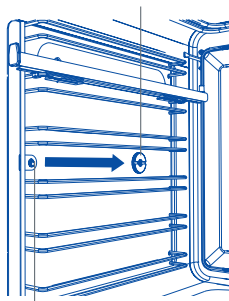


Бүйірлік тіреулерін алу:

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

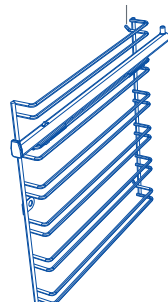
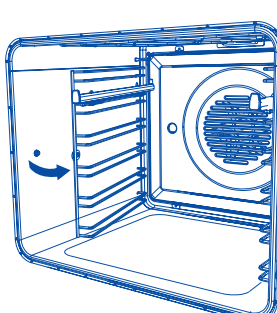
1. Бүйірлік тіреуді алдыңғы таяныш бекіткіш бұrandадан босайтындай етіп, тұмшапештің ортасына қарай тартыңыз.
2. Бүйірлік тіреуді артқы істіктер саңылаудан шыққанша алға қарай жылжытыңыз.

Бекіткіш сомын



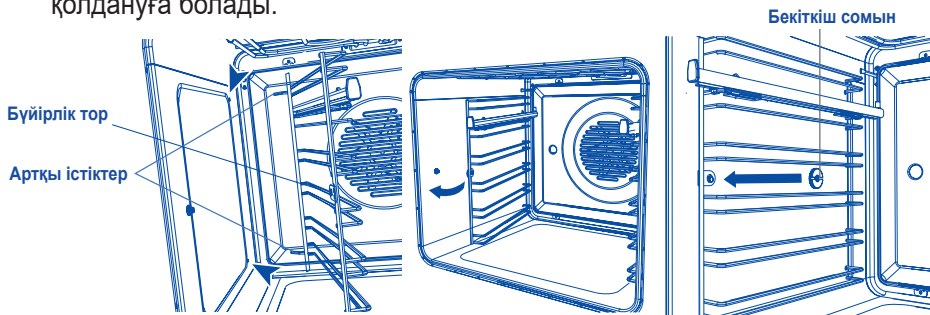
Бекіткіш бұrandа

Артқы істік



Бүйірлік тіреуді орнына қою:

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



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

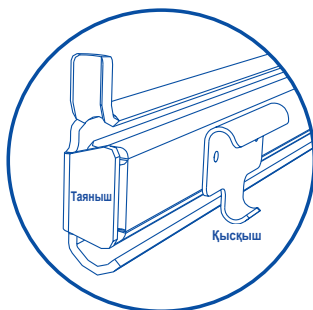
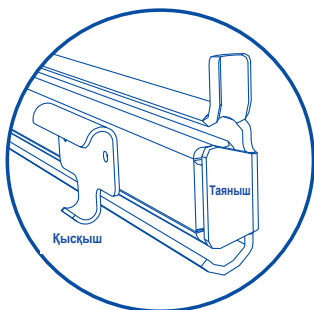
МАҢЫЗДЫ!

Тек шағын тұмшашапештер үшін:

Сөрелердің сырғымалы тіреулері 3 және 4-қалыпта қолданылмайды.

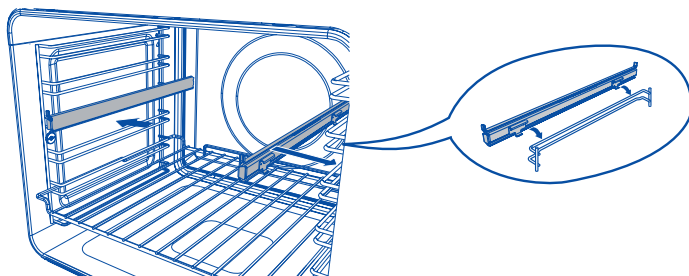
Орнату

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



Алу

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

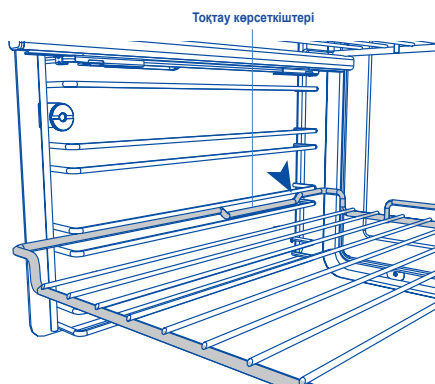


Сөрелердің сырғымалы таяныштарын орнына қойған кезде

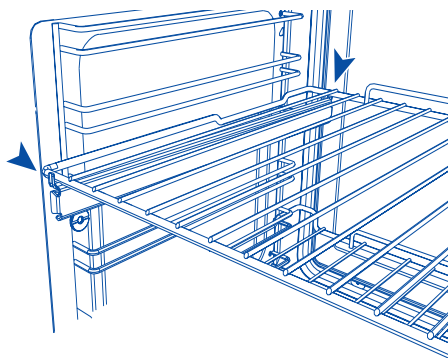
- ▶ олардың орнатылғанына көз жеткізіңіз: алдымен бүйірлік тіреулер;
- ▶ бағыттағыштар деңгейдің жоғарғы бағыттауыш шыбығында (1 және 2-деңгейлер тек шағын тұмшапештерде);
- ▶ бағыттағыштардың әр жұбының екі жағы

Тұмшапеш тартпалары мен грильге арналған табаны орнату

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



Деңгейді екі бағыттағыш шыбық арасына орнату



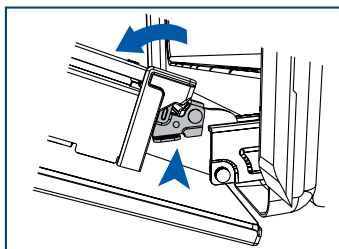
Деңгейді сөренің сырғымалы тіреуіне орнату

Тұмшاپеш есігін алу және қайта орнату

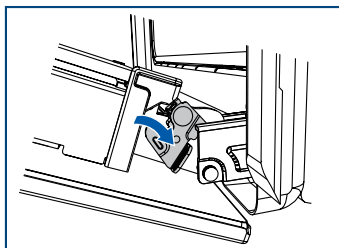
МАҢЫЗДЫ!

Абай болыңыз, тұмшاپештің есігі ауыр.

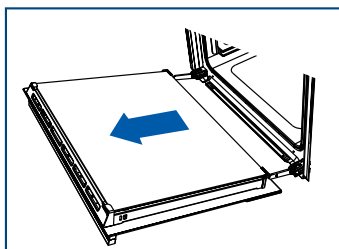
Есікті алу:



1. Тұмшاپеш есігін толқ ашыңыз. Есік топсасының екі шетіндегі шағын металл бекіткіш иінтіректі табыңыз.

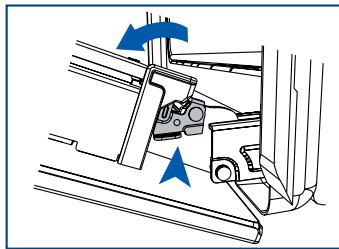


2. Есікті топсадан алу үшін, әр бекіткіш иінтіректі толық көтеріңіз.

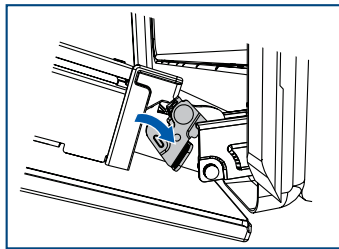


3. Есікті екі шетінен ұстап тұрып оны абайлап сыртқа қарай тартыңыз да, топсадан алыңыз.

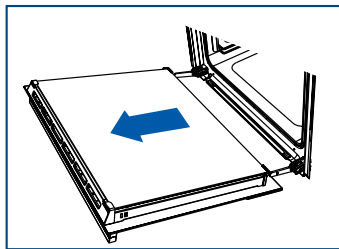
Есікті орнына қою:



1. Есікті екі шетінен ұстап тұрып, есіктің түбін топсаға сәйкестеніңіз 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 әйнек панельдерін тазалау үшін алу

МАҢЫЗДЫ!

Жоғарғы элементті түсірмес бұрын, міндетті түрде қорек бауын суыру арқылы тұмшәпешті розеткадан ажыратыңыз. Жұмысты бастар алдында тұмшәпештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

- ▶ Міндетті түрде қауіпсіздік шаралары мен төменде жазылған нұсқаулықтарды сақтаңыз. Әйнектер мен есікті дұрыс орнатпау тұмшәпештің зақымдалуына және кепілдік күшінің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Абай болыңыз, тұмшәпештің есігі ауыр (11 кг). Егер күдігіңіз болса, есікті алуға тырыспаңыз.
- ▶ Тұмшәпеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Ыстық тұмшәпештің бөліктеріне жанасуға тырыспаңыз.
- ▶ Әйнек панельдерді ұстағанда аса сақ болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соғып алмаңыз. Әйнек шағылуы мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін, тұмшәпешті тазалауға арналған және басқа қатты немесе абразивті тазалағыш құралдар, зімпара қабығын, қырғыш немесе сымды жөкелер пайдаланбаңыз. Олар әйнекті сырып, арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде оның шытынауына әкеледі.
- ▶ Егер әйнек панельде зақымдалу белгілері байқалса (мысалы, кетік немесе сызат), тұмшәпешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.
- ▶ Барлық әйнек панельді ауыстыру дұрыс жүріп жатқанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Әйнек панельдер орнына тиісінше орнатылғанша тұмшәпешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер әйнек панельдерді алу немесе ауыстыру қиын болса, оларға тиіспеңіз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

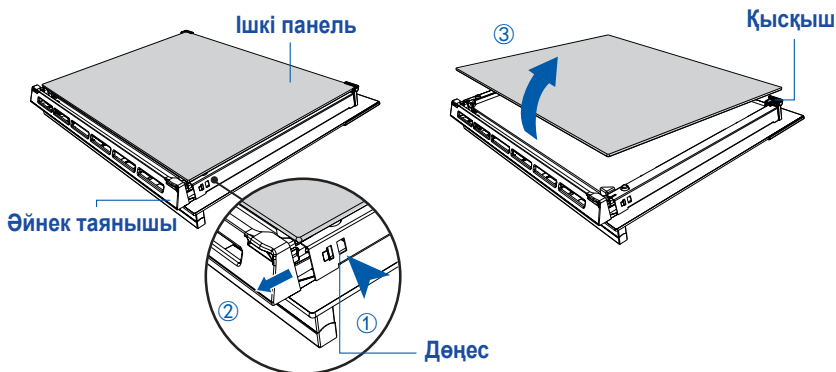
Ескертпелер: Кепілдік тұмшәпешті пайдалану немесе оған қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін мамандардың баруын қамтымайды.

Әйнек тазалауды жеңілдету үшін біз есікті алуға кеңес береміз. Нұсқаулықтар "Тұмшәпештің есігін алу және қайта орнату" бөлімінде жазылған. Есікті алған соң оны жұмсақ, таза, тегіс бетке қойыңыз.

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

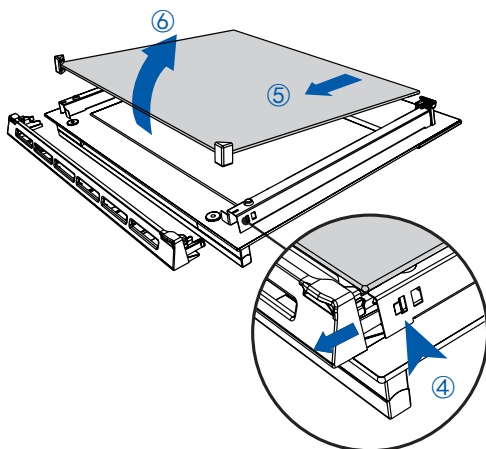
Ішкі панельді алу

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.



Ортаңғы панельді алу

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



Тазалап болған соң есіктің әйнек панельдерін орнына қойыңыз.

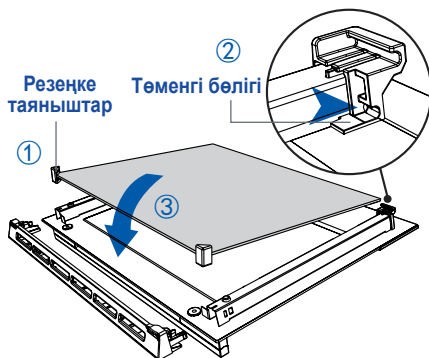
Әйнек панельдерді ауыстырғанда мыналарға көз жеткізіңіз:

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

Ортаңғы панельді ауыстыру

Панельдің дұрыс орналасқанына (ескертуесіктің төменгі жағында болуға тиіс) көз жеткізіңіз

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.



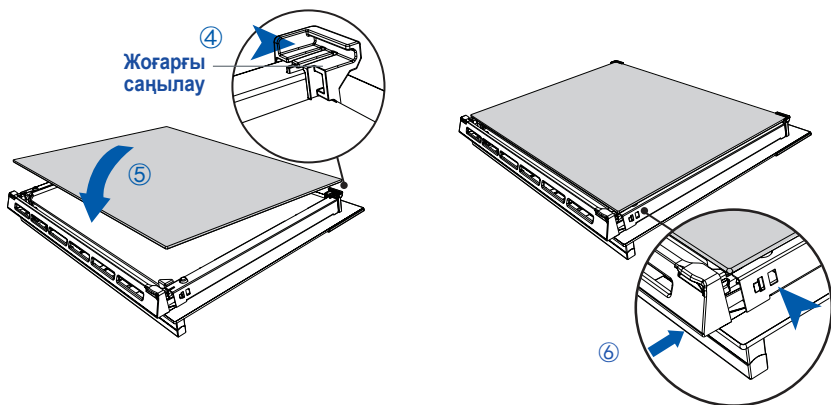
Ішкі панельді ауыстыру

Панельдің дұрыс орналасқанына (яғни логотип есіктің астыңғы жағынан көрініп тұруға тиіс) көз жеткізіңіз

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.



Тұмшәпештің шамын ауыстыру

Ескертпе: Кепілдік тұмшәпештің шамын ауыстыруды қамтымайды. Шам тұмшәпештің төбесінде, алдыңғы жақта ортада орналасқан.

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

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

Шамды ауыстыру

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

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын, тұмшәпешті розеткадан ажыратыңыз.

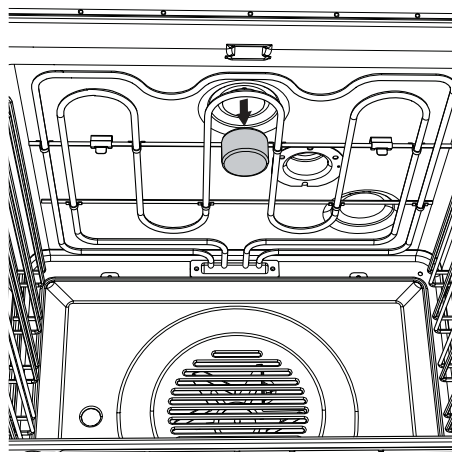
2. Әйнек қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап босатыңыз.

3. Істен шыққан галогенді шамды абайлап алыңыз.

4. Ақырын жаңа шамды орнатыңыз.

5. Сағат тілі бойынша бұрап, әйнек қақпағын бекітіңіз.

6. Тұмшәпешті қайта қосып, уақытын қойыңыз (нұсқаулықтар "Алғаш қосу" бөлімінде жазылған).





АҚАУЛАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақауларды іздеу және 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 СЕБЕПТЕРІ	АҚАУДЫ ЖОЮ
Негізгі ақаулар		
Тұмшاپеш жұмыс істемейді.	Қорек жоқ.	Қорек желісінің (қабырғадағы ажыратқыш) қосулы екенін, сақтандырғыштар күйіп кетпегенін және аймақта электр энергиясы сөнбегенін тексеріңіз.
Тұмшاپеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жарқырайды	Тұмшاپеш автоматты түрде пісіруге бапталған.	"Автоматты түрде пісіру" бөлімін қараңыз.
Тұмшاپеш есігін ашқанда шам жанбайды.	Тұмшاپештің шамы(дары) күйіп кеткен. Дұрыс орнатылмаған есік Тұмшاپеш "Шаббат" режимінде жұмыс істеп тұр, "Жарықты сөндіру" функциясы қосулы.	Шам(дар)ды ауыстырыңыз. Нұсқаулықтарды "Тазалау және күтім" бөлімінен қараңыз. Есікті дұрыс орнату туралы нұсқаулықтарды "Тазалау және күтім" бөлімінен қараңыз. "Шаббат" режимін өшіру үшін, бас тарту батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. "Жарықты сөндіру" функциясын өзгерту бойынша нұсқаулықтарды "Пайдаланушы баптаулары" бөлімінен қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Есік дұрыс жабылмаған немесе ас дайындау кезінде тым жиі ашылады.	Есік ашылғанда қыздыратын элементтер өшіп қалады. Есік нығыз жабылғанына көз жеткізіңіз және ас әзірлегенде оны жиі ашпаңыз.
Тұмшاپеш есігінің әйнегі шытынаған, жарылған немесе сынған.	Дұрыс тазаламау немесе әйнектің шетін басқа затқа соғу.	Тұмшاپешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	АҚАУДЫ ЖООУ
Негізгі ақаулар		
Тұмшاپешті қосқан соң, желдеткіш саңылауларынан ыстық ауа шығып жатқаны сезіледі.	Бұл қалыпты	Қауіпсіздік үшін салқындататын желдеткіштер тұмшاپеш өшкеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Желдеткіштер тұмшاپеш суығанда, автоматты түрде өшеді.
Тұмшاپеш желдеткіші ол қолданылмайтын функция таңдағанда (мысалы, пісіру немесе классикалық пісіру) іске қосылады.	Бұл қалыпты. Желдеткіш тұмшاپешті алдын ала қыздырғанда іске қосылады. Ол тұмшاپеш белгіленген температураға жеткенде өшеді.	Ұзақ дыбыстық сигнал естіліп, барлық қызу индикаторлары жанғанша күтіңіз: тұмшاپеш пайдалануға дайын.
Тұмшاپеш қызады, бірақ дисплей өшіп тұр.	Тұмшاپеш "Дисплей өшірулі" режимінде тұр. Тұмшاپеш "Шаббат" режимінде жұмыс істеп жатыр.	"Дисплей өшірулі" режимін өшіру үшін ҚОСУ/ӨШІРУ  батырмасын басып, дисплейге тәулік уақыты шыққанша ұстап тұрыңыз. "Шаббат" режимін өшіру үшін, ҚОСУ/ӨШІРУ  батырмасын басып, дисплейге шыққанша ұстап тұрыңыз.
Тұмшاپеш сағат баптауға тырысқанда автоматты дайындау режимінің күшін жояды.	Тұмшاپеш сіз сағат баптамақ болғанда автоматты ас дайындау режимінде жұмыс істеп тұрды.	Сағатты тұмшاپеш автоматты ас дайындау режимінде тұрмаған кезде ғана баптауға болады.

ҚАТЕ КОДЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

Мәселе туындаған жағдайда:

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

МАҢЫЗДЫ!

Келесі кестеде көрсетілген нұсқаулықтарға сай тұмшапешті өшіру қажет болатын жағдайларды қоспағанда, қате коды немесе ескерту пайда болғанда тұмшапешті қорек желісінен (қабырғадағы ажыратқыш) ажыратпаңыз. Тұмшапешке оның компоненттерін салқындату үшін қажет салқындататын желдеткіштер орнатылған. Ыстық тұмшапешті қорек желісінен ажырату тұмшапештің өзі мен айналасындағы жиһаздың бүлінуіне әкелуі 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.

ҚАТЕ КОДЫ НЕМЕСЕ ЕСКЕРТУЛЕР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ
Er+сан	Техникалық ақау.	<ol style="list-style-type: none">1. Қате кодын жазып алыңыз.2. Салқындататын желдеткіштер тоқтап, тұмшапеш толық суығанша күтіңіз.3. Тұмшапешті қабырғадағы қоректен ажыратыңыз.4. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалып, қате кодын хабарлаңыз.

КЛИЕНТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Клиенттерді қолдау қызметі

Біз "Хайер" компаниясының клиенттерді қолдау қызметіне жүгінуге, сонымен қатар түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдалануға кеңес береміз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызбен қиындықтар туындаса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер сіз мәселені шешу жолын таппасаңыз,

— ресми дилерге немесе

— біздің колл-орталыққа;

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (БР),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан),

0-800-308-989 (Украина),

— www.haier-europe.com сайтына жүгініңіз, онда сіз қызмет көрсетуге өтінім қалдырып, жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің сервистік орталығымызға жүгінгенде сіз паспорттық тақтайшадан және чектен таба алатын келесі ақпаратты дайындауыңызды сұраймыз:

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сондай-ақ кепілді және сату туралы құжаттардың бар болуын тексеруді сұраймыз.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіруге, және нәтижесі ретінде, оған кепілді қызмет көрсетуге мүмкіндік бермейді.

Аспаптан зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады.

Зауыттық маңдайшалардың болмауы кепілді міндеттемелерді орындаудан бас тартудың себебі болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін. Өндіруші бұйымның конструкциясы мен жиынтықталуына қосымша ескертусіз өзгерістер енгізу құқығын сақтайды.

Энерготиімділік класы – А+ / А (тек РФ үшін);

Нетто салмағы – 38 кг;

Брутто салмағы – 42 кг;

Қаптамасыз көлемі (Б*Е*Т) – 595*597*565 мм;

Қаптамадағы көлемі (*Б*Е*Т) – 664*671*658 мм.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Құрметті сатып алушы!

S401 кеңсе, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Қытай мекенжайы бойынша тұрған "Хайер" компаниясы, сіздің таңдауыңыз үшін сізге алғыс білдіреді, осы бұйымның жоғары сапасы мен мүлтіксіз қызмет етуіне оның пайдалану ережелерін сақтағанда кепілдік береді. Тұрмыста пайдалануға арналған тұрмыстық техникалардың ресми қызмет ету мерзімі – теледидарға 5 жыл, планшеттік компьютерлер, ноутбук және телевизиялық ойнағыштарға 3 жыл, робот-шаңсорғыш сорғыштарға 4 жыл, мобильді телефон мен гирокутерге 2 жыл, ал қалған тауарларды тұтынушыға бұйымды берген сәттен бастап берген сәттен бастап 7 жыл беріледі. Өнімнің жоғары сапасын есепке алғанда пайдаланудың нақты мерзімі ресмиден айтарлықтай артып кетуі мүмкін. Бұйымның қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу және ұсыныстар алу үшін, Хайер авторландырылған сервистігіне жүгінуді ұсынамыз. Қызмет ету мерзімі аяқталған соң профилактикалық жұмыс жүргізіп, кеңес алу үшін, авторланған сервистік орталыққа жүгінуге кеңес береміз. Бүкіл өнім пайдаланудың жағдайларын есепке алудан жасалған және техникалық талаптарға сәйкестікке тиісті сертификаттаудан өткен. Жаңсақтықтарға жол бермеу үшін, сізден сатып алғанда пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен, кепілдікті міндеттемелермен мұқият танысып алуы және кепілдік талонның дұрыс толтырылуын тексеруді сұраймыз. Кепілдік талон қате немесе толық емес толтырылған жағдайда сатушы ұйымға жүгінісіз. Бұл бұйым тұрмыстық мақсаттың техникалық күрделі тауары болып табылады. Егер сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуы немесе қосылуды талап ететін болса, сізге Хайер Авторландырылған сервистік еңбегін жүзіндік табанды түрде ұсынамыз. Осы кепілдік талонмен «Хайер» Корпорациясы бұйымның кемшіліктері анықталған жағдайда тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы қолданыстағы заңнамалармен басқа нормативтік актілермен бекітілген тұтынушылар талаптарын қанағаттандыру бойынша міндеттемелерді өзіне алғанын растайды. Алайда, «Хайер» Корпорациясы төменде мәзмұндалған шарттар сақталмаған жағдайда кепілдікті, сонымен қатар қосымша сервистік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және қосымша сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Кепілдікті және қосымша сервистік қызмет көрсету тек қана белгіленген үлгідегі кепілдік талонымен жиынтықталған бұйымдарға қатысты болады. «Хайер» Корпорациясы тауар тұтынушыға табысталған күннен бастап 12 ай кепілдік мерзімі белгілейді және тауар тұтынушыға табысталған күннен бастап 36 ай бойы қосымша сервистік қызмет көрсетуді жүргізеді*. Үлгімал жаңсақтықтарға жол бермеу үшін, қызмет ету мерзімі ішінде бұйымға сатылған кезде қос тіркелетін құжаттарды (тауарлық чек, кассалық чек, пайдалану жөніндегі нұсқаулық, кепілдік талоны) сақтап қойыңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету— Өндірушінің кінасінен бұйымда пайда болған ақауларды тұтынушы үшін тегін жою. Бұндай қызмет тек қана бұйым неси тауарлық және кассалық чектерді, бұйымды сатып алу дерегін растайтын басқа құжаттарды ұсынғанда ғана көрсетіледі. Кепілдікті қызмет көрсетуді тек қана Хайер Авторландырылған сервистестері жүргізеді. Авторландырылған сервистестердің ЕАЭО өңіріндегі толық тізімін сіз келесі телефондар арқылы «Хайер» Ақпараттық орталығында біле аласыз:

8-800-250-43-05 – Ресейдегі тұтынушылар үшін (Ресей өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
8-10-800-2000-17-06 - Беларусьтегі тұтынушылар үшін (Беларусь өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
0-800-308-989 - Украинадағы тұтынушылар үшін (Украина өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
00-800-2000-17-06 – Өзбекстандағы тұтынушылар үшін (Өзбекстан өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

немесе сайтта: www.haier-europe.com арқылы не help@haieronline.ru электронды поштасына өтінім беру арқылы.

Авторландырылған сервистестердің деректері өзгеруі мүмкін, анықтамалар үшін «Хайер» Ақпараттық орталығына жүгінісіз.

Кепілдік бойынша немесе қосымша сервистік қызмет көрсету кемшілігі тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзуы нәтижесінде;

- бұйымды дұрыс орнатпауы және/немесе қоспауы нәтижесінде;
- салқындату контуры мен электрлі қосылыстармен жұмыс істеу технологиясын бұзу, сонымен қатар бұйымды орнатуға құжатпен расталған білкілтілі жоқ тұлғаларды тарту;
- пайдалану туралы нұсқаулықтағы талап бойынша бұйымға уақытылы техникалық қызмет көрсетпеу;
- су жеткізу желісінің қысымы тым жоғары немесе тым төмен болуы нәтижесінде;
- бұйымның осы типіне сай келмейтін қуатты жұмыс құралдар қолдану, сонымен қатар кеңес берілген мөлшерден артық қолдану, бұйымды ол арналмаған мақсатта пайдалану нәтижесінде;
- үшінші тұлғалардың әрекеті: өкілеттігі жоқ тұлғалардың дайындаушы рұқсат етпеген құрылымдық немесе схемотехникалық өзгеріс енгізуі не жөндеуі нәтижесінде;
- Мемлекеттік Техникалық Стандарттар мен жеткізу желілерінің нормаларынан ауыту нәтижесінде;
- ырық бермейтін күш (табиғи апат, өрт, найзағай және т.б.) әсері;
- қайғылы жағдай, тұтынушының немесе үшінші тұлғаның қасақана не абайсызда істеген әрекеті;
- бұйымның ішіне бөгде заттар, сұйықтық, жәндіктер мен олардың нәжісі түсуі нәтижесінде;
- суға толмаған/толық толмаған су жылытқыш бағының қорғанысы іске қосылуы нәтижесінде болған ақауларға таралмайды. Кепіл бойынша немесе қосымша сервистік қызмет көрсету мынадай жұмыстарға қолданылмайды:
- бұйымды қолдану орнына орнату және қосу;
- бұйымды пайдалану бойынша нұсқау беру;
- бұйымның ішін немесе сыртын тазалау.

Кепілдікті және қосымша сервистік қызмет көрсетуге мынадай шығыс материалдары мен аксессуарлар жатпайды:

- кондиционерлерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш және ыдыс жуғыш машиналарға арналған су тарту/ағызу сүзгілері, құбыршектері;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршек, түтікше, қыпшақ, сапма, шаң жинағыш, сүзгілер;
- қысқа толқынды тұшпапештерге арналған тәрелке, істік, тор, ыдыс және демеуіштер;
- тоңазытқышқа азық-түлік сақтауға арналған сүзгілер, ис сіңіргіштер, шамдар, сөрелер, жәшіктер, демеуіштер мен басқа да ыдыстар;
- басқару пульті, аккумулятор батареялары, қуаттау элементтері, сыртқы қорек блоктары және зарядтау құрылғылары;
- бұйымға қоса берілетін құжаттар.

Бұйымға мерзімдік қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыру және т. б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша ақыға жүргізіледі. Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіруге, соның нәтижесінде оған кепілдік қызмет көрсетуге мүмкіндік бермейді. Аспаптан зауыттық сәйкестендіруші мақдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдікті міндеттемелерді орындаудан бас тарту себебіне айналуы мүмкін.

*қосымша сервистік қызмет көрсету электрлі су жылытқыштар, қысқа толқынды тұшпапештер, HRB-331 модельді тоңазытқыштар, мұздатқыштар, газ плиталар, шаңсорғыштар, робот-шаңсорғыштар, теледидарлар, теледидар сүйенішін, планшеттік компьютерлер, ноутбуктар, мобильді телефондарды, гирокутерлерді қамтымайды.

Ресми атауы	Қала	Клиентке арналған телефон	Мекенжайы
«Единая служба сервиса А-Айсберг» жабық акционерлік қоғамы	Мәскеу	8-800-250-43-05	127644, Мәскеу қ., Вагоноремонтная к-сі, 10 үй, 1 қур.
«Пионер Сервис» авторландырылған орталығы жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, Санкт-Петербург қ., Лиговский даңғ., 52 үй, А лит.
«Архсервис-центр» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 Архангельск қ., Воскресенская к-сі, 85-үй
«Техинсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Сочи	8-800-250-43-05	354068, Сочи қ., Донская к-сі, 3
«ТехноВидеоСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Қазан	8-800-250-43-05	420100, Қазан қ., Проточная к-сі, 8 үй
ДОМСЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Владимир	8-800-250-43-05	600017, Владимир қ., Батулин к-сі, 39 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы- Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, Краснодар қ., Кубанская к-сі, 47
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы-Н. Новгород	Нижний Новгород	8-800-250-43-05	603098, Нижний Новгород қ., Артельная к-сі, 29 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы-Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	Екатеринбург қ., Шарташская к-сі, 10 үй
«Циклон» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Омск	8-800-250-43-05	644042, Омск қ., К. Маркс даңғ. 34а, 410 кеңсе
«ГлавБытСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Томск	8-800-250-43-05	Томск қ., Маяковская к-сі 25/7
«Сервисбыттехника» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Оренбург	8-800-250-43-05	460044, Оренбург қ., Конституция к-сі, 4-үй
«Сибсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, Новокузнецк қ., Грдина к-сі, 18 үй
АРГОН-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, Новороссийск қ., Серов к-сі, 14
АЛИКА-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, Иркутск қ., Писарев к-сі, 18-а үй
Сервис орталығы	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	–
«ЦЕБТСервис» ҚШҚ	Минск	375-17-262-95-50	Минск қ., Я. Колас к-сі, 52
«РоялТерм» ЖШҚ	Минск	375-29-198-11-50	Минск қ., Орловская к-сі 40А, 7 кеңсе
Сервис Маг ЖШС	Алматы	8 (727) 233 30 00	050002, Алматы қ., Қалдаяқов к-сі, 17
Аскон-7 ЖШС	Алматы	7 (727) 397 75 75	050010, Алматы қ., Сағадат Нұрмағамбетов к-сі, 25

АСО тізімі өзгертілуі мүмкін. Өзекті ақпаратты біздің мына сайтымыздан ала аласыз:

www.haier-europe.com

ЗМІСТ

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	1
ІНСТРУКЦІЯ ІЗ ВСТАНОВЛЕННЯ.....	5
ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ	13
ФУНКЦІЇ ВИРОБУ	15
РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ.....	17
РОЗУМНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ.....	21
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.....	35
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	47
КОДИ ПОМИЛОК ТА ПОПЕРЕДЖЕНЬ.....	49
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	50

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ця духовка була ретельно спроектована для безпечної роботи під час повсякденного приготування їжі. При використанні дотримуйтесь наступних рекомендацій з техніки безпеки:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека ураження електричним струмом

Перед заміною лампи вимкніть духовку та дайте їй охолонути. Недотримання цих рекомендацій може призвести до ураження електричним струмом або смерті.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека отримання порізу

Обережно, у конструкції присутні гострі краї. Недотримання правил техніки безпеки може призвести до порізів або інших травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека займання

Не розміщуйте алюмінієву фольгу, посуд, підноси, воду або лід унизу духовки під час приготування, оскільки це призведе до незворотного пошкодження емалі. Обкладання стін духовки алюмінієвою фольгою може призвести до займання.

Не використовуйте прилад для обігріву приміщення. Це може призвести до опіків або займання.

Зберігання всередині приладу або на його поверхні

забороняється зберігати всередині духовки або на її поверхні легкозаймисті матеріали. Недотримання цієї рекомендації може призвести до перегріву, опіків та травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Гаряча поверхня

Під час роботи відкриті частини можуть нагріватись до високих температур. Щоб уникнути опіків, не дозволяйте дітям підходити до духовки.

При роботі з гарячими поверхнями, такими як полиці духовки або посуд, використовуйте рукавички, прихватки або інші захисні засоби. При відкритті дверцят духовки будьте обережні. Перед тим як вийняти чи замінити страву, випустіть гаряче повітря чи пару.



Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь духовки. Нагрівальні елементи можуть виявитися гарячими, навіть якщо мають темний колір. Внутрішні поверхні духовки нагріваються настільки сильно, що можуть спричинити опіки. Не торкайтеся та не допускайте контакту одягу чи інших горючих матеріалів з нагрівальними елементами або внутрішніми поверхнями духовки під час її використання та після нього, протягом часу, достатнього для остигання.

Інші поверхні пристрою також можуть сильно нагріватися та викликати опіки. Це, зокрема, вентиляційні отвори духовки, поверхні поблизу вентиляційних отворів та дверцят духовки. Недотримання інструкції може призвести до опіків та обварювання.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

Щоб зменшити небезпеку пожежі, ураження електричним струмом, травмування персоналу або пошкодження майна під час використання духовки, слід дотримуватися важливих інструкцій з безпеки, наведених нижче:

- ▶ Перед використанням духовки прочитайте всю інструкцію повністю.
- ▶ Використовуйте духовку лише за прямим призначенням відповідно до цієї інструкції.
- ▶ Правильне встановлення: пристрій повинен бути встановлений та заземлений належним чином кваліфікованим фахівцем.
- ▶ Ізолюючий вимикач: духовка повинна бути підключена до мережі, де є роз'єднувач, що забезпечує повне від'єднання від джерела живлення.
- ▶ Побутові прилади не призначені для дитячих ігор.
- ▶ Не залишайте дітей без нагляду поруч із духовкою. Не можна залишати дітей одних або без нагляду у приміщенні з працюючим пристроєм. Не дозволяйте дітям сидіти або стояти на будь-якій частині пристрою.

- ▶ Не підпускайте до пристрою дітей до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом дорослих. Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони роблять це під наглядом або якщо їм були надані інструкції щодо безпечного використання пристрою, та вони розуміють можливі небезпеки.
- ▶ Дітям забороняється проводити чищення та обслуговування побутового приладу без нагляду дорослих.
- ▶ Не ставте важкі предмети на дверцята духовки.
- ▶ Одягайте відповідний одяг. При використанні пристрою не носіть надто вільний одяг або одяг зі звисаючими елементами. Вони можуть зайнятися або розплавитися при дотику до гарячих елементів або поверхонь, що може призвести до опіків.
- ▶ Обслуговування пристрою користувачем: не слід виконувати ремонт або замінювати частини пристрою, якщо на це немає явних вказівок у посібнику. Решта обслуговування виконується кваліфікованим спеціалістом.
- ▶ Не намагайтеся гасити водою масло або жир.
- ▶ Для гасіння займання використовуйте сухий хімічний або пінний вогнегасник.
- ▶ Використовуйте лише сухі прихватки.
- ▶ Доторкання вологими прихватками до гарячих поверхонь може призвести до опіку паром. Слідкуйте, щоб прихватки не торкалися гарячих ділянок або нагрівальних елементів. Не використовуйте рушник або об'ємну тканину як прихватку через ризик займання.
- ▶ Не розігрівайте у духовці закриті контейнери з харчовими продуктами.
- ▶ Тиск усередині контейнера може призвести до руйнування контейнера та травм.
- ▶ Безпека при користуванні харчовими продуктами: поміщайте продукти в духовку безпосередньо перед приготуванням і виймайте відразу після приготування. Це необхідно для запобігання розмноженню бактерій, які можуть спричинити харчове отруєння. Будьте особливо обережні у теплу погоду.
- ▶ Завжди тримайте вентиляційні отвори духовки вільними.
- ▶ Не використовуйте пристрій із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- ▶ Увага: в процесі охолодження духовки з вентиляційного отвору у верхній частині може виходити гаряче повітря.
- ▶ Розміщення решіток: встановлюйте решітки тільки в охололу духовку (до нагрівання). Якщо решітку необхідно виняти, поки духовка гаряча, стежіть, щоб прихватки не торкалися до гарячих нагрівальних елементів.
- ▶ Не очищуйте ущільнення духовки та не мийте їх за допомогою засобів для очищення духовки. Це важливо для збереження ущільнень, що гарантують ефективну роботу духовки. Забороняється терти, ушкоджувати чи переміщувати ущільнення.

- ▶ Не встановлюйте та не експлуатуйте пристрій, якщо він пошкоджений або працює некоректно. Якщо ви отримали пошкоджений виріб, негайно зверніться до свого дилера або особи, яка встановлювала пристрій.
- ▶ Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.
- ▶ Не використовуйте засоби для чищення для духовок, агресивні/абразивні засоби, воски або поліролі. Забороняється використання будь-яких матеріалів для обкладання, захисних покриттів та засобів для чищення духовок.
- ▶ Не використовуйте жорсткі/абразивні засоби, мочалки або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони дряпають поверхню, і скло дверцят може розбитися.
- ▶ Дозволяється чистити лише ті деталі, які згадуються в цьому керівництві.
- ▶ Забороняється користуватися ручним пароочисником для чищення будь-яких частин духовки.
- ▶ Не зберігайте над духовкою речі, які можуть знадобитися дітям.
- ▶ Забираючись на пристрій, діти можуть отримати опіки чи травми.
- ▶ Використовуйте лише посуд для випічки, який дозволено використовувати в духовці. Виконуйте інструкції виробника посуду для випічки.
- ▶ Переконайтеся, що пластикові перехідні гайки зняті з бокових стійок і замінені металевими кріпильними гайками, що йдуть у комплекті.
- ▶ Використовуйте лише датчик температури, рекомендований для цієї духовки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека ураження електричним струмом

Перед виконанням технічного обслуговування або ремонту обов'язково від'єднуйте пристрій від мережі живлення.

Підключення до належної системи заземлення є обов'язковим.

Вносити зміни у внутрішню систему електропроводки дозволено лише кваліфікованому електрику. Недотримання цієї інструкції може призвести до ураження електричним струмом або смерті.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека займання

Не використовуйте перехідники, перетворювачі або розгалужувальні пристрої для підключення пристрою до мережі живлення.

Недотримання цієї вимоги може призвести до перегріву, займання або пожежі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека отримання порізу

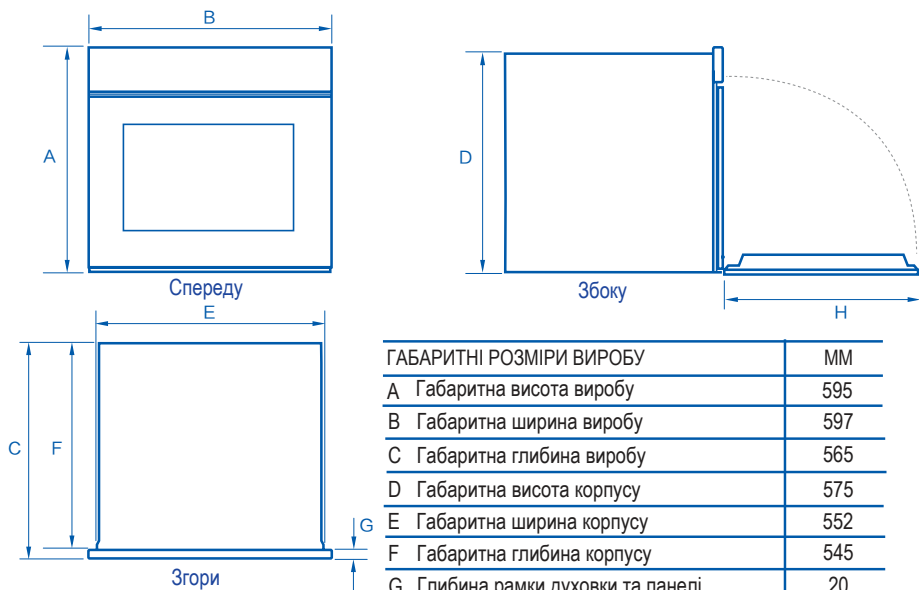
Будьте обережні – у пристрої є гострі краї.

Недотримання правил техніки безпеки може призвести до порізів або інших травм.

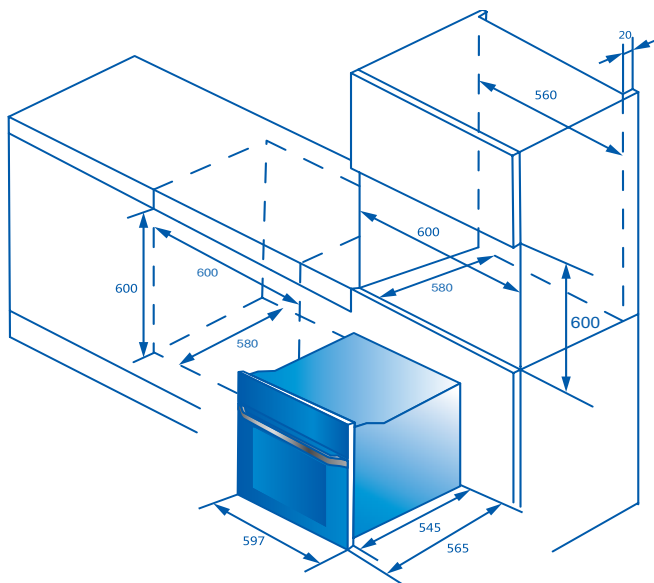
ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

- ▶ В цілях безпеки уважно прочитайте ці інструкції перед монтажем або використанням духовки.
- ▶ Повідомте цю інформацію особі, яка здійснює монтаж – це може знизити ваші витрати на монтаж пристрою.
- ▶ Установку духовки та підключення до електричної мережі повинен проводити спеціаліст з достатньою кваліфікацією відповідно до цієї інструкції з монтажу та всіх застосованих будівельних та електричних нормативів.
- ▶ Неправильний монтаж виробу може призвести до анулювання гарантій або зобов'язань.
- ▶ Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, представник сервісного центру або інший кваліфікований спеціаліст для унеможливлення небезпечних ситуацій. Ізолюючий вимикач: духовка повинна бути підключена до мережі, де є роз'єднувач, що забезпечує повне від'єднання від джерела живлення відповідно до місцевих норм електропроводки. Духовка має бути заземлена.
- ▶ Утилізуйте упаковку належним чином.
- ▶ Для зменшення впливу на навколишнє середовище переробляйте пакувальні матеріали в міру можливості.
- ▶ Цей пристрій призначений виключно для побутового використання та не може застосовуватися у промислових чи комерційних цілях.
- ▶ Перевозити та зберігати пристрій необхідно у заводській упаковці, згідно з вказаними на ній маніпуляційними знаками.
- ▶ При завантаженні, розвантаженні та транспортуванні будьте обережні.
- ▶ Під час транспортування та зберігання необхідно забезпечити захист пристрою від атмосферних опадів та механічних пошкоджень.

ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ ВИРОБУ



ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ ВИРОБУ	ММ
A Габаритна висота виробу	595
B Габаритна ширина виробу	597
C Габаритна глибина виробу	565
D Габаритна висота корпусу	575
E Габаритна ширина корпусу	552
F Габаритна глибина корпусу	545
G Глибина рамки духовки та панелі керування	20
H Глибина дверцят духовки у повністю відкритому стані	450



РОЗПАКУВАННЯ ДУХОВКИ

ВАЖЛИВО!

ПІДЙОМ: Не піднімайте духовку за ручку дверцят. Використовуйте ручки з боків корпусу (якщо такі є).

- ▶ Зніміть всю упаковку та утилізуйте її, дотримуючись усіх необхідних вимог. По можливості здайте елементи упаковки у повторну переробку.
- ▶ Покладіть духовку на дерев'яні блоки або аналогічні опори, щоб запобігти пошкодженню нижнього краю.



ВАЖЛИВО!

Виймаючи духовку із коробки, намагайтеся не пошкодити її нижній край. Ця частина духовки важлива для правильної вентиляції та видалення зайвого конденсату.

Список додаткових аксесуарів	Глибоке деко для випікання	Пласке деко для випікання	ґрати для гриля	Кріплення для полиць	Гвинти
К-сть	1	1	1	2 пари	2

ВАЖЛИВО!

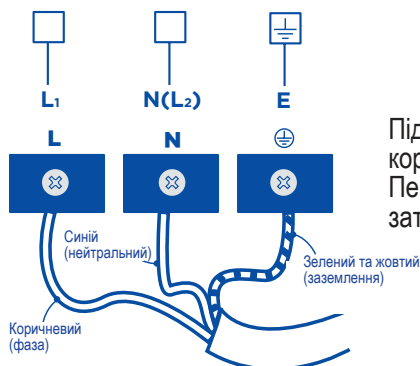
Під час приготування їжі деко можуть деформуватися; це нормальне явище – після охолодження вони відновлять свою первісну форму.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

ВАЖЛИВО!

- ▶ Підключення духовки до електромережі має здійснюватись лише кваліфікованим спеціалістом.
- ▶ Духовка має бути заземлена.
- ▶ Перед підключенням духовки до електромережі переконайтеся, що побутова електропроводка придатна для потужності, що споживається пристроєм (як зазначено в техпаспорті).
- ▶ Переконайтеся, що фактична напруга відповідає значенню на паспортній таблиці.

Код режиму роботи	Об'єм	Номинальна потужність	Номинальна напруга	Номинальна частота
HOQ-F5AAGB HOQ-F5AABX	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



Підключіть кабель живлення до клемної коробки.
Переконайтеся, що кабельний затискач затягнуто гвинтом.

КРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ ДО КУХОННИХ МЕБЛІВ

1. Встановіть духовку у підготовлену нішу.

ВАЖЛИВО!

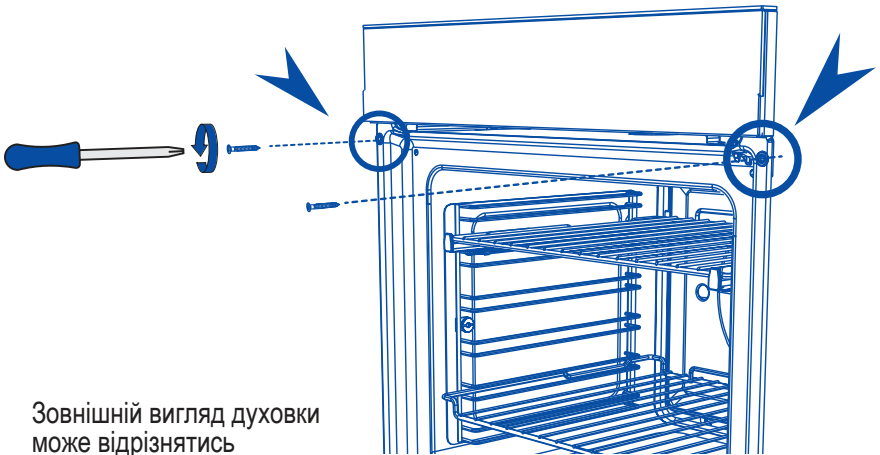
Не піднімайте духовку за ручку дверцят.

2. Повністю відкрийте дверцята духовки.

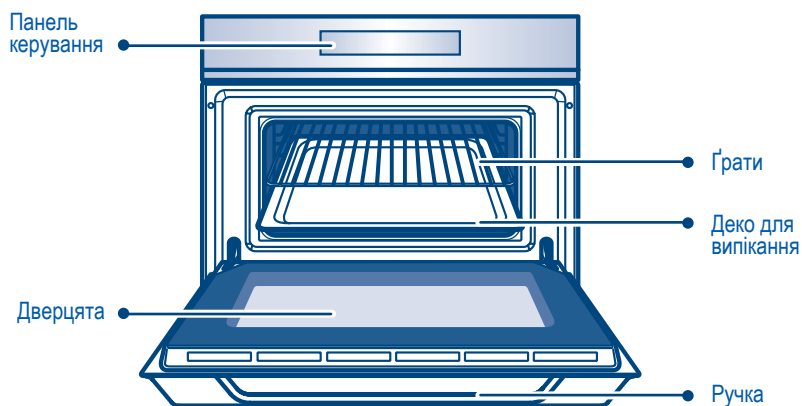
3. Для кріплення духовки в ніші використовуйте гвинти з комплекту.

ВАЖЛИВО!

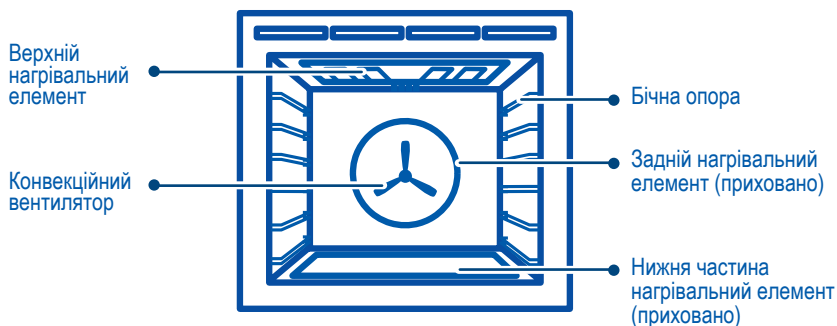
- ▶ Не затягуйте болти надто туго.
- ▶ Не слід закріплювати духовку в шафі силіконом або клеєм. Це ускладнює обслуговування у майбутньому. Компанія Haier не покриватиме витрати на демонтаж духовки або збитки, заподіяні при демонтажі.



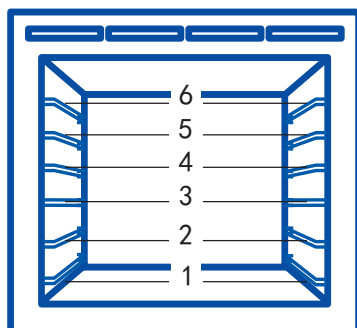
ВСТУП



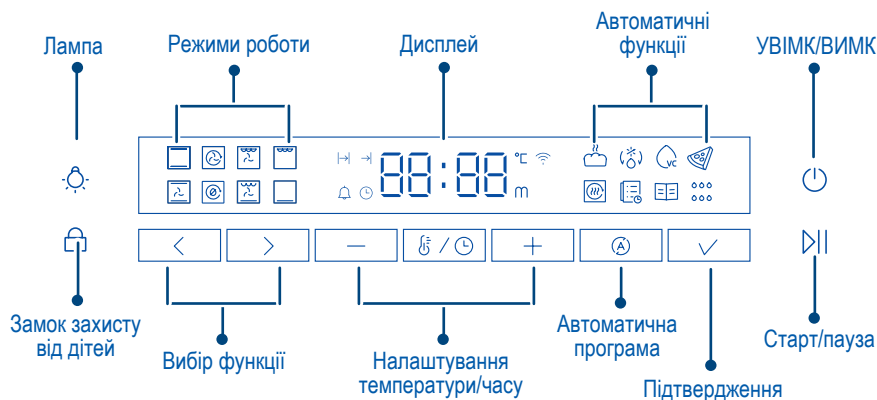
Система нагрівання



Розташування полиць



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Дисплей



ВАЖЛИВО!

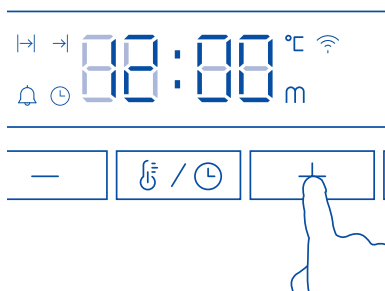
WIFI доступний лише для деяких моделей.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Для використання духовки, при її першому ввімкненні або після вимкнення живлення потрібно настроїти годинник.

1. Встановлення часу

1. На дисплеї блимає 12:00
2. Натисніть **-** та **+** час
3. Натисніть **✓** для підтвердження.

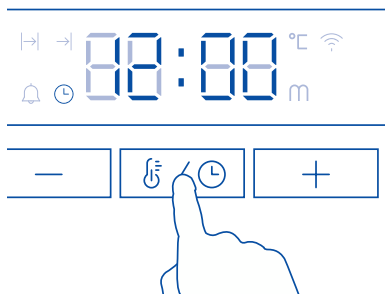


2. Зміна часу

1. Безперервно натискаючи кнопку можна вибрати одну з 4 функцій **8/⌚**.

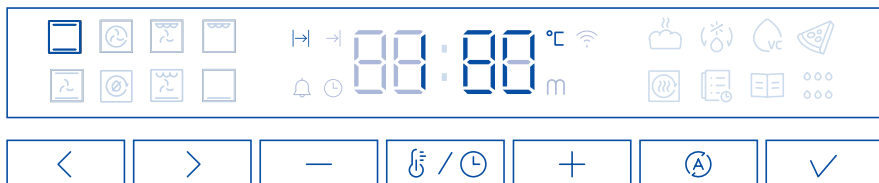
Відпустіть кнопку, коли з'явиться індикатор **⌚**.




2. Натисніть **-** та **+** час.
Час автоматично підтвердиться через 2 секунди після того, як ви прибрали палець з панелі керування.



3. Підготуйте духовку до роботи



Перед першим використанням духовки для приготування або запікання її необхідно підготувати. Під час підготовки знищуються всі заводські залишки. Це гарантує отримання найкращих результатів з самого початку.



1. Натисніть  або , щоб вибрати "Випікання". Кожен режим має попередньо встановлену температуру нагрівання, і в режимі «Випікання» духовка почне нагріватися до 180°C.
2. Натисніть , щоб встановити температуру 200°C.

- ▶ Під час нагрівання індикатор температури буде показувати фактичну і задану температури.
- ▶ Коли задана температура буде досягнута, пролунає звуковий сигнал.



Індикатор починає поперемінно показувати задану температуру і час, що залишився до її досягнення.

3. Через 30 хвилин виберіть режим Гриль . Залиште температуру 200°C на 5 хвилин.
4. Через 5 хвилин увімкніть режим "Вентилятор" . Залиште температуру 200°C на 20 хвилин.
5. Через 20 хвилин вимкніть духовку.

- ▶ Під час процесу підготовки через згорання виробничих залишків з'явиться характерний запах та невелика кількість диму.
- ▶ Це абсолютно нормально, але під час підготовки у приміщенні необхідно забезпечити належну циркуляцію повітря.
- ▶ Після охолодження протріть духовку вологою тканиною з м'яким миючим засобом і ретельно висушіть її.







ФУНКЦІЇ ВИРОБУ

Функція встановлення часу





Можна змінити налаштування часу, натиснувши  у будь-який момент. Натисніть  повторно, щоб по черзі встановити тривалість приготування, час закінчення, таймер та час увімкнення.

- ▶ Таймер веде зворотний відлік у хвилинах (год:хв) до останньої години приготування, далі ведеться зворотний відлік у секундах (хв:сек).
- ▶ Максимальний час, на який можна встановити таймер – 23 години 59 хвилин.

1. Встановлення тривалості часу приготування

1. Натисніть , з'явиться індикатор часу приготування .
 2. Встановіть час, натиснувши  та .
 - ▶ Якщо затиснути стрілку "вниз", промотування прискорюється.
 3. Час приготування буде встановлено через 2 секунди після того, як ви приберете палець.
 - ▶ Таймер розпочне відлік часу.
 - ▶ Щоб переглянути час, натисніть  .
- Ця операція не скасовує таймер.

Зміна налаштування тривалості приготування

1. Натисніть , щоб вибрати час, що залишився .
2. Натисніть  та , щоб встановити новий час.
3. Приберіть руку з панелі, час буде підтверджено.

Коли встановлений час завершиться




- ▶ На дисплеї буде показано "END" і кожні кілька секунд лунатиме звуковий сигнал.
- ▶ На дисплеї знову з'явиться напис "Тривалість останнього використання".

ВАЖЛИВО:

- ▶ Якщо почати готувати, не встановивши тривалість приготування, духовка буде працювати безперервно, доки ви не зупините приготування вручну, при цьому дисплей почне відлік часу з 00:00.
- ▶ Якщо на дисплеї ведеться відлік часу і ви встановите тривалість, дисплей буде вести зворотний відлік часу, що залишився до закінчення встановленого часу.
- ▶ Якщо ви встановите тривалість приготування, духовка вимкнеться після закінчення зазначеного часу.
- ▶ Для функцій Автоматичне випікання хліба, Авторецепти та Акваочищення тривалість не встановлюється.

2. Встановлення часу завершення приготування

Встановлення часу вимкнення функції нагрівання. Ця опція доступна лише за наявності заданої тривалості приготування. Функції Тривалість та Час приготування можна використовувати одночасно, щоб автоматично вмикати та вимикати духовку у заданий час.

1. Виберіть час закінчення приготування, натискаючи , приберіть палець, коли з'явиться індикатор →
2. Встановіть час закінчення, натиснувши  та  на панелі.
3. Час приготування буде встановлено через 2 секунди після того, як ви приберете палець.

► Таймер розпочне відлік часу.

ВАЖЛИВО:





► Для режимів "Гриль з конвекцією" та "Гриль" час закінчення приготування не встановлюється.

3. Встановлення таймера





Зворотній відлік часу

Ця функція не впливає на роботу пристрою. Виберіть та встановіть час. Після закінчення пролунає звуковий сигнал. Таймер також можна використовувати при вимкненій духовці.

Встановлюйте таймер як нагадування про початок або завершення роботи.

1. Натисніть  та приберіть палець із панелі керування, коли з'явиться індикатор .
2. Встановіть час, натиснувши  та .
3. Таймер буде встановлено через 2 секунди після того, як ви прибрали палець з панелі керування.
4. На дисплеї з'явиться зворотній відлік часу.
5. Після закінчення часу кілька секунд лунатиме звуковий сигнал.

Щоб скасувати встановлення таймера.

1. Прокрутіть  та приберіть палець із панелі керування, коли з'явиться індикатор .
2. Натисніть , щоб змінити час на 00:00, натисніть, щоб скасувати таймер .

Загальні рекомендації

ВАЖЛИВО!

- ▶ Залежно від моделі вам можуть бути доступні лише деякі з цих функцій.
- ▶ Використовуйте всі функції при закритих дверцятах духовки.

1. Випікання



верхні зовнішні та нижні елементи

- ▶ Тепло надходить як від верхніх, так і від нижніх елементів. Вентилятор не використовується у цій функції.
- ▶ Ідеально підходить для тортів та страв, які вимагають випікання протягом тривалого часу або при низьких температурах.
- ▶ Ця функція не підходить для приготування їжі на кількох рівнях.

Ідеально підходить для вологих продуктів, що вимагають більш тривалого часу для приготування, наприклад соковитого фруктового пирога.

2. Примусова конвекція



вентилятор та задній елемент

- ▶ За допомогою центрального заднього нагрівального елемента та вентилятора гаряче повітря нагнітається у порожнину, забезпечуючи постійну температуру на всіх рівнях, що робить цей режим ідеальним для приготування їжі на кількох рівнях.
- ▶ Печиво на деці, приготовлене на різних рівнях, виходить хрумким зовні і м'яким у середині.
- ▶ М'ясо і птиця апетитно підрум'янюються і шиплять, залишаючись соковитими та ніжними.
- ▶ Запіканки готуються до досконалості, а повторне розігрівання відбувається швидко та ефективно.
- ▶ При приготуванні їжі на кількох рівнях важливо залишати проміжок між рівнями (напр., використовувати рівні 3 та 5), щоб забезпечити вільний рух повітря. Це дозволяє підрум'янювати продукти на нижньому рівні.
- ▶ Якщо використовується рецепт, перетворений з "Випікання" на "Примусову Конвекцію", рекомендуємо зменшити час випікання або знизити температуру приблизно на 20°C.
- ▶ Для виробів з більш тривалим часом випікання (наприклад, більше години) може знадобитися зменшити час і температуру.

Ідеально підходить для приготування бісквітів, печива, булочок, мафінів та кексів.

3. Гриль із конвекцією



вентилятор плюс верхні внутрішні та зовнішні елементи

- ▶ Ця функція використовує інтенсивний жар від верхніх елементів для підсмажування, а вентилятор для рівномірного приготування продуктів.
- ▶ М'ясо, птиця та овочі готуються чудово; продукти виходять хрусткими та підрум'яненими зовні, а всередині залишаються соковитими та ніжними.

Ідеально підходить для цілої курки, яловичої вирізки або приготування на грилі улюбленої курки, риби та стейку.

4. Гриль



вентилятор плюс верхні внутрішні та зовнішні елементи

- ▶ Інтенсивне випромінюване тепло надходить від обох верхніх елементів.
- ▶ Діапазон від низької до високої температури (100% потужності) поділено на 11 рівнів.
- ▶ Попереднє нагрівання не обов'язкове, хоча деякі вважають за краще дати елементу нагрітися протягом декількох хвилин, перш ніж помістити продукти під гриль.
- ▶ Найбільш підходяща функція для «завершення» багатьох страв, наприклад, підрум'янення верху картопляного ґратену та фриттати.

Ідеально підходить для підсмажування хліба чи підрум'янювання верхньої частини страви.

5. Випікання з конвекцією



конвекція плюс верхні зовнішні та нижні елементи

- ▶ Вентилятор духовки направляє гарячий воздух от внешних верхних и нижних элементов, распределяя его по полости духовки.
- ▶ Приготовленные продукты, как правило, подрумяниваются быстрее, чем продукты, приготовленные на традиционной функции «Выпечка».
- ▶ Возможно, вам придется уменьшить время приготовления по сравнению с тем, которое рекомендуется в традиционных рецептах.
- ▶ Для сушки фруктов, овощей и трав используйте режим «Выпечка с конвекцией» при низкой температуре, например, 50 °С.

Ідеально підходить для випікання на одному рівні, приготування займає менше години – такі страви, як маффіни, булочки та кекси, або, наприклад, енчіладас (млинець з гострою м'ясною начинкою).

6. Сушіння



вентилятор та задній елемент

Ця функція в основному призначена для економії енергії під час приготування їжі.

Сушіння - це набір розумних функцій нагріву, які дозволяють дбайливо готувати такі страви як запіканки, рагу та тушковане м'ясо.

Пристрій оптимально контролює подачу енергії у відділення для приготування їжі. Страви готуються поетапно з використанням залишкового тепла. Це означає, що вони залишаються соковитішими і менше засмажуються. Ця функція відрізняється низьким енергоспоживанням.

Ідеально для запікання.

7. Печення



конвекція плюс верхні зовнішні та нижні елементи

- ▶ **Обсмажування:**
попередній 20-хвилинний етап карамелізації зовнішньої поверхні м'яса до утворення хрусткої золотистої скоринки.
- ▶ **Приготування при заданій температурі:** після обсмажування температура підніметься до заданого вами рівня і не змінюватиметься до кінця приготування, завдяки чому печення вийде ніжною та соковитою.
- ▶ **Духовка не потребує попереднього розігріву.** Продукти слід поміщати в духовку безпосередньо перед запуском функції.
- ▶ **За бажанням використовуйте піддон або ґрати для гриля,** або помістіть овочі під печеню, щоб вони увібрали м'ясний сік. Це забезпечить циркуляцію гарячого повітря під м'ясом.

Ідеально підходить для: запікання м'яса та овочів. Рекомендується нарізати м'ясо великими шматками.

Для досягнення кращого результату можна використовувати термометр для м'яса.

8. Класичне випікання



тільки нижній елемент

- ▶ Тепло надходить лише від нижнього елемента, вентилятор не використовується.
- ▶ Функція традиційного випікання призначена для рецептів, які були розроблені для старих духовок.

- ▶ Використовуйте лише один рівень для випікання.
- ▶ Зверху духовка буде гарячішою.

Ідеально підходить для страв, що вимагають делікатного випікання та мають основу з тіста, таких як заварні тістечка, пироги, киші та чізкейки, а також для всього, що не вимагає прямого нагріву та підсмажування зверху.


- ▶ Для найкращого результату ми рекомендуємо скористатися наведеною таблицею. Кожна функція має задану температуру, ви можете її змінювати залежно від типу та ваги продуктів.

Пікто-грама	Функція	Задана температура (°C)	Діапазон температур (°C)	Діапазон часу	Попереднє нагрівання
	Випікання	180	30-250	0:01-23:59	✓
	Примусова конвекція	160	30-250		✓
	Гриль із конвекцією	180	30-250		×
	Гриль	ВИСОКА	НИЗЬКА, 1-9, ВИСОКА		×
	Випікання з конвекцією	200	30-250		✓
	Сушіння	160	30-200		×
	Печення	165	30-250		×
	Традиційне випікання	160	30-220		✓

РОЗУМНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Розумна програма допоможе вам готувати більш ефективно та смачно, а також полегшить очищення пристрою.




Ви можете вибрати розумну програму, натискаючи для прокручування всіх функцій .

1. Використання функції вистоювання тіста


Використовуйте цю функцію для вистоювання тіста перед випіканням. При необхідності вистоювання тіста можна проводити кілька разів.

ВАЖЛИВО!

- ▶ Для вистоювання тесту потрібні низькі температури. Духовка працює автоматично за заданої температури.
- ▶ Ця функція працюватиме лише у тому випадку, якщо духовка охолоджена.

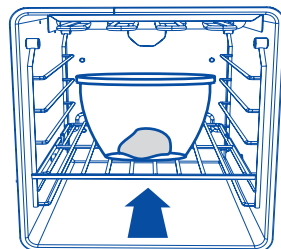
1. Натисніть , щоб прокрутити функцію вистоювання тесту. На дисплеї з'явиться задана температура 35 °C.

Примітка: якщо всередині духовки занадто гаряче:

- ▶ Пролунає звуковий сигнал, блимне індикатор , та може запуститись вентилятор.
- ▶ Відкрийте дверцята, щоб духовка охолола.

Помістіть тісто в жароміцну чашу і накрийте поліетиленовою плівкою та/або вологою чистою тканиною, потім поставте чашу в центр духовки.

2. Залежно від вашого кулінарного досвіду, ви можете встановити час вистоювання тесту.



3. Натисніть **▶** для початку вистоювання тесту.

Якщо ви задали час, на дисплеї буде йти зворотний відлік часу, що залишився.

ВАЖЛИВО!

Не ставте тісто в духовку, доки духовка не охолоне.

4. Якщо ви встановили час вистоювання тесту, коли функція вистоювання тесту дійде кінця, пролунає звуковий сигнал, і ви зможете вийняти чашу з духовки.

▶ Перевірте, чи тісто піднялося достатньо (тісто має виглядати набагато більшим за розміром). Щоб перевірити, чи підійшло тісто, трохи натисніть на нього пальцем.

Ямка має повільно заповнитися.

▶ Якщо ви не встановили час, необхідно стежити за процесом вистоювання тесту і вимкнути функцію, утримуючи **▶** коли вистоювання завершиться.

Якщо ви хочете провести повторне вистоювання тіста:

▶ Натисніть **⏮** та використовуйте () для прокручування назад до

▶ функції вистоювання тіста.

Виконайте дії, описані на попередній сторінці, щоб перезапустити функцію вистоювання тіста.

5. Для скасування функції вистоювання тіста

Натисніть і утримуйте **▶** або перейдіть до іншої функції.

2. Використання функції розморожування **(☼)**

Використовуйте цю функцію для розморожування продуктів перед приготуванням.

ВАЖЛИВО!

Для розморожування потрібні низькі температури.

Духовка працює автоматично при заданій температурі.

1. Натисніть **⏮** та промотайте до Розморожування **(☼)**.

Примітка. На дисплеї з'явиться задана температура 40 °C.

2. Зніміть упаковку з продуктів та покладіть їх на тарілку. Не накривайте продукти мискою або тарілкою, оскільки це може збільшити час розморожування. Використовуйте перший рівень низу.

3. Натисніть **▶**, щоб розпочати розморожування.

При необхідності можна встановити час розморожування, на дисплеї буде йти зворотний відлік часу, що залишився.

3. Приготування у вакуумі

1. Використовуйте цю функцію для приготування страв при нижчій температурі, ніж у стандартних методах. Ви можете приготувати м'ясо, овочі або фрукти так, що вони будуть особливо ніжними та соковитими. Для забезпечення кращої якості поведіться з продуктами з особливою обережністю.

ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ВАЖЛИВО:

- ▶ Використовуйте високоякісні та максимально свіжі продукти.
- ▶ Перед приготуванням завжди зберігайте сирі продукти в належних умовах.
- ▶ Завжди мийте продукти перед приготуванням.
- ▶ Для якісного та безпечного приготування завжди готуйте продукти відповідно до значень, вказаних у таблицях приготування.
- ▶ Щоб уникнути псування, продукти не повинні перебувати в духовці при температурі нижче 60°C.
- ▶ Особливо низькі температури приготування можна використовувати тільки для тих продуктів, які можна їсти сирими, й лише протягом короткого часу.
- ▶ Найсмачніші страви – щойно вийняті з духовки після приготування у вакуумі. Рекомендуємо їсти їх одразу після приготування.
- ▶ Ви можете: швидко знизити температуру (помістити продукти в ємність з льодом і поставити в холодильник); можна зберігати продукти в холодильнику 2-3 дні.
- ▶ Не використовуйте функцію приготування у вакуумі для повторного розігріву залишків їжі. Завжди зберігайте сирі та приготовлені продукти окремо, щоб уникнути контакту один з одним.
- ▶ Не використовуйте те саме кухонне приладдя для м'яса та овочів. В іншому випадку слід ретельно мити кухонне приладдя.
- ▶ У рецептах із сирими яйцями не допускайте контакту яєчних білків або жовтків із зовнішньою частиною яєчної шкаралупи.

ПРИ ПРИГОТУВАННІ У ВАКУУМІ ВАЖЛИВО:

- ▶ Для функції приготування у вакуумі необхідний вакуумний пакувальник та вакуумні пакети.
- ▶ Якщо ви хочете запакувати у вакуум рідину, будь ласка, використовуйте камерний вакуумний пакувальник. Тільки цей тип пакувальника має таку функцію.
- ▶ Використовуйте вакуумні пакети, які підходять для приготування у вакуумі.
- ▶ Не використовуйте вакуумні пакети повторно.
- ▶ Покладіть продукти в центр третього ярусу, щоб досягти рівномірного приготування.
- ▶ Встановіть максимальний рівень вакуумування, щоб приготування було швидшим і рівномірнішим.
- ▶ Щоб забезпечити надійне закриття вакуумного пакета, переконайтеся, що область запечатування не забруднена.

2. Загальний посібник з приготування їжі у вакуумі:

- ▶ Ви можете додати у страву трохи олії та спецій за смаком.
- ▶ На початку приготування у вакуумі слід додати помірну кількість приправ. Використовуйте часниковий порошок замість сирого часнику.
- ▶ Замість оливкової олії можна використовувати нейтральну
- ▶ Підтримуйте ступінь вакуумування якомога вище (99,9%), щоб готувати їжу швидше та рівномірніше.

2.1. Приготування у вакуумі: м'ясо

- ▶ Щоб уникнути недосмажування, не використовуйте шматки м'яса більшої товщини, ніж зазначено в таблицях.
- ▶ У таблицях зазначено мінімальний час приготування.
- ▶ Час приготування може бути збільшено згідно з особистими уподобаннями.
- ▶ Щоб уникнути пошкодження вакуумних пакетів, використовуйте лише м'ясо без кісток.
- ▶ Для поліпшення смаку філе птиці обсмажте його з боку шкіри до або після приготування у вакуумі.
- ▶ Обсмажте поверхню м'яса на вершковому маслі після закінчення приготування у вакуумі для покращення смаку.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Яловичина					
Філе яловичини середньої прожарки	4 см	400	63	120	3
Філе яловичини майже повної прожарки	4 см	400	66	120	3
Філе яловичини повної прожарки	4 см	400	70	120	3
Філе телятини середньої прожарки	4 см	400	60	120	3
Філе телятини повної прожарки	4 см	400	65	120	3

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Ягнятина/дичина					
Ягня середньої прожарки	3 см	400	65	105-115	3
Кабан	3 см	400	90	120	3
Кролик без кісток	1.5 см	400	75	120	3
Птиця					
Куряча грудка без кісток	3 см	500	70	120	3
Качина грудка без кісток	2 см	500	65	140-160	3
Грудка індички без кісток	2 см	500	70	75-85	3
Яйця, приготовлені за низької температури					
Ідеальні для тостів	Звичайний розмір	/	60	90	3
Жовток податливий, зберігає форму, м'який та блискучий	Звичайний розмір	/	65	90	3
Жовток починає тверднути, але все ще м'який	Звичайний розмір	/	71	60	3
Жовток зернистий і кришиться, починає набувати зеленуватого відтінку	Звичайний розмір	/	80	60	3

2.2. Приготування у вакуумі: риба та морепродукти

- ▶ Щоб уникнути недосмажування, не використовуйте шматки риби більшої товщини, ніж зазначено в таблицях.
- ▶ Висушіть рибне філе паперовим рушником, перш ніж помістити його у вакуумний пакет.
- ▶ При приготуванні мідій додайте у вакуумний пакет трохи води.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Риба та морепродукти					
Філе морського ляща	4 філе 1 см	500	70	25	3
Філе морського окуня	4 філе 1 см	500	70	25	3
Тріска	2 філе 2 см	500	65	90	3
Морські гребінці	великі	500	60	100-110	3
Креветки без панцира	великі	500	75	26-30	3

2.3. Приготування у вакуумі: овочі

- ▶ Якщо необхідно, очистіть овочі від шкірки.
- ▶ Деякі овочі можуть змінити свій колір, якщо їх очистити та готувати у вакуумному пакеті.
- ▶ Щоб зберегти колір артишоків, після очищення та нарізки покладіть їх у воду з лимонним соком.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Овочі					
Спаржа зелена	Ціла	500	68	90	3
Спаржа біла	Ціла	500	68	90	3
Кабачки	скибочки 1 см	500	90	90	3
Зелена цибуля	смужки або кільця	500	95	90	3
Баклажани	скибочки 1 см	500	90	90	3
Гарбуз	шматки завтовшки 2 см	500	90	90	3
Перець	смужки або четвтинки	500	95	90	3
Селера	кільця 1 см	500	95	90	3
Морква	скибочки 0.5 см	500	95	90	3
Корінь селери	скибочки 1 см	500	95	90	3
Фенхель	скибочки 1 см	500	95	90	3

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Овочі					
Картопля	скибочки 1 см	500	95	90	3
Серцевини артишоків	розрізані на четвертинки	500	95	90	3

2.4. Приготування у вакуумі: фрукти та солодоці

- ▶ Очистіть фрукти, при необхідності видаліть насіння та серцевину.
- ▶ Щоб зберегти колір яблук та груш, після очищення та нарізки покладіть їх у воду з лимонним соком.
- ▶ Для досягнення найкращого результату готуйте їжу одразу після підготовки продуктів.

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Фрукти					
Персики	розрізані на половинки	2 штуки	90	60	3
Сливи	розрізані на половинки	500	90	60	3
Манго	нарізані кубиками 2 x 2 см	1 штука	90	60	3
Нектарін	смужки або кільця	1 штука	90	60	3
Ананас	скибочки 1 см	500	90	60	3
Яблуко	розрізані на четвертинки	2 штуки	95	60	3
Груша	розрізані на половинки	2 штуки	95	60	3
Ванільний крем	350 г у кожному пакеті	500	85	60	3

4. Режим «Піца»

Ця функція забезпечує ПОПЕРЕДНИЙ НАГРІВ протягом 10 хвилин до 250°C.

- ▶ Вентилятор розподіляє тепло від нижнього елемента по всій духовці.
- ▶ Відмінно підходить для приготування піци, оскільки чудово підсмажує основу, не пересмажуючи начинку.
- ▶ Для досягнення найкращих результатів попередньо розігрійте камінь для випічки піци не менше ніж на 1 годину та випікайте на рівні духовки 1 або 2.

Піца	Тип	Приладдя/ посуд	Рівень	Температура у °C	Час приготування у хвиликах
Заморожена	Тонке тісто	Дротяні ґрати	2	190-210	15~20
	Товсте тісто	Дротяні ґрати	2	180~200	20~25
Домашня	Тонке тісто	Деко	2	230-250	10~15
	Тонке тісто	Лоток для піци	2	230-250	8~12
	Товсте тісто	Деко	2	210-220	15~20
	Товсте тісто	Лоток для піци	2	210-220	15~20

ВАЖЛИВО!

Якщо в режимі піци не встановити тривалість роботи, то духовка безперервно працюватиме до зупинки вручну. Щоб уникнути перегріву, обов'язково слідкувати за піцею.

5. АЕРОГРІЛЬ

Ідеально підходить для:

страв, приготованих із заморожених продуктів або страв у клярі та панірувальних сухарях, які зазвичай обсмажуються у фритюрі.



- ▶ Для отримання кращого результату приготування розкладіть продукти у формі для запікання або в кошику для аерогрилю.



- ▶ Створює в духовці режим, подібний до аерогрилю.
- ▶ Більш здоровий спосіб смаження, що створює хрумку скоринку при використанні меншої кількості олії.
- ▶ Для досягнення найкращого результату обмажте продукти рослинною олією (1-2 столові ложки). Для напівфабрикатів: якщо виробник рекомендує використовувати режим без конвекції, зменшіть температуру на 20°C.
- ▶ Приготування на одному рівні: готуйте у верхній частині духовки, але не на самому верхньому рівні.



Страва	Приладдя/ посуд	Температура у °C	Час (хв.)	Рівень
Картопля фрі	Деко для випікання	205	15~20	4
Картопля фрі	Кошик аерогрилю	205	15~20	3
Картопляні оладки	ґрати	200	20~25	3
Курячі нагетси	Деко для випікання	200	18~23	4
Курячі нагетси	Кошик аерогрилю	205	18~23	3
Курячі крильця	ґрати	180	20~25	3


6. Останні використані рецепти

Ваша духовка Haier може автоматично запам'ятовувати п'ять останніх використаних рецептів. Готуйте легко, обравши будь-який із останніх п'яти рецептів.

1. Натисніть  для прокручування функцій до , на дисплеї з'явиться "LU01", якщо в пам'яті збережено якісь рецепти. Якщо в пам'яті пристрою немає збережених останніх використаних рецептів, на дисплеї з'явиться "----"









2. Натисніть  та , щоб вибрати рецепт, на дисплеї з'явиться відповідна цифра.

3. Натисніть , щоб підтвердити вибір, на дисплеї з'явиться температура приготування рецепту. Ви можете встановити температуру та тривалість приготування. Щоб вийти з меню Останні використані рецепти, торкніться .

4. Натисніть , щоб розпочати приготування. На дисплеї поперемінно відображатиметься задана температура та поточна температура.

7. Розумні рецепти

Для допомоги у приготуванні є вибір із кількох програм рецептів м'ясних страв.

1. Натисніть  та виберіть . Дисплей показуватиме P1.
2. У пам'яті духовки встановлено 10 рецептів () та () для вибору P1~P10.
3. Натисніть  для підтвердження поточного рецепту. Якщо в цьому рецепті є другий рівень, то дисплей показуватиме рецепт другого рівня, наприклад, P1-1, P1-2...
4. Див. таблицю нижче; натисніть  та  щоб вибрати потрібний рецепт.
5. Натисніть , на дисплеї буде виведено температуру. Можна також встановити нову температуру.
6. Натисніть кнопку , щоб почати приготування
Натисніть , щоб повернутися до попереднього меню.



Код першого рівня	Код другого рівня	Страва	Стан	Рівні	Рівень	Функція	Температура у °C	Час у хв.
P1	P1-1	Яловичина (філе)	З кров'ю	Дротяні ґрати	3	Печення	165	20/450 г
	P1-2		Середнього прожарювання		3			25/450 г
	P1-3		Глибокого прожарювання		3			35/450 г
P2	P2-1	Каре	З кров'ю	Дротяні ґрати	3	Печення	165	30/450 г
	P2-2		Середнього прожарювання		3			35/450 г
	P2-3		Глибокого прожарювання		3			40/450 г
P3	P3-1	Бараняча нога (з кісткою)	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печення	165	28/450 г
	P3-2		Глибокого прожарювання		3			33/450 г
P4	P4-1	Бараняча нога (без кістки)	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печення	165	35/450 г
	P4-2		Глибокого прожарювання		3			45/450 г
P5	P5-1	Телятина	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печення	165	40/450 г
	P5-2		Глибокого прожарювання		3			45/450 г
P6	P6-1	Індичка (ціла)	Фарширована	Дротяні ґрати	1	Випікання	170	22/450 г
	P6-2		Без начинки		1		160	20/450 г

Код першого рівня	Код другого рівня	Страва	Стан	Рівні	Рівень	Функція	Температура у °С	Час у хв.
P7	P7-1	Свинина (без кістки)	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печення	170	40/450 г
	Глибокого прожарювання		3		45/450 г			
P8	P8-1	Оленіна	З кров'ю	Дротяні ґрати	4	Гриль з конвекцією	225	7/450 г
	P8-2		Середнього прожарювання		4			9/450 г
P9		Курча (ціле)	Глибокого прожарювання	Дротяні ґрати	3	Гриль з конвекцією	185	45/450 г
P10		Шкварки	Хрумкі		3	Запікання з конвекцією	250	20

8. Акваочищення

Видаліть якомога більше бруду вручну. Для очищення бічних стінок зніміть приладдя та опори полиць. Функція акваочищення забезпечує чищення порожнини духовки паром. Для підвищення ефективності цю функцію слід запускати після охолодження пристрою. Вказаний час пов'язаний з тривалістю роботи функції та не включає час, необхідний для очищення порожнини духовки користувачем.

Коли активована функція акваочистки, неможливе встановлення температури та часу.

1. Налийте 200 мл води на дно духовки
2. Виберіть функцію акваочищення .
3. Натисніть , щоб активувати функцію. На дисплеї відобразиться 00:20 і почнеться відлік часу, що залишився.
4. Після завершення програми пролунає звуковий сигнал.
5. Протріть внутрішні поверхні духовки неабразивною губкою. Для очищення можна використовувати теплу воду та спеціальні миючі засоби для духовок.

Після очищення залиште дверцята духовки відчиненими приблизно на 1 годину. Дочекайтеся повного висихання. Для прискорення висихання духовку можна нагріти гарячим повітрям температурою 150 °С протягом приблизно 15 хвилин. Щоб отримати максимальний ефект від функції очищення, очистіть пристрій вручну після завершення роботи функції.

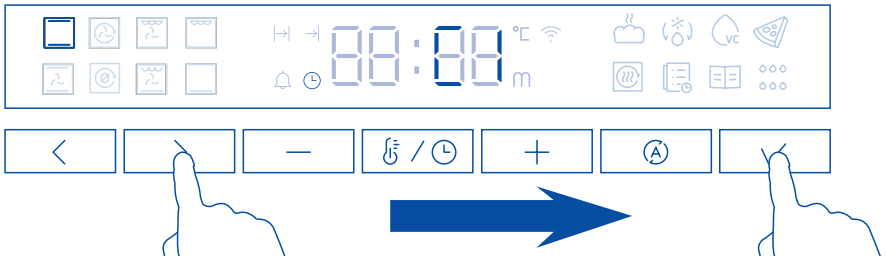
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.

Під час очищення внутрішніх поверхонь губкою надягайте теплоізоляційні рукавички для захисту рук.

9. Багатоетапне приготування страв





За допомогою цієї функції можна створювати багатоетапні програми.



1. Натисніть або , щоб вибрати функцію приготування, встановіть тривалість і температуру, потім натисніть , на дисплеї відобразиться С1 для підтвердження.
2. Натисніть або для вибору наступної функції, встановіть , потім натисніть Етап, на дисплеї відобразиться С2.
3. Якщо потрібно встановити третій етап, повторіть дії і на дисплеї з'явиться С3.
4. Натисніть , щоб розпочати прогрівання духовки, на дисплеї відобразиться С1.
5. Коли попереднє нагрівання закінчиться, пролунає звуковий сигнал, поставте страву в духовку і негайно закрийте дверцята, на дисплеї поперемінно відображатиметься встановлена температура, час і С1.
6. Коли етап С1 завершиться, духовка перейде до етапу С2, і на дисплеї з'являться налаштування С2. Якщо ви встановили етап С3, духовка перейде до етапу С3.
7. Коли приготування закінчиться, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться "END".

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:



1. Для багатоетапного приготування можна призначити не більше трьох етапів.
2. Не всі функції сумісні із багатоетапним приготуванням. При багатоетапному приготуванні неможливо використовувати останні використані рецепти, розумні рецепти, режим піци та функцію акваочищення.

3. Для додавання  до параметрів покрокового приготування. Якщо ви встановите лише час і температуру, але не натиснете , налаштування не буде встановлено.
4. Попереднє нагрівання працює тільки на першому етапі.
5. Якщо не встановити тривалість етапів, натискання  не додасть поточних налаштувань до багатоетапного приготування.
6. Скасувати багатоетапне приготування можна утримуючи кнопку  протягом 3 секунд.

10. Блокування панелі

Ця функція призначена для запобігання випадковому використанню духовки (наприклад, дітьми). При блокуванні елементи керування не активні, і духовка не вмикається.

Встановлення блокування:


Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не ввімкнеться світловий індикатор. Коли панель заблокована, можна керувати лише кнопками увімкнення/вимкнення та підсвічування. Якщо ви натиснете іншу кнопку,  блимне три рази та пролунає звуковий сигнал.

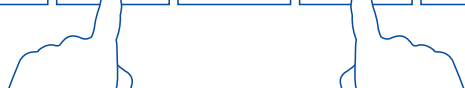
Зняття блокування:

Торкніться та утримуйте  протягом трьох секунд, доки індикатор не згасне.






11. Налаштування режиму «Шабат»

Це налаштування призначене для представників релігійних конфесій, які дотримуються вимоги не працювати в суботу (шабат). Коли духовка налаштована для роботи в режимі «Шабат»:

- ▶ Дисплей та індикатори не світяться, кнопки не активні, за винятком кнопок живлення та підсвічування.
- ▶ Звукові сигнали не подаються.
- ▶ Коди попередження або зміни температури не відображаються.
- ▶ У режимі «Шаббат» доступне лише  запікання.



Встановлення параметрів для режиму «Шабат»

1. Натисніть та утримуйте кнопки  та  одночасно протягом трьох секунд; на дисплеї з'явиться .
2. Натисніть , щоб встановити режим "Шабат". Можна використовувати лише функцію запікання, інші вибрати неможливо.
3. Встановіть температуру та період роботи. Можна встановити час до 99 годин. Якщо час не встановлено, духовка буде працювати в режимі запікання, доки не вимкнеться налаштування режиму «Шабат».
4. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу в режимі «Шабат».

Духовка нагріється до заданої температури, а світлові індикатори та дисплей будуть вимкнені.

Нагадування:

Вийти з режиму «Шабат» неможливо, коли духовку вимкнено. При повторному ввімкненні духовки режим «Шабат» буде активуватися відразу як попередній робочий стан.


Вихід із налаштування режиму «Шабат»

Натисніть та утримуйте кнопку  протягом 3 секунд, доки на дисплеї не з'явиться час доби та духовка не вимкнеться.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

Очищення вручну

ЗАВЖДИ	НІКОЛИ
<ul style="list-style-type: none">● Перед виконанням операцій з очищення або технічного обслуговування спочатку дочекайтеся остигання духовки до безпечної на дотик температури, потім вимкніть живлення, витягнувши шнур з розетки.● Перед початком очищення духовки прочитайте інструкцію з очищення, зокрема розділ «Безпека та попередження».● Щоб забруднення не нашарувалися і не ставали такими, що їх важко видалити, після кожного використання рекомендується по можливості видаляти з духовки розливи рідини, залишки їжі та плями жиру.	<ul style="list-style-type: none">● Використання пароочисника не допускається.● Заборонено зберігати в духовці займісті матеріали.● Ніколи не використовуйте жорсткі або абразивні засоби для чищення, тканину, скребки або дротяні мочалки. Деякі нейлонові мочалки також можуть дряпати емаль. Спочатку перевірте етикетку.● Ніколи не використовуйте засоби для чищення духовки на каталітичних панелях.● У жодному разі не залишайте на поверхні духовки лугу (розливи солонної рідини) або кислі речовини (наприклад, лимонний сік або оцет).● Ніколи не використовуйте засоби для чищення на основі хлору або кислот.

ЩО САМЕ	ЯК САМЕ	ВАЖЛИВО!
<p>Скляні поверхні (скло дверцят духовки, панель керування)</p>	<p>Дверцята складаються з трьох скляних панелей.</p>  <p>Для очищення скляної панелі В необхідно спочатку зняти дверцята та внутрішню панель. Інструкції наведено у розділі «Зняття та заміна скляних панелей дверцят для очищення».</p> <ol style="list-style-type: none">1. Очистіть за допомогою розчину м'якого миючого засобу або харчової соди та гарячої води, потім витріть насухо.2. Протріть склоочисником і висушіть м'якою тканиною без ворсу.	<ul style="list-style-type: none">● Для очищення скляних поверхонь не використовуйте засоби для очищення духовки, будь-які інші абразивні засоби для чищення, тканину, металеві губки, сталеві мочалки або гострі металеві скребки. Вони дряпають скло і можуть пошкодити його спеціальне покриття, що, у свою чергу, призведе до розтріскування чи руйнування.● Навіть якщо необхідно очистити тільки внутрішню панель (С), спочатку зніміть дверцята та панель. Очищення скла з панеллю на дверцятах може призвести до протікання чистячої рідини у зазори та засихання її на внутрішніх деталях.● При очищенні скла панелі керування дотримуйтесь особливої обережності. Використовуйте лише вологу тканину з миючим засобом.

ЩО САМЕ	ЯК САМЕ	ВАЖЛИВО!
<p>Нержавіюча сталь смужка / ручка спереду дверцят духовки</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Очистіть за допомогою м'якого мийного засобу та гарячої води, потім витріть насухо тканиною з мікрОВОЛОКНА. ● При необхідності використовуйте відповідний очисник та поліроль для нержавіючої сталі. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Обов'язково прочитайте етикетку, щоб переконатися, що очищувач для нержавіючої сталі не містить з'єднань хрому, оскільки вони агресивні і можуть пошкодити зовнішній вигляд духовки. ● Завжди протирайте поверхню з нержавіючої сталі у напрямку полірування.
<p>Алюмінієвий каркас дверцят духовки та пластикові кутові затискачі</p>	<p>Очистіть розчином м'якого миючого засобу та гарячої води, потім витріть насухо.</p>	
<p>Телескопічні ковзні опори рівнів</p>	<p>Протріть вологою тканиною з м'яким миючим засобом. Не витирайте і не змивайте біле консистентне мастило (видно при висуванні ковзних напрямних).</p>	<p>Не дозволяється мити ці деталі в посудомийній машині, занурювати в мильну воду, використовувати засоби для чищення духовок, оскільки при цьому видаляється біле мастило, і плавний рух ковзних напрямних стане неможливим.</p>
<p>Внутрішня порожнина духовки</p>	<p>Вийміть із духовки всі полиці та лотки, бічні ґрати, каталітичні панелі.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зніміть дверцята (див. інструкції на наступних сторінках). 2. Протріть внутрішню поверхню духовки побутовим миючим засобом або засобом для чищення на основі аміаку. 3. Протріть вологою тканиною і дайте повністю висохнути. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Щоб забруднення не нашарувалися і не ставали такими, що їх важко видалити, після кожного використання рекомендується по можливості видаляти з духовки розливи рідини, залишки їжі та плями жиру. ● Щоб полегшити витирання духовки, можна також зняти дверцята. Інструкції наведено на наступних сторінках. ● Щоб полегшити чищення стелі духовки, можна опустити нагрівальний елемент гриля. Інструкції наведено на наступних сторінках.

ЩО САМЕ	ЯК САМЕ	ВАЖЛИВО!
<p>Лоток для гриля Ґрати для гриля Бічні ґрати Рівні духовки Деко</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Очистіть розчином м'якого миючого засобу та гарячої води. ● Попередньо замочіть стійкі пригорілі плями у розчині порошку для посудомийної машини та гарячої води. ● За винятком деко ці деталі можна мити в посудомийній машині. <p>у напрямі полірування.</p>	
<p>Ущільнення духовки</p>	<p>Очистіть розчином м'якого миючого засобу та гарячої води.</p>	
<p>Краплинний канал</p>	<p>Використовуйте губку для вбирання вологи, яка збирається в краплинному каналі із задньої сторони дверцят.</p>	

Зняття бокових стійок

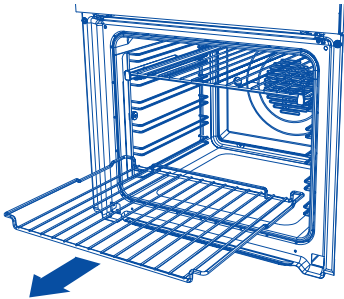
ВАЖЛИВО:

Спочатку вимкніть духовку, витягнувши шнур живлення з розетки. Перед початком роботи переконайтеся, що духовка повністю охолола.

Зніміть всі полиці:

Висуньте всі полиці та зніміть їх.

Для полегшення доступу рекомендується зняти дверцята духовки. Див. розділ «Зняття та повторне встановлення дверцят духовки».



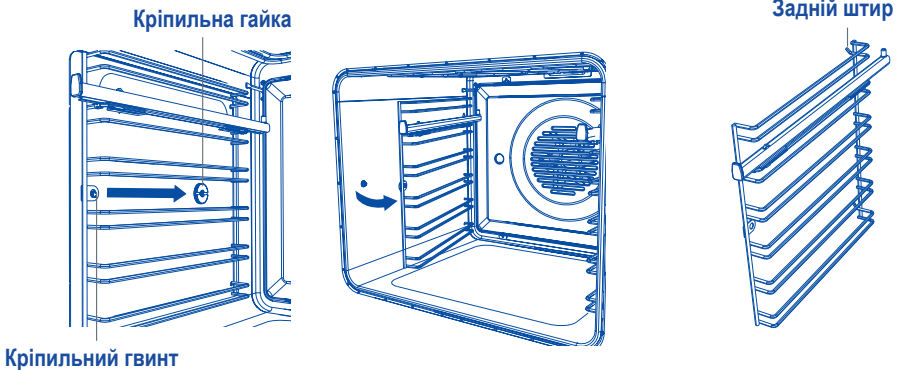
Зняття бокових стійок:

Відверніть і зніміть гайку кріплення в передній частині бічної стійки.

Використовуйте монету для ослаблення гвинта за потреби.

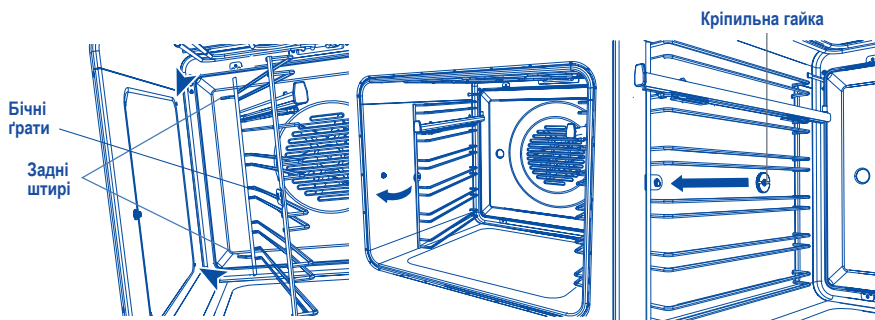
1. Потягніть бічну стійку до центру духовки так, щоб передній упор звільнився від гвинта.

2. Зсувайте бічну стійку вперед, доки задні штирі не вийдуть з отворів.



Установка бічної стійки на місце:

1. Вставте задні штирі бокової стійки в отвори в задній частині духовки.
2. Вставте передній упор бокової стійки поверх кріпильного гвинта.
3. Встановіть кріпильну гайку на місце. Для затягування гайки можна використовувати монету.



Зняття та повторне встановлення ковзних опор полиць (придбаються окремо)

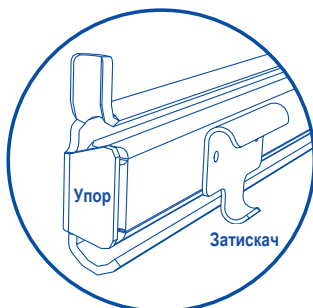
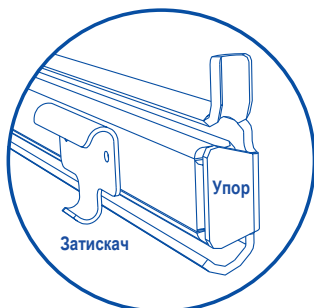
ВАЖЛИВО!

Тільки для компактних духовок:

Ковзні опори полиць не можуть використовуватися в положеннях 3 та 4.

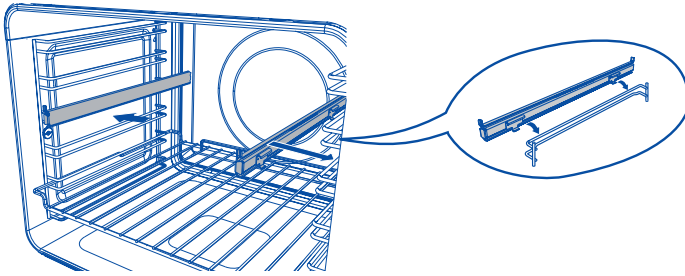
Встановлення

1. Переконайтеся, що напрямні розташовані правильно (на передній частині напрямної має бути виступ трикутної форми, як показано на малюнку).
2. Вставте верхні частини затискачів поверх бокових стійок. Передній затискач повинен бути вставлений якомога ближче до переднього кінця бокової стійки. Перевірте, чи задній затиск закріплений.
3. Поверніть ковзну напрямну вниз і вставте нижню частину затискачів до кляцання.



Зняття

Захопіть рукою ковзну напрямну та поверніть її знизу вгору, щоб звільнити затискачі та зняти напрямну.

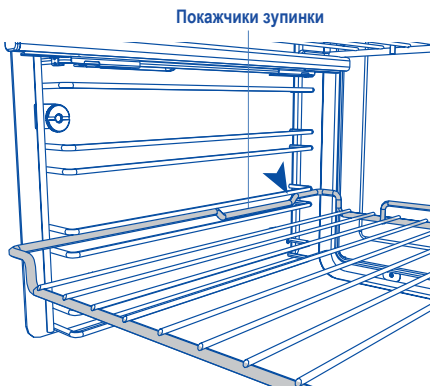


При встановленні ковзних опор полиці на місце

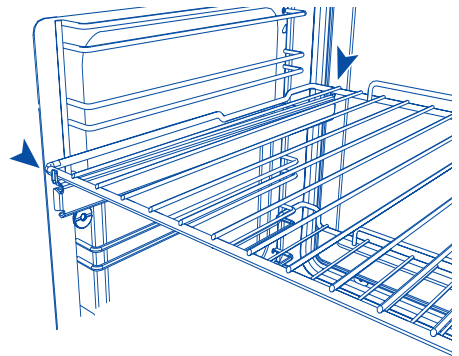
- ▶ переконайтеся, що встановлені: спочатку бічні стійки;
- ▶ напрямні на верхньому напрямному прутку рівня (рівні 1 та 2 тільки в компактних духовках);
- ▶ обидві сторони кожної пари ковзних напрямних.

Встановлення лотків духовки та листа для гриля на місце

- ▶ Вставте полиці.
- ▶ Переконайтеся, що:
 - Полиці ковзають між двома напрямними прутками полиці (якщо не використовується ковзна опора полиці);
 - Вказівники зупинки повернені вниз.
 - Захисне огороження знаходиться позаду.



Встановлення рівня між двома напрямними прутками на місце



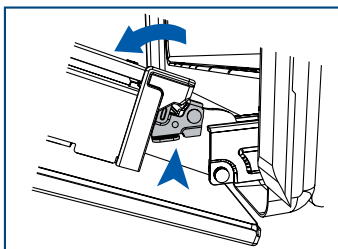
Встановлення рівня на ковзну опору полиці

Зняття та повторне встановлення дверцят духовки

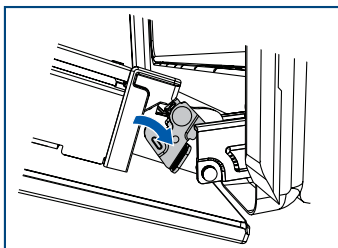
ВАЖЛИВО!

Будьте обережні, дверцята духовки важкі.

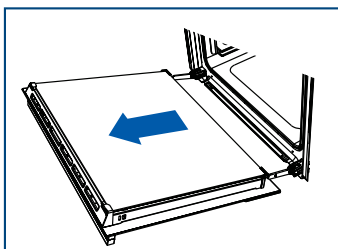
Зняття дверцят:



1. Повністю відкрийте дверцята духовки. Знайдіть два невеликі металеві фіксуючі важелі на дверних петлях з обох боків.

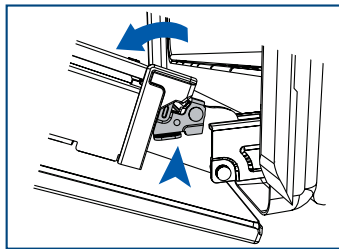


2. Повністю підніміть кожен важіль, щоб зняти двері з петель.

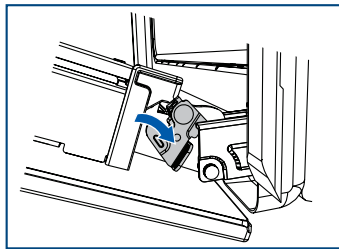


3. Утримуючи дверцята з обох боків, обережно потягніть їх назовні та зніміть з петель.

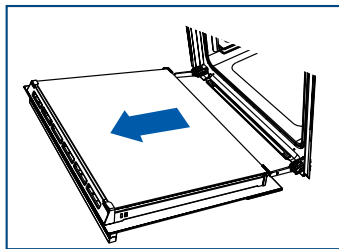
Встановлення дверцят на місце:



1. Притримуючи дверцята з обох боків, поєднайте отвори в основі дверцят з петлями та надягніть двері на петлі.



2. Коли дверцята повністю знаходяться на петлях, повністю опустіть кожен фіксуючий важіль до упору, щоб зафіксувати дверцята на петлях.



3. ВАЖЛИВО!

Перш ніж спробувати закрити дверцята, переконайтеся, що обидва важелі повністю зафіксовані.

Зняття скляних панелей дверцят для очищення

ВАЖЛИВО!

Перш ніж опускати верхній елемент, обов'язково відключіть духовку від розетки, витягнувши шнур живлення. Перед початком роботи переконайтеся, що духовка повністю охолола.

- ▶ Обов'язково ретельно дотримуйтесь запобіжних заходів та інструкцій, наведених нижче. Неправильна заміна скла та дверцят може призвести до пошкодження духовки та скасування гарантії.
- ▶ Будьте обережні, дверцята духовки важкі (11 кг). Якщо у вас виникають сумніви, не намагайтеся зняти дверцята.
- ▶ Переконайтеся, що духовка та її частини охолонули. Не торкайтеся частин гарячої духовки.
- ▶ Будьте обережні при поводженні зі скляними панелями.
- ▶ Не вдаряйте кутами та краями скла об інші поверхні. Скло може розбитися.
- ▶ Для очищення скляних поверхонь не використовуйте засоби для очищення духовок та інші жорсткі або абразивні засоби для чищення, наждачку, скрепки або дротяні мочалки. Вони дряпають скло і можуть пошкодити його спеціальне покриття, що, у свою чергу, призведе до розтріскування.
- ▶ Якщо помітні ознаки пошкодження (наприклад, сколи або тріщини) на скляній панелі, не використовуйте духовку. Зателефонуйте до авторизованого сервісного центру або до відділу обслуговування клієнтів.
- ▶ Переконайтеся, що заміна всіх скляних панелей виконується правильно.
- ▶ Не користуйтеся духовкою, доки скляні панелі не будуть встановлені належним чином.
- ▶ Якщо ви відчуваєте, що скляні панелі важко зняти або замінити, не чіпайте їх. Зателефонуйте до авторизованого сервісного центру або до відділу обслуговування клієнтів.

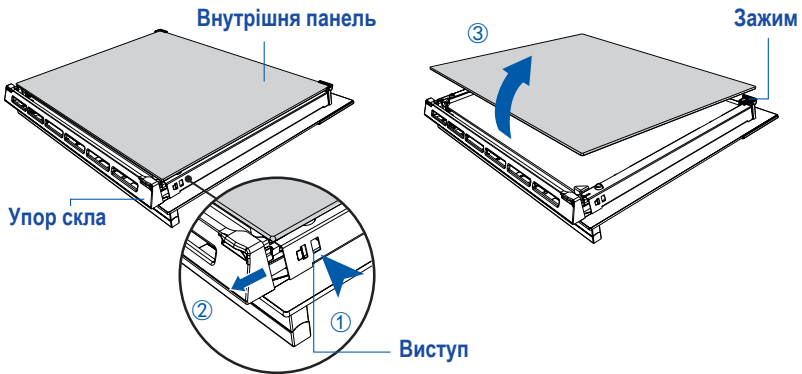
Примітки: Гарантія не поширюється на виїзди спеціалістів, які надають допомогу в експлуатації або обслуговуванні духовки.

Для полегшення очищення скла рекомендуємо знімати дверцята. Інструкції наведено в розділі «Зняття та повторне встановлення дверцят духовки». Після зняття дверцят покладіть їх на м'яку, чисту, рівну поверхню.

Обов'язково ретельно дотримуйтесь запобіжних заходів та інструкцій, наведених нижче. Неправильна заміна скла та дверцят може призвести до пошкодження духовки та скасування гарантії.

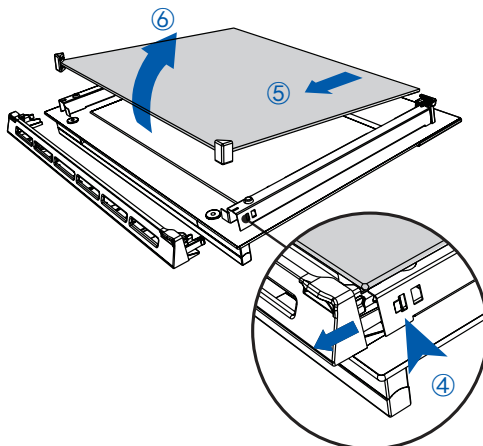
Зняття внутрішньої панелі

1. Натисніть на виступи упору скла з обох боків дверцят.
2. Потягніть упор скла догори, доки виступи не перемістяться у верхній отвір.
3. Притримуючи верхню частину внутрішнього скла, обережно потягніть до верхньої частини дверцят, доки скло не звільниться із затискача в нижній частині дверцят, а потім підніміть його. Не нахилийте скло занадто сильно, оскільки його можна пошкодити.



Зняття середньої панелі

4. Натисніть на виступи упору скла з обох боків дверцят. Після цього упори скла можна повністю витягнути.
5. Обережно потягніть середню панель до верху дверцят, доки панель не звільниться із затискача в нижній частині дверцят.
6. Підніміть панель. Гумові упори на верхніх кутах панелі залишаються прикріпленими до скла.



Після очищення встановіть скляні панелі дверцят на місце.

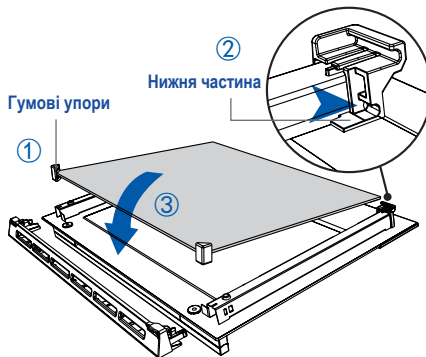
При заміні скляних панелей переконайтеся в наступному:

- ▶ Внутрішня панель встановлюється правильно, як показано малюнку. Ця панель повинна знаходитись у положенні, описаному нижче, щоб забезпечити правильну посадку панелі у дверцята, а також безпечну та правильну роботу духовки.
- ▶ Дотримано особливої обережності для запобігання удару країв скла об інший предмет або поверхню. Не докладайте зусиль встановлюючи панель на місце. У разі виникнення труднощів під час встановлення панелей, зніміть їх та почніть процес заново. Якщо це ще не допомагає, зверніться до Служби підтримки клієнтів.

Заміна середньої панелі

Переконайтеся, що панель розташована правильно (запобіжник має бути в нижній частині дверцят)

1. Переконайтеся, що гумові упори, як і раніше, прикріплені до верхніх кутів панелі.
2. Вставте нижній край панелі в нижній паз у нижній частині дверцят.
3. Опустіть панель на дверцята, гумові упори упираються у зовнішнє скло.



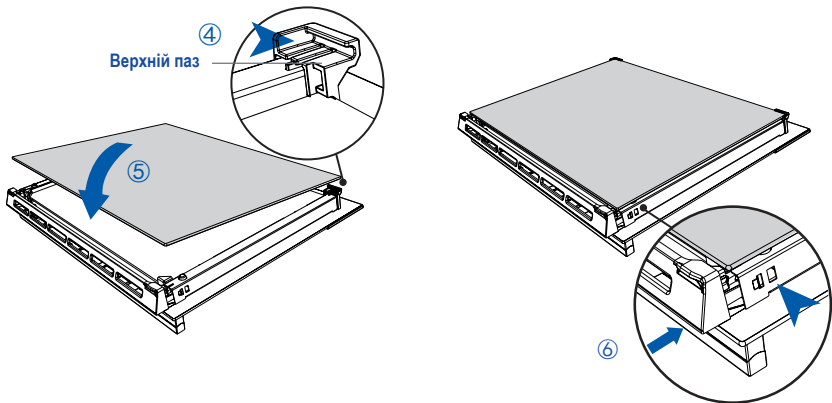
Заміна внутрішньої панелі

Переконайтеся, що панель розташована правильно (тобто логотип має бути видно у нижній частині дверцят)

4. Вставте панель у паз, розташований у нижній частині дверцят.
5. Опустіть панель на затискач у верхній частині дверцят.
6. Вставте упори скла на місце і переконайтеся, що вони надійно закріплені на місці.

ВАЖЛИВО!

Переконайтеся, що упори скла встановлені правильно, а скляна панель надійно закріплена.



Заміна лампочок духовки

Примітка: Гарантія не розповсюджується на заміну лампочок духовки. Лампочка освітлення розташована на стелі духовки, спереду по центру. Деякі моделі використовують галогенні лампи G9 потужністю 25 Вт, розраховані на 220–240 В, 50 Гц.

Завжди беріться за лампу через м'яку тканину. Дотик до лампи руками скорочує термін її служби.

Заміна лампи

1. Перед заміною лампи порожнина духовки та нагрівальний елемент гриля повинні повністю охолонути.

ВАЖЛИВО!

Перед продовженням роботи від'єднайте духовку від розетки.

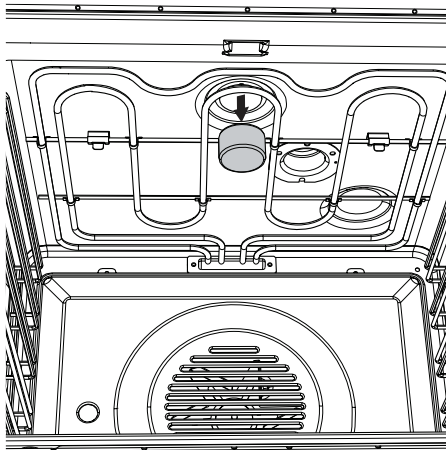
2. Викрутіть скляну кришку, обертаючи її проти годинникової стрілки.

3. Обережно витягніть несправну галогенну лампу.

4. Обережно вставте нову лампу.

5. Повертаючи за годинниковою стрілкою, закрутіть скляну кришку.

6. Знову увімкніть духовку та встановіть годинник (інструкції див. у розділі «Перше увімкнення»).



ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Таблиця пошуку та усунення несправностей

У разі несправності, перевірте по таблиці нижче, чи ви можете усунути її. Якщо проблему не вдається усунути або вона залишається, зверніться до авторизованого сервісного центру або відділу обслуговування клієнтів.

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ
Основні несправності		
Духовка не працює.	Немає живлення.	Перевірте, що мережа живлення (настінний вимикач) увімкнена, не перегоріли запобіжники і немає відключення електроенергії у вашому регіоні.
Духовка не працює, але дисплей світиться.	Духовка налаштована на автоматичне приготування їжі.	Див. розділ «Автоматичне приготування».
Не загоряється світло при відкритті дверцят духовки.	Лампочка(-и) духовки перегоріла(-и). Неправильно встановлені дверцята. Духовка працює в режимі "Шабат", активована функція "Вимкнути світло".	Замініть лампочку (-и). Інструкції див. у розділі «Очищення та догляд». Інструкції з правильного встановлення дверцят див. у розділі «Очищення та догляд». Щоб вимкнути режим «Шабат», натисніть та утримуйте кнопку скасування. Інструкції щодо керування функцією «Вимкнути світло» див. у розділі «Налаштування користувача».
Духовка не нагрівається.	Дверцята погано закриті або відчиняються дуже часто під час приготування.	При відкритих дверцятах нагрівальні елементи відключаються. Переконайтеся, що дверцята щільно зачинені, і не відкривайте їх занадто часто під час приготування їжі.
Скло дверцят духовки тріснуло, відкололося або розбилася.	Неправильне очищення або удар краю скла об предмет.	НЕ використовуйте духовку. Зателефонуйте до авторизованого сервісного центру або до відділу обслуговування клієнтів.

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ
Основні несправності		
Відчувається вихід гарячого повітря із вентиляційних отворів після включення духовки.	Це нормально.	З міркувань безпеки вентилятори охолодження продовжуватимуть працювати навіть після вимкнення духовки. Вентилятори автоматично відключаться, коли духовка охолоне.
Вентилятор духовки починає працювати при виборі функції, у якій не використовується вентилятор (наприклад, випікання або класичне випікання).	Це нормально. Вентилятор працює під час попереднього нагрівання духовки. Він відключиться, коли духовка досягне встановленої температури.	Зачекайте, поки не пролунає довгий звуковий сигнал та загоряться всі індикатори нагрівання: духовка готова до використання. температури.
Духовка нагрівається, але дисплей вимкнено.	Духовка знаходиться в режимі "Вимкнений дисплей". Духовка працює у режимі "Шабат".	Щоб вимкнути режим «Вимкнений дисплей», натисніть та утримуйте кнопку УВІМК/ВИМК  , доки на дисплеї не з'явиться час доби. Щоб вимкнути режим «Шабат», натисніть і утримуйте кнопку УВІМК/ВИМК  , доки на дисплеї не відобразиться
Духовка скасовує режим автоматичного приготування під час спроби налаштувати годинник.	Духовка працювала в режимі автоматичного приготування, коли ви намагалися налаштувати годинник.	Годинник можна налаштувати лише тоді, коли духовка не перебуває в режимі автоматичного приготування.

КОДИ ПОМИЛОК І ПОПЕРЕДЖЕНЬ

У разі виникнення проблеми:

- ▶ духовка автоматично зупиняє роботу всіх функцій
- ▶ звуковий сигнал лунає п'ять разів поспіль
- ▶ відображує код помилки або попередження.

ВАЖЛИВО!

Не відключайте духовку від мережі живлення (настінний вимикач) у разі появи коду помилки або попередження, за винятком тих випадків, коли це необхідно зробити згідно з інструкціями, наведеними в наступній таблиці. У духовці встановлені вентилятори, які необхідні для охолодження компонентів духовки. Відключення гарячої духовки від мережі живлення може призвести до пошкодження самої духовки та навколишніх меблів.

Що робити при появі коду помилки або попередження

1. Якщо продовжує лунати звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити його.
2. Запишіть код помилки або попередження. Вам може знадобитися ця інформація.
3. Перевірте наступну таблицю, щоб дізнатися, чи можете ви вирішити проблему самостійно, та дотримуйтесь інструкцій.
4. Якщо ви можете вирішити проблему та код помилки або попередження більше не з'являється, можете продовжувати користуватися духовкою.

АБО

Якщо ви не можете вирішити проблему самостійно або код помилки або попередження з'являється знову, а проблема не усунена: зачекайте, поки зупиняться вентилятори охолодження і духовка повністю охолоне, потім відключіть духовку від мережі живлення, виїнявши вилку з настінної розетки і зателефонуйте в авторизований сервісний центр або відділ обслуговування клієнтів, повідомивши інформацію про код помилки або попередження.

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ
Eg+число	Технічна несправність	<ol style="list-style-type: none">1. Запишіть код помилки.2. Зачекайте, поки вентилятори охолодження не зупиняться і духовка повністю не охолоне.3. Відключіть духовку від мережі живлення.4. Зателефонуйте до авторизованого сервісного центру або до відділу обслуговування клієнтів та повідомте код помилки.

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

Рекомендуємо звертатися в службу підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з вашою побутовою технікою, будь ласка, спочатку вивчіть розділ «Усунення неполадок».

Якщо ви не знайшли вирішення проблеми, будь ласка, зверніться:

— до вашого офіційного дилера або

— У наш кол-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-308-989 (Україна),

— на сайт www.haier-europe.com, де ви можете залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на запитання, що часто виникають.

Звертаючись до нашого сервісного центру, будь ласка, підготуйте наступну інформацію, яку ви можете знайти на паспортній табличці та в чеку:

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____



Також, будь ласка, перевірте наявність гарантії та документів про продаж.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера унеможливорює для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування.

Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови від виконання гарантійних зобов'язань.

В цей документ можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення. Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію і комплектацію виробу без додаткового повідомлення.

Клас енергоефективності – А+ / А (тільки для РФ);

Вага нетто – 38 кг;

Вага брутто – 42 кг;

Розмір без упаковки (В * Ш * Г) – 595*597*565 мм;

Розмір в упаковці (В*Ш*Г) – 664*671*658 мм.

Повідомляємо Вам, що наша продукція сертифікована на відповідність обов'язковим вимогам відповідно до чинного законодавства України.

Інформацію по сертифікації наших приладів, дані про номер сертифіката та строк його дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

ГАРАНТІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Шановний покупце!

Корпорація «Хайер», що знаходиться за адресою: Офіс S401, Хайер бренд бldгінг, Хайер Індастрі парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації. Офіційний термін служби виробів побутової техніки, призначених для використання у побуті: телевізори - 5 років, планшетні комп'ютери, ноутбуки та приставки телебачення - 3 роки, роботи-пилососи - 4 роки, мобільні телефони та гроскутери - 2 роки, інші товари - 7 років з дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний строк експлуатації може істотно перевищувати офіційний. Рекомендуємо після закінчення терміну служби звернутися до Авторизованого сервісного центру для проведення профілактичних робіт та отримання рекомендацій. Вся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і пройшла відповідну сертифікацію на відповідність технічним вимогам. Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас при покупці уважно вивчити інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, та перевірити правильність заповнення гарантійного талона. У випадку невірно або неповністю заповненого гарантійного талону звертається до торгової організації. Цей виріб являє собою технічно складний товар побутового призначення. Якщо виріб, що Ви придбали, вимагає спеціального налаштування, настійно рекомендуємо зв'язатися з авторизованим партнером "Хайер". Цим гарантійним талоном Корпорація "Хайер" підтверджує свої зобов'язання щодо задоволення вимог споживачів, встановлених чинним законодавством щодо захисту прав споживачів та іншими нормативними документами, у разі виявлення дефектів виробу. Проте Корпорація «Хайер» залишає за собою право відмовити як у гарантійному, так і у додатковому сервісному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Умови гарантійного і додаткового сервісного обслуговування

Гарантійне й додаткове сервісне обслуговування поширюється тільки на вироби, що укомплектовані гарантійним талоном встановленого зразка. Корпорація «Хайер» встановлює гарантійний термін 12 місяців з дня передачі товару споживачеві і виконує додаткове сервісне обслуговування протягом 36 місяців з дня передачі товару споживачеві *. Щоб уникнути можливих непорозумінь, зберігайте документи, що додаються до виробу під час продажу (товарний чек, касовий чек, інструкція з експлуатації, гарантійний талон) протягом всього терміну служби виробу. Додаткове сервісне обслуговування виробу - безкоштовне для споживача усунення недоліків виробу, які виникли з вини Виробника. Дана послуга надається тільки при пред'явленні власником виробу товарного і касового чеків, інших документів, що підтверджують факт покупки виробу. Гарантійне сервісне обслуговування проводиться виключно авторизованими партнерами Хайер. Повний список авторизованих партнерів на території САЕС ви можете отримати в Інформаційному центрі «Хайер» за телефонами:

8-800-250-43-05 для Споживачів з Росії (безкоштовний дзвінок з регіонів Росії)
8-10-800-2000-17-06 - для Споживачів з Білорусі (безкоштовний дзвінок із регіонів Білорусі)
0-800-308-989 - для Споживачів з України (безкоштовний дзвінок із регіонів України)
00-800-2000-17-06 - для Споживачів з Узбекистану (безкоштовний дзвінок з регіонів Узбекистану)

або на сайті: www.haier-europe.com або зробивши запит електронною поштою: help@haieronline.ru.

Дані авторизованих партнерів можуть бути змінені, за довідками звертайтеся до Інформаційного центру «Хайер».

Гарантійне та додаткове сервісне обслуговування не поширюється на вироби, недоліки яких виникли внаслідок: порушення споживачем умов та правил експлуатації, зберігання та/або транспортування товару;

- неправильної установки та/або підключення виробу;
- порушення технології робіт з холодильним контуром та електричними підключеннями, а також залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтверженої документально;
- відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу, якщо цього вимагає інструкція з експлуатації.
- надлишкового чи недостатнього тиску у водопровідній мережі;
- застосування м'яких засобів, що не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованого дозування м'яких засобів; - використання виробу з метою, для якого воно не призначене;
- дії третіх осіб: ремонт чи внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схемотехнічних змін неуповноваженими особами;
- відхилень від Державних Технічних Стандартів (ГОСТів) та норм мереж живлення;
- дії непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка тощо);
- нещасних випадків, умисних чи необережних дій споживача чи третіх осіб;
- якщо виявлено пошкодження, спричинені потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах;
- спрацювання термозахисту через включення не заповненого/не повністю заповненого водою бака водонагрівача

Гарантійне та додаткове сервісне обслуговування не поширюється на такі види робіт:

- встановлення та підключення виробу на місці експлуатації;
- інструктаж та консультування споживача щодо використання виробу;
- Очищення виробу зовні або всередині.

Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають нижче наведені витратні матеріали та аксесуари:

- Фільтри для кондиціонерів;
- фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних та посудомийних машин;
- шланги, трубки, щітки, насадки, пилосбірники, фільтри для пилососів;
- тарілки, рожні, ґрати, блюдця та підставки для мікрохвильових печей;
- фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів у холодильниках;
- пульти управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;
- Документація, що додається до виробу.

Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів тощо) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату. Важливо! Відсутність на приладі серійного номера унеможливило для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови від виконання гарантійних зобов'язань.

*додаткове сервісне обслуговування не поширюється на електричні водонагрівачі, мікрохвильові печі, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газові плити, пилососи, пилососи-роботи, телевізори, телебачення приставки, планшетні комп'ютери, ноутбуки, мобільні телефони, гроскутери.

Офіційне найменування	Місто	Телефон для клієнта	Адреса
Закрите акціонерне товариство «Єдина служба сервісу А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644 м. Москва, вул. Вагоноремонтна 10, буд. 1
Товариство з обмеженою відповідальністю «Авторизований Центр «Піонер Сервіс»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040 м Санкт-Петербург, Ліговський пр-кт, б. 52 літ. А
Товариство з обмеженою відповідальністю «Архсервіс-центр»	Архангельськ	8-800-250-43-05	163000 м. Архангельськ, вул. Воскресенська, д. 85
Товариство з обмеженою відповідальністю «Техінсервіс»	Сочі	8-800-250-43-05	354068 м. Сочі, вул. Донська, 3
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТехноВідеоСервіс»	Казань	8-800-250-43-05	420100 м. Казань, вул. Проточна д. 8
Товариство з обмеженою відповідальністю ДОМСЕРВІС	Володимир	8-800-250-43-05	600017 м. Володимир, вул. Батуріна, б. 39
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Краснодар»	Краснодар	8-800-250-43-05	350058 м. Краснодар, вул. Кубанська, 47
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Н. Новгород»	Нижній Новгород	8-800-250-43-05	603098 м Нижній Новгород, вул. Артільна, б. 31
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Єкатеринбург»	Єкатеринбург	8-800-250-43-05	Єкатеринбург, вул. Шарташского, д. 10
Товариство з обмеженою відповідальністю «Циклон»	Омськ	8-800-250-43-05	644042, м Омськ, пр. К. Маркса 34а, оф. 410
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГлавБитСервіс»	Томськ	8-800-250-43-05	Томськ, вул. Маяковська 25/7
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сервісбтехніка»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044 м. Оренбург, вул. Конституції, б. 4
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сибсервіс»	Новокузнецьк	8-800-250-43-05	654066 м. Новокузнецьк, вул. Грдіни, б. 18
Товариство з обмеженою відповідальністю «АРГОН-СЕРВІС»	Новоросійськ	8-800-250-43-05	353905 м. Новоросійськ, вул. Серова,
Товариство з обмеженою відповідальністю «Аліка-Сервіс»	Іркутськ	8-800-250-43-05	664019 м. Іркутськ, вул. Писарева, д. 18-а
Сервісний центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	
ТДВ «ЦБТСервіс»	м. Мінськ	375-17-262-95-50	м. Мінськ, вул. Я Коласа 52
ТОВ «РоялТерм»	м. Мінськ	375-29-198-11-50	м. Мінськ, вул. Орловська 40А, офіс 7
ТОО Сервіс Маг	м. Алмати	8 (727) 233 30 00	050002, м. Алмати, вул. Калдаякова, 17
ТОО Аскон-7	м. Алмати	7 (727) 397 75 75	050010, м. Алмати, вул. Сагадат Нурмагамбетова, 25

Список АСЦ може бути змінений. Актуальну інформацію ви можете отримати на нашому сайті www.haier-europe.com

Haier

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

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

Виробник: «Хайер Оверсіз Електрик Апплаенсіз Корп. Лтд.»
Адреса: Рум S401, Хайер бренд білдінг, Хайер індастрі
парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Уполномоченная организация / Импортёр: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом 8,
этаж 16, офис 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорртаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский
бульвары,
8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, эл.поштаның мекенжайы:
info@haierrussia.ru

Дата изготовления
и гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані
на етикетці пристрою

