

# Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Қоса орнатылатын электрич тұмшашкаф

Вбудовувана електрична духова шафа

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

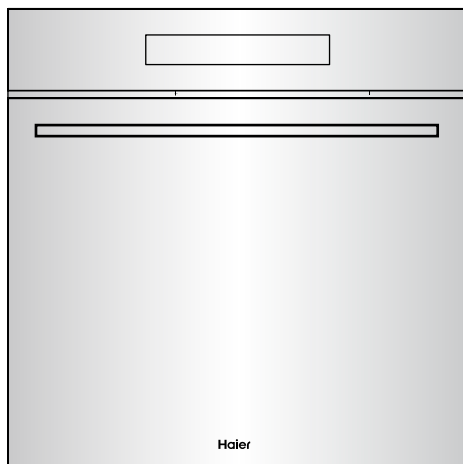
КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

Модель / Моделі / Модель:

HOQ-P16AS5GB

HOQ-P16AS5GW

HOQ-P16AS5SX



Перед использованием своего устройства Haier прочтите данную инструкцию.

Haier құрылғысын қолданбас бұрын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як використовувати цей пристрій Haier.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....                      | 1  |
| ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ .....                           | 5  |
| ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ .....                | 14 |
| ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ .....                                  | 18 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ.....                              | 20 |
| РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ .....                 | 22 |
| ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ .....                        | 25 |
| АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ<br>ПИЩИ ПО ПРОГРАММЕ ..... | 32 |
| УХОД И ОЧИСТКА .....                                    | 48 |
| ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....                 | 64 |
| КОДЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....                                | 66 |
| ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....                 | 68 |

## БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Тщательно продуманная конструкция духовки обеспечивает безопасную работу в ходе нормальных процедур приготовления пищи. При использовании духовки помните следующие инструкции по безопасности:

### ВНИМАНИЕ!



**О**пасность поражения электрическим током  
Перед заменой лампы отключите духовку от настенной розетки.  
Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

### ВНИМАНИЕ!



**О**пасность порезов. Соблюдайте осторожность — в устройстве имеются острые края.  
Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

### ВНИМАНИЕ!



**О**пасность возникновения пожара  
Во время приготовления пищи недопустимо помещать на дно духовки алюминиевую фольгу, тарелки, лотки, воду или лед, поскольку это непоправимо повредит эмаль; покрытие духовки изнутри алюминиевой фольгой может даже привести к пожару.  
Никогда не используйте духовку для отопления или обогрева помещения.  
Возможны ожоги и травмы людей, а также может начаться пожар. Хранение внутри или сверху на устройстве:  
недопустимо хранить горючие материалы внутри духовки или вблизи ее поверхности.  
Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, ожогам и травмам.

## ВНИМАНИЕ!

### Опасность горячей поверхности

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

При работе с горячими поверхностями, 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 ИНСТРУКЦИИ 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 одних. Дети не должны оставаться одни или без присмотра в местах использования этого устройства. Недопустимо становиться или садиться на какую-либо часть 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 без надзора запрещено заниматься очисткой и обслуживанием устройства.
- ▶ Недопустимо класть 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.
- ▶ В случае возгорания жира не используйте воду. Потушите возгорание или пламя, используя сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Использование влажных или мокрых прихваток на горячих поверхностях может вызвать ожоги под действием пара. Не касайтесь прихватками горячих поверхностей или нагревательных элементов. Не используйте в качестве прихваток полотенце или рыхлую ткань. Возможно возгорание.
- ▶ Недопустимо нагревать закрытые контейнеры для пищевых продуктов. Внутри них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.
- ▶ Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовке как можно меньше времени до и после приготовления. Это позволяет не допустить загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторожность необходимо соблюдать в теплую погоду.

- ▶ Вентиляционные отверстия духовки должны быть постоянно свободными.
- ▶ Недопустимо использовать устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Предостережение: при работе системы охлаждения горячий воздух может выдуваться из вентиляционного отверстия на верхней крышке духовки.
- ▶ Размещение полок в духовке: всегда устанавливайте полки в нужные места в холодной духовке (перед предварительным нагревом). Если необходимо вынуть полку из горячей духовки, не допускайте контакта рукавицы или прихватки с нагревательными элементами или с основанием духовки.
- ▶ Не очищайте уплотнения духовки и не используйте на них средства для очистки печей. Это очень важно для хорошего состояния уплотнения, которое гарантирует эффективную работу духовки. Следует соблюдать осторожность во избежание стирания, повреждения или сдвига.
- ▶ Недопустимо устанавливать или эксплуатировать устройство в случае его повреждения или неправильной работы. Если вы получили поврежденное изделие, немедленно обратитесь к дилеру или установщику.
- ▶ Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не используйте средства для очистки печей, абразивные чистящие средства, воск или полироль. Не используйте коммерческие средства для очистки печей, вставки в духовку и защитные покрытия любого типа внутри и вокруг духовки. Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные чистящие средства, металлические мочалки или острые скребки, так как они царапают поверхность и могут привести к разрушению стекла.
- ▶ Очищайте только детали, перечисленные в настоящем руководстве.
- ▶ Недопустимо использовать пароочиститель для очистки деталей духовки.
- ▶ Не храните сверху на духовке предметы, которые могут понадобиться детям. Пытаясь достать эти предметы, они могут получить ожоги и травмы.
- ▶ Используйте только жаростойкие формы для духовки. Следуйте инструкциям производителя этих форм.
- ▶ Убедитесь, что транспортные пластиковые гайки сняты с боковых полок и заменены металлическими крепежными гайками, входящими в комплект.

### ВНИМАНИЕ!



**О**пасность 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.

### ВНИМАНИЕ!



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

### ВНИМАНИЕ!

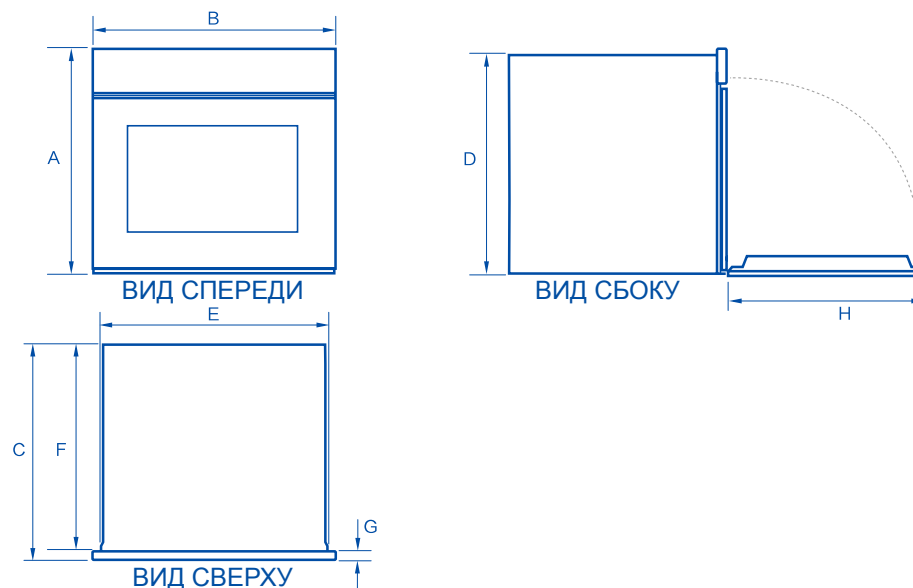


**О**пасные горячие поверхности.  
Соблюдайте осторожность — острые края панелей. Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

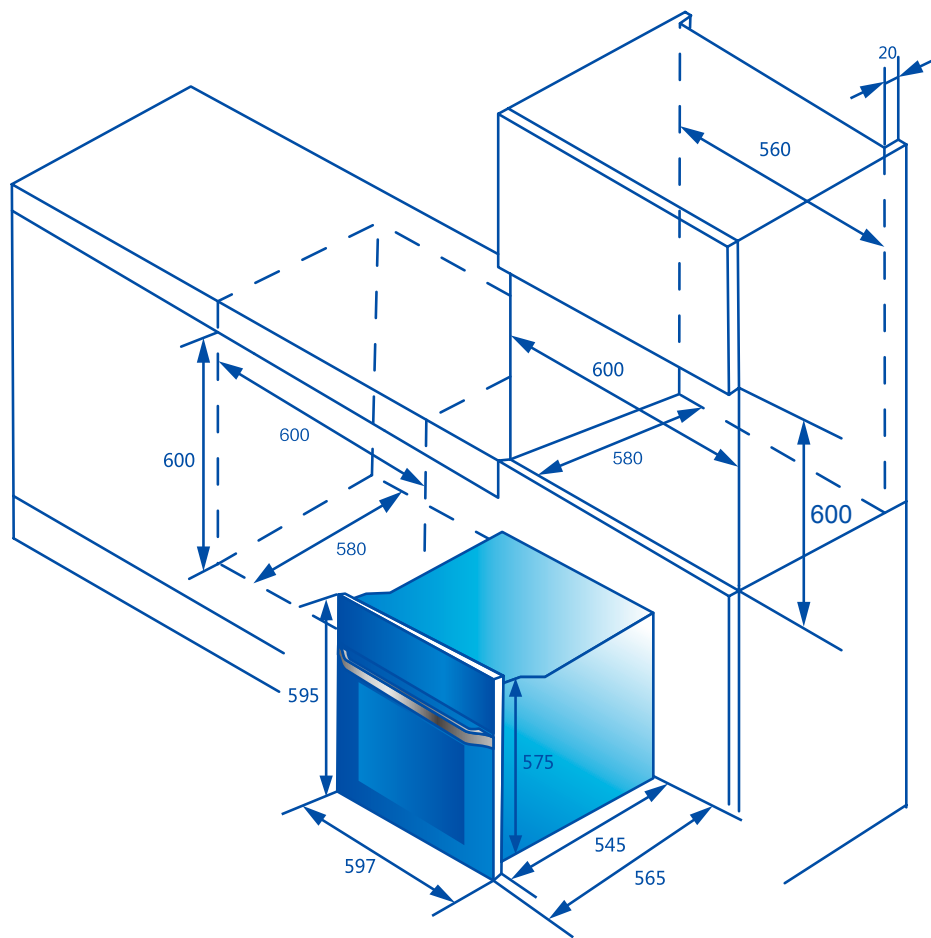
## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

## РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



| РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ   | мм  |
|---|-----|
| A Общая высота изделия  | 595 |
| B Общая ширина изделия  | 597 |
| C Общая глубина изделия (без учета рукояток и кнопок)   | 565 |
| D Высота корпуса  | 575 |
| E Ширина корпуса  | 552 |
| F Глубина корпуса   | 545 |
| G Глубина рамы духовки и панели управления (= расстояние между передней частью корпуса и передней частью дверцы духовки, без учета ручек) | 20  |
| H Глубина дверцы духовки при полном открытии (измеряется от передней поверхности панели управления)                                       | 450 |



## ПЕРЕД МОНТАЖОМ

Перед монтажом духовки проверьте следующее:

- ▶ Поверхность установки горизонтальная, а полость для духовки имеет прямоугольную форму и достаточные размеры.
- ▶ Монтаж соответствует всем требованиям к зазорам и применимым нормам и правилам. В состав постоянной проводки, смонтированной и расположенной в соответствии с местными нормами и правилами в отношении электропроводки, входит подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от сети электропитания.
- ▶ Необходимо использовать разъединитель одобренного типа, обеспечивающий разъединение контактов с воздушным зазором 3 мм для всех полюсов (или всех активных проводников, если это допускается местными правилами прокладки электропроводки).
- ▶ Разъединитель легко доступен после монтажа духовки пользователю.
- ▶ Внутри полости для монтажа имеется не менее 1,5 м (и не более 2 м) свободного силового кабеля для удобства монтажа и обслуживания.
- ▶ Если духовка установлена заподлицо с задней стенкой, то соединительная розетка (если имеется) расположена вне полости.
- ▶ Духовка опирается на поверхность, которая может выдержать ее вес.
- ▶ Высота от пола должна быть удобной для потребителя.
- ▶ При наличии сомнений в отношении монтажа проконсультируйтесь с местными компетентными строительными органами и ознакомьтесь с местными нормативными актами.

### ВАЖНО!

Некоторые факторы окружающей среды и привычки приготовления пищи могут вызвать конденсацию внутри и вокруг духовки во время использования. Для защиты окружающей мебели от возможных повреждений под действием частой или избыточной конденсации рекомендуется обеспечить влагонепроницаемость полости для духовки.

## РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

### ВАЖНО!

**ПОДЪЕМ:** недопустимо поднимать духовку за ручку дверцы. Используйте ручки по бокам шасси (если 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!

При извлечении духовки из коробки будьте осторожны, чтобы не повредить нижний край. Это важно как для вентиляции, так и для исключения избыточной конденсации.

| Список принадлежностей | Глубокий противень для жаркого | Плоский противень для жаркого | Решетка для гриля | Крышка парогенератора | Телескопические направляющие | Винты |
|------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------------|------------------------------|-------|
| Кол-во                 | 1                              | 1                             | 1                 | 1                     | 2 пары                       | 2     |

### ВАЖНО!

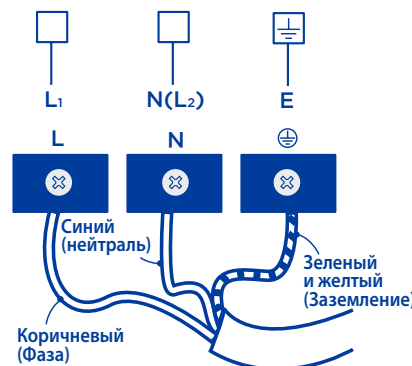
Во время приготовления пищи противни для жаркого могут деформироваться; это нормальное явление — при охлаждении исходная форма восстановится.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

### ВАЖНО!

- ▶ Подключение духовки к электросети должен выполнять только специалист соответствующей квалификации.
- ▶ Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Перед подключением духовки к электросети проверьте, что бытовая электропроводка пригодна для потребляемой устройством мощности (как указано на заводской табличке).
- ▶ Напряжение должно соответствовать значению, указанному на заводской табличке.

| Код режима                                   | Объем | Номинальная мощность | Номинальное напряжение | Номинальная частота |
|--|-------|----------------------|------------------------|---------------------|
| HOQ-P16AS5GB<br>HOQ-P16AS5GW<br>HOQ-P16AS5SX | 72 л  | 3480 Вт              | 220–240 В              | 50/60 Гц            |



Подключите провода питания к домашней распределительной коробке. Убедитесь, что кабельные зажимы затянуты винтами.



## КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

1. Поместите духовку в подготовленную полость.

### ВАЖНО!

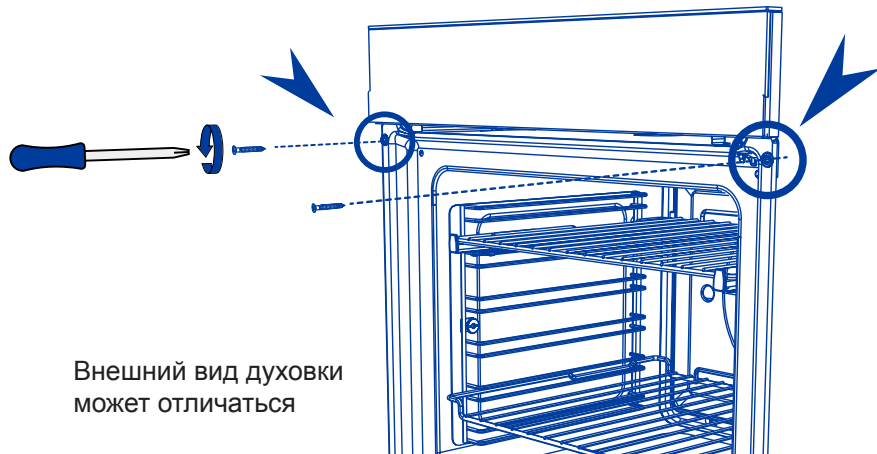
**Н**едопустимо поднимать духовку за ручку дверцы.

2. Полностью откройте дверцу духовки.

3. С помощью винтов, входящих в комплект, закрепите духовку в шкафу.

### ВАЖНО!

- ▶ **Н**е затягивайте винты слишком сильно.
- ▶ 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.



Внешний вид духовки может отличаться

## ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК

✓ ДОЛЖНО БЫТЬ ВЫПОЛНЕНО УСТАНОВЩИКОМ

- Убедитесь, что духовка выставлена горизонтально, надежно вставлена в шкаф, и дверца духовки свободно открывается и закрывается.
- Убедитесь в чистоте и отсутствии препятствий/повреждений во всех вентиляционных и других отверстиях духовки.
- Убедитесь, что снята вся внутренняя упаковка (включая круглые желтые держатели, удерживающие на месте коробку с принадлежностями).
- Проверьте, что кабель питания не касается металлических частей, которые могут сильно нагреваться при работе.
- Прикреплена ли на соседней поверхности, видимой потребителю, дублирующая табличка технических данных (входит в комплект)?
- Убедитесь, что разъединитель легко доступен пользователю.
- Включите питание духовки. В некоторых режимах дисплей должен засветиться и показать 12:00.
- Проверьте работоспособность духовки:
  - ▶ Установите часы (только в некоторых режимах). Эта операция описана в Руководстве пользователя.
  - ▶ Выберите функцию Bake [Запекание] и установите температуру 50 °C.
  - ▶ Подождите 10 минут. Духовка нагрелась?
  - ▶ Снова выключите духовку.
- Потребителю рекомендуется выполнять инструкции в Руководстве пользователя в разделе «Первое включение».



# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ

Поздравляем вас с покупкой!

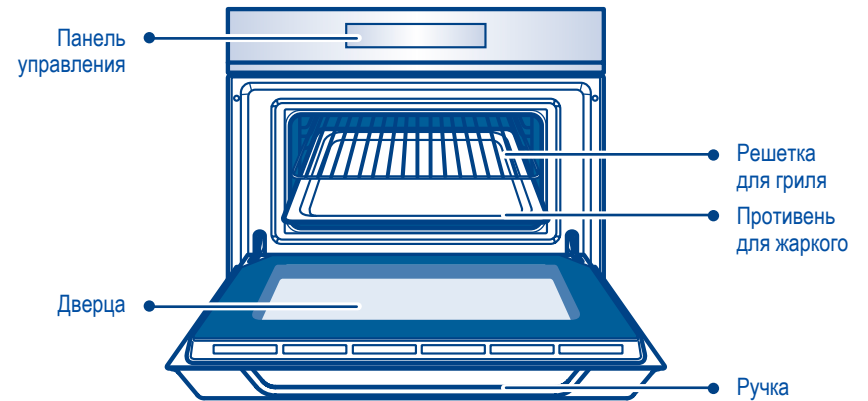
Ваша духовка Haier имеет различные функции, которые превратят приготовление пищи в удовольствие:

- широкий выбор функций духовки;
- интуитивно понятное управление и индикация.

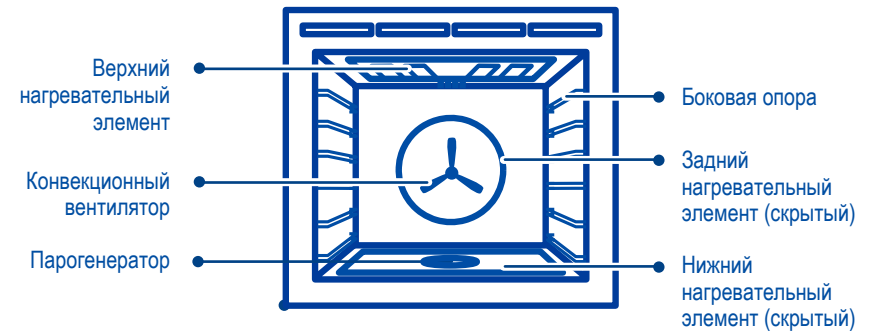
## Перед началом использования

- ▶ Убедитесь, что установщик полностью выполнил все прописанное в разделе «Окончательный контрольный список» инструкции по монтажу.
- ▶ Изучите это руководство, уделяя особое внимание разделу «Безопасность и предупреждения».
- ▶ Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. По возможности сдайте элементы упаковки во вторичную переработку.
- ▶ Убедитесь, что боковые опоры для противней установлены.
- ▶ После этого рекомендуется подготовить духовку с помощью следующих инструкций.

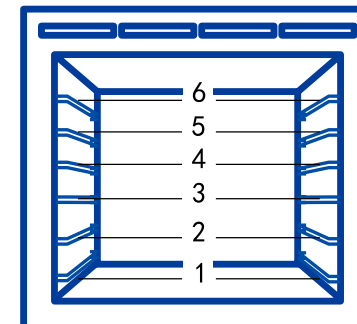
## Краткое описание изделия



## Система нагрева



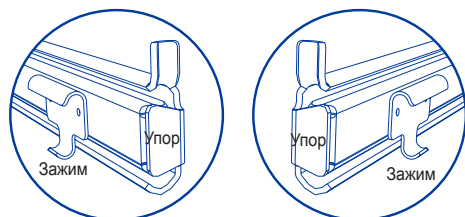
## Расположение полок



## Установка опор выдвижных полок

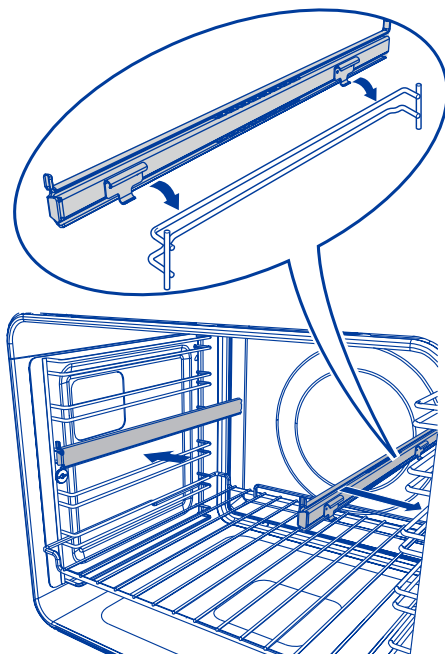
### Установка

1. Убедитесь, что скользящие направляющие находятся в правильном положении (на переднем конце скользящей направляющей имеется треугольный упор, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхние части зажимов поверх стержней бокового держателя. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу бокового держателя. Проверьте зацепление заднего зажима.
3. Поверните скользящую направляющую вниз и защелкните нижние части зажимов на местах.

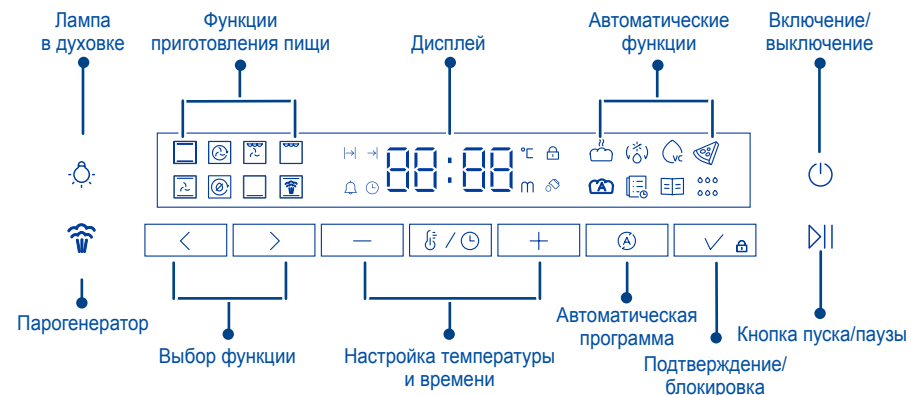


Передняя часть левой скользящей направляющей

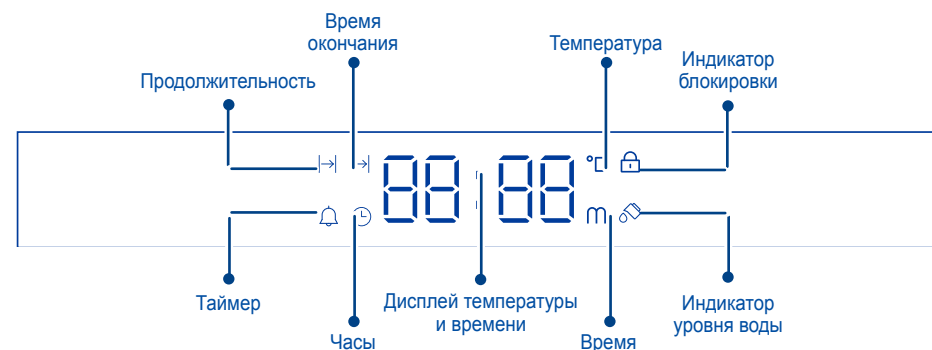
Передняя часть правой скользящей направляющей



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### Дисплейный индикатор

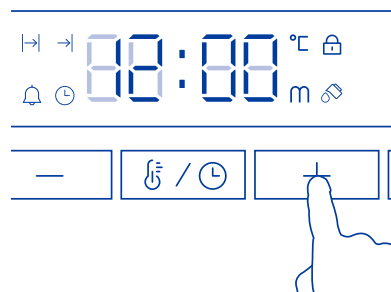


# ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

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

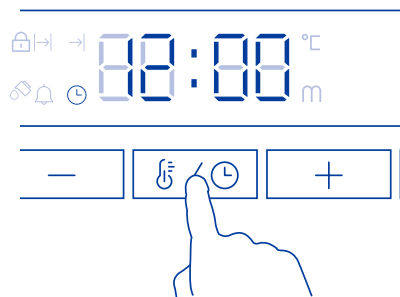
## 1. Настройка часов

1. На дисплее будет мигать 12:00.
2. Нажатием кнопок **-** и **+** установите время.
3. Нажмите кнопку **✓**, или подтверждение произойдет автоматически.



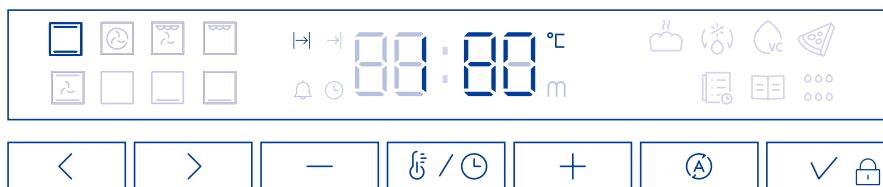
## 2. Изменение времени

1. Повторяющимся нажатием кнопки **8/0** можно выбрать одну из четырех функций. Прекратите нажатие, когда появится значок **⌚**.
2. Нажатием кнопок **-** и **+** установите время. Время будет подтверждено автоматически через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.



## 3. Подготовка духовки

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



1. Нажмите **<** или **>**, чтобы выбрать функцию Bake [Запекание]. Для каждой функции имеется предустановленная температура, поэтому духовка начнет нагреваться до установленной температуры запекания в 180 °C.

2. Нажмите **+** для установки температуры 200 °C.

- ▶ Во время нагрева духовки индикатор температуры будет попеременно показывать фактическую и заданную температуру.
- ▶ Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.

Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время.

3. Через 30 минут выберите функцию Fan Grill [Гриль с вентилятором] **🔥**.

Оставьте температуру 200 °C на 5 минут.

4. Через 5 минут выберите функцию Fan Forced [Принудительная вентиляция] **🌀**. Оставьте температуру 200 °C на 20 минут.

5. Через 20 минут выключите духовку.

- ▶ В ходе процесса подготовки будет наблюдаться характерный запах и небольшое количество дыма от сгорания производственных остатков. Это нормально, но в процессе подготовки духовки кухня должна хорошо вентилироваться.
- ▶ После охлаждения протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

## 4. Подготовка парогенератора

Налейте в парогенератор 200 мл питьевой воды до верхней линии сбоку.

1. Нажмите **<** или **>**, чтобы выбрать функцию Steam Bake [Запекание на пару] **👤**.

2. Нажмите кнопку **8/0**. Прекратите нажатие, когда появится значок **⌚**.

3. Нажмите кнопку **+** для установки времени на 30 минут.

4. Нажмите кнопку **▶▶** для выбора.



- ▶ Индикатор уровня воды **👤** и **▶▶** будет мигать.

5. Нажмите кнопку **▶▶** для подтверждения того, что парогенератор заполнен. Программа запустится.

### ВАЖНО!







- ▶ Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не забывайте о горячем паре при открытии дверцы духовки после завершения программы во избежание риска ожогов.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.

## Использование функции часов

Настройки времени можно изменить в любой момент нажатием кнопки . Нажимайте кнопку  несколько раз для последовательного выбора функций «Продолжительность приготовления», «Время окончания», «Таймер» и «Календарное время».





- ▶ Таймер отсчитывает время в минутах (час:мин) до последнего часа приготовления, в котором отсчет будет вестись в секундах (мин:сек).
- ▶ Можно установить длительность таймера до 23 часов 59 минут.

### 1. Установка продолжительности приготовления


1. Нажмите кнопку . Появится индикатор продолжительности приготовления .
2. Установите время нажатием кнопок  и .
- ▶ Удержание кнопок ускоряет прокрутку.
3. Время приготовления будет установлено через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.
- ▶ Затем таймер начнет обратный отсчет.
- ▶ Если вы хотите увидеть время суток, нажмите кнопку  для выбора .

При этом таймер не останавливается.

Изменение настройки времени приготовления:

1. Нажмите кнопку  для выбора оставшегося времени .
2. Нажимайте кнопки  и  для установки нового времени.
3. Уберите пальцы с панели, и время будет подтверждено.

Когда установленное время истекло:

- ▶ На дисплее появится END [КОНЕЦ], и в течение примерно 9 секунд будет звучать звуковой сигнал. Нажмите кнопку  для отключения сигнала.
- ▶ На дисплее будет отображаться продолжительность последнего использования.





#### ВАЖНО:

- ▶ Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовка будет работать непрерывно до остановки вручную, а дисплей будет отсчитывать время, начиная с 00:00.
- ▶ Если дисплей считает время, а вы устанавливаете продолжительность, то дисплей будет отсчитывать оставшееся время до завершения установленного значения.
- ▶ Если продолжительность приготовления установлена, то духовка прекратит работу по истечении этого времени.

- ▶ Для функций автоматической выпечки, последнего использования, автоматических рецептов и водяной очистки продолжительность не устанавливается.

### 2. Установка конечного времени

Устанавливает время выключения для функции нагрева. Эта возможность доступна только в том случае, когда задана продолжительность. Можно использовать функции продолжительности и конечного времени одновременно для автоматического включения и выключения устройства позже в заданное время.

1. Выберите время окончания приготовления нажатием кнопки , прекратив нажатие при появлении значка .
2. Установите время окончания нажатием кнопок  и .
3. Время приготовления будет установлено через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.
- ▶ Затем таймер начнет обратный отсчет.

#### ВАЖНО:





- ▶ Для функций Fan Grill [Гриль с вентилятором] и Grill [Гриль] установка времени окончания приготовления не предусмотрена.

### 3. Установка таймера





Устанавливает время обратного отсчета.

Эта функция не влияет на работу устройства. Выбор и установка времени. Когда время заканчивается, раздается звуковой сигнал. Таймер может также использоваться, когда устройство выключено.

Установка таймера для напоминания о начале или завершении работы.

1. Нажмите кнопку  несколько раз и прекратите нажатие, когда появится значок .
2. Установите значение таймера нажатием кнопок  и .
3. Таймер будет установлен через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.
4. На дисплее будет показано оставшееся время с обратным отсчетом.
5. По истечении времени будет несколько секунд звучать сигнал.

Отмена настройки таймера:

1. Нажмите кнопку  несколько раз и прекратите нажатие, когда появится значок .
2. Нажмите кнопку , чтобы изменить время на 00:00; для отмены работы таймера нажмите кнопку .

# РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

## Общие указания

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

### 1. ВЫПЕЧКА

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

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

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

### 2. ОБЖАРИВАНИЕ

- ▶ Для жарки мяса, курицы или овощей используйте режим гриля с вентилятором или запекания с вентилятором.
- ▶ Жаркое без костей, рулеты или фаршированные изделия готовятся дольше, чем жаркое с костями.

- ▶ Птица должна быть хорошо приготовлена, с прозрачным соком и внутренней температурой 75 °С.
- ▶ При использовании пакета для запекания используйте режимы запекания с вентилятором или принудительной вентиляции. Следуйте инструкциям производителя.
- ▶ Если вы предпочитаете жарить в сковороде с крышкой, используйте функцию Fan Bake [Запекание с вентилятором] и увеличьте температуру на 20 °С.
- ▶ Большие куски мяса следует готовить при более низкой температуре более длительное время. Мясо будет готовиться равномернее.
- ▶ Зажаривайте мясо всегда жирной стороной вверх. При этом, возможно, не потребуется поливать его жиром.
- ▶ Всегда оставляйте мясо не менее чем на 10 минут после обжаривания для стекания сока. Помните, что мясо будет продолжать готовиться еще несколько минут после извлечения из духовки.

### 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

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

Указания по расположению полок


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

## 4. РАЗОГРЕВ ПИЦЦИ

- ▶ Для разогрева пищи используйте режимы Bake [Запекание], Fan Bake [Запекание с вентилятором] или Steam Bake [Запекание на пару].
- ▶ Режимы запекания и запекания с вентилятором особенно хороши для разогрева мучных изделий, поскольку нагрев основания позволяет восстановить хрустящую корочку.
- ▶ Всегда разогревайте пищу до очень горячего состояния. Это уменьшает опасность заражения вредными микроорганизмами.

## 5. ФУНКЦИЯ РУЧНОЙ ПОДАЧИ ПАРА

Эта функция позволяет пользователям многократно вручную генерировать пар в процессе запекания. Эту функцию можно использовать многократно в течение одной программы, если в парогенераторе еще остается вода.

1. Перед началом запекания залейте в парогенератор 50 мл воды.
2. В процессе запекания. Нажмите  с левой стороны панели. Пар будет вырабатываться в течение 50 секунд. Затем таймер начнет обратный отсчет с 50 секунд.

### Напоминание:

- ▶ Функцию ручной подачи пара нельзя использовать во время процедуры предварительного нагрева духовки.
- ▶ Функцию ручной подачи пара нельзя использовать в режиме запекания на пару или в любой автоматической программе приготовления пищи.

### ВАЖНО!

- ▶ **Во** избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не забывайте о горячем паре при открытии дверцы духовки после завершения программы во избежание риска ожогов.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.

## Общие указания

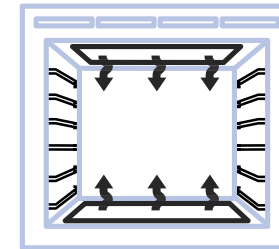
### ВАЖНО!

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

## 1. Запекание



Запекание



верхний наружный и нижний элементы

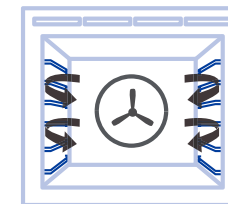
- ▶ Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этой функции вентилятор не используется.
- ▶ Идеально подходит для приготовления пирогов и продуктов, требующих выпекания в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Эта функция не пригодна для приготовления пищи на нескольких полках.

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

## 2. Принудительная вентиляция



Принудительная вентиляция



вентилятор и задний элемент



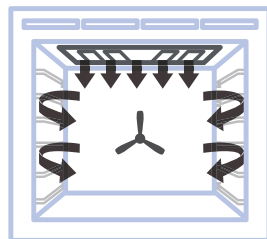
- ▶ С помощью центрального заднего нагревательного элемента и вентилятора горячий воздух вдувается в полость духовки, обеспечивая постоянную температуру на всех уровнях, что дает прекрасную возможность готовить на нескольких полках.
- ▶ Печенье на лотках, установленных на различных полках, получается хрустящим снаружи и мягким внутри.
- ▶ Мясо и птица восхитительно подрумяниваются и шипят, оставаясь при этом сочными и нежными.
- ▶ Запеканки готовятся превосходно, а разогреваются быстро и эффективно.
- ▶ В случае приготовления на нескольких полках важно оставлять между лотками свободное пространство (например, использовать полки 3 и 5) для свободного прохождения воздуха. Это позволяет подрумянить готовую пищу на нижнем лотке.
- ▶ Для блюд с более длительным временем запекания (например, более часа) может потребоваться уменьшение времени и температуры.

*Идеально подходит для приготовления на нескольких полках бисквитов, печенья, булочек, больших и маленьких кексов.*

### 3. Гриль с вентилятором



Гриль с вентилятором



вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы

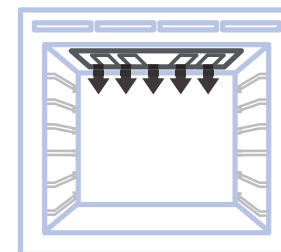
- ▶ Эта функция использует интенсивный нагрев от верхних элементов для подрумянивания сверху, и вентилятор для обеспечения равномерности приготовления.
- ▶ Мясо, птица и овощи готовятся превосходно; пища получается хрустящей и румяной снаружи, а внутри остается влажной и нежной.

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

### 4. Гриль



Гриль



верхние внутренний и наружный элементы

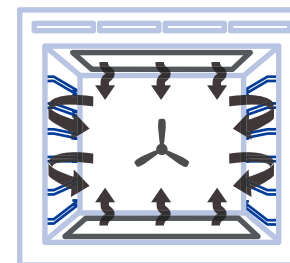
- ▶ Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов. Уровень регулируется по 11 ступеням от Lo (низкий) до Hi (высокий) (мощность 100 %).
- ▶ Предварительный нагрев необязателен, хотя некоторые люди предпочитают дать элементу нагреться несколько минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ▶ Наиболее подходящая функция для завершения приготовления многих блюд, например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета.

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

### 5. Запекание с вентилятором



Запекание с вентилятором



вентилятор плюс верхний наружный и нижний элементы



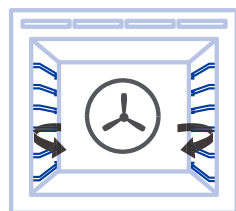
- ▶ Вентилятор духовки обеспечивает движение воздуха между верхним наружным и нижним элементами с распределением его по всему объему духовки.
- ▶ Приготавливаемая пища приобретает золотистый цвет быстрее, чем при использовании обычной функции запекания.
- ▶ Возможно, потребуется сократить время по сравнению с рекомендациями в традиционных рецептах.
- ▶ Используйте режим запекания с вентилятором при низкой температуре (например, 50 °С) для сушки фруктов, овощей и зелени.

*Идеально подходит для выпечки, требующей менее одного часа — приготовления таких изделий, как булочки, большие и маленькие кексы или даже блинчики энчилада.*

## 6. Сушка



Сушка



вентилятор и задний элемент

Сушка предлагает интеллектуальные функции нагрева, которые позволяют сушить фрукты, овощи и зелень, добиваясь превосходных результатов. При таком способе консервирования ароматы продукта концентрируются путем обезвоживания. Также можно аккуратно готовить запеченные блюда, например, запеканки, томленные и тушеные блюда.

Устройство оптимальным образом управляет подачей энергии в отсек приготовления. Пища готовится поэтапно с использованием остаточного тепла. Это означает, что она остается более сочной и меньше пригорает.

Для сушки используйте только качественные фрукты, овощи и зелень и тщательно мойте их. Застелите решетку пергаментной бумагой. Удалите излишки воды с фруктов и просушите.

Рекомендуемая температура составляет 60–110 °С.

При необходимости нарежьте продукты равными кусочками или тонкими ломтиками. Выложите неочищенные фрукты на блюдо нарезанными поверхностями вверх. Убедитесь, что фрукты или грибы не перекрываются на решетке.

Овощи рекомендуется натереть на терке, а затем бланшировать. Дайте бланшированным овощам стечь и равномерно распределите по решетке.

Зелень следует сушить на стебле. Выложите зелень на решетку ровным слоем с небольшой горкой.

Несколько раз переверните очень сочные фрукты и овощи. После сушки немедленно снимите высушенные продукты с бумаги.

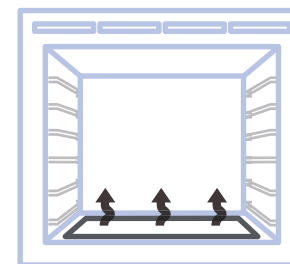
Эта функция обычно считается экономным способом приготовления пищи.

*Идеально подходит для сушки фруктов, овощей и зелени.*

## 7. Классическая выпечка



Классическая выпечка



только нижний элемент

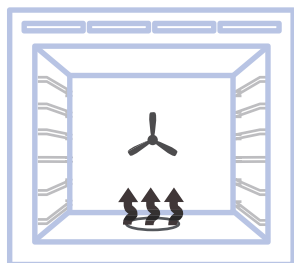
- ▶ Тепло поступает только от нижнего элемента, вентилятор не используется.
- ▶ Это функция традиционной выпечки, пригодная для рецептов, рассчитанных на старые духовки.
- ▶ Выпекайте только на одной полке за один раз.
- ▶ Духовка будет более горячей в верхней части.

*Идеально подходит для продуктов на мучной основе, требующих аккуратного выпекания, таких как торты с кремом, пироги, пироги с кремом, ватрушки, либо другие изделия, не требующие прямого нагрева и подрумянивания сверху.*

## 8. Запекание на пару



Запекание на пару



парогенератор, вентилятор и задний элемент

- ▶ После выбора функции Steam Bake [Запекание на пару] нажмите . Мигающие индикаторы и напоминают пользователю о необходимости долить воды. После подтверждения наличия воды в парогенераторе повторно нажмите для запуска программы, погаснет.
- ▶ Пар вырабатывается в начале процесса приготовления, помогая сохранить влагу и вкус пищи.
- ▶ Это устраняет необходимость использования водяной бани при приготовлении пищи.

*Используйте эту функцию для запекания или разогрева мяса. Идеально подходит для сохранения сочности мяса.*

### ВАЖНО!

- ▶ **В**о избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не забывайте о горячем паре при открытии дверцы духовки после использования функции запекания на пару во избежание риска ожогов.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.

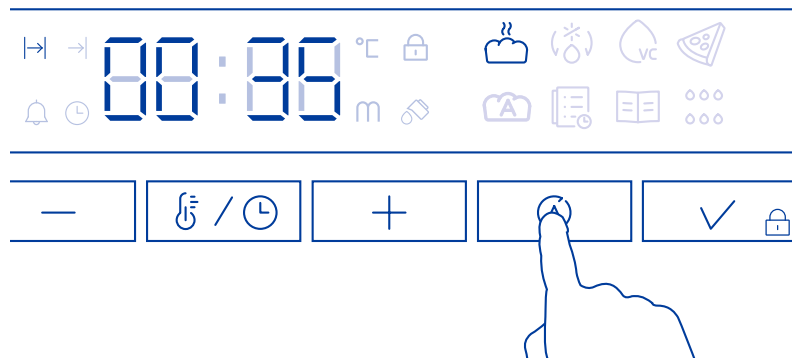
## Оптимальное приготовление


- ▶ Для получения наилучших результатов приготовления пищи рекомендуется использовать приведенную ниже таблицу для справок. Для каждой функции имеется заданная температура. Ее можно переустановить в зависимости от типа и веса продуктов.

| Значок | Функция                   | Заданная температура (°C) | Диапазон температур (°C) | Диапазон продолжительности | Предварительный нагрев | Функция ручной подачи пара |
|--------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------------|
|        | Запекание                 | 180                       | 30–250                   | 00:01–23:59                | ✓                      | ✓                          |
|        | Принудительная вентиляция | 160                       | 30–250                   |                            | ✓                      | ✓                          |
|        | Гриль с вентилятором      | 180                       | 30–250                   |                            | ×                      | ×                          |
|        | Гриль                     | Высокая                   | Низкая, 1–9, высокая     |                            | ×                      | ×                          |
|        | Запекание с вентилятором  | 200                       | 30–250                   |                            | ✓                      | ✓                          |
|        | Сушка                     | 80                        | 30–200                   |                            | ✓                      | ×                          |
|        | Классическая выпечка      | 160                       | 30–220                   |                            | ✓                      | ✓                          |
|        | Запекание на пару         | 180                       | 120–250                  |                            | ×                      | ×                          |

# АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО ПРОГРАММЕ

Интеллектуальная программа может помочь готовить пищу более эффективно и вкусно, а также может помочь в очистке устройства.



Для выбора интеллектуальной программы следует нажать кнопку , которая позволяет пролистать все функции.










## 1. Использование функции расстаивания теста

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


### ВАЖНО!

- ▶ Для расстаивания теста необходимы низкие температуры. Духовка работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Эта функция будет работать только при охлажденной полости духовки.
- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.

Залейте в парогенератор 50 мл воды.

1. Нажмите кнопку  для прокрутки к . Дисплей будет показывать заданную температуру 35 °С.
2. В зависимости от вашего кулинарного опыта можете установить продолжительность расстаивания теста с помощью кнопок  /  и  или .
3. Нажмите кнопку  для выбора.
  - ▶ Индикатор уровня воды  и  будет мигать.

*Примечание: если температура духовки слишком высока:*


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

4. Поместите тесто в жаропрочную чашу в центре духовки.

### ВАЖНО!


- ▶ Не следует помещать тесто внутрь, пока духовка не охладится до 35 °С.

- ▶ Не накрывайте тесто, поскольку это препятствует расстаиванию паром.



6. Нажмите кнопку  для подтверждения того, что парогенератор заполнен, и тесто находится в духовке. Программа запустится.

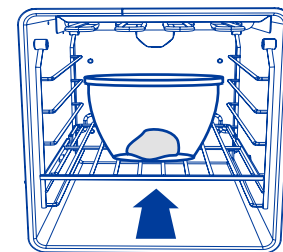
- ▶ Если вы задали продолжительность, то дисплей будет отсчитывать оставшееся время.

- ▶ Если вы задали продолжительность расстаивания теста, то после завершения программы раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки. Проверьте визуально, достаточно ли поднялось тесто (оно должно выглядеть намного больше по объему). Чтобы проверить, хорошо ли подошло тесто, аккуратно надавите на него одним пальцем. Вмятина должна медленно заполниться снова.

- ▶ Если вы не задали продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста, и остановить его нажатием кнопки  по завершении расстаивания.

Если необходимо снова провести расстаивание теста:

- ▶ Нажмите кнопку , чтобы вернуться к функции расстаивания теста.
- ▶ Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы снова настроить функцию расстаивания теста. Чтобы отменить расстаивание теста нажмите и удерживайте кнопку  или выключите духовку.
- ▶ Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не забывайте о горячем паре при открытии дверцы духовки после завершения программы во избежание риска ожогов.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.



## 2. Использование функции разморозки

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед приготовлением пищи.

### **ВАЖНО!**

Для размораживания требуются невысокие температуры.

Духовка работает автоматически при заданной температуре.

1. Нажмите кнопку  для прокрутки к функции разморозки .

Примечание: дисплей будет показывать заданную температуру 40 °С.

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

3. Нажмите кнопку , чтобы начать разморозку.

При необходимости можно задать продолжительность перед началом размораживания, дисплей будет отсчитывать оставшееся время.

- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.

## 3. Приготовление в вакууме

1. Используйте эту функцию для приготовления пищи при более низкой температуре, чем в нормальных условиях. Можно приготовить мясо, овощи или фрукты, сделать их мягкими и сочными. Для улучшения качества обращайтесь с пищей с особой осторожностью.

### **ВАЖНО ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:**

- ▶ Используйте свежие продукты высокого качества.
- ▶ Продукты до приготовления обязательно храните в надлежащих условиях.
- ▶ Обязательно очищайте продукты перед их приготовлением.
- ▶ В целях безопасности всегда готовьте пищу в соответствии с параметрами, указанными в таблицах приготовления пищи.
- ▶ Продукты питания не следует хранить при температуре ниже 60 °С в течение длительного времени.
- ▶ Низкая температура приготовления может использоваться только для таких продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Свежая пища, приготовленная в духовке с функцией приготовления в вакууме (VC), имеет лучший вкус. Рекомендуется есть ее сразу же после приготовления. Возможно:

- быстро снизить температуру (поместить пищу в ванну со льдом и положить ее в холодильник); в холодильнике пищу можно держать 2–3 суток.

- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для разогрева остатков еды.
- ▶ Всегда храните сырую и приготовленную пищу отдельно, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- ▶ Не используйте одну и ту же кухонную утварь для мяса и овощей. Если используете, то тщательно все мойте.
- ▶ При использовании в рецептах сырых яиц не допускайте контакта яичных белков или желтков с наружной поверхностью яичной скорлупы.

### **ВАЖНО ДЛЯ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ:**

- ▶ Для использования функции приготовления в вакууме необходимо следующее оборудование: устройство вакуумной упаковки и вакуумные пакеты.
- ▶ Если необходимо упаковать в вакуум жидкости, следует использовать камерный вакуумный упаковщик. Эту операцию может выполнить только упаковщик такого типа.
- ▶ Используйте вакуумные пакеты, пригодные для функции приготовления в вакууме.
- ▶ Недопустимо повторно использовать вакуумные пакеты.
- ▶ Для равномерного приготовления поместите продукты в центр третьего уровня.
- ▶ Для более быстрого и равномерного приготовления установите максимально возможный уровень вакуума.
- ▶ Для гарантии надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь в чистоте поверхности месте запаивания.

2. Общие указания по приготовлению пищи в вакууме:

- ▶ Можно добавить в пищу масло и специи по вкусу.
- ▶ Приправы добавляются в пищу умеренно в начале приготовления в вакууме.
- ▶ Вместо сырого чеснока следует использовать чесночный порошок.
- ▶ Вместо оливкового масла можно использовать нейтральное масло.
- ▶ Для более быстрого и равномерного приготовления следует поддерживать максимально возможный уровень вакуума (99,9 %).

## 2.1. Приготовление в вакууме: мясо

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

| Пищевой продукт                | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|--------------------------------|------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| <b>Говядина</b>                |                  |                         |                  |             |                 |
| Филе говядины среднее          | 4 см             | 400                     | 63               | 120         | 3               |
| Филе говядины средней прожарки | 4 см             | 400                     | 66               | 120         | 3               |
| Филе говядины, полная прожарка | 4 см             | 400                     | 70               | 120         | 3               |
| Филе телятины среднее          | 4 см             | 400                     | 60               | 120         | 3               |
| Филе телятины, прожаренное     | 4 см             | 400                     | 65               | 120         | 3               |
| <b>Баранина и другое мясо</b>  |                  |                         |                  |             |                 |
| Баранина средняя               | 3 см             | 400                     | 65               | 105–115     | 3               |
| Свинина                        | 3 см             | 400                     | 90               | 120         | 3               |
| Кролик без костей              | 1,5 см           | 400                     | 75               | 120         | 3               |
| <b>Птица</b>                   |                  |                         |                  |             |                 |
| Курица, грудка без костей      | 3 см             | 500                     | 70               | 120         | 3               |
| Утка, грудка без костей        | 2 см             | 500                     | 65               | 140–160     | 3               |
| Индейка, грудка без костей     | 2 см             | 500                     | 70               | 75–85       | 3               |

| Пищевой продукт  | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|--|------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| <b>Приготовление яиц при низкой температуре</b>                |                  |                         |                  |             |                 |
| Идеально подходит для тостов                                   | Обычный размер   | /                       | 60               | 90          | 3               |
| Желток податлив, пластичен, глянцевоит, остается мягким        | Обычный размер   | /                       | 65               | 90          | 3               |
| Желток сформирован, зернистый, но остается мягким              | Обычный размер   | /                       | 71               | 60          | 3               |
| Желток зернисто-рассыпчатый, начинает приобретать зеленый цвет | Обычный размер   | /                       | 80               | 60          | 3               |

## 2.2. Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

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

| Пищевой продукт            | Толщина продукта  | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|----------------------------|-------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| <b>Рыба и морепродукты</b> |                   |                         |                  |             |                 |
| Филе дорадо                | 4 ломтика по 1 см | 500                     | 70               | 25          | 3               |
| Филе морского окуня        | 4 ломтика по 1 см | 500                     | 70               | 25          | 3               |
| Треска                     | 2 ломтика по 2 см | 500                     | 65               | 90          | 3               |
| Морские гребешки           | большой размер    | 500                     | 60               | 100–110     | 3               |
| Креветки без панциря       | большой размер    | 500                     | 75               | 26–30       | 3               |

## 2.3 Приготовление в вакууме: овощи

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

| Пищевой продукт     | Толщина продукта    | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|---------------------|---------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| <b>Овощи</b>        |                     |                         |                  |             |                 |
| Спаржа зеленая      | целиком             | 500                     | 68               | 90          | 3               |
| Спаржа белая        | целиком             | 500                     | 68               | 90          | 3               |
| Цукини              | ломтики по 1 см     | 500                     | 90               | 90          | 3               |
| Лук-порей           | полосы или кольца   | 500                     | 95               | 90          | 3               |
| Баклажан            | ломтики по 1 см     | 500                     | 90               | 90          | 3               |
| Тыква               | куски толщиной 2 см | 500                     | 90               | 90          | 3               |
| Перец               | полосы или четверти | 500                     | 95               | 90          | 3               |
| Сельдерей           | кольца по 1 см      | 500                     | 95               | 90          | 3               |
| Морковь             | ломтики по 1 см     | 500                     | 95               | 90          | 3               |
| Сельдерей корневой  | ломтики по 1 см     | 500                     | 95               | 90          | 3               |
| Фенхель             | ломтики по 1 см     | 500                     | 95               | 90          | 3               |
| Картофель           | ломтики по 1 см     | 500                     | 95               | 90          | 3               |
| Сердцевина артишока | четвертинки         | 500                     | 95               | 90          | 3               |

## 2.4 Приготовление в вакууме: фрукты и лакомства

- ▶ Очистите плоды от кожуры, удалите семена и сердцевинки, где это необходимо
- ▶ Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.
- ▶ Для получения лучшего результата готовьте пищу сразу после подготовки.

| Пищевой продукт | Толщина продукта         | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение полки |
|-----------------|--------------------------|-------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| <b>Фрукты</b>   |                          |                         |                  |             |                 |
| Персик          | половинки                | 2 плода                 | 90               | 60          | 3               |
| Слива           | половинки                | 500                     | 90               | 60          | 3               |
| Манго           | кубики примерно 2 × 2 см | 1 плод                  | 90               | 60          | 3               |
| Нектарин        | полосы или кольца        | 1 плод                  | 90               | 60          | 3               |
| Ананас          | ломтики по 1 см          | 500                     | 90               | 60          | 3               |
| Яблоко          | четвертинки              | 2 плода                 | 95               | 60          | 3               |
| Груша           | половинки                | 2 плода                 | 95               | 60          | 3               |
| Ванильный крем  | 350 г в каждом пакете    | 500                     | 85               | 60          | 3               |



## 4. Режим пиццы

Эта функция будет выполнять предварительный нагрев до 250 °С в течение 10 минут.

- ▶ Вентилятор переносит тепло от нижнего нагревательного элемента по всему объему духовки.
- ▶ Превосходно подходит для приготовления пиццы, поскольку основание становится хрустящим, а верхняя часть не передерживается.
- ▶ Для достижения наилучших результатов разогрейте камень для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке 1 или 2.

| Пицца        | Тип            | Принадлежности/посуда | Положение полки | Температура, °С | Время приготовления в минутах |
|--------------|----------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|
| Замороженная | Тонкая основа  | Проволочная решетка   | 2               | 190–210         | 15–20                         |
| Домашняя     | Толстая основа | Проволочная решетка   | 2               | 180–200         | 20–25                         |
|              | Тонкая основа  | Противень             | 2               | 230–250         | 10–15                         |
|              | Тонкая основа  | Лоток для пиццы       | 2               | 230–250         | 8–12                          |
|              | Толстая основа | Противень             | 2               | 210–220         | 15–20                         |
|              | Толстая основа | Лоток для пиццы       | 2               | 210–220         | 15–20                         |

### ВАЖНО!




Если в режиме пиццы не установить продолжительность работы, то духовка будет непрерывно работать до приостановки вручную. Во избежание перегрева следует уделять дополнительное внимание состоянию пиццы.

## 5. Автоматическая выпечка


Это одноэтапный автоматический процесс, который позволяет растаивать и выпекать тесто. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать эту функцию с нашими специально разработанными рецептами. Ознакомьтесь с книгой рецептов. Для выбора доступны два варианта настройки.



- ▶ Настройка 1 — для выпечки хлеба
- ▶ Настройка 2 — для выпечки десертов или булочек

Залейте в парогенератор 200 мл воды.

1. Нажмите  для выбора  Нажмите  для переключения между режимами Auto Bread 1 [Автоматическая выпечка 1] и Auto Bread 2 [Автоматическая выпечка 2]. На дисплее будет отображаться 01 или 02.


2. Поместите тесто на полку, указанную в рецепте.

3. Нажмите  для выбора нужного варианта для использования.

- ▶ Индикатор уровня воды  и  будет мигать.

*Примечание: если температура духовки слишком высока:*

- ▶ Прозвучит звуковой сигнал, и, возможно, включится вентилятор.
- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовка могла остыть.

4. Нажмите кнопку  для подтверждения, что парогенератор заполнен, и тесто находится в духовке. Программа запустится.

- ▶ На дисплее будет отображаться обратный отсчет оставшегося времени.

Для отмены автоматической выпечки

Нажмите и удерживайте кнопку  или выключите духовку.

### ВАЖНО!



- ▶ Не следует помещать тесто внутрь, пока духовка не охладится до 35 °С.
- ▶ Не накрывайте тесто.
- ▶ Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не забывайте о горячем паре при открытии дверцы духовки после завершения программы во избежание риска ожогов.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.





## 6. Последние использованные рецепты


Духовка Naïег может автоматически запоминать 5 последних использованных рецептов (кроме умных рецептов).


Впоследствии можно готовить легко, выбирая из них.


1. Нажав кнопку , прокрутите до выбора функции . На дисплее появится надпись «LU01», если в памяти устройства имеются рецепты.

Если последних использованных рецептов не имеется, то дисплей будет показывать

2. Нажатием кнопок  и  выберите рецепт, дисплей покажет номер соответствующего LU. LU01 — последний рецепт, который вы использовали. LU05 — самый ранний рецепт, который вы использовали.

3. Нажмите кнопку  для подтверждения выбора, на дисплее будет показана температура рецепта. Вы можете установить температуру и продолжительность приготовления.



Если хотите сейчас выйти из функции последних использованных рецептов, нажмите .


4. Нажмите , чтобы начать приготовление. На дисплее будут попеременно показаны заданная и текущая температура.



## 7. Умные рецепты


Чтобы вам было проще готовить с уверенностью в результате, вы можете выбирать из нескольких автоматических рецептов мясных блюд.


1. Нажмите кнопку  для выбора . Дисплей будет показывать P1

2. В духовке имеется 10 рецептов, нажатием кнопок  и  можно выбрать от P1 до P10.

3. Нажатием кнопки  подтвердите текущий рецепт. Если в этом рецепте имеется второй уровень, то дисплей будет показывать рецепт второго уровня, например P1-1, P1-2...

4. Глядя на следующую таблицу, нажимайте кнопки  и , чтобы выбрать нужный рецепт.

5. Нажмите кнопку , на дисплее будет выведена температура. Можно также задать новую температуру.

6. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

Можно нажать кнопку  для возврата к предыдущему меню.



Время в таблице указано только для справок. Для функции умных рецептов нет необходимости в предварительном прогреве духовки.

| Код первого уровня | Код второго уровня | Пищевой продукт                   | Состояние        | Принадлежности    | Положение полки | Функция                  | Температура, °С | Время в минутах |
|--------------------|--------------------|-----------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| P1                 | P1-1               | Говядина (без костей)             | С кровью         | Решетка для гриля | 3               | Обжаривание              | 165             | 20/450 г        |
|                    | P1-2               |                                   | Средняя прожарка |                   | 3               |                          |                 | 25/450 г        |
|                    | P1-3               |                                   | Полная прожарка  |                   | 3               |                          |                 | 35/450 г        |
| P2                 | P2-1               | Жаркое на ребрах высшего качества | С кровью         | Решетка для гриля | 3               | Обжаривание              | 165             | 30/450 г        |
|                    | P2-2               |                                   | Средняя прожарка |                   | 3               |                          |                 | 35/450 г        |
|                    | P2-3               |                                   | Полная прожарка  |                   | 3               |                          |                 | 40/450 г        |
| P3                 | P3-1               | Баранья нога (с костью)           | Средняя прожарка | Решетка для гриля | 3               | Обжаривание              | 165             | 28/450 г        |
|                    | P3-2               |                                   | Полная прожарка  |                   | 3               |                          |                 | 33/450 г        |
| P4                 | P4-1               | Баранья нога (без костей)         | Средняя прожарка | Решетка для гриля | 3               | Обжаривание              | 165             | 35/450 г        |
|                    | P4-2               |                                   | Полная прожарка  |                   | 3               |                          |                 | 45/450 г        |
| P5                 | P5-1               | Телятина                          | Средняя прожарка | Решетка для гриля | 3               | Обжаривание              | 165             | 40/450 г        |
|                    | P5-2               |                                   | Полная прожарка  |                   | 3               |                          |                 | 45/450 г        |
| P6                 | P6-1               | Индейка (целиком)                 | Фаршированная    | Решетка для гриля | 1               | Запекание                | 170             | 22/450 г        |
|                    | P6-2               |                                   | Без начинки      |                   | 1               |                          |                 | 20/450 г        |
| P7                 | P7-1               | Свинина (без костей)              | Средняя прожарка | Решетка для гриля | 3               | Обжаривание              | 170             | 40/450 г        |
|                    | P7-2               |                                   | Полная прожарка  |                   | 3               |                          |                 | 45/450 г        |
| P8                 | P8-1               | Оленина                           | С кровью         | Решетка для гриля | 4               | Гриль с вентилятором     | 225             | 7/450 г         |
|                    | P8-2               |                                   | Средняя прожарка |                   | 4               |                          |                 | 9/450 г         |
| P9                 |                    | Курица (целиком)                  | Полная прожарка  | Решетка для гриля | 3               | Гриль с вентилятором     | 185             | 45/450 г        |
| P10                |                    | Свинина с корочкой                | До хруста        |                   | 3               | Запекание с вентилятором | 250             | 20              |

## 8. Водяная очистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Цикл водяной очистки производит паровую очистку полости духовки. 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 вручную.

При выполнении функции водяной очистки установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды в парогенератор на дне духовки.
2. Выберите функцию водяной очистки .
3. Нажмите кнопку , чтобы запустить функцию. Дисплей покажет 00:20 и начнет отсчет оставшегося времени.
4. По завершении программы раздается звуковой сигнал.
5. Через 10 минут протрите внутренние поверхности духовки губкой для ухода за поверхностями, не имеющей абразивных свойств. Для очистки полости можно использовать теплую воду и моющие средства для печи.

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









### ВНИМАНИЕ!

- ▶ Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки, когда внутри образуется пар.
- ▶ Не забывайте о горячем паре при открытии дверцы духовки после завершения программы во избежание риска ожогов.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.
- ▶ Удалите остатки воды из полости после использования во избежание риска размножения микроорганизмов.

## 9. Многоэтапное приготовление





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



1. Нажмите кнопку  или  для выбора функции приготовления, установите продолжительность и температуру, затем нажмите кнопку  для подтверждения. Это первый этап, дисплей будет показывать С1.
2. Нажмите кнопку  или  для выбора следующей функции, установите продолжительность и температуру, затем нажмите кнопку  для подтверждения второго этапа. Дисплей будет показывать С2.
3. При необходимости настройте третий этап, повторив шаг 2. Дисплей будет показывать С3.
4. Нажмите кнопку  для запуска предварительного подогрева, дисплей будет показывать С1.
5. После завершения предварительного подогрева раздается звуковой сигнал. Поместите блюдо в духовку и немедленно закройте дверцу. Дисплей будет показывать поочередно установленную температуру, оставшееся время и С1.
6. Когда этап С1 закончится, духовка перейдет к этапу С2, и дисплей будет показывать настройки этапа С2. Если задан этап С3, то после завершения С2 духовка перейдет к этапу С3.
7. После завершения процесса приготовления на дисплее появится END [КОНЕЦ], и будет звучать звуковой сигнал в течение примерно 9 секунд. Нажмите кнопку  для отключения сигнала.

### ВНИМАНИЕ!



1. В многоэтапном приготовлении можно настроить не более трех этапов.
2. Не все функции можно добавлять в многоэтапное приготовление. Невозможно включить в многоэтапное приготовление функции запекания на пару, растаивания теста, автоматической выпечки, последние использованные рецепты, умные рецепты и функцию водяной очистки.

3. Для того чтобы добавить этап приготовления пищи к своей настройке, нажмите кнопку . Если вы только установили продолжительность и температуру, но не нажали , то этап не будет установлен.
4. Предварительный подогрев работает только на первом этапе.
5. Если вы не задали продолжительность этапов, то не сможете нажать кнопку  для добавления текущих настроек к многоэтапному процессу.
6. Можно отменить многоэтапное приготовление пищи, удерживая нажатой кнопку  в течение 3 секунд.


## 10. Блокировка панели

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

Установка блокировки:

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, пока не включится световой индикатор. Когда панель заблокирована, можно управлять только кнопками включения/выключения и подсветки. При нажатии любой другой кнопки индикатор  мигнет 3 раза и прозвучит сигнал.


Снятие блокировки:

Нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды, пока не погаснет световой индикатор, или перезапустите духовку.





## 11. Настройка для субботы

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

Когда духовка настроена для субботы:

- ▶ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не действуют, за исключением кнопок питания и подсветки.
- ▶ Звуковые сигналы не подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ▶ Единственная функция, доступная в режиме настроек для субботы, — это запекание .

Установка настроек для субботы

1. Нажмите одновременно кнопки  и , удерживайте их в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение **Sb 0F**.
2. Нажмите кнопку  для настройки режима субботы. 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 для субботы.
4. Нажмите кнопку  для запуска работы в режиме субботы. Духовка нагреется до заданной температуры, а световые индикаторы и дисплей будут выключены.

**Напоминание:**

Невозможно выйти из режима настроек для субботы, когда духовка выключена. При повторном включении духовки режим субботы будет активироваться сразу в качестве предыдущего рабочего состояния.

Выход из режима настроек для субботы

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"> <li>● Перед выполнением операций по очистке или техническому обслуживанию сначала дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите питание от настенной розетки.</li> <li>● Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности, раздел «Безопасность и предупреждения».</li> <li>● Во избежание появления загрязнений от запекания и наслоения после каждого использования рекомендуется удалять из полости духовки доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Использование пароочистителя не допускается.</li> <li>● Запрещено хранить в духовке воспламеняющиеся материалы.</li> <li>● Никогда не используйте жесткие или абразивные чистящие средства, ткань, скребки или металлические мочалки. Некоторые нейлоновые мочалки также могут царапать эмаль. Сначала проверьте этикетку.</li> <li>● Никогда не используйте средства для чистки печей на каталитических панелях.</li> <li>● Ни в коем случае не оставляйте на поверхностях духовки щелочь (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус).</li> <li>● Ни в коем случае не используйте средства для очистки на основе хлора или кислот.</li> </ul> |

| ЧТО?   | КАК?   | ВАЖНО!   |
|--|--|--|
| <p>Стекланные 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"> <li>1. Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, затем вытрите насухо.</li> <li>2. Протрите стеклоочистителем и высушите мягкой тканью без ворса.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки печей и другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению.</li> <li>● Даже если производится очистка только внутренней панели (С), сначала снимите дверцу и панель. Очистка стекла в панели на двери может привести к протеканию чистящей жидкости в зазоры и засыханию ее на внутренних компонентах.</li> <li>● При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.</li> </ul> |

| ЧТО?  | КАК?   | ВАЖНО!  |
|---|--|---|
| <p>Полоса/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна.</li> <li>● При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хрома, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид духовки.</li> <li>● Всегда протирайте нержавеющую сталь в направлении зерна.</li> </ul>  |
| <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 полок</p>                         | <p>Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвигении скользящих направляющих).</p>  | <p>Недопустимо мыть в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки печей, поскольку при этом удалится белая смазка, и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным.</p>  |
| <p>Внутренняя полость духовки</p>                                     | <p>Выньте из духовки все полки и лотки, боковые полки, каталитические панели.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите дверцу духовки (см. инструкции на последующих страницах).</li> <li>2. Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака.</li> <li>3. Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Во избежание загрязнений от запекания и наслоения рекомендуется после каждого использования удалять с эмалированных поверхностей доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира.</li> <li>● Чтобы облегчить вытирание духовки, можно снять также дверцу духовки. Инструкции приведены на последующих страницах.</li> <li>● Чтобы облегчить очистку потолка духовки, можно опустить нагревательный элемент гриля.</li> <li>● Инструкции приведены на последующих страницах.</li> </ul> |

| ЧТО?  | КАК?   | ВАЖНО! |
|---|--|--------|
| Лоток для гриля<br>Решетка для гриля<br>Боковые полки<br>Полки духовки<br>Противень | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.</li> <li>● Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна раствором порошка для посудомоечной машины и горячей воды.</li> <li>● За исключением противня эти детали можно мыть в посудомоечной машине.</li> </ul> |        |
| Уплотнения духовки  | Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды   |        |
| Капельный канал/<br>Парогенератор   | Используйте губку для удаления влаги из капельного канала и парогенератора, затем протрите насухо.   |        |
| Каталитические панели   | В задней части полости. Каталитические панели обладают функцией самоочистки при окислении.   |        |

## Снятие боковых полок

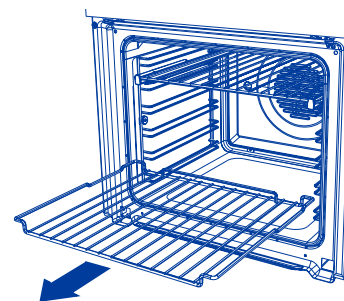
### ВАЖНО!

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

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

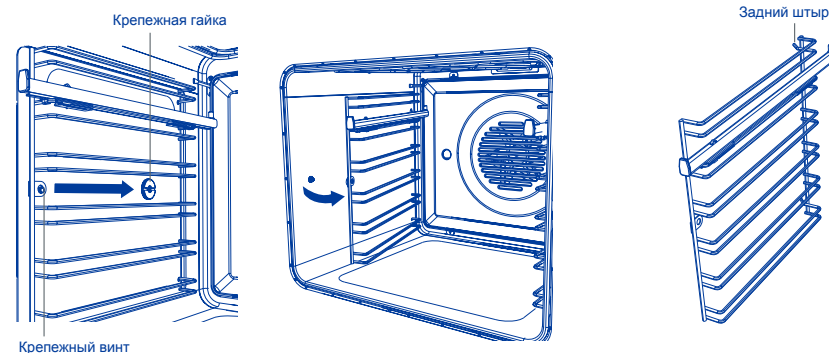
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие боковых полок:

Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой полки. При необходимости используйте монету для ослабления винта.

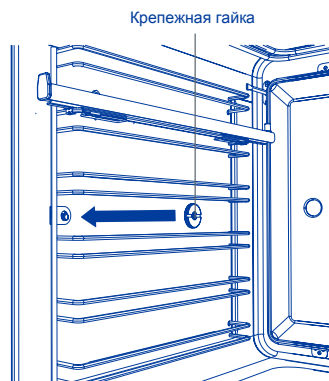
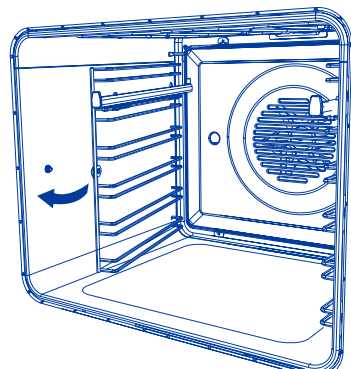
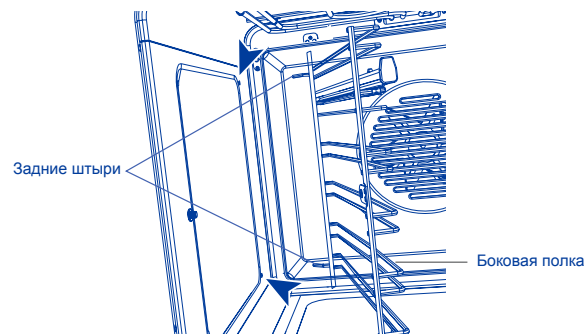
1. Потяните боковую полку к центру духовки так, чтобы передний упор освободился от крепежного винта.
2. Сдвигайте боковую полку вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.





### Повторная установка боковой полки:

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



### Снятие и повторная установка скользящих опор полок (приобретаются отдельно)

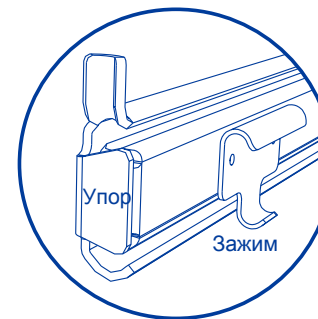
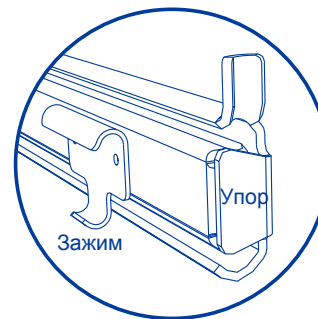
#### **ВАЖНО!**

**Т**олько для компактных духовок:

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

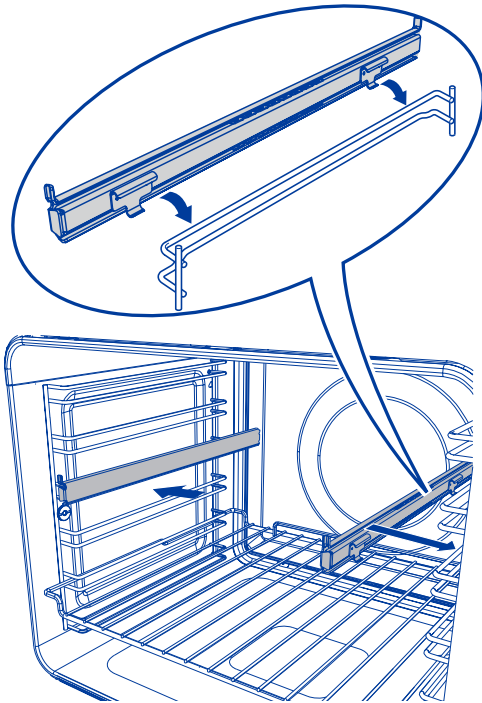
#### Установка

1. Убедитесь, что скользящие направляющие находятся в правильном положении (на переднем конце скользящей направляющей имеется треугольный упор, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхние части зажимов поверх стержней боковой полки. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу боковой полки. Проверьте зацепление заднего зажима.
3. Поверните скользящую направляющую вниз и защелкните нижние части зажимов на местах.



## Снятие

Возьмите рукой скользящую направляющую и поворачивайте ее снизу вверх, чтобы освободить зажимы и снять направляющую.

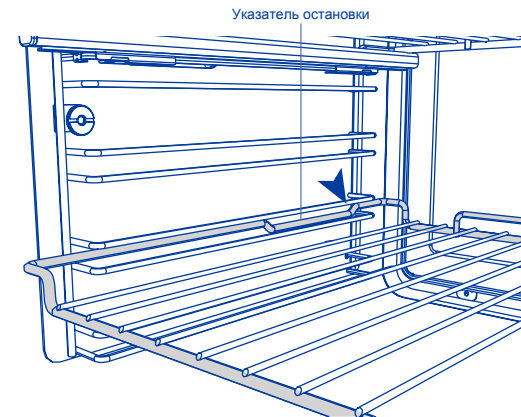


При повторной установке скользящих опор полок убедитесь, что установлены:

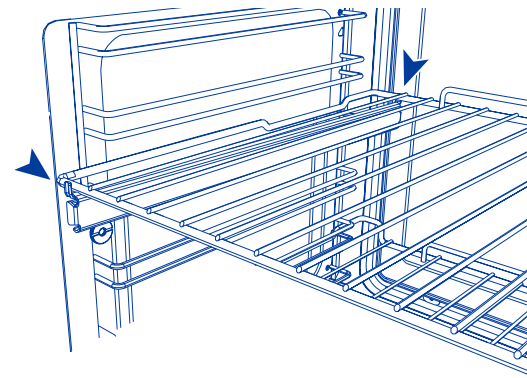
- ▶ сначала боковые полки;
- ▶ скользящие направляющие на верхнем направляющем прутке места для полки (в компактных духовках только в положениях 1 и 2);
- ▶ обе стороны каждой пары скользящих направляющих.

## Повторная установка лотков духовки и сковороды для гриля

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



## Повторная установка полки между двух направляющих прутков



## Повторная установка полки на скользящую опору



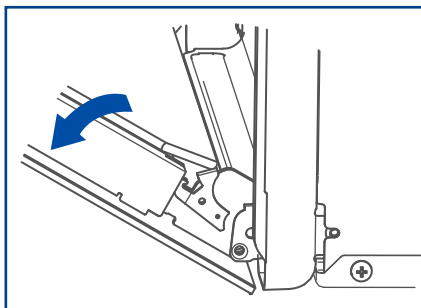
Снятие и повторная установка дверцы духовки.

**ВАЖНО!**

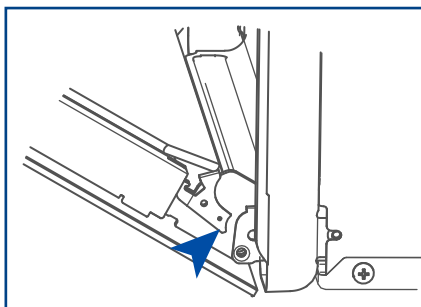
**Б**удьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

Снятие дверцы:

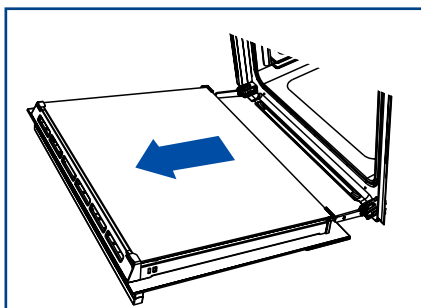
1. Откройте дверцу полностью. Найдите два небольших металлических запирающих рычага на дверных петлях с обеих сторон.



2. Нажмите каждый из запирающих рычагов вверх до упора, чтобы освободить дверцу от петель.

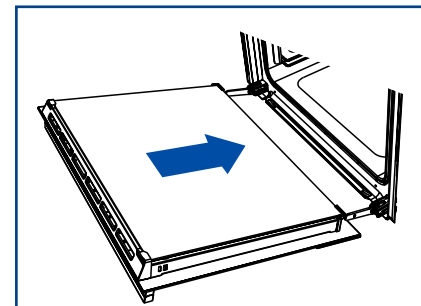


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

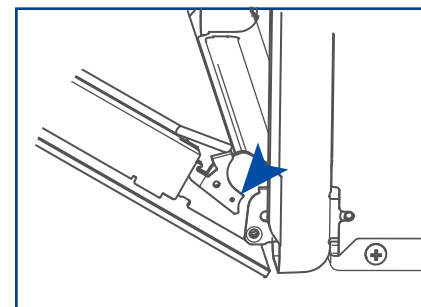


Повторная установка дверцы:

1. Удерживая дверцу с обеих сторон, совместите отверстия на обеих сторонах дверцы с петлями и задвиньте дверцу внутрь.



2. Когда дверца полностью находится на петлях, нажмите оба запирающих рычага вниз до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.



3. **ВАЖНО!**

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

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки

### **ВАЖНО!**

**Прежде** чем опускать верхний элемент, обязательно отключите духовку от сетевой розетки. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

- ▶ Обязательно тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная замена стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- ▶ Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая (12 кг). В случае сомнений не пытайтесь снять дверцу.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не работайте с деталями 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 печей и другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению.
- ▶ Если замечены признаки повреждения (например, сколы или трещины) на стеклянной панели, не пользуйтесь духовкой. Позвоните в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.
- ▶ Убедитесь, что замена всех стеклянных панелей производится правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стеклянные панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если вы чувствуете, что стеклянные панели трудно снять или заменить, не трогайте их. Обратитесь за помощью в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.

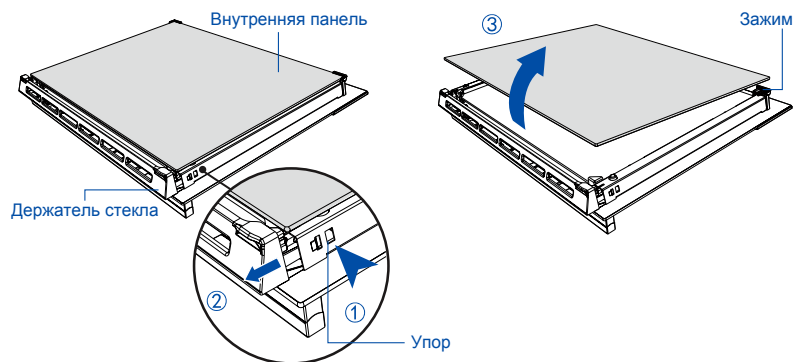
Примечания: визиты обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией.

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

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

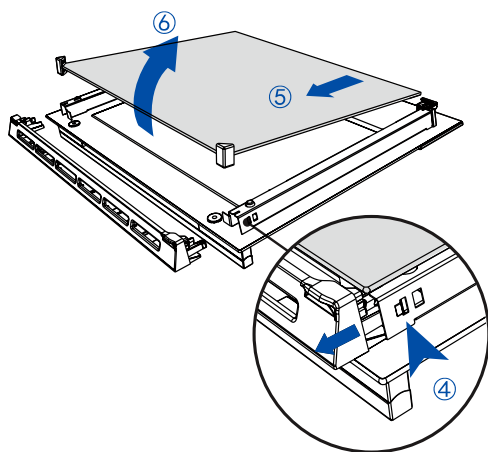
### Снятие внутренней панели

1. Нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните держатель стекла вверх до тех пор, пока язычки не переместятся в верхнее отверстие.
3. Удерживая внутреннюю панель за верх, осторожно тяните ее к верху 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. Снова нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы. После этого держатель стекла можно полностью вытянуть.
5. Осторожно тяните среднюю панель к верху дверцы, пока панель не освободится из зажима в нижней части дверцы.
6. Поднимите и снимите панель. Резиновые упоры на верхних углах панели остаются прикрепленными к стеклу.



После очистки снова установите стеклянные панели дверцы.

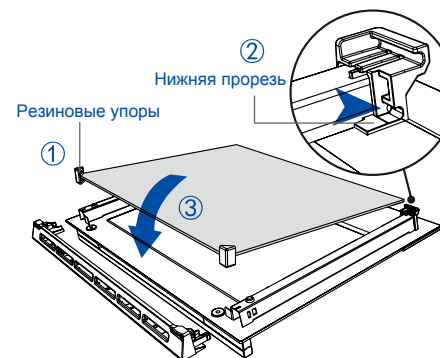
При повторной установке стеклянных панелей убедитесь в следующем:

- ▶ Внутренняя панель устанавливается правильно, как показано на рисунке. Эта панель должна находиться в положении, описанном ниже, чтобы правильно войти в дверцу и обеспечить безопасную и правильную работу духовки.
- ▶ Вы соблюдаете особую осторожность, чтобы не ударить края стекла о другой предмет или поверхность, и не прилагаете усилий для установки панели на место. Если вы испытываете трудности при установке панелей, снимите их и начните процесс заново. Если это опять не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

### Повторная установка средней панели

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

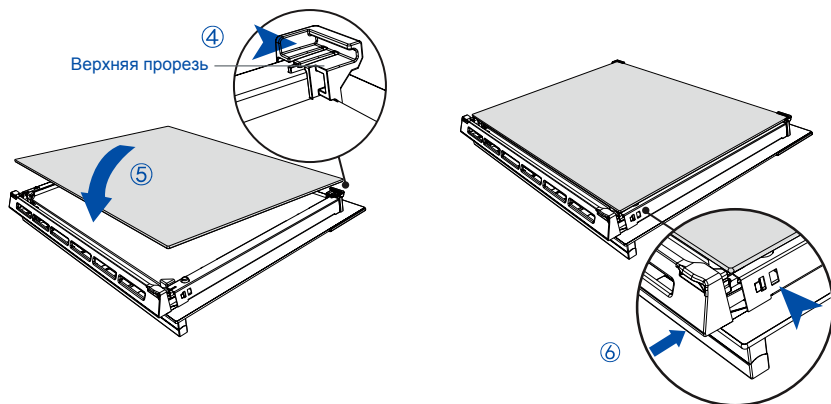
1. Убедитесь, что резиновые упоры по-прежнему прикреплены к верхним углам панели.
2. Вставьте нижний край панели в нижнюю прорезь в нижней части дверцы.
3. Опустите панель на дверцу, резиновые упоры становятся на стекло наружной панели.



Повторная установка внутренней панели  
Убедитесь, что панель расположена правильно  
(т. е. логотип должен быть читаемым в нижней части дверцы)  
4. Задвиньте панель в прорезь в нижней части дверцы.  
5. Опустите панель на зажим в верхней части дверцы.  
6. Сдвиньте держатель стекла обратно на место и убедитесь, что он надежно зафиксировался зажимом.

### ВАЖНО!

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



### Замена ламп освещения духовки

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

Осветитель расположен в потолке печи, спереди по центру.

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

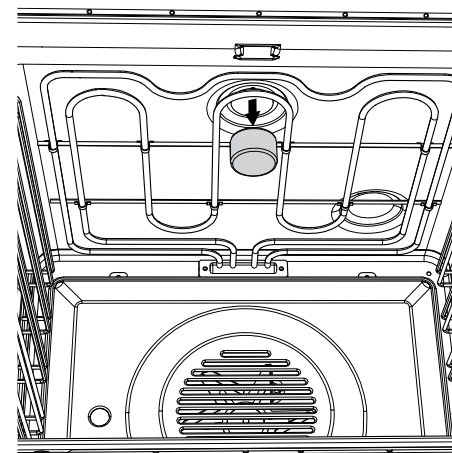
Всегда держите сменную лампу в мягкой ткани. Прикосновение к лампе сократит срок ее службы.

### Замена лампы

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 вытяните неисправную галогенную лампу.  
4. Осторожно вставьте новую лампу.  
5. Вращая по часовой стрелке, заверните стеклянную крышку.  
6. Снова включите духовку и установите часы (инструкции приведены в разделе «Первое включение»).



# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ

Таблица поиска и устранения неисправностей

При возникновении проблемы проверьте по таблице ниже, можете ли вы устранить ее. Если проблему не удается устранить или она сохраняется, обратитесь в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.

| НЕИСПРАВНОСТЬ  | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ   | ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ  |
|--|---|--|
| Общие  |   |  |
| 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.   | Инструкции в разделе «Автоматическое приготовление пищи».  |
| При открытии дверцы духовки освещение не включается. | Перегорели лампы освещения духовки.   | Замените лампы освещения. Инструкции приведены в разделе «Уход и очистка».   |
|  | Неправильно установлена дверца.<br><br>Духовка находится в режиме настройки для субботы, и сохранено состояние «Свет выключен». | Инструкции по правильной установке дверцы приведены в разделе «Уход и очистка». Для выхода из режима настроек для субботы нажмите и удерживайте кнопку отмены. Инструкции по изменению состояния «Свет выключен» приведены в разделе «Пользовательские настройки». |
| Духовка не нагревается.                              | Дверца не закрыта должным образом или открывается слишком часто во время приготовления пищи.                                    | При открытой двери нагревательные элементы выключаются. Убедитесь, что дверца правильно закрыта. Не открывайте ее часто во время приготовления пищи.   |
|  | Была произведена неправильная очистка, либо край стекла ударился обо что-то.  | Пользоваться духовкой НЕДОПУСТИМО. Позвоните в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.   |

| НЕИСПРАВНОСТЬ   | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ   | ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ  |
|---|---|--|
| Общие   |   |  |
| После выключения духовки чувствуется поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий.  | Это нормальное явление.   | Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения духовки. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духовки.  |
| Вентилятор духовки включается при выборе функции, в которой не используется вентилятор (например, запекание или классическая выпечка) | Это нормальное явление. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он выключится, когда духовка достигнет заданной температуры. | Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: после этого печь будет готова к использованию.   |
| Духовка нагревается, но дисплей темный.   | Духовка переведена в состояние «Дисплей выключен».  | Для выхода из состояния «Дисплей выключен» нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока дисплей не покажет время суток. |
|   | Духовка настроена для субботы.  | Для выхода из режима настроек для субботы нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока дисплей не покажет время суток.  |
| Духовка отменяет автоматическое приготовление пищи при попытке изменить настройку часов.  | При попытке изменить настройку часов духовка была настроена на автоматическое приготовление пищи.   | Изменить настройку часов можно только тогда, когда духовка не настроена на автоматическое приготовление пищи.  |
| При использовании функции, связанной с паром, пар не вырабатывается.  | Парогенератор пуст.   | Заполните парогенератор питьевой водой.  |
|   | Парогенератор требует удаления накипи.  | Удалите накипь из парогенератора.  |
|   | Функция пара не выбрана.  | Используйте функции пара либо выберите функции пара повторно и перезапустите.  |

## КОДЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

При возникновении проблемы духовка выполняет следующие действия:

- ▶ автоматически приостанавливает все функции;
- ▶ издает пять звуковых сигналов;
- ▶ выводит на дисплей код предупреждения.

### ВАЖНО!

**Не** отключайте сетевое питание духовки (настенный выключатель) при получении кода предупреждения, если в таблице ниже нет явного указания на это действие. Охлаждающие вентиляторы необходимы для охлаждения узлов духовки. Выключение питания при слишком высокой температуре может повредить духовку и окружающую мебель.

Необходимые действия при выводе кода предупреждения

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

ИЛИ

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

| КОД ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ         | НЕОБХОДИМЫЕ ДЕЙСТВИЯ   |
|--------------------|---------------------------|--|
| Eg + число         | Техническая неисправность | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Запишите код предупреждения.</li><li>2. Дождитесь остановки вентиляторов охлаждения и полного остывания духовки.</li><li>3. Отключите питание духовки настенным выключателем.</li><li>4. Обратитесь в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов, сообщив код предупреждения.</li></ol> |



# 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 на изделия 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 партнеру 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 партнерами Хайер. Полный список Авторизованных партнеров 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- 501-157 - 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](http://www.haier-europe.com) или сделав запрос по электронной почте: [help@haieronline.ru](mailto:help@haieronline.ru).  
Данные Авторизованных партнеров 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 холодильными контурами 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 схематических 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;
- пульты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату. Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для 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 HRB-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. Протоочная 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 «ГлавБитСервис»                       | Томск           | 8-800-250-43-05     | г. Томск, ул. Маяковская 25/7                             |
| Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбытехника»                     | 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                 |
| ООО «КРОК-ТТЦ»*  | Киев*           | 0-800-211-501       | г. Киев ул. Радужная д. 25 Б                              |
| Сервисный центр  | Ташкент         | (+998 71) 207 10 01 | -   |
| ОДО «ЦБТСервис»  | г.Минск         | 375-17-262-95-50    | г. Минск, ул. Я Коласа 52                                 |
| ООО «РоялТерм»   | г.Минск         | 375-29-198-11-50    | г. Минск, ул. Орловская 40А, офис 7                       |
| ТОО Сервис Маг   | г. Алматы       | 8 (727) 233 30 00   | 050002, г. Алматы, ул. Калдаякова 17                      |
| ТОО Аскон-7  | г. Алматы       | 7 (727) 397 75 75   | 050010, г. Алматы, ул. Сагадата Нурмагамбетова 25         |

Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com)  
\*Адреса сервисных центров в регионах уточняйте на сайте [www.krok-ttc.com](http://www.krok-ttc.com) или по телефонам горячей линии



## 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),

0-800-501-157 (Украина),

— на сайт [www.haier-europe.com](http://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.РА01.В.81238/21 от 13.08.2021 действует до 12.08.2026.

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

## МАЗМҰНЫ

|  |    |
|--|----|
| ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР .....                            | 1  |
| ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ .....                             | 5  |
| ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ .....                   | 14 |
| БІРІНШІ ҚОСЫЛУЫ .....  | 18 |
| ФУНКЦИЯЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ .....                                 | 20 |
| ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ .....                     | 22 |
| ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ .....                             | 25 |
| БАҒДАРЛАМА БОЙЫНША ТАҒАМДЫ АВТОМАТТЫ<br>ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ ..... | 32 |
| КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ .....                                     | 48 |
| АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ .....                            | 64 |
| ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ .....  | 66 |
| КЕПІЛДІК ЖӘНЕ СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ .....                         | 68 |

## ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

Тұмшاپештің мұқият ойластырылған дизайны қалыпты тағам дайындау процедуралары кезінде қауіпсіз жұмыс істеуді қамтамасыз етеді. Тұмшاپешті пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік нұсқауларын есте сақтаңыз:

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



**Электр тоғымен зақымдану қаупі**  
Шамдарды ауыстыру алдында тұмшاپешті қабырға розеткасынан ажыратыңыз.  
Осы нұсқауды орындау электр тоғымен жарақаттануға немесе адам қазасына әкелуі мүмкін.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



**Кесіп алу қаупі.** Құрылғының өткір жиектері бар, сақ болыңыз.  
Бұл сақтық шараларын орындамау жарақат алуға немесе кесіп алуға әкелуі мүмкін.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



**Өрт шығу қаупі**  
Тағамды дайындау кезінде тұмшاپештің түбіне алюминий фольгасын, төрелкелерді, науаларды, суды немесе мұзды қоюға болмайды, бұл эмальды түзелмейтін етіп зақымдайды; тұмшاپештің ішіне алюминий фольгасын төсеу тіптен өрттің шығуына әкелуі мүмкін. Өнімді ешқашан бөлме ішін қыздыру немесе жылыту үшін пайдаланбаңыз.  
Адамдардың күйіп қалуы және жарақаттануы мүмкін, сондай-ақ өрттің шығуы мүмкін. Құрылғы ішінде немесе үстінде сақтау:  
тұмшاپештің ішінде немесе оның бетіне жақын жерде жанғыш материалдарды сақтауға болмайды.  
Бұл талапты сақтамау қызып кетуге, күйік пен жарақатқа әкелуі мүмкін.



## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

### **Ы**стық жұмыс беті қаупі

Жұмыс кезінде ашық бөліктерінің жоғары температураға дейін қыздырылуы мүмкін. Күйіп қалмау және пісіп қалмау үшін балаларды тұмшاپешке жақындатпаңыз. Тұмшاپештің сөрелері немесе ыдыс-аяқ сияқты ыстық беттермен жұмыс істегенде қолғаптарды, тұтқыштарды немесе басқа қорғаныс құралдарын қолданыңыз. Тұмшاپеш есіктерін ашқан кезде абайлаңыз. Ыдысты алып тастамас немесе ауыстырмас бұрын ыстық ауаны немесе буды шығарыңыз. Қыздыру элементтерін немесе тұмшاپештің ішкі беттерін ұстамаңыз. Қыздыру элементтерінің қоңыр түсті болса да, ыстық болуы мүмкін. Тұмшاپештің ішкі беттері қатты қызады, сондықтан күйіп қалуыңыз мүмкін. Пайдалану кезінде және одан кейін салқындауға жеткілікті уақыт ішінде тұмшاپештің қыздыру элементтеріне немесе ішкі беттеріне киімді немесе басқа жанғыш материалдарды тигізбеңіз және оларды ұстамаңыз. Құрылғының басқа беттері де қатты қызған болуы және қатты күйіп қалуыңыз мүмкін. Бұл оған қоса, тұмшاپештің желдеткіштері, желдеткіш саңылаулардың жанындағы беттер және тұмшاپештің есігі. Нұсқауларды орындамау күйіп қалуға және пісіп қалуға әкелуі мүмкін.



### ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

**Т**ұмшاپештің пайдалану кезінде өрт, электр тоғының соғу, қызметкерлерді жарақаттау немесе мүлкті зақымдау қаупін азайту үшін төменде берілген қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқауларды орындау керек:

- ▶ Тұмшاپешті қолданар алдында барлық нұсқауларды толығымен оқып шығыңыз. Тұмшاپешті осы нұсқаулыққа сәйкес тек тікелей мақсатына сай пайдаланыңыз.
- ▶ Дұрыс орнату: құрылғыны тиісті түрде білікті маман орнатып, жерге тұйықтау керек.

- ▶ Оқшаулағыш ажыратқыш: тұмшاپешті қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш бар қуат желісіне қосу керек.
- ▶ Тұрмыстық аспаптар балалардың ойнауына арналмаған.
- ▶ Балаларды жалғыз қалдырмаңыз. Осы құрылғыны пайдалану орындарында балалар жалғыз немесе қараусыз қалмау керек. Құрылғының кез-келген бөлігіне тұруға немесе отыруға болмайды.
- ▶ Олар тұрақты бақылауда болмаса, 8 жастан кіші балаларды құрылғыға жақындатпаңыз. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті төмен немесе тәжірибе мен білім жетіспейтін адамдар, егер олар мұны бақылау кезінде жасаса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға нұсқау берсе және олар ықтимал қауіптерді түсінеді. Қадағалауда болмайтын балалардың құрылғыны тазалауына және қызмет көрсетуіне тыйым салынады.
- ▶ Тұмшاپеш есігіне ауыр заттарды қоюға болмайды.
- ▶ Тиісті киім киіңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде тым бос немесе салбырған элементтері бар киім кимеңіз. Олардың ыстық элементтерге немесе беттерге тиген кезде жануы немесе еруі мүмкін, мұның күйіп қалуға әкелуі мүмкін.
- ▶ Пайдаланушы қызметі: нұсқаулықта нақты нұсқаулары жоқ, құрылғының кез-келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық қалған қызметтерді білікті маман орындайды.
- ▶ Май жағылған жағдайда суды пайдаланбаңыз. Өртті немесе жалынды құрғақ химиялық немесе көбікті өрт сөндіргішпен сөндіріңіз.
- ▶ Тек құрғақ қолғаптарды немесе тұтқыштарды қолданыңыз. Ыстық беттерде дымқыл немесе дымқыл тұтқыштарды қолдансаңыз, будың әсерінен күйіп қалуыңыз мүмкін. Ыстық беттерді немесе қыздыру элементтерін тұтқыштармен ұстамаңыз. Тұтқыштар ретінде сүлгіні немесе борпылдақ матаны пайдаланбаңыз. Өрт шығуы ықтимал.
- ▶ Жабық тамақ өнімдеріне арналған контейнерлерді жылытуға болмайды. Олардың ішінде жоғары қысым пайда болуы мүмкін, бұл контейнердің жарылуына және жарақат алуға әкеледі.
- ▶ Тамақ өнімдерін қауіпсіз пайдалану: тағам дайындауға дейін және одан кейін өнімдер тұмшاپеште мүмкіндігінше аз уақыт болу керек. Бұл тамақтан улануды тудыратын микро ағзалардан ластанудың алдын алуға мүмкіндік береді. Жылы ауа-райында ерекше сақ болу керек.
- ▶ Тұмшاپештің желдету саңылаулары үнемі бос болу керек.

- ▶ Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға болмайды.
- ▶ Ескерту: салқындату жүйесі жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің жоғарғы қақпағындағы желдеткіштен ыстық ауа шығуы мүмкін.
- ▶ Сөрелерді тұмшапешке орналастыру: сөрелерді әрқашан (алдын ала қыздырудан бұрын) салқын тұмшапештегі қажетті орындарға орнатыңыз. Егер сөрелені ыстық тұмшапештен шығару қажет болса, қолғаптың немесе тұтқыштың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің негізімен жанасуына жол бермеңіз.
- ▶ Тұмшапештің тығыздағыштарын тазаламаңыз және оларға тұмшапеш тазалағыштарын қолданбаңыз. Бұл тұмшапештің тиімді жұмыс істеуіне кепілдік беретін жақсы тығыздау жағдайы үшін өте маңызды. Өшіруді, зақымдауды немесе жылжуды болдырмау үшін абай болу керек.
- ▶ Құрылғы зақымдалған немесе дұрыс жұмыс істемеген жағдайда орнатуға немесе пайдалануға болмайды. Егер сіз зақымдалған өнімді алсаңыз, дереу дилерге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Пешті тазалауға арналған құралдарды, абразивті тазартқыштарды, балауызды немесе полирольді пайдаланбаңыз. Пешті тазалауға арналған коммерциялық құралдарды, тұмшапешке үстемелерді және тұмшапештің ішінде және айналасында кез-келген түрдегі қорғаныс құралдарын пайдаланбаңыз. Есік әйнегін тазалау үшін абразивті тазартқыштарды, металл жуғыштарды немесе өткір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олардың бетін сырып, әйнектің бұзылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Осы нұсқаулықта көрсетілген бөлшектерді ғана тазалаңыз.
- ▶ Тұмшапеш бөлшектерін тазалау үшін бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
- ▶ Тұмшапештің үстінде балаларға қажет болуы мүмкін заттарды сақтамаңыз. Осы заттарды алуға әрекет жасау арқылы олар күйік пен жарақат алуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапеште тек ыстыққа төзімді қалыптарды қолданыңыз. Осы қалыптарды өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Көліктің пластикалық сомындарының бүйір сөрелерден алынып, жинаққа кіретін металл бекіту сомындарымен ауыстырылғанына көз жеткізіңіз.

## Орнату жөніндегі нұсқаулық

### ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



**Электр тоғымен зақымдану қаупі**  
Техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындамас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат желісінен ажыратыңыз. Тиісті жерге тұйықтау жүйесіне қосылу міндетті болып табылады. Электр сымдарының ішкі жүйесіне өзгерістер енгізуге тек білікті электрикке рұқсат беріледі. Осы нұсқауды орындау электр тоғымен жарақаттануға немесе адам қазасына әкелуі мүмкін.

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



**Өрт шығу қаупі**  
Құрылғыны қуат көзіне қосу үшін жалғастырғыштарды, түрлендіргіштерді немесе тармақтағыш құрылғыларды пайдаланбау керек. Бұл талапты сақтамау қызып кетуге, тұтануға немесе өрт шығуға әкелуі мүмкін.

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

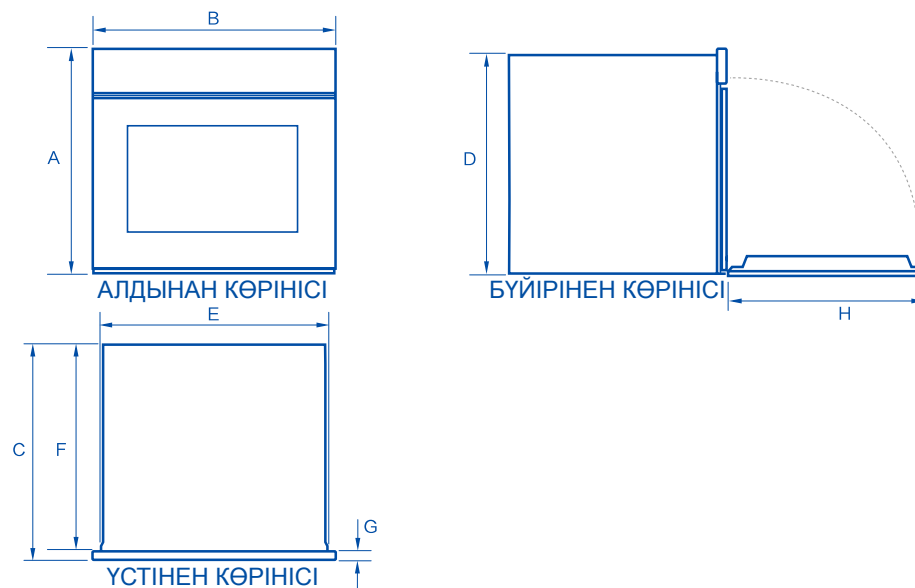


**Қауіпті ыстық жұмыс беттері.**  
Панельдердің жиектері өтуір болғандықтан, сақ болыңыз. Бұл сақтық шараларын орындамау жарақат алуға немесе кесіп алуға әкелуі мүмкін.

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

- ▶ Қауіпсіздік мақсатында тұмшәпешті орнатпас немесе пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- ▶ Бұл ақпаратты монтаждау жұмыстарын орындайтын адамға хабарлаңыз — бұл құрылғыны монтаждау шығындарын азайтуы мүмкін.
- ▶ Тұмшәпешті орнату және электр желісіне қосу жұмыстарын осы орнату жөніндегі нұсқаулыққа және барлық қолданыстағы құрылыс және электр нормативтеріне сәйкес жеткілікті білікті маман жүзеге асыру керек.
- ▶ Өнімді дұрыс орнатпау кепілдіктердің немесе міндеттемелердің толық күшін жоюға әкелуі мүмкін.
- ▶ Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін өндіруші, қызмет көрсету орталығының өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыру керек. Оқшаулағыш ажыратқыш: тұмшәпеш электр сымдарының жергілікті нормаларына сәйкес қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар желіге қосылуы тиіс. Тұмшәпеш жерге тұйықталған болуы тиіс.
- ▶ Қаптаманы тиісті түрде кәдеге жаратыңыз.
- ▶ Қоршаған ортаға әсерді азайту үшін қаптама материалдарын мүмкіндігінше қайта өңдеңіз.
- ▶ Бұл құрылғы тек тұрмыстық пайдалануға арналған және оны өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда пайдалануға болмайды.
- ▶ Өнімді онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес зауыт қаптамасында тасымалдау және сақтау қажет.
- ▶ Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.
- ▶ Көлік пен қойма өнімнің атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымдалудан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

## ӨНІМНІҢ ӨЛШЕМДЕРІ



| ӨНІМНІҢ ӨЛШЕМДЕРІ  | ММ  |
|--|-----|
| A. Өнімнің жалпы биіктігі  | 595 |
| B. Өнімнің жалпы ені   | 597 |
| C. Бұйымның жалпы тереңдігі (тұтқалары мен түймелерін қоспағанда)  | 565 |
| D. Корпустың биіктігі  | 575 |
| E. Корпус ені  | 552 |
| F. Корпус тереңдігі  | 545 |
| G. Тұмшәпеш жақтауы мен басқару панельдерінің тереңдігі (= тұтқаларын есептемегенде корпусың алдыңғы бөлігі мен тұмшәпеш есігінің алдыңғы бөлігі арасындағы арақашықтық) | 20  |
| H. Толық ашылған тұмшәпеш есігінің тереңдігі (Басқару тақтасының алдыңғы бетінен өлшенеді)   | 450 |





## ТҰМШАПЕШТІҢ ҚАПТАМАСЫН АШУ

### МАҢЫЗДЫ!

**КӨТЕРУ:** тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге болмайды. (Бар болса) Шассидің бүйірлеріндегі тұтқаларды қолданыңыз.

- ▶ Барлық қажетті талаптарды сақтай отырып, барлық қаптаманы алып тастаңыз және кәдеге жаратыңыз. Мүмкін болса қаптама элементтерін қайтара өңдеуге тапсырысыңыз.
- ▶ Төменгі жиегіне зақым келтірмеу үшін қаптамасынан шығарылған тұмшапешті ағаш блоктарға немесе ұқсас тіректерге салыңыз.



### МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті қораптан шығарған кезде, төменгі жиекке зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Бұл желдету үшін де, артық конденсацияны болдырмау үшін де маңызды.

| Керек-жарақтар тізімі | Қуыруға арналған терең қаңылтыр таба | Қуыруға арналған жайпақ қаңылтыр таба | Грильге арналған тор | Бу генераторының қақпағы | Теле-скоптық бағыттағыш | Бұрандалар |
|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|------------|
| Саны                  | 1                                    | 1                                     | 1                    | 1                        | 2 жұп                   | 2          |

### МАҢЫЗДЫ!

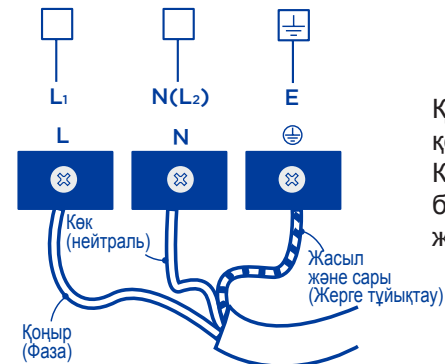
Тағам дайындау кезінде қуыруға арналған қаңылтыр табаың пішімі өзгеруі мүмкін; бұл қалыпты жағдай — салқындаған кезде бастапқы пішімі қалпына келеді.

## ЭЛЕКТРГЕ ЖАЛҒАСУЫ

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшапешті электр желісіне жалғау жұмыстарын тиісті білікті бар маман ғана орындау керек.
- ▶ Тұмшапеш жерге тұйықталған болуы тиіс.
- ▶ Тұмшапешті электр желісіне қоспас бұрын, тұрмыстық сымдардың (зауыт тақтайшасында көрсетілгендей) құрылғы тұтынатын қуат үшін жарамды екенін тексеріңіз.
- ▶ Кернеу зауыт тақтайшасында көрсетілген мәнге сәйкес келуі керек.

| Режим коды                                   | Көлемі | Номинал қуат | Теңгерімді кернеу | Теңгерімді жиілігі |
|--|--------|--------------|-------------------|--------------------|
| HOQ-P16AS5GB<br>HOQ-P16AS5GW<br>HOQ-P16AS5SX | 72 л   | 3480 Вт      | 220–240 В         | 50/60 Гц           |



Қуат сымдарын үйдегі таратқыш қорабына қосыңыз. Кабель қысқыштарының бұрандалармен бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

## ПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

1. Тұмшапешті дайындалған қуысқа салыңыз.

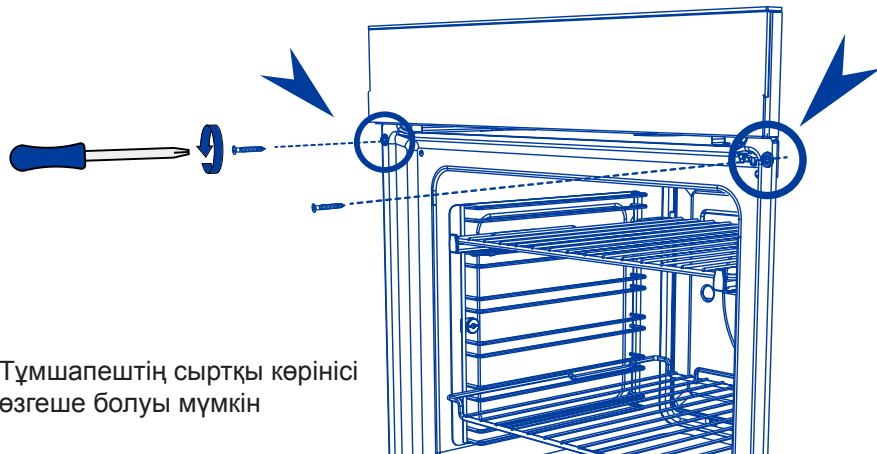
### МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге болмайды.

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

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бұрандаларды тым қатты тартпаңыз.
- ▶ Тұмшапешті шкафқа силиконмен немесе желіммен бекітуге болмайды. Бұл болашақта қызмет көрсетуді қиындатады. Naier компаниясы тұмшапешті бөлшектеу шығындарын немесе бөлшектеу кезінде келтірілген залалды өтемейді.



## СОҢҒЫ БАҚЫЛАУ ТІЗІМІ

- ✓ ОРНАТУШЫ ОРЫНДАУ КЕРЕК
- Тұмшапештің көлденең қойылғанына, шкафқа мықтап салынғанына және тұмшапештің есігі еркін ашылып, жабылатынына көз жеткізіңіз.
- Тұмшапештің барлық желдету және басқа саңылаулары таза болуына әрі ешқандай кедергілер/зақымдаулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Барлық ішкі қаптаманың (оның ішінде қорапты керек-жарақтарымен бірге орнында ұстап тұратын дөңгелек сары ұстағыштардың) алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
- Қуат кабелінің жұмыс кезінде қатты қызуы мүмкін металл бөлшектерге тимейтінін тексеріңіз.
- Тұтынушыға көрінетін көрші бетке (жиынтыққа кіретін) техникалық деректердің қайталанатын тақтайшасы бекітілген бе?
- Ажыратқыштың пайдаланушыға оңай қолжетімді екеніне көз жеткізіңіз.
- Тұмшапештің қуатын қосыңыз. Кейбір режимдерде дисплей жарқырап, 12:00 мәнін көрсетуі керек.
- Тұмшапештің жұмысын тексеріңіз:
  - ▶ Сағатты орнатыңыз (тек кейбір режимдерде). Бұл операция пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған.
  - ▶ Bake [Қыздырып пісіру] функциясын таңдап, 50°C температурасын орнатыңыз.
  - ▶ 10 минут күтіңіз. Тұмшапеш қыздырылды ма?
  - ▶ Тұмшапешті қайтадан өшіріңіз.
- Тұтынушыға «Алғаш іске қосу» бөліміндегі пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларды орындау ұсынылады.

# ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Сізді сатып алуыңызбен құттықтаймыз!

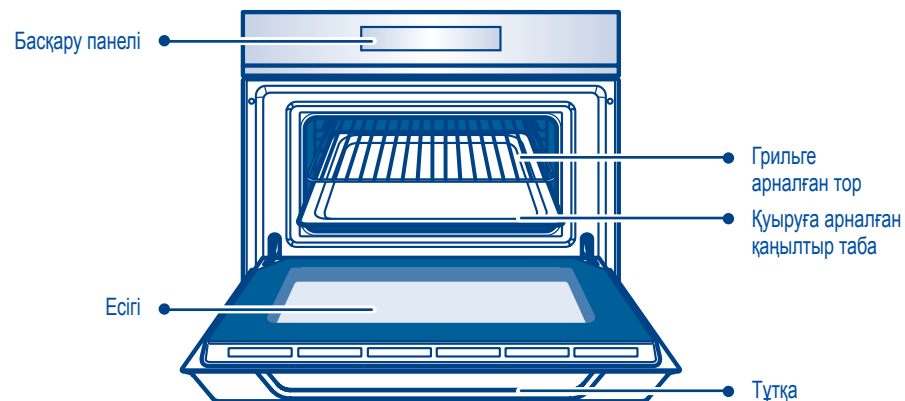
Сіздің Naïef тұмшапешіңізде тағам дайындауды ғанибетке айналдыратын әртүрлі функциялар бар:

- тұмшапештің кең функцияларын таңдау;
- интуитивті түсінікті басқару және көрсету.

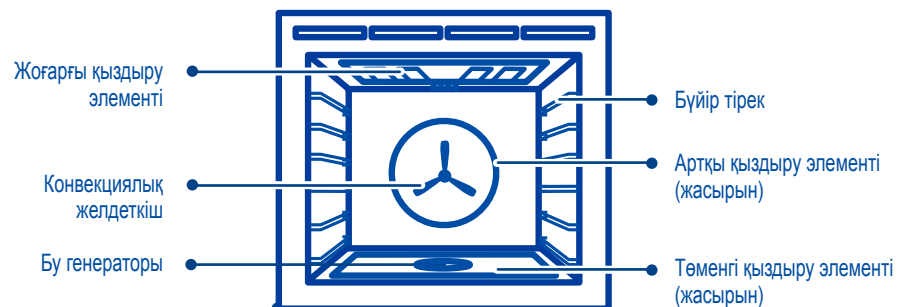
## Пайдалануды бастамас бұрын

- ▶ Орнатушы «Соңғы бақылау тізімі» бөлімінде жазылған барлық орнату нұсқауларын толығымен орындағанына көз жеткізіңіз.
- ▶ «Қауіпсіздік және ескертулер» бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- ▶ Барлық қажетті талаптарды сақтай отырып, барлық қаптаманы алып тастаңыз және кәдеге жаратыңыз. Мүмкін болса қаптама элементтерін қайтара өңдеуге тапсырысыңыз.
- ▶ Қаңылтыр табаға арналған бүйір тіректері орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Осыдан кейін тұмшапешті келесі нұсқаулардың көмегімен дайындау ұсынылады.

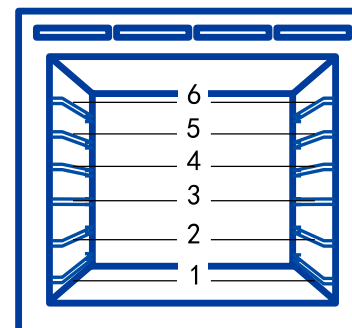
## Өнімнің қысқаша сипаттамасы



## Қыздыру жүйесі



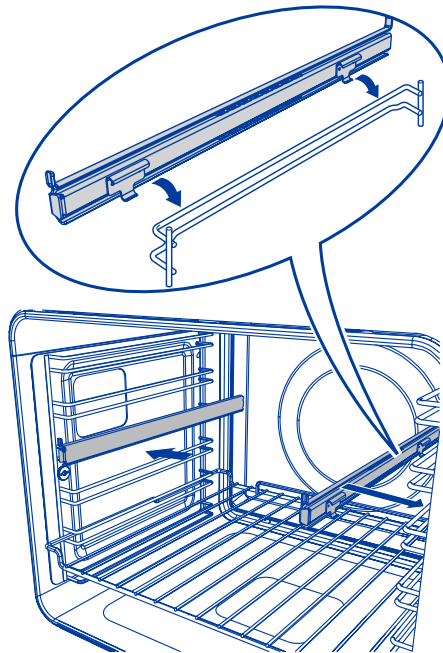
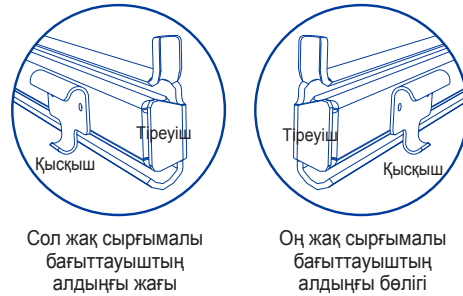
## Сөрелердің орналасуы



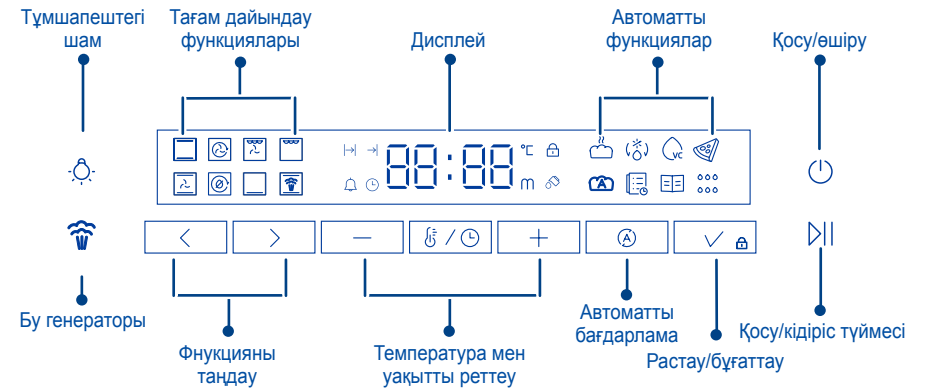
## Жылжымалы сөрелердің тіректерін орнату

### Орнату

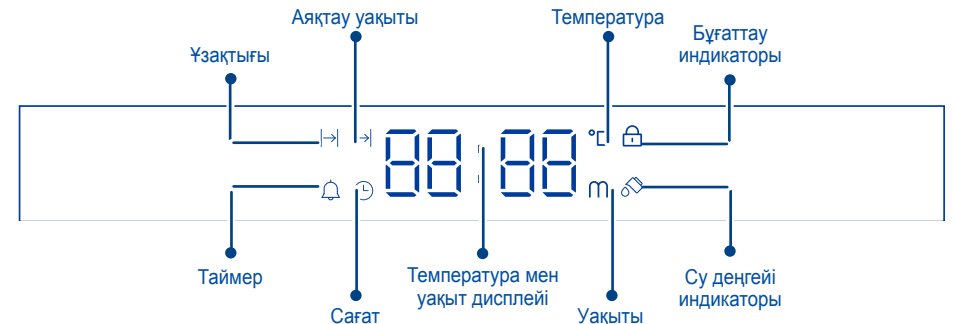
1. Сырғымалы бағыттауыштардың дұрыс қалыпта орналастырылғанына көз жеткізіңіз (суретте көрсетілгендей сырғымалы бағыттауыштың алдыңғы ұшында үшбұрышты тіреуіш болады).
2. Қысқыштардың жоғарғы бөліктерін бүйір ұстағыш өзекшелерінің үстіне салыңыз. Алдыңғы қысқыштың бүйір ұстағыштың алдыңғы шетіне мүмкіндігінше жақын салынуы керек. Артқы қысқыштың ілінгенін тексеріңіз.
3. Сырғымалы бағыттауыштарды төмен қарай бұраңыз және қысқыштардың төменгі бөліктерін орындарына бекітіңіз.



## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



### Дисплей индикаторы

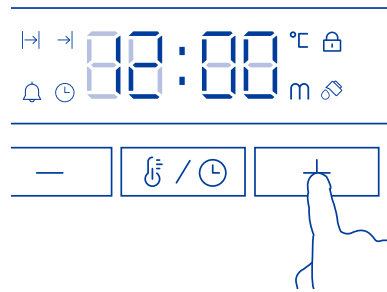


# БІРІНШІ ҚОСЫЛУЫ

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

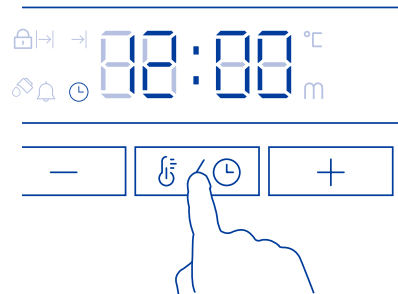
## 1. Сағатты баптау

1. Дисплейде 12:00 жыпылықтайды.
2. **-** және **+** түймелерін басып, уақытты орнатыңыз.
3. **✓** түймесін басыңыз немесе растау автоматты түрде орындалады.



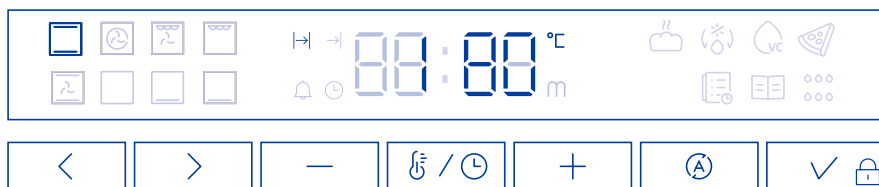
## 2. Уақытты өзгерту

1. **8/0** түймесін қайталап басу арқылы төрт функцияның біреуін таңдауға болады. **⌚** белгішесі пайда болған кезде басуды тоқтатыңыз.
2. **-** және **+** түймелерін басып, уақытты орнатыңыз. Уақыт саусағыңызды панельден алғаннан кейін 2 секундтан соң автоматты түрде расталады.



## 3. Тұмшапешті дайындау

Тағам дайындау немесе қыздырып пісіру үшін тұмшапешті алғаш пайдаланбас бұрын оны дайындау керек. Дайындық кезінде барлық өндірістік қалдықтар өртеледі. Бұл басынан бастап жақсы нәтижелерді алуға кепілдік береді.



1. Bake [Қызартып пісіру] функциясын таңдау үшін **<** немесе **>** түймесін басыңыз.

Әр функция үшін алдын-ала белгіленген температура бар, сондықтан тұмшапеш 180°C белгіленген қыздырып пісіру температурасына қыза бастайды.

2. 200°C температурасын орнату үшін **+** түймесін басыңыз.
  - ▶ Тұмшапешті қыздыру кезінде температура индикаторлары нақты және берілген температураны кезек-кезек көрсетеді.
  - ▶ Тұмшапеш белгіленген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі.

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

3. 30 минуттан кейін Fan Grill [Желдеткіші бар гриль] **🔥** функциясын таңдаңыз. 200°C температураны 5 минутқа қалдырыңыз.
4. 5 минуттан кейін Fan Forced [Мәжбүрлі желдету] **🌀** функциясын таңдаңыз. 200°C температураны 20 минутқа қалдырыңыз.
5. 20 минуттан кейін тұмшапешті өшіріңіз.

- ▶ Дайындық барысында өндірістік қалдықтардың жануынан тән иіс пен аз мөлшерде түтін болады. Бұл қалыпты жағдай, бірақ тұмшапешті дайындау кезінде ас үй жақсы желдетілу керек.
- ▶ Салқындағаннан кейін тұмшапешті жұмсақ жуғыш затқа малынған дымқыл матамен сүртіңіз және жақсылап құрғатыңыз.

## 4. Бу генераторын дайындау

Бу генераторына бүйір жоғарғы сызығына дейін 200 мл ауыз су құйыңыз.



1. Steam Bake [Бүмен қыздырып пісіру] **<** функциясын таңдау үшін **>** немесе **🔥** түймесін басыңыз.
2. **8/0** түймесін басыңыз. **⌚** белгішесі пайда болған кезде басуды тоқтатыңыз.
3. 30 минут уақытты орнату үшін **+** түймесін басыңыз.
4. Таңдау үшін **||** түймесін басыңыз.
  - ▶ **🔥** және **||** су деңгейі индикаторы жыпылықтайды.
5. Бу генераторы толғанын растау үшін **||** түймесін басыңыз. Бағдарлама іске қосылады.

### Маңызды!

- ▶ **Күйіп** қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ **Күйіп** қалуға жол бермеу үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін есікті ашқан кезде ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.







# ФУНКЦИЯЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

## Сағат функциясын қолдану

Уақыт баптауларын кез келген уақытта  түймесін басу арқылы өзгертуге болады. «Дайындау ұзақтығы», «Аяқталу уақыты», «Таймер» және «Күнтізбелік уақыт» функцияларын кезекпен таңдау үшін  түймесін бірнеше рет басыңыз.





- ▶ Таймер дайындаудың соңғы сағатына дейін уақытты минутпен (сағат:мин) есептейді, одан әрі санақ секундпен (мин:сек) жүргізіледі.
- ▶ Таймердің ұзақтығын 23 сағат 59 минутқа дейін орнатуға болады.

### 1. Дайындау ұзақтығын орнату


1.  түймесін басыңыз. Дайындау ұзақтығының  индикаторы пайда болады.
2.  және  түймелерін басу арқылы уақытты орнатыңыз.  
▶ Түймені басып тұру айналдыруды жылдамдатады.
3. Дайындау уақыты саусақты панельден алғаннан кейін 2 секундтан соң орнатылады.  
▶ Одан кейін таймер кері санақты бастайды.  
▶ Егер сіздің тәулік уақытын көргіңіз келсе  таңдау үшін  түймесін басыңыз.

Бұл ретте таймер тоқтатылмайды.

Дайындау уақыты баптауларын өзгерту:

1. Қалған уақытты  таңдау үшін  түймесін басыңыз.
2. Жаңа уақытты орнату үшін  және  түймелерін басыңыз.
3. Панельден саусақтарыңызды алыңыз, сонда уақыт расталады.

Орнатылған уақыт аяқталған кезде:

- ▶ Дисплейде END [СОҢЫ] пайда болады және шамамен 9 ішінде дыбыстық сигнал шығады. Сигналды өшіру үшін  түймесін басыңыз.
- ▶ Дисплейде соңғы пайдалану ұзақтығы көрсетіледі.





**Маңызды:**

- ▶ Егер сіз дайындау ұзақтығын орнатпай, дайындауды бастасаңыз, онда тұмшапеш қолмен тоқтағанға дейін үздіксіз жұмыс істейді, ал дисплей 00:00-ден басталатын уақытты есептейді.
- ▶ Егер дисплей уақытты есептесе және сіз ұзақтығын орнатсаңыз, дисплей белгіленген мән аяқталмайынша қалған уақытты есептейді.
- ▶ Егер дайындау ұзақтығы белгіленсе, онда тұмшапеш осы уақыт аяқталғаннан кейін жұмысын тоқтатады.

- ▶ Автоматты пісіру функциясы, соңғы пайдалану, автоматты рецепттер және сумен тазалау функциялары үшін ұзақтығы орнатылмайды.

### 2. Ақырғы уақытты орнату

Қыздыру функциясы үшін өшіру уақытын орнатады. Бұл мүмкіндік ұзақтығы белгіленген жағдайда ғана қолжетімді болады. Құрылғыны кейінірек белгіленген уақытта автоматты түрде қосу және өшіру үшін ұзақтық пен ақырғы уақыт функцияларын бір уақытта пайдалануға болады.

1.  белгішесі пайда болған кезде басуды тоқтатып,  түймесін басу арқылы тағам дайындаудың аяқталу уақытын таңдаңыз.
2.  және  түймелерін басу арқылы аяқталу уақытын орнатыңыз.
3. Дайындау уақыты саусақты панельден алғаннан кейін 2 секундтан соң орнатылады.  
▶ Одан кейін таймер кері санақты бастайды.

**Маңызды:**





- ▶ Fan Grill [Желдеткіші бар гриль] және Grill [Гриль] функциялары үшін дайындауды аяқтау уақытын орнату қарастырылмаған.

### 3. Таймерді орнату





Кері санақ уақытын орнатады.

Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. Уақытты таңдау және орнату. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы өшірілген кезде таймерді де пайдалануға болады.

Жұмысты бастау немесе аяқтау туралы еске салу үшін таймерді орнату.

1.  түймесін бірнеше рет басыңыз және  белгішесі пайда болған кезде басуды тоқтатыңыз.
2.  және  түймелерін басу арқылы таймер мәнін орнатыңыз.
3. Таймер саусақты панельден алғаннан кейін 2 секундтан соң орнатылады.
4. Дисплейде қалған уақыт кері санақпен көрсетіледі.
5. Уақыт өткеннен кейін сигнал бірнеше секунд бойына естіледі.

Таймер баптауын болдырмау:

1.  түймесін бірнеше рет басыңыз және  белгішесі пайда болған кезде басуды тоқтатыңыз.
2. Уақытты 00:00 мәніне өзгерту үшін  түймесін басыңыз; таймердің жұмысын болдырмау үшін  түймесін басыңыз.



# ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

## Жалпы нұсқаулар

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

### 1. ПІСІРУ

Ең жақсы пісіру нәтижелерін алу үшін тұмшапешті алдын ала қыздырып алған жөн. Белгіленген температураға жеткенде дыбыстық сигнал шығады.

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

Сәрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар  
Пісірмені сәреге пішіміңіздің жоғарғы жағы тұмшапеш қуысының ортасына жақын орналасатын етіп қойыңыз.

### 2. ҚУЫРУ

- ▶ Ет, тауық еті немесе көкөністерді қуыру үшін желдеткіші бар гриль немесе желдеткішпен қыздырып пісіру режимін қолданыңыз.
- ▶ Сүйексіз қуырылатын тағамдар, орамалар немесе турамамен толтырылған өнімдер сүйекпен қуырудан гөрі ұзақ дайындалады.
- ▶ Құс мөлдір шырынмен және 75°C ішкі температурамен жақсы дайындалу керек.

- ▶ Қызыдырып пісіруге арналған пакетті пайдаланған кезде желдеткішпен қыздырып пісіру немесе мәжбүрлі желдету режимдерін қолданыңыз. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Егер сіз қақпағы бар табада қуыруды қаласаңыз, Fan Bake [Желдеткішпен қыздырып пісіру] функциясын қолданыңыз және температураны 20°C-қа арттырыңыз.
- ▶ Еттің үлкен кесектерін ұзақ уақыт төмен температурада дайындау керек. Ет біркелкі дайындалады.
- ▶ Етті әрдайым майлы жағын жоғары қаратып қуырыңыз. Бұл жағдайда оған май құюдың қажеті болмауы мүмкін.
- ▶ Әрқашан шырынды ағызу үшін етті қуырғаннан кейін кем дегенде 10 минутқа қалдырыңыз. Есіңізде болсын, ет тұмшапештен шығарылғаннан кейін тағы бірнеше минут дайындалуды жалғастырады.

### 3. ГРИЛЬДЕ ДАЙЫНДАУ

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

Сәрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

- ▶ Еттің жұқа кесектері үшін және қуыруды немесе қызартуды қажет ететін тағамдар үшін сәрелердің жоғарырақ позицияларын қолданыңыз.
- ▶ Біркелкі дайындауды қамтамасыз ету үшін еттің қалыңырақ кесектерін төменгі сәрелерде немесе төмен температурада грильде дайындау керек.


## 4. ТАҒАМДЫ ЖЫЛЫТУ

- ▶ Тағамды жылыту үшін Bake [Қыздырып пісіру], Fan Bake [Желдеткішпен қыздырып пісіру] немесе Steam Bake [Бумен қыздырып пісіру] режимдерін қолданыңыз.
- ▶ Қыздырып пісіру және желдеткішпен пісіру режимдері ұн өнімдерін жылытуға қолайлы, себебі негізді жылыту қытырлақ қыртысты қалпына келтіруге мүмкіндік береді.
- ▶ Өрқашан тағамды өте ыстық күйге дейін қыздырыңыз. Бұл зиянды микро ағзаларды жұқтыру қаупін азайтады.

## 5. БУДЫ ҚОЛМЕН БЕРУ ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция пайдаланушыларға пісіру процесінде бірнеше рет қолмен бу шығаруға мүмкіндік береді. Егер бу генераторында әлі де су болса, бұл функцияны бір бағдарлама кезінде бірнеше рет қолдануға болады.

1. Пісіруді бастамас бұрын бу генераторына 50 мл су құйыңыз.

2. Пісіру процесі кезінде. Панельдің сол жағында  түймесін басыңыз.

Бу 50 секунд ішінде жасалады. Содан кейін таймер 50 секундтан бастап кері санақты бастайды.

### Еске салу:

- ▶ Бudy қолмен беру функциясын тұмшaпешті алдын ала қыздыру процедурасы кезінде пайдалануға болмайды.
- ▶ Бudy қолмен беру функциясын пісіру режимінде немесе кез-келген автоматты түрде тағам дайындау бағдарламасында пайдалануға болмайды.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшaпештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалуға жол бермеу үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін есікті ашқан кезде ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.

## Жалпы нұсқаулар

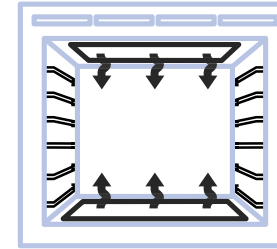
### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Үлгіге байланысты сізде тек осы функциялардың кейбіреулері болуы мүмкін.
- ▶ Барлық функцияларды тұмшaпештің есігі жауып қолданыңыз.

## 1. Қыздырып пісіру



Қыздырып пісіру



жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

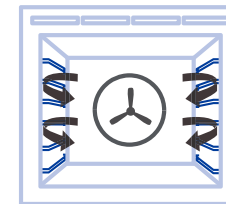
- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл функцияда желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Ұзақ уақыт немесе төмен температурада қыздырып пісіруді қажет ететін бәліштер мен тағамдарды дайындау үшін өте қолайлы.
- ▶ Бұл функция бірнеше сәрелерде пісіруге жарамайды.

*Ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін дымқыл өнімдерге өте ыңғайлы, мысалы, балғын жемістер қосылған бәліш.*

## 2. Мәжбүрлі желдету



Мәжбүрлі желдету



желдеткіш және артқы элемент

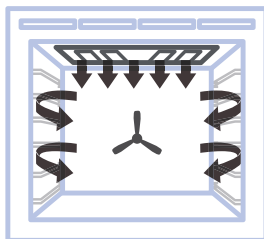
- ▶ Орталық артқы қыздыру элементі мен желдеткіштің көмегімен ыстық ауа тұмшашапештің қуысына еніп, барлық деңгейлерде тұрақты температураны қамтамасыз етеді, бұл бірнеше сәрелерде дайындауға тамаша мүмкіндік береді.
- ▶ Өртүрлі сәрелерге орнатылған науалардағы печеньеңің сыртқы жағы қытырлақ және іші жұмсақ болады.
- ▶ Ет пен құс еті шырынды және нәзік болумен қатар, быжылдап керемет қызарып піседі.
- ▶ Қыздырып пісіру өте жақсы дайындалады және тез әрі тиімді жылытылады.
- ▶ Бірнеше сәреде дайындалған жағдайда (мысалы, 3 және 5 сәрелерін пайдалану), ауаның еркін өтуі үшін науалар арасында бос орын қалдыру керек. Бұл дайын тағамды төменгі науада қызартуға мүмкіндік береді.
- ▶ Ұзақ қыздырып пісіру уақыты (мысалы, бір сағаттан астам) бар тағамдар үшін уақыт пен температураны азайту қажет болуы мүмкін.

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

### 3. Желдеткіші бар гриль



**Желдеткіші бар гриль**



жоғарғы ішкі және сыртқы элементтеріне қоса желдеткіш

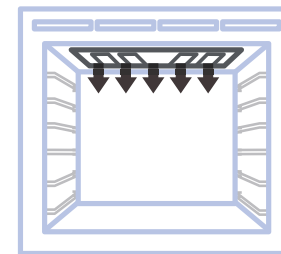
- ▶ Бұл функция жоғарғы жағын қызарту үшін жоғарғы элементтердің қарқынды жылуын пайдаланады, ал дайындау біркелкілігін қамтамасыз ету үшін желдеткіш қолданылады.
- ▶ Ет, құс еті мен көкөністер өте жақсы дайындалады; тағам сырты қытырлақ және қызғылт, ал іші дымқыл әрі нәзік болады.

*Тұтас тауық етін, сиырдың кесік етін немесе сүйікті тауық етін, балық пен стейкті грильде дайындау үшін өте қолайлы.*

### 4. Гриль



**Гриль**



жоғарғы ішкі және сыртқы элементтері

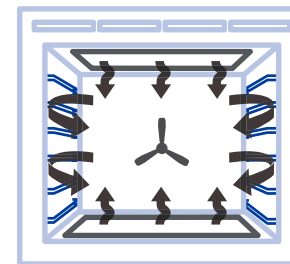
- ▶ Қарқынды жылу сәулесі екі жоғарғы элементтен де шығарылады. Деңгей Lo (төмен) және Hi (жоғары) (қуаты 100%) аралығындағы 11 саты бойынша реттеледі.
- ▶ Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен кейбір адамдар тағамды грильдің астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Көптеген тағамдарды дайындауды аяқтау үшін ең қолайлы функция, мысалы, картоп пісірмесінің немесе омлеттің жоғарғы бетін қызарту.

*Нанды қуыру немесе дайын тағамның қызғылт сары түстес қыртысын алу үшін өте ыңғайлы.*

### 5. Желдеткішпен қыздырып пісіру



**Желдеткішпен қыздырып пісіру**



жоғарғы сыртқы және төменгі элементтерге қоса желдеткіш

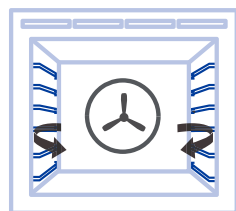
- ▶ Тұмшашпештің желдеткіші жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер арасындағы ауаның қозғалысын қамтамасыз етеді, оны тұмшашпештің бүкіл көлеміне таратады.
- ▶ Дайындалатын тағам қалыпты қыздырып пісіру функциясын қолданумен салыстырғанда жылдамырақ қызғылт сары түске ие болады.
- ▶ Дәстүрлі рецепттердегі ұсыныстармен салыстырғанда уақытты азайту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Жемістерді, көкөністер мен аскөктерді кептіру үшін төмен температурада (мысалы, 50°C-та) желдеткішпен қыздырып пісіру режимін қолданыңыз.

*Бір сағаттан аз уақытты қажет ететін пісіруге, мысалы, тоқаштар, үлкен және кішкентай кекстер немесе тіпті энчилада құймағы сияқты тағамдарды дайындауға өте қолайлы.*

## 6. Кептіру



Кептіру



желдеткіш және артқы элемент

Кептіру жемістерді, көкөністер мен аскөктерді кептіруге мүмкіндік беретін интеллектуалды қыздыру функцияларын ұсынады, бұл жоғары нәтижелерге қол жеткізеді. Мұндай консервілеу әдісімен өнімнің хош иістері ылғалсыздандыру арқылы шоғырланады. Сондай-ақ, пісірмелер, бұқтырып дәмделген және бұқтырылған тағамдар сияқты пісірілген тағамдарды мұқият дайындауға болады.

Құрылғы дайындау бөліміне қуат беруді оңтайлы түрде басқарады. Тағам қалдық жылуды пайдаланып кезек-кезек дайындалады. Бұл ол шырынын сақтайды және аз күйеді дегенді білдіреді.

Кептіру үшін тек сапалы жемістерді, көкөністер мен аскөктерді қолданыңыз және оларды мұқият жуыңыз. Торға пергамент қағазын төсеңіз. Жемістерден артық суды кетіріп, құрғатыңыз.

Ұсынылатын температура 60–110 °C-ты құрайды.

Қажет болған жағдайда өнімдерді біркелкі кесектермен немесе жіңішке тілімдермен кесіңіз. Тазартылмаған жемістерді кесілген беттерін жоғары қаратып ыдысқа салыңыз. Торда жемістер мен саңырауқұлақтар қабаттастырып салынбағанына көз жеткізіңіз.

Көкөністерді үккіштен өткізіп, одан кейін булау ұсынылады. Буланған көкөністерден ылғалдың ағып кетуіне мүмкіндік беріп, торға біркелкі етіп салыңыз.

Аскөктерді сабағымен кептіру керек. Аскөктерді торға біркелкі қабатпен аздап үйіп салыңыз.

Өте шырынды жемістер мен көкөністерді бірнеше рет айналдырыңыз. Кептіруден кейін кептірілген өнімдерді дереу қағаздан алыңыз.

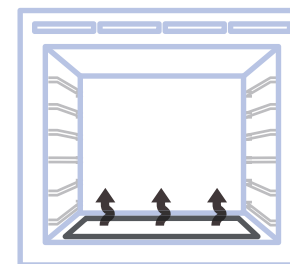
Бұл функция әдетте тағам дайындаудың үнемді әдісі болып саналады.

*Жемістерді, көкөністер мен аскөктерді кептіру үшін өте қолайлы.*

## 7. Классикалық пісіру



Классикалық пісіру



тек төменгі элемент

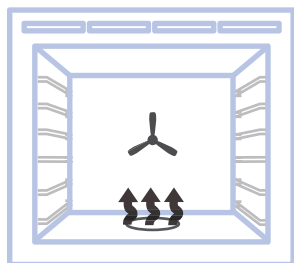
- ▶ Жылу тек төменгі элементтен келеді, желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Бұл ескі тұмшашпештерге арналған рецепттер үшін жарамды дәстүрлі қыздырып пісіру функциясы.
- ▶ Бір уақытта тек бір сәреде қыздырып пісіріңіз.
- ▶ Тұмшашпештің үстің бөлігі ыстығырақ болады.

*Кремді торттар, пироғтар, кілегейлі пироғтар, ватрушкалар немесе жоғарыдан тікелей қыздыру мен қызаруды қажет етпейтін басқа да өнімдер сияқты мұқият қыздырып пісіруді қажет ететін ұн негізіндегі өнімдер үшін өте қолайлы.*

## 8. Бумен қыздырып пісіру



Бумен қыздырып пісіру



бу генераторы, желдеткіш және артқы элемент

- ▶ Steam Bake [Бумен қыздырып пісіру] функциясын таңдағаннан кейін ▷| | түймесін басыңыз. және ▷| | жыпылықтайтын индикаторлары пайдаланушыға су қосу қажеттігін ескертеді. Бу генераторында судың бар екенін растағаннан кейін бағдарламаны іске қосу үшін қайтадан ▷| | түймесін басыңыз, сөнеді.
- ▶ Бу тағам дайындау процесінің басында бөлінеді, бұл тағамның ылғалдылығы мен дәмін сақтауға көмектеседі.
- ▶ Бұл тағам дайындаған кезде су моншасын пайдалану қажеттігін жояды.

Бұл функцияны етті пісіру немесе қыздыру үшін пайдаланыңыз. Еттің сәлділігін сақтау үшін өте қолайлы.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшаштың есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалуға жол бермеу үшін буда пісіру функциясын қолданғаннан кейін есікті ашқан кезде ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.

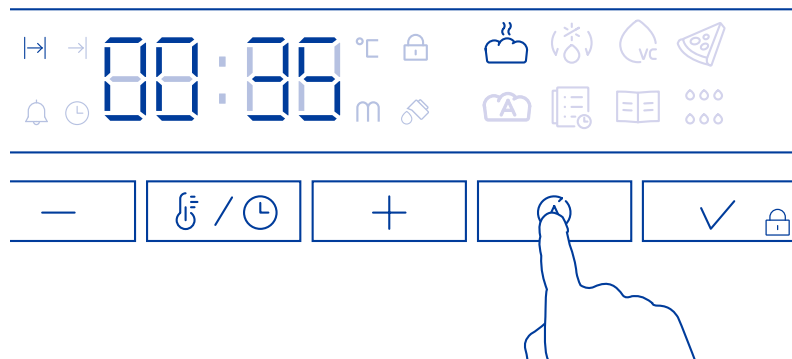
## Оңтайлы пісіру


- ▶ Тағам дайындаудың ең жақсы нәтижелерін алу үшін төменде берілген кестені анықтама үшін пайдалану ұсынылады. Әр функция үшін белгіленген температура бар. Оны өнімдердің түрі мен салмағына байланысты қайта орнатуға болады.

| Белгі | Функция                      | Берілген температура (°C) | Температуралар ауқымы (°C) | Ұзақтық ауқымы | Алдын ала қыздыру | Буды қолмен беру функциясы |
|-------|------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------|-------------------|----------------------------|
|       | Қыздырып пісіру              | 180                       | 30–250                     | 00:01–23:59    | √                 | √                          |
|       | Мәжбүрлі желдету             | 160                       | 30–250                     |                | √                 | √                          |
|       | Желдеткіші бар гриль         | 180                       | 30–250                     |                | ×                 | ×                          |
|       | Гриль                        | Жоғары                    | Төмен, 1–9, жоғары         |                | ×                 | ×                          |
|       | Желдеткішпен қыздырып пісіру | 200                       | 30–250                     |                | √                 | √                          |
|       | Кептіру                      | 80                        | 30–200                     |                | √                 | ×                          |
|       | Классикалық пісіру           | 160                       | 30–220                     |                | √                 | √                          |
|       | Бумен қыздырып пісіру        | 180                       | 120–250                    |                | ×                 | ×                          |

# БАҒДАРЛАМА БОЙЫНША ТАҒАМДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ

Зиятгерлік бағдарлама тағамды тиімдірек әрі дәмді дайындауға көмектеседі, сонымен қатар құрылғыны тазалауға көмектесе алады.



Зиятгерлік бағдарламаны таңдау үшін барлық функцияларды қарап шығуға мүмкіндік беретін  түймесін басу керек.









## 1. Қамырды толықсыту функциясын қолдану

Бұл функцияны пісірмес бұрын қамырды толықсыту үшін пайдаланыңыз. Қажет болса, қамырды бірнеше рет толықсытуға болады.


### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Қамырды толықсыту үшін төмен температуралар қажет. Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ▶ Бұл функция тұмшапештің салқындатылған қуысымен ғана жұмыс істейді.
- ▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.

Бу генераторына 50 мл су құйыңыз.





1.  функциясына айналдыру үшін  түймесін басыңыз. Дисплей белгіленген 35°C температурасын көрсетеді.
2. Аспаздық тәжірибеңізге байланысты қамырды толықсыту ұзақтығын  және  немесе  түймелерінің көмегімен орната аласыз.
3. Таңдау үшін  түймесін басыңыз.
  - ▶  және  су деңгейі индикаторы жыпылықтайды.

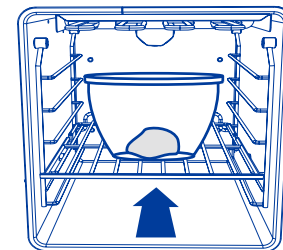
*Ескертпе: егер тұмшапештің температурасы тым жоғары болса:*

- ▶ Дыбыстық сигнал шығады,  белгіше жыпылықтай бастайды және желдеткіш қосылуы мүмкін.

- ▶ Тұмшапештің салқындауы үшін есікті ашыңыз.
- 4. Қамырды тұмшапештің ортасындағы ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшапеш 35 °C-қа дейін салқындамайынша қамырды ішіне салуға болмайды.
  - ▶ Қамырдың бетін жаппаңыз, себебі бұл бумен толықсытуға кедергі келтіреді.
6. Бу генераторы толғанын және қамыр тұмшапеш ішінде екенін растау үшін  түймесін басыңыз. Бағдарлама іске қосылады.
- ▶ Егер ұзақтығын орнатсаңыз, дисплей қалған уақытты есептейді.
  - ▶ Егер сіз қамырды толықсыту ұзақтығын орнатсаңыз, бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және тостақты тұмшапештен шығаруға болады. Қамырдың жеткілікті түрде көтерілгенін көзбен тексеріңіз (ол көлемі жағынан әлдеқайда үлкен болуы керек). Қамырдың жақсы толықсығанын тексеру үшін оны бір саусағыңызбен ақырын басыңыз. Ойық баяу қайтадан толтырылу керек.
  - ▶ Егер сіз ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда қамырды көтеру процесін бақылап, оны толықсыту аяқталған кезде  түймесін басу арқылы тоқтатуыңыз керек. Егер қамырды қайтадан толықсыту керек болса:
  - ▶ Қамырды толықсыту функциясына оралу үшін  түймесін басыңыз.
  - ▶ Қамырды толықсыту функциясын қайтадан орнату үшін алдыңғы бетте көрсетілген әрекеттерді орындаңыз. Қамырды толықсыту функциясын болдырмау үшін  түймесін басып, ұстап тұрыңыз немесе тұмшапешті өшіріңіз.
  - ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшапештің есігін ашпаңыз.
  - ▶ Күйіп қалуға жол бермеу үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін есікті ашқан кезде ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.
  - ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
  - ▶ Бу генераторын толтырмай бу функциясын қоспаңыз.
  - ▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.








## 2. Жібіту функциясын қолдану

Бұл мүмкіндікті тағамды дайындамас бұрын жібітіп алу үшін пайдаланыңыз.

### МАҢЫЗДЫ!

Жібіту үшін төмен температуралар қажет.

Тұмшاپеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1.  жібіту функциясына айналдыру үшін  түймесін басыңыз. Ескертпе: дисплей белгіленген 40°C температурасын көрсетеді.
2. Қаптаманы шешіп, тағамды тәрелкеге салыңыз. Өнімдерді ыдысқа немесе тәрелкеге салмаңыз, себебі мұның жібіту уақытын арттыруы мүмкін. Төменгі жағындағы бірінші сөрені қолданыңыз.
3. Жібітуді бастау үшін  түймесін басыңыз. Қажет болса, жібітпес бұрын ұзақтығын орнатуға болады, дисплей қалған уақытты есептейді.
  - ▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.

## 3. Вакуумда дайындау:

1. Бұл мүмкіндікті қалыпты жағдайға қарағанда төмен температурада тағам дайындау үшін пайдаланыңыз. Сіз ет, көкөністер немесе жемістер дайындай аласыз, оларды жұмсақ және шырынды ете аласыз. Сапаны жақсарту үшін тағамды аса сақтықпен өңдеңіз.

### ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Жоғары сапалы балғын өнімдерді қолданыңыз.
- ▶ Өнімдерді дайындамас бұрын, оларды міндетті түрде тиісті жағдайларда сақтаңыз.
- ▶ Дайындамас бұрын өнімдерді міндетті түрде тазалаңыз.
- ▶ Қауіпсіздік мақсатында әрқашан тағамды тағам дайындау кестелерінде көрсетілген параметрлерге сәйкес дайындаңыз.
- ▶ Тамақ өнімдерін 60°C-тан төмен температурада ұзақ уақытқа сақтауға болмайды.
- ▶ Төмен температурада дайындауды тек шикілей жеуге болатын және тек қысқа уақытқа ғана қолданылатын тағамдарға пайдалануға болады.
- ▶ Тұмшاپеште вакуумда дайындау функциясымен (VC) дайындалған балғын тағам өте жақсы дәмге ие. Оны дайындағаннан кейін бірден тұтынуға кеңес беріледі. Температураны:

- жылдам төмендетуге (тағамды мұз салынған ыдысқа салып, оны тоңазытқышқа қоюға); тағамды тоңазытқышта 2–3 тәулікке сақтауға болады.
- ▶ Тағам қалдықтарын жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз.
- ▶ Шикі және дайын тағамдарды әрқашан бір-біріне тигізбеу үшін бөлек сақтаңыз.
- ▶ Ет пен көкөністерге бірдей асүй ыдыстарын пайдаланбаңыз. Егер қолдансаңыз, бәрін мұқият жуыңыз.
- ▶ Рецепттерде шикі жұмыртқаны қолданған кезде жұмыртқаның ағы мен сарысының жұмыртқа қабығының сыртқы бетімен жанасуына жол бермеңіз.

### ВАКУУМДА ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯСЫ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Вакуумда дайындау функциясын пайдалану үшін келесі жабдық қажет: вакуумдық қаптама құрылғысы және вакуумдық пакеттер.
- ▶ Егер вакуумға сұйықтықты орау қажет болса, камералық вакуумдық орауышты пайдалану керек. Бұл операцияны тек осы типтегі орауышпен орындауға болады.
- ▶ Вакуумда дайындау функциясы үшін қолайлы вакуумдық пакеттерді қолданыңыз.
- ▶ Вакуумдық пакеттерді қайта пайдалануға болмайды.
- ▶ Біркелкі дайындау үшін өнімдерді үшінші қабаттың ортасына қойыңыз.
- ▶ Тезірек және біркелкі дайындау үшін вакуумның ең жоғары деңгейін орнатыңыз.
- ▶ Вакуумдық пакеттің сенімді жабылуына кепілдік беру үшін дәнекерлеу орны таза екеніне көз жеткізіңіз.

2. Вакуумда тағам дайындау бойынша жалпы нұсқаулар:

- ▶ Дәміне қарай тағамға май мен дәмдеуіштерді қосуға болады.
- ▶ Дәмдеуіштер тағамға вакуумда дайындаудың басында аздап қосылады.
- ▶ Шикі сарымсақтың орнына сарымсақ ұнтағын қолдану керек.
- ▶ Зәйтүн майының орнына бейтарап майды қолдануға болады.
- ▶ Тезірек және біркелкі дайындау үшін вакуумның барынша жоғары ықтимал деңгейін (99,9%) ұстап тұру керек.

## 2.1. Вакуумда дайындау: ет

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

| Тамақ өнімі                                  | Өнімнің қалыңдығы | Өнім мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөренің орналасуы |
|--|-------------------|------------------|------------------|-------------|-------------------|
| <b>Сиыр еті</b>                              |                   |                  |                  |             |                   |
| Орташа сиыр сүбесі                           | 4 см              | 400              | 63               | 120         | 3                 |
| Орташа қуырылған сиыр сүбесі                 | 4 см              | 400              | 66               | 120         | 3                 |
| Сиыр сүбесі, толық қуыру                     | 4 см              | 400              | 70               | 120         | 3                 |
| Орташа бұзау сүбесі                          | 4 см              | 400              | 60               | 120         | 3                 |
| Бұзау сүбесі, жақсылап қуырылған             | 4 см              | 400              | 65               | 120         | 3                 |
| <b>Қой еті және басқа ет</b>                 |                   |                  |                  |             |                   |
| Орташа қой еті                               | 3 см              | 400              | 65               | 105–115     | 3                 |
| Шошқа еті                                    | 3 см              | 400              | 90               | 120         | 3                 |
| Сүйексіз қоян еті                            | 1,5 см            | 400              | 75               | 120         | 3                 |
| <b>Құс еті</b>                               |                   |                  |                  |             |                   |
| Тауық, сүйексіз төс еті                      | 3 см              | 500              | 70               | 120         | 3                 |
| Үйрек, сүйексіз төс еті                      | 2 см              | 500              | 65               | 140–160     | 3                 |
| Күркетауық, сүйексіз төс еті                 | 2 см              | 500              | 70               | 75–85       | 3                 |
| <b>Төмен температурада жұмыртқа дайындау</b> |                   |                  |                  |             |                   |

| Тамақ өнімі  | Өнімнің қалыңдығы | Өнім мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөренің орналасуы |
|--|-------------------|------------------|------------------|-------------|-------------------|
| Тосттар үшін өте қолайлы                                     | Қалыпты өлшем     | /                | 60               | 90          | 3                 |
| Сарысы икемді, созымды, жылтыр, жұмсақ болып сақталады       | Қалыпты өлшем     | /                | 65               | 90          | 3                 |
| Сарысы қалыптасқан, түйіршікті, бірақ жұмсақ болып сақталады | Қалыпты өлшем     | /                | 71               | 60          | 3                 |
| Түйіршікті-ұсақ сарыуызы жасыл түске бояла бастайды          | Қалыпты өлшем     | /                | 80               | 60          | 3                 |

## 2.2. Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

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

| Тамақ өнімі                      | Өнімнің қалыңдығы | Өнім мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөренің орналасуы |
|----------------------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------|-------------------|
| <b>Балық және теңіз өнімдері</b> |                   |                  |                  |             |                   |
| Дорадо сүбесі                    | 1 см 4 тілім      | 500              | 70               | 25          | 3                 |
| Теңіз алабұғасының сүбесі        | 1 см 4 тілім      | 500              | 70               | 25          | 3                 |
| Нәлім                            | 1 см-ден 2 тілім  | 500              | 65               | 90          | 3                 |
| Теңіз ирекшелері                 | үлкен мөлшері     | 500              | 60               | 100–110     | 3                 |
| Қабығы ашылған ашаяндар          | үлкен мөлшері     | 500              | 75               | 26–30       | 3                 |

### 2.3 Вакуумда дайындау: көкөністер

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

| Тамақ өнімі       | Өнімнің қалыңдығы                  | Өнім мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөренің орналасуы |
|-------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-------------|-------------------|
| <b>Көкөністер</b> |                                    |                  |                  |             |                   |
| Жасыл қасқыржем   | тұтас                              | 500              | 68               | 90          | 3                 |
| Ақ қасқыржем      | тұтас                              | 500              | 68               | 90          | 3                 |
| Цукини            | 1 см тілімдер                      | 500              | 90               | 90          | 3                 |
| Порей-пияз        | жолақтар немесе дөңгелектер        | 500              | 95               | 90          | 3                 |
| Баялды            | 1 см тілімдер                      | 500              | 90               | 90          | 3                 |
| Асқабақ           | қалыңдығы 2 см кесектер            | 500              | 90               | 90          | 3                 |
| Бұрыш             | жолақтар немесе төрттен бір бөлігі | 500              | 95               | 90          | 3                 |
| Балдыркөк         | 1 см дөңгелектер                   | 500              | 95               | 90          | 3                 |
| Сәбіз             | 1 см тілімдер                      | 500              | 95               | 90          | 3                 |
| Балдыркөк тамыры  | 1 см тілімдер                      | 500              | 95               | 90          | 3                 |
| Үлкенаскөк        | 1 см тілімдер                      | 500              | 95               | 90          | 3                 |
| Картоп            | 1 см тілімдер                      | 500              | 95               | 90          | 3                 |
| Бөрікгүл өзегі    | төрттен бірі                       | 500              | 95               | 90          | 3                 |

### 2.4 Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

- ▶ Жемістердің қабығын аршыңыз, қажет болғанда тұқымдар мен өзектерін алыңыз.
- ▶ Алма мен алмұрттың түсін сақтау үшін қабығын аршып, кескеннен кейін оларды лимон шырыны қосылған суға салыңыз.
- ▶ Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тағамды әзірлеп алғаннан кейін бірден дайындаңыз.

| Тамақ өнімі     | Өнімнің қалыңдығы           | Өнім мөлшері (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөренің орналасуы |
|-----------------|-----------------------------|------------------|------------------|-------------|-------------------|
| <b>Жемістер</b> |                             |                  |                  |             |                   |
| Шабдалы         | жартысы                     | 2 жеміс          | 90               | 60          | 3                 |
| Алша            | жартысы                     | 500              | 90               | 60          | 3                 |
| Манго           | шамамен 2 × 2 см текшелер   | 1 жеміс          | 90               | 60          | 3                 |
| Нектарин        | жолақтар немесе дөңгелектер | 1 жеміс          | 90               | 60          | 3                 |
| Ананас          | 1 см тілімдер               | 500              | 90               | 60          | 3                 |
| Алма            | төрттен бірі                | 2 жеміс          | 95               | 60          | 3                 |
| Алмұрт          | жартысы                     | 2 жеміс          | 95               | 60          | 3                 |
| Ванильді крем   | Әр пакетте 350 г            | 500              | 85               | 60          | 3                 |

## 4. Пицца режимі

Бұл функция 10 минут ішінде 250°C-қа дейін алдын ала қыздыруды орындайды.

- ▶ Желдеткіш жылуды төменгі қыздыру элементінен тұмшапештің бүкіл көлеміне жеткізеді.
- ▶ Пицца жасау үшін өте ыңғайлы, себебі негіз қытырлақ болады, ал жоғарғы бөлігі қатты қыздырылмайды.
- ▶ Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пиццаға арналған тасты кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз және 1 немесе 2 сәресінде пісіріңіз.

| Пицца   | Тип           | Керек-жарақтар/ыдыс | Сөренің орналасуы | Температура, °C | Дайындау уақыты минутпен |
|---------|---------------|---------------------|-------------------|-----------------|--------------------------|
| Мұздату | Жіңішке негіз | Сымды тор           | 2                 | 190–210         | 15–20                    |
| Үйдегі  | Қалың негіз   | Сымды тор           | 2                 | 180–200         | 20–25                    |
|         | Жіңішке негіз | қаңылтыр таба       | 2                 | 230–250         | 10–15                    |
|         | Жіңішке негіз | Құсқа арналған науа | 2                 | 230–250         | 8–12                     |
|         | Қалың негіз   | қаңылтыр таба       | 2                 | 210–220         | 15–20                    |
|         | Қалың негіз   | Құсқа арналған науа | 2                 | 210–220         | 15–20                    |

### МАҢЫЗДЫ!




Егер пицца режимінде жұмыс ұзақтығын орнатпасаңыз, онда тұмшапеш қолмен тоқтатылғанға дейін үздіксіз жұмыс істейді. Қызып кетуіне жол бермеу үшін пиццаның жағдайына қосымша назар аудару керек.

## 5. Автоматты пісіру


Бұл қамырды толықсытуға және пісіруге мүмкіндік беретін бір сатылы автоматты процесс. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бұл функциясы арнайы әзірленген рецепттермен бірге пайдалану ұсынылады. Рецепттер кітапшасымен танысыңыз. Таңдау үшін екі баптау нұсқасы қолжетімді.



- ▶ 1-баптау — нанды пісіру үшін
- ▶ 2-баптау — десерттер немесе тоқаштарды пісіру үшін

Бу генераторына 200 мл су құйыңыз.

1.  таңдау үшін  түймесін басыңыз Auto Bread 1 [Автоматты пісіру 1] және Auto Bread 2 [Автоматты пісіру 2] режимдері арасында ауыстырып-қосу үшін  түймесін басыңыз. Дисплейде 01 немесе 02 көрсетіледі.

2. Қамырды рецептке көрсетілгендей сөреге қойыңыз.


3. Қажетті пайдалану нұсқасын таңдау үшін  түймесін басыңыз.

▶  және  су деңгейі индикаторы жыпылықтайды.

*Ескертпе: егер тұмшапештің температурасы тым жоғары болса:*

▶ Дыбыстық сигнал шығады және желдеткіш қосылуы мүмкін.

▶ Тұмшапештің салқындауы үшін есікті ашыңыз.

4. Бу генераторы толғанын және қамыр тұмшапеш ішінде екенін растау үшін  түймесін басыңыз. Бағдарлама іске қосылады.

▶ Дисплейде қалған уақыттың кері санағы көрсетіледі.

Автоматты пісіруді болдырмау үшін

 түймесін басып, ұстап тұрыңыз немесе тұмшапешті өшіріңіз.

### МАҢЫЗДЫ!

▶ Тұмшапеш 35 °C-қа дейін салқындамайынша қамырды ішіне салуға болмайды.

▶ Қамырды жаппаңыз.

▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшапештің есігін ашпаңыз.

▶ Күйіп қалуға жол бермеу үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін есікті ашқан кезде ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.

▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.



▶ Бу генераторын толтырмай бу функциясын қоспаңыз.

▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.



## 6. Соңғы пайдаланылған рецепттер


Haier тұмшапеші (ақылды рецепттерден басқа) соңғы 5 қолданылған рецептті автоматты түрде есте сақтай алады.


Кейіннен оларды таңдау арқылы оңай дайындауға болады.


1.  түймесін басу арқылы  функциясын таңдау үшін айналдырыңыз. Құрылғының жадында рецепттер болса, дисплейде «LU01» жазуы пайда болады.

Егер соңғы пайдаланылған рецепттер болмаса, онда дисплейде «----» көрсетіледі.

2.  және  түймелерін басып, рецептті таңдаңыз, дисплей тиісті LU нөмірін көрсетеді. LU01 — сіз қолданған соңғы рецепт. LU05 — сіз қолданған ең ерте рецепт.



3. Таңдауды растау үшін  түймесін басыңыз, дисплейде рецепт температурасы көрсетіледі. Дайындау температурасы мен ұзақтығын орнатуға болады.



Егер сіз соңғы пайдаланылған рецепттер функциясынан қазір шыққыңыз келсе,  түймесін басыңыз.


4. Дайындауды бастау үшін  түймесін басыңыз. Дисплейде берілген және ағымдағы температура кезекпен көрсетіледі.



## 7. Ақылды рецепттер


Нәтижесіне сенімді болып пісіруді жеңілдету үшін бірнеше автоматты ет тағамдары рецепттерінен таңдауға болады.


1.  таңдау үшін  түймесін басыңыз. Дисплейде P1 мәні көрсетіледі.

2. Тұмшапеште және түймелерін басу арқылы қол жеткізілетін 10 рецепт бар  және  P1-ден P10 аралығындағы бағдарламаларды таңдауға болады.

3.  түймесін басу арқылы ағымдағы рецептті растаңыз. Егер осы рецептте екінші деңгей болса, онда дисплейде екінші деңгейлі рецепт көрсетіледі, мысалы P1-1, P1-2...

4. Келесі кестеге қарап,  және  түймелерін басу арқылы қажетті рецептті таңдаңыз.

5.  түймесін басыңыз, дисплейде температура көрсетіледі. Осылай жаңа температураны орнатуға да болады.

3. Дайындауды бастау үшін  түймесін басыңыз.

Алдыңғы мәзірге оралу үшін  түймесін басуға болады.



Кестедегі уақыт тек анықтама үшін берілген. Ақылды рецепттердің функциясы үшін тұмшапешті алдын-ала жылытудың қажеті жоқ.

| Бірінші деңгей коды | Екінші деңгей коды | Тамақ өнімі                      | Жағдайы             | Керек-жарақтар       | Сөренің орналасуы | Функция                      | Температура, °C | Уақыт минутпен |
|---------------------|--------------------|----------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|------------------------------|-----------------|----------------|
| P1                  | P1-1               |                                  | Қанмен              |                      |                   |                              |                 | 20/450 г       |
|                     | P1-2               | Сиыр еті (сүйексіз)              | Орташа қуыру        | Грильге арналған тор |                   | Қуыру                        | 165             | 25/450 г       |
|                     | P1-3               |                                  | Толық қуыру         |                      |                   |                              |                 | 35/450 г       |
| P2                  | P2-1               |                                  | Қанмен              |                      |                   |                              |                 | 30/450 г       |
|                     | P2-2               | Жоғары сапалы қабырғаларды қуыру | Орташа қуыру        | Грильге арналған тор |                   | Қуыру                        | 165             | 35/450 г       |
|                     | P2-3               |                                  | Толық қуыру         |                      |                   |                              |                 | 40/450 г       |
| P3                  | P3-1               | Қойдың аяғы (сүйекпен)           | Орташа қуыру        | Грильге арналған тор |                   | Қуыру                        | 165             | 28/450 г       |
|                     | P3-2               |                                  | Толық қуыру         |                      |                   |                              |                 | 33/450 г       |
| P4                  | P4-1               | Қойдың аяғы (сүйексіз)           | Орташа қуыру        | Грильге арналған тор |                   | Қуыру                        | 165             | 35/450 г       |
|                     | P4-2               |                                  | Толық қуыру         |                      |                   |                              |                 | 45/450 г       |
| P5                  | P5-1               | Бұзау еті                        | Орташа қуыру        | Грильге арналған тор |                   | Қуыру                        | 165             | 40/450 г       |
|                     | P5-2               |                                  | Толық қуыру         |                      |                   |                              |                 | 45/450 г       |
| P6                  | P6-1               | Құркетауық (тұтас)               | Фаршпен толтырылған | Грильге арналған тор |                   | Қыздырып пісіру              | 170             | 22/450 г       |
|                     | P6-2               |                                  | Салмасыз            |                      |                   |                              | 160             | 20/450 г       |
| P7                  | P7-1               | Шошқа еті (сүйексіз)             | Орташа қуыру        | Грильге арналған тор |                   | Қуыру                        | 170             | 40/450 г       |
|                     | P7-2               |                                  | Толық қуыру         |                      |                   |                              |                 | 45/450 г       |
| P8                  | P8-1               |                                  | Қанмен              |                      |                   |                              |                 | 7/450 г        |
|                     | P8-2               | Бұғы еті                         | Орташа қуыру        | Грильге арналған тор |                   | Желдеткіші бар гриль         | 225             | 9/450 г        |
| P9                  |                    | Тауық еті (тұтас)                | Толық қуыру         | Грильге арналған тор |                   | Желдеткіші бар гриль         | 185             | 45/450 г       |
| P10                 |                    | Қыртысты шошқа еті               | Қытырлауға дейін    |                      |                   | Желдеткішпен қыздырып пісіру | 250             | 20             |

## 8. Сумен тазалау

Мүмкіндігінше көп кірді қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазалау үшін керек-жарақтар мен сөре тіректерін шешіп алыңыз. Сумен тазалау циклі тұмшапеш қуысын бумен тазалауды жүзеге асырады. Тиімділікті арттыру үшін бұл функцияны құрылғы салқындағаннан кейін іске қосу керек. Көрсетілген уақыт функция жұмысының ұзақтығына байланысты және пайдаланушының тұмшапештің қуысын қолмен тазалау уақытын қамтымайды.

Сумен тазалау функциясын орындаған кезде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшапеш түбіндегі бу генераторына 200 мл су құйыңыз.
2. Сумен тазалау функциясын таңдаңыз .
3. Функцияны іске қосу үшін  түймесін басыңыз. Дисплей 00:20 мәнін көрсетеді және қалған уақытты есептей бастайды.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Беттерге күтім көрсету үшін 10 минуттан кейін тұмшапештің ішкі беттерін абразивті қасиеттері жоқ губкамен сүртіңіз. Қуысты тазалау үшін пешке арналған жылы су мен жуғыш заттарды пайдалануға болады.

Тазалағаннан кейін тұмшапештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кептірілуін күтіңіз. Құрғатуды тездету үшін тұмшапешті 150°C температурада ыстық ауамен шамамен 15 минут қыздыруға болады. Тазалау функциясының максималды әсерін алу үшін функция аяқталғаннан кейін дереу құрылғыны қолмен тазалаңыз.









### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалуға жол бермеу үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін есікті ашқан кезде ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Ішкі беттерін губкамен тазалау кезінде қолдарыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.
- ▶ Микро ағзалардың көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстан қалдық суды жойыңыз.

## 9. Көп сатылы дайындау

Бұл функцияның көмегімен бір уақытта бірнеше бағдарламаны орнатуға болады.



2. Келесі функцияны таңдау үшін  немесе  түймесін басыңыз, ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз, одан кейін растау үшін  түймесін басыңыз. Бұл бірінші кезең, дисплей C1 мәнін көрсетеді.
2. Келесі функцияны таңдау үшін  немесе  түймесін басыңыз, ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз, одан кейін екінші кезеңді растау үшін  түймесін басыңыз. Дисплейде C2 мәні көрсетіледі.
3. Қажет болса, 2-қадамды қайталай отырып, үшінші кезеңді орнатыңыз. Дисплейде C3 мәні көрсетіледі.
4. Алдын ала қыздыруды бастау үшін  түймесін басыңыз, дисплейде C1 мәні көрсетіледі.
5. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Тағамды тұмшапешке салыңыз да, есігін дереу жабыңыз. Дисплейде орнатылған температура, қалған уақыт және C1 мәні кезекпен көрсетіледі.
6. C1 кезеңі аяқталғаннан кейін тұмшапеш C2 кезеңіне өтеді және дисплейде C2 кезеңінің баптаулары көрсетіледі. Егер C3 кезеңі орнатылса, онда C2 аяқталғаннан кейін тұмшапеш C3 кезеңіне өтеді.
7. Тағам дайындау процесін аяқтаған кезде дисплейде END [КОНЕЦ] жазуы пайда болады және шамамен 9 секунд бойына дыбыстық сигнал естіледі. Сигналды өшіру үшін  түймесін басыңыз.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Көп сатылы дайындықта үшеуден аспайтын кезеңді реттеуге болады.
2. Көп сатылы дайындауға барлық функцияларды қосуға болмайды. Көп сатылы пісіруге бумен пісіру, қамырды толықсыту, автоматты түрде пісіру, соңғы қолданылған рецепттер, ақылды рецепттер және суды тазарту функцияларын қосу мүмкін емес.



3. Тағам дайындау кезеңін өзіңіздің баптауыңызға қосу үшін  түймесін басыңыз. Егер сіз тек ұзақтығы мен температурасын орнатқан болсаңыз, бірақ  түймесін баспаған болсаңыз, онда кезең орнатылмайды.
4. Алдын ала қыздыру тек бірінші кезеңде жұмыс істейді.
5. Егер сіз кезеңдердің ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда сіз көп сатылы процеске ағымдағы параметрлерді қосу үшін  түймесін баса алмайсыз.
6.  түймесін 3 секундқа басып тұрып, көп сатылы тағам әзірлеуді болдырмауға болады.

## 10. Панельді бұғаттау

Бұл функция тұмшاپешті кездейсоқ пайдалануды (мысалы, балалар) болдырмауға арналған. Құлыптау кезінде басқару элементтері жұмыс істемейді және тұмшاپеш қосылмайды.

Құлыпты орнату:

Жарық индикаторы қосылғанша  түймесін 3 секунд басып, ұстап тұрыңыз. Панель құлыпталған кезде тек қосу/өшіру және көмескі жарық түймелерін басқаруға болады. Кез келген басқа түймені басқанда,  индикаторы 3 рет жыпылықтайды және сигнал беріледі.

Бұғатты алу:

Жарық индикаторы өшпейінше  түймесін 3 секундқа басып, ұстап тұрыңыз немесе тұмшاپешті қайта іске қосыңыз.

## 11. Сенбі күніне баптау

Бұл қондырғы сенбіде жұмыс істемеу туралы талапты ұстанатын діни конфессия өкілдеріне арналған.

Тұмшاپеш сенбі күніне бапталған кезде:

- ▶ Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат пен көмескі жарық түймелерінен басқа түймелер жұмыс істемейді.
- ▶ Дыбыстық сигналдар берілмейді.
- ▶ Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.
- ▶ Сенбі күніне баптау режимінде қолжетімді жалғыз функция — бұл қыздырып пісіру .

Сенбі күніне баптауды орнату

1.  және  түймелерін бір уақытта басып, оларды 3 секундқа ұстап тұрыңыз. Дисплейде **Sb of** хабарламасы пайда болады.
2. Сенбі режимін орнату үшін  түймесін басыңыз. Сіз тек қыздырып пісіру функциясын қолдана аласыз, басқа функцияларды таңдау мүмкін емес.
3. Температура мен жұмыс кезеңін орнатыңыз. Уақытты 99 сағатқа дейін орнатуға болады. Егер уақыт орнатылмаса, тұмшاپеш сенбі күніне баптау өшірілмейінше қыздырып пісіру режимінде жұмыс істейді.
4. Сенбі режимінде жұмысты бастау үшін  түймесін басыңыз. Тұмшاپеш берілген температураға дейін қыздырылады, ал жарық индикаторлары мен дисплей өшіріледі.

**Еске салу:**

Тұмшاپеш өшірілген кезде сенбі күніне баптау режимінен шығу мүмкін емес. Тұмшاپешті қайта қосқан кезде сенбі режимі алдыңғы жұмыс күйі ретінде бірден іске қосылады.

Сенбі күніне баптау режимінен шығу

Дисплейде тәулік уақыты пайда болғанша және тұмшاپеш сөнгенше  түймесін 3 секунд бойына басып, ұстап тұрыңыз.

## Қолмен тазалау

| ӨРҚАШАН   | Ешқашан  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын орыдамас бұрын, алдымен тұмшапештегі температураның қауіпсіз сезілгенге дейін салқындауын күтіп, электр қуатын қабырға розеткасынан ажыратыңыз.</li> <li>Тұмшапешті тазалауды бастамас бұрын, тазалау бойынша осы нұсқаулықты, атап айтқанда «Қауіпсіздік және ескертулер» бөлімін оқып шығыңыз.</li> <li>Қыздырып пісіруден ластанудың пайда болуына және әрбір пайдаланудан кейін қатпарлануына жол бермеу үшін әрбір пайдаланудан кейін тұмшапештің ішінен қолжетімді төгілген сұйықтықты, азық-түлік өнімдері мен май дақтарын жою ұсынылады.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Бумен тазартқышты пайдалануға жол берілмейді.</li> <li>Тұмшапеште жанғыш материалдарды сақтауға тыйым салынады.</li> <li>Ешқашан қатты немесе абразивті тазартқыштарды, матаны, қырғыштарды немесе металл жуғыштарды пайдаланбаңыз. Кейбір нейлон жуғыштардың эмальді де қыруы мүмкін. Алдымен жапсырманы тексеріңіз.</li> <li>Ешқашан каталитикалық тақталары бар пештерді тазалауға арналған құралдарды пайдаланбаңыз.</li> <li>Тұмшапештің беттерінде ешқандай жағдайда сілтілі (тұзды сұйықтықтың төгілуін) немесе қышқыл заттарды (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суын) қалдырмаңыз.</li> <li>Ешқандай жағдайда хлор немесе қышқыл негізіндегі тазартқыштарды пайдаланбаңыз.</li> </ul> |

| НЕ?   | ҚАЛАЙ?   | Маңызды!  |
|---|--|---|
| <p>Әйнек беттер (тұмшапештің әйнек есіктері, басқару тақтасы)</p> | <p>Есік үш әйнек панельден тұрады.</p>  <p>В Әйнек панелін тазалау үшін алдымен есік пен ішкі панеліні шешіп алу керек. Нұсқаулар «Тазалау үшін есіктің әйнек панелдері мен есігін шешіп алу және ауыстыру» бөлімінде берілген.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Жұмсақ жуғыш заттың немесе ас содасы мен ыстық судың ерітіндісімен тазалаңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.</li> <li>Әйнек тазалағышпен сүртіңіз және жұмсақ, түксіз матамен құрғатыңыз.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Әйнек беттерді тазалау үшін пештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа абразивті тазалау құралдарын, матаны, металл жуғыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы қабатын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде шытынауға немесе сынуға әкеледі.</li> <li>Тек ішкі панеліні (С) тазалау орындалып жатса да, алдымен есік пен панеліні шешіп алыңыз. Есіктің панеліндегі әйнекті тазалау тазалағыш сұйықтықтың саңылауларға ағуына және оның ішкі компоненттерінде құрғап қалуына әкелуі мүмкін.</li> <li>Басқару тақтасын әйнегің тазалау кезінде өте сақ болыңыз. Жуғыш затқа малынған дымқыл матаны ғана қолданыңыз.</li> </ul> |

| НЕ?   | ҚАЛАЙ?   | Маңызды!  |
|---|--|---|
| Тұмшапеш есігінің алдыңғы жағындағы тот баспайтын болаттан жасалған жолақ/тұтқа | <ul style="list-style-type: none"> <li>Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, одан кейін микрофибрадан жасалған матамен құрғатып сүртіңіз.</li> <li>Қажет болса, қолайлы тазартқыш пен тот баспайтын болатқа арналған полирольді қолданыңыз.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Тот баспайтын болаттан жасалған тазартқыштың құрамында хром қосылыстары жоқ екеніне көз жеткізу үшін жапсырманы мұқият оқып шығыңыз, себебі олар агрессивті және тұмшапештің сыртқы көрінісін зақымдауы мүмкін.</li> <li>Өрқашан тот баспайтын болатты түйіршік бағытында сүртіңіз.</li> </ul>   |
| Тұмшапеш егінің алюминий жақтауы және пластикалық бұрыштық қысқыштар            | Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.   |   |
| Сөрелердің телескопиялық сырғымалы тіректері                                    | Жұмсақ жуғыш затқа малынған дымқыл матамен сүртіңіз. Ақ консистенциялы майлағышты сүртпеңіз немесе жуып тастамаңыз (сырғымалы бағыттауыштарды жылжитқан кезде көрінеді).   | Ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға батыруға, пештерді тазалауға арналған құралдарды қолдануға болмайды, себебі мұндай жағдайда ақ майлағыш кетіріледі және сырғымалы бағыттауыштардың тегіс қозғалысы мүмкін болмайды.   |
| Тұмшапештің ішкі қуысы  | Тұмшапештен барлық сөрелер мен науаларды, бүйір сөрелерді, каталитикалық панелдерді шығарып алыңыз. <ol style="list-style-type: none"> <li>Тұмшапеш есігін шешіп алыңыз (келесі беттердегі нұсқауларды қараңыз).</li> <li>Тұмшапештің ішін тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиак негізіндегі тазартқыш құралмен сүртіңіз.</li> <li>Дымқыл матамен құрғатып сүртіңіз және толығымен құрғатыңыз.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Қыздырып пісіруден ластануға және қатпарлануына жол бермеу үшін әрбір пайдаланудан кейін эмальданған беттерден төгілген сұйықтықты, азық-түлік өнімдерін және май дақтарын сүртіп алу ұсынылады.</li> <li>Тұмшапешті сүртуді жеңілдету үшін тұмшапештің есігін де шешіп алуға болады. Нұсқаулар келесі беттерде берілген.</li> <li>Тұмшапештің төбесін тазалауды жеңілдету үшін гриль қыздырғыш элементін төмен түсіруге болады.</li> <li>Нұсқаулар келесі беттерде берілген.</li> </ul> |

| НЕ?   | ҚАЛАЙ?  | Маңызды! |
|---|---|----------|
| Грильге арналған науа<br>Грильге арналған тор<br>Бүйір сөрелері<br>Тұмшапеш сөрелері<br>қаңылтыр таба | <ul style="list-style-type: none"> <li>Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз</li> <li>Ыдыс жуғыш машина ұнтағы мен ыстық су ерітіндісімен қатты күйген дақтарды алдын ала жібітіп алыңыз.</li> <li>Қаңылтыр табаны қоспағанда, бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.</li> </ul> |          |
| Тұмшапештің тығыздағыштары  | Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз   |          |
| Тамшы арнасы<br>Бу генераторы   | Тамшы арнасы мен бу генераторынан ылғалды кетіру үшін губканы қолданыңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.   |          |
| Каталитикалық панельдер   | Қуыстың артқы бөлігінде. Каталитикалық панельдер тотығу кезінде өзін-өзі тазалау функциясына ие.  |          |

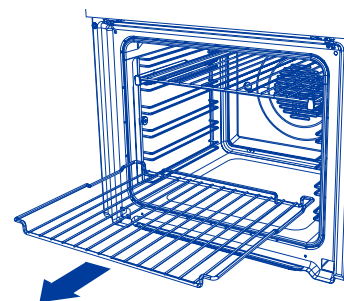
Бүйір сөрелерді шешіп алу

### МАҢЫЗДЫ!

**Алдымен міндетті түрде тұмшапешті розеткадан ажыратыңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшапештің толығымен суығанына көз жеткізіңіз.**

Барлық сөрелерді алыңыз:

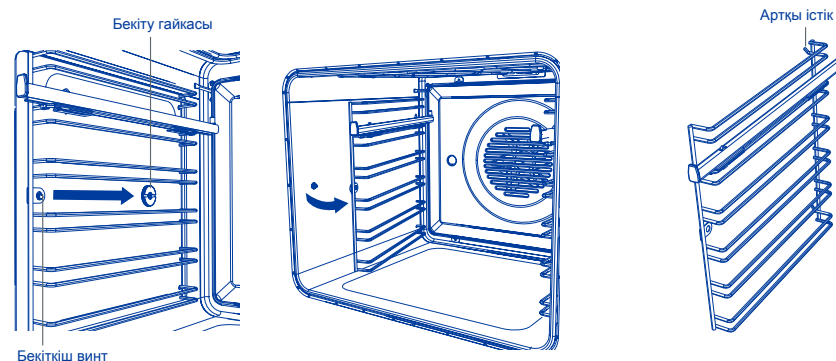
Барлық сөрелерді шығарып, шешіп алыңыз. Қол жеткізуді жеңілдету үшін тұмшапештің есігін шешіп алу ұсынылады. «Тұмшапештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



Бүйір сөрелерді шешіп алу:

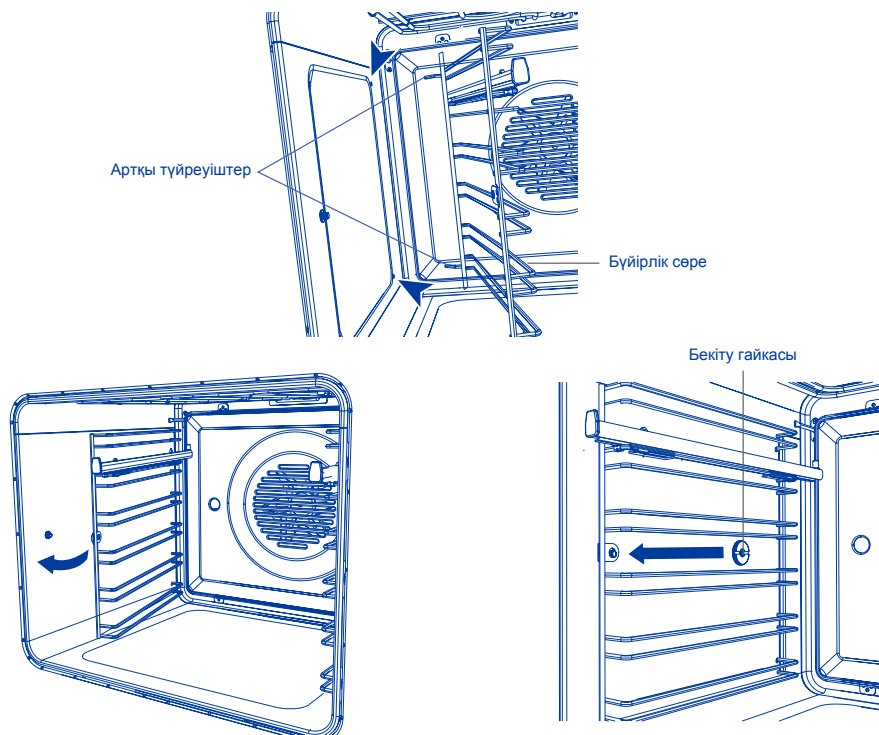
Бүйір сөрелердің алдыңғы жағындағы бекіткіш сомынды бұрап, шешіп алыңыз. Қажет болса, бұранданы босату үшін тиынды қолданыңыз.

1. Алдыңғы тіреуіш бекіткіш бұранданы босатылуы үшін бүйір сөрелері тұмшапештің ортасына қарай тартыңыз.
2. Бүйір сөрелері артқы істіктер саңылаудан шығарылмайынша алға қарай жылжытыңыз.



Бүйір сөрени қайта орнату:

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



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

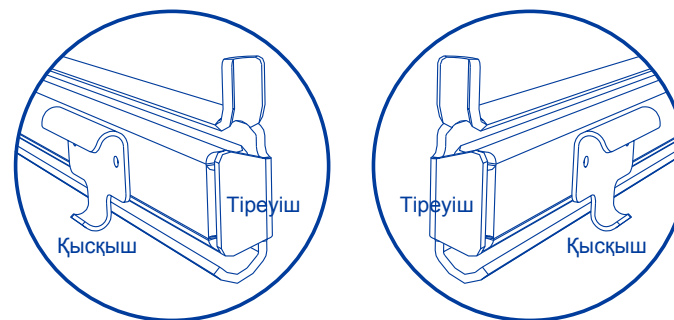
### МАҢЫЗДЫ!

Тек ықшам тұмшاپештер үшін:

Сырғымалы сөре тіректерін 3 және 4 қалыптарында қолдануға болмайды.

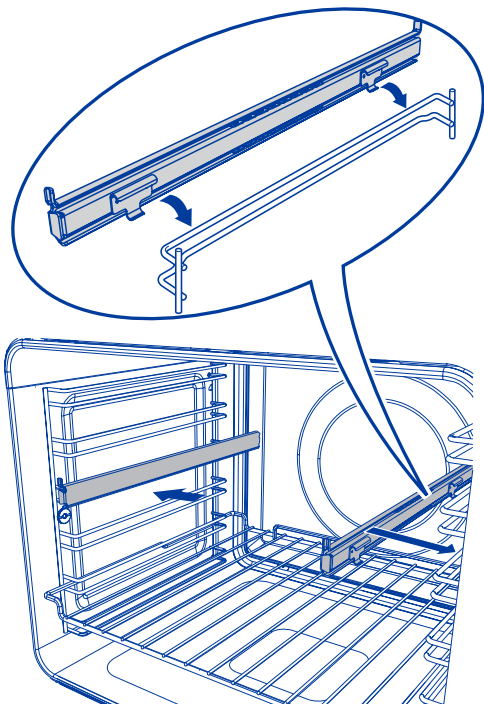
Орнату

1. Сырғымалы бағыттауыштардың дұрыс қалыпта орналастырылғанына көз жеткізіңіз (суретте көрсетілгендей сырғымалы бағыттауыштың алдыңғы ұшында үшбұрышты тіреуіш болады).
2. Қысқыштардың жоғарғы бөліктерін бүйір сөре өзекшелерінің үстіне салыңыз. Алдыңғы қысқыштың бүйір сөренің алдыңғы шетіне мүмкіндігінше жақын салынуы керек. Артқы қысқыштың ілінгенін тексеріңіз.
3. Сырғымалы бағыттауыштарды төмен қарай бұраңыз және қысқыштардың төменгі бөліктерін орындарына бекітіңіз.



## Шешіп алу

Сырғымалы бағыттауышты қолыңызбен ұстап, қысқыштарды босатып, бағыттауышты алу үшін оны төменнен жоғары қарай бұраңыз.

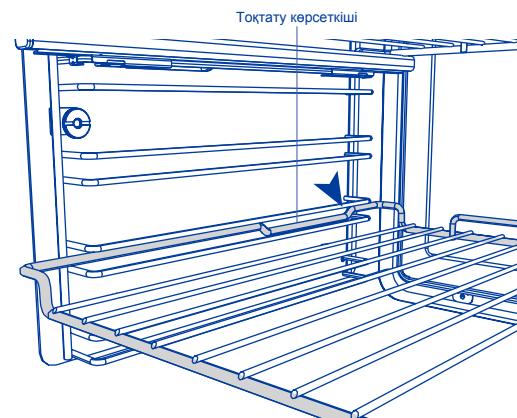


Сырғымалы сөре тіректерін қайта орнатқан кезде мыналардың орнатылғанына көз жеткізіңіз:

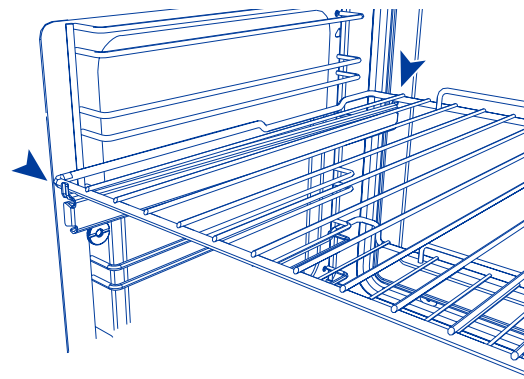
- ▶ алдымен бүйір сөрелер;
- ▶ сөреге арналған орынның жоғарғы бағыттауышындағы жылжымалы бағыттауыштар (ықшам тұмшапештерде тек 1 және 2 қалыптарда);
- ▶ сырғымалы бағыттауыштардың әр жұбының екі жағы.

## Тұмшапеш науалары мен гриль табаларын қайта орнату

- ▶ Қажетті сөрелерді салыңыз. Мыналарға көз жеткізіңіз:
- ▶ сөрелер (сөренің сырғымалы тірегі қолданылмағанда) сөренің екі бағыттауышының арасында сырғиды;
- ▶ тоқтату көрсеткіштері төмен қаратылған;
- ▶ қорғаныс қоршауы артқы жағында орналасқан.



## Екі бағыттауыш шыбықшаның арасына сөрені қайта орнату



## Сөрені сырғымалы тірекке қайта орнату

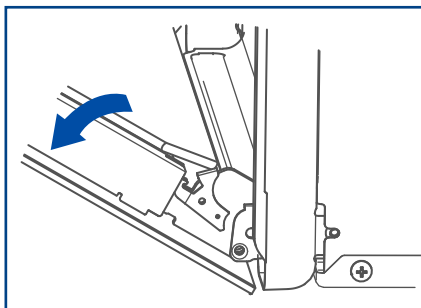
Тұмшаштің есігін шешіп алып, қайта орнату.

### МАҢЫЗДЫ!

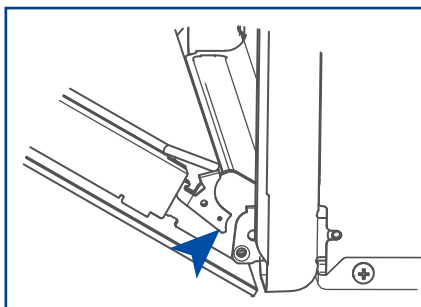
Тұмшаштің есіктері ауыр болады, абайлаңыз.

Есікті шешіп алу:

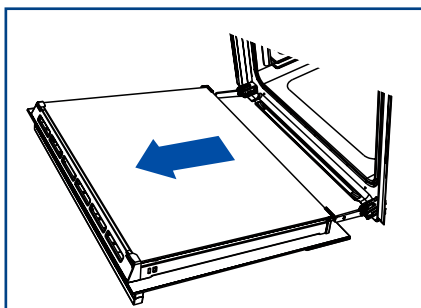
1. Есікті толығымен ашыңыз. Екі жағындағы есіктің ілмектеріндегі екі кішкентай металл құлыптау тетігін табыңыз.



2. Есікті ілмектерден босату үшін құлыптау тетіктерінің әрбірін тоқтағанға дейін жоғары қарай басыңыз.

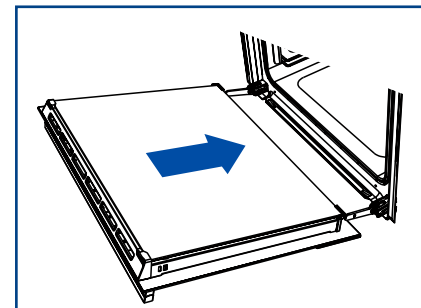


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

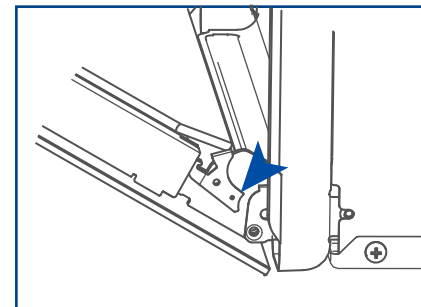


Есікті қайта орнату:

1. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, есіктің екі жағындағы саңылауларды ілмектермен қиыстырыңыз да, есікті ішке қарай итеріңіз.



2. Есік толығымен ілмектерде болған кезде, есікті ілмектерге бекіту үшін екі құлыптау тетігін де тоқтағанға дейін төмен басыңыз.



### 3. МАҢЫЗДЫ!

Есікті жабуға әрекет жасамас бұрын, екі тетіктің де толық құлыпталғанына көз жеткізіңіз.



Тазалау үшін есіктің әйнек панельдерін шешіп алу

### **МАҢЫЗДЫ!**

**Жоғарғы элементті түсірмес бұрын, міндетті түрде тұмшапешті розеткадан ажыратыңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшапештің толығымен суығанына көз жеткізіңіз.**

- ▶ Міндетті түрде төменде берілген сақтық шаралары мен нұсқауларды мұқият орындаңыз. Терезелер мен есіктерді дұрыс ауыстырмау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Тұмшапештің есіктері ауыр (12 кг) болады, абайлаңыз. Күмән туындаған жағдайда есікті шешіп алуға әрекет жасамаңыз.
- ▶ Тұмшапеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Ыстық тұмшапеш бөлшектерімен жұмыс істеменіз.
- ▶ Әйнек панельдермен жұмыс істегенде өте абай болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соқпаңыз. Әйнектің сынып кетуі мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін пештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа абразивті тазалау құралдарын, матаны, металл жуғыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы қабатын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде шытынауға немесе сынуға әкеледі.
- ▶ Егер әйнек панелінде зақымдану белгілері байқалса (мысалы, сынықтар немесе жарықтар), тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалыңыз.
- ▶ Барлық әйнек панельдерін ауыстыру дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісті түрде орнатылмайынша тұмшапешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер сіз әйнек панельдерді шешіп алу немесе ауыстыру қиын деп ойласаңыз, оларға тимеңіз. Көмек алу үшін уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

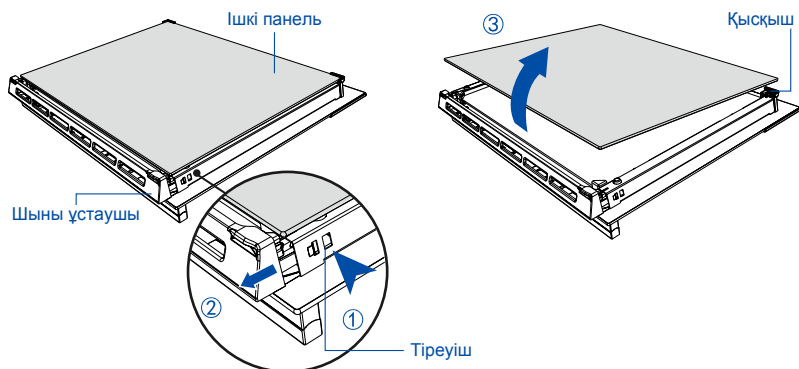
Ескертпелер: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсету ұйымдарына бару кепілдікке кірмейді.

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

Міндетті түрде төменде берілген сақтық шаралары мен нұсқауларды мұқият орындаңыз. Терезелер мен есіктерді дұрыс ауыстырмау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.

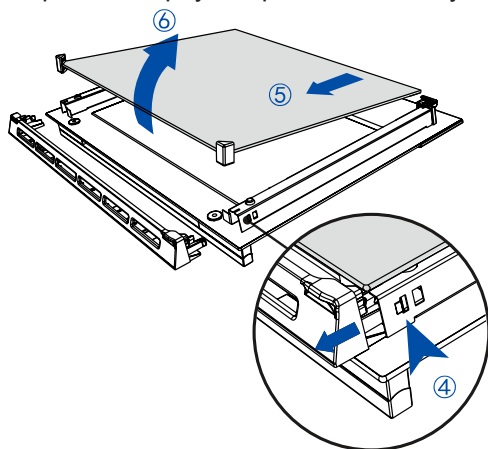
### Ішкі панельді шешіп алу

1. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктерін басыңыз.
2. Әйнек ұстағышты олар жоғарғы саңылауға ауысқанша жоғары қарай тартыңыз.
3. Ішкі панельді үстіңгі жағынан ұстап тұрып, әйнек есіктің төменгі бөлігіндегі қысқыштан босатылғанша оны есіктің жоғарғы жағына қарай ақырын тартыңыз, одан кейін оны көтеріңіз. Әйнекті тым қатты еңкейтпеңіз, себебі оны зақымдауыңыз мүмкін.



### Ортаңғы панельді шешіп алу

4. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктерін қайтадан басыңыз. Осыдан кейін әйнек ұстағышты толығымен тартып алуға болады.
5. Ортаңғы панельді панель есіктің төменгі бөлігіндегі қысқыштан босатылғанша, есіктің жоғарғы жағына қарай абайлап тартыңыз.
6. Панельді көтеріп, шешіп алыңыз. Панельдің жоғарғы бұрыштарындағы резеңке тіреуіштер әйнекке бекітулі қалады.



Тазалағаннан кейін есіктің әйнек панельдерін қайтадан орнатыңыз.

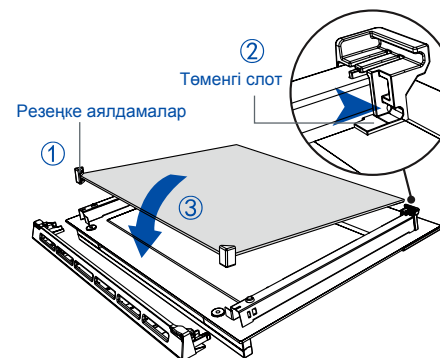
Әйнек панельдерді қайта орнатқан кезде мыналарға көз жеткізіңіз:

- ▶ Ішкі панель суретте көрсетілгендей қалыпта дұрыс орнатылады. Бұл панель есікке дұрыс кіріп, тұмшаштың қауіпсіз және дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін төменде сипатталған қалыпта болу керек.
- ▶ Сіз әйнектің шеттерін басқа затқа немесе бетке тигізбеуге ерекше назар аударасыз және панельді орнына қоюға күш салмайсыз. Егер панельдерді орнатуда қиындықтар туындаса, оларды шешіп алып, процесті қайтадан бастаңыз. Егер бұл қайтадан көмектеспесе, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

### Ортаңғы панельді қайта орнату

Панельдің дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз (ескерту есіктің төменгі жағында болу керек)

1. Резеңке тіреуіштер бұрынғыша панельдің жоғарғы бұрыштарына бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Панельдің төменгі жиегін есіктің төменгі бөлігіндегі төменгі саңылауға салыңыз.
3. Панельді есікке түсіріңіз, резеңке тіреуіштер сыртқы панельдің әйнегіне қойылады.



Ішкі панельді қайта орнату

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз

(яғни, логотип есіктің төменгі жағында оқылатын күйде болу керек)

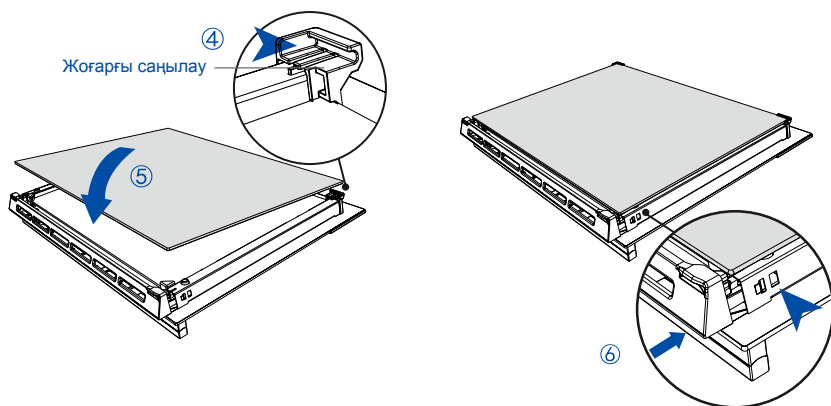
4. Панельді есіктің төменгі бөлігіндегі саңылауға жылжытыңыз.

5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы қысқышқа түсіріңіз.

6. Әйнек ұстағышты қайтадан орнына жылжытып, оның қысқышпен мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

### МАҢЫЗДЫ!

Әйнек ұстағыштарының онына дұрыс орнатылғанына және әйнек панельдің мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Тұмшापештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Ескертпе: тұмшापештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікке кірмейді.

Жарық беруші құрал тұмшापештің төбесінде, ортаңғы бөлігінің алдында орналасқан.

Кейбір үлгілерде 220-240 В, 50 Гц мәніне есептелген G9 қуатты 25 Вт галогендік шамдар қолданылады.

Ауыстырылатын шамды әрдайым жұмсақ матада ұстаңыз. Шамға тию оның қызмет ету мерзімін қысқартады.

Шамды ауыстыру

Ауыстыру алдында шамдар қуысы мен грильдің қыздыру элементі толығымен суыған болу керек.

### МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшापешті розеткадан суырыңыз.

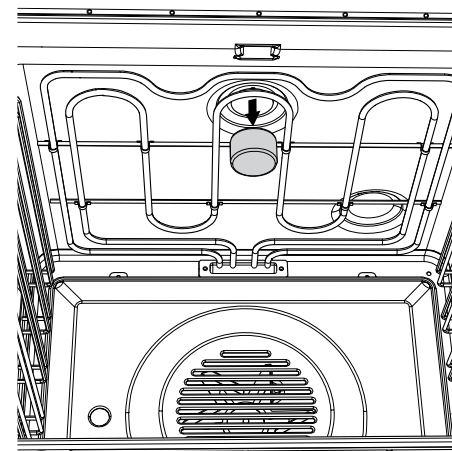
2. Әйнек қақпақты сағат тіліне қарсы бұрау арқылы айналдырыңыз.

3. Ақаулы галогендік шамды абайлап суырып алыңыз.

4. Жаңа шамды абайлап салыңыз.

5. Сағат тілімен бұрап, әйнек қақпақты ораңыз.

6. Тұмшापешті қайтадан қосыңыз және сағатты орнатыңыз (нұсқаулар «Алғаш іске қосу» бөлімінде берілген).





# ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Ақауларды табу және жою кестесі

Егер ақау туындаса, оны өзіңіз шеше алатыныңызды төмендегі кестеден тексеріңіз. Егер ақауды шешу мүмкін болмаса немесе ол сақталса, уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

| АҚАУ   | Ықтимал себептері   | Ықтимал шешімі  |
|--|---|---|
| Жалпы  |   |   |
| Тұмшапеш жұмыс істемейді.  | Қуат жоқ.   | Қуат көзі (қабырға ажыратып-қосқышы) қосылғанын, сақтандырғыштар жанып кетпегенін және сіздің аймағыңызда электр қуаты өшірілмегенін тексеріңіз.  |
| Тұмшапеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жанып тұр.                     | Тұмшапеш автоматты түрде тағам дайындауға бапталған.  | Нұсқаулар «Тағамды автоматты дайындау» бөлімінде берілген.  |
| Тұмшапештің есігін ашқан кезде жарық қосылмайды.                       | Тұмшапештің жарықтандыру шамдары жанып кеткен.<br>Есік дұрыс орнатылмаған.<br>Тұмшапеш сенбі күніне баптау режимінде және «Жарық өшірулі» күйі сақталған. | Жарықтандыру шамдарын ауыстырыңыз. Нұсқаулықтары "Күтім және тазалау" бөлімінде келтірілген.<br>Есікті дұрыс орнату бойынша нұсқаулар «Күтім және тазалау» бөлімінде берілген.<br>Сенбі күніне баптау режимінен шығу үшін бас тарту түймесін басып тұрыңыз. «Жарық өшірулі» күйін өзгерту туралы нұсқаулар «Пайдаланушы баптаулары» бөлімінде берілген. |
| Тұмшапеш қыздырылмайды.  | Есік дұрыс жабылмаған немесе тағам дайындау кезінде өте жиі ашылады.  | Есік ашылғанда қыздыру элементтері өшіріледі.<br>Есіктің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. Тағам дайындау кезінде оны жиі ашпаңыз.  |
| Тұмшапештің есігіндегі әйнек панель шытынаған, жарылған немесе сынған. | Тазалау дұрыс орындалмаған немесе әйнектің шеті бір нәрсеге соққан.   | Тұмшапешті қолдануға БОЛМАЙДЫ. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалыңыз.  |

| АҚАУ  | Ықтимал себептері  | Ықтимал шешімі  |
|---|--|---|
| Жалпы   |  |   |
| Тұмшапешті өшіргеннен кейін желдеткіш саңылауларынан ыстық ауа ағыны сезіледі.  | Бұл қалыпты жағдай.  | Қауіпсіздік мақсатында салқындату желдеткіштері тұмшапешті өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшапеш салқындағаннан кейін желдеткіштер автоматты түрде өшеді.  |
| Тұмшапештің желдеткіші желдеткіш пайдаланылмайтын функцияны (мысалы, қыздырып пісіру немесе классикалық пісіру) таңдағанда қосылады | Бұл қалыпты жағдай. Тұмшапешті алдын-ала қыздыру кезінде желдеткіш қосылады. Тұмшапеш белгіленген температураға жеткенде ол өшеді. | Ұзақ дыбыстық сигнал естілгенше және барлық қыздыру индикаторлары жанғанша күтіңіз: содан кейін тұмшапеш пайдалануға дайын болады.  |
| Тұмшапеш қызады, бірақ дисплей қараңғы.   | Тұмшапеш «Дисплей өшірулі» күйіне ауыстырылды.<br>Тұмшапеш сенбі күніне бапталған.   | «Дисплей өшірулі» күйінен шығу үшін, дисплей тәулік уақытын көрсетпейінше  қуат түймесін басып, ұстап тұрыңыз.<br>Сенбі күніне баптау режимінен шығу үшін дисплей тәулік уақытын көрсеткенше  қуат түймесін басып, ұстап тұрыңыз. |
| Сағат баптауын өзгерту кезінде тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауды тоқтатады.   | Сағат баптауын өзгертуге әрекет жасалғанда, тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауға бапталған.                                 | Сағат баптауын тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауға бапталмаған кезде ғана өзгертуге болады.   |
| Бумен байланысты функцияны пайдаланған кезде бу бөлінбейді.   | Бу генераторы бос.   | Бу генераторын ауыз сумен толтырыңыз.   |
|   | Бу генераторы қақтан тазалауды қажет етеді.  | Бу генераторынан қақты кетіріңіз.   |
|   | Бу функциясы тандалмаған.  | Бу функцияларын пайдаланыңыз немесе бу функцияларын қайтадан таңдап, қайта қосыңыз.   |

## ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ

Ақаулар туындаған кезде тұмшапеш келесі әрекеттерді орындайды:

- ▶ барлық функцияларды автоматты түрде тоқтатады;
- ▶ бес дыбыстық сигнал шығарады;
- ▶ дисплейге ескерту кодын шығарады.

### МАҢЫЗДЫ!

Егер төмендегі кестеде бұл әрекет нақты көрсетілген болмаса, ескерту кодын алған кезде тұмшапештің қуат желісінен (қабырға қосқышынан) ажыратпаңыз. Салқындатқыш желдеткіштер тұмшапештің түйіндерін салқындату үшін қажет. Тым жоғары температурада қуатты өшіру тұмшапешті және айналасындағы жиһазды зақымдауы мүмкін.

Ескерту коды шыққан кезде орындау қажет әрекеттер

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

### НЕМЕСЕ

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

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

# КЕПІЛДІК ЖӘНЕ СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ

## Құрметті сатып алушы!

«Хайер» корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: S401 кеңсе, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Қытай. Сізге таңдауыңыз үшін алыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі – бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға 3 жыл, робот-шаңсорғыштарға 4 жыл, ұялы телефондар мен гироскутерлерге 2 жыл, қалған тауарларға 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты пайдалану мерзімі айтарлықтай ресми мерзімнен артық болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және техникалық талаптардың сәйкестілігіне арналған тиісті сертификаттауды өткен. Түсінбестікке жол бермеу үшін Сізден сатып алған кезде пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепілдікті міндеттемелердің шарттарын зейін қойып оқып шығуыңызды және кепілдік талонының дұрыс толтырылғанын тексеруіңізді нандыра өтінеміз. Кепілдік талоны дұрыс емес немесе толымсыз толтырылған жағдайда сатушы ұйымға жүгініз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Сізге Хайер-дің Авторландырылған серіктесіне жүгінуіңіз қажет. Осы кепілдік талонымен «Хайер» корпорациясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ «Хайер» корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

## Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсету белгіленген үлгідегі кепілдік талонымен жинақталған бұйымдарға таралады. «Хайер» корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Электрлік су жылыту бағіне берілетін кепілдік мерзімі – бұйымды кесімді пайдаланушы сатып алған күннен бастап 7 жыл (F топтамасы үшін 9 жыл). Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану жөніндегі нұсқаулық, кепілдік талоны) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету – Өндірушінің кінасінен тұтындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Бұл қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.

Кепілдікті сервистік қызмет көрсету ерекше Хайер-дің Авторландырылған серіктестерімен ғана көрсетіледі. ЕАЭО аумағындағы Авторландырылған серіктестердің толық тізбесін Сіз «Хайер» ақпараттық орталығынан мына телефондар бойынша біле аласыз:

- 8-800-250-43-05 - Ресей тұтынушыларына арналған (Ресей өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
- 8-10-800-2000-17-06 - Беларусь тұтынушыларына арналған (Беларусь өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
- 0-800- 501-157 - Украина тұтынушыларына арналған (Украина өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
- 00-800-2000-17-06 – Өзбекстандағы тұтынушылар үшін (Өзбекстанның өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

немесе [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com) сайтында немесе [help@haieronline.ru](mailto:help@haieronline.ru) электрондық поштасында. Авторландырылған серіктестердің деректері өзгертілуі мүмкін, анықтама алу үшін «Хайер» ақпараттық орталығына жүгініз.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- Бұйымның пайдалану жөніндегі нұсқаулық талап еткен техникалық қызмет көрсету мерзімде болмауы.
- суқұбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
- бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттері: үкілі етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Мемлекеттік Техникалық Стандарттардан (МЕМСТ-тен) және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
- су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бағіні қосу салдарынан термомоқансыздық іске қосылуы.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

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

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті және қосымша қызмет көрсетуге жатпайды:

- желдеткіштерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
- қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, лампшкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
- басқару пультттері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
- бұйымға қоса берілетін құжаттама.

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

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

\* қосымша сервистік қызмет көрсету электрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HRB-331 модельді тоңазытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноубуктерге, ұялы телефондарға, гироскутерлерге таралмайды.

| Ресми атауы  | Қала             | Клиентке арналған телефон | Мекенжайы  |
|--|------------------|---------------------------|--|
| «Единая служба сервиса А-Айс-берг» жабық акционерлік қоғамы          | Мәскеу           | 8-800-250-43-05           | 127644, Мәскеу қ., Вагоно-ремонтная көш., 10 үй, 1-құр.    |
| «Авторизованный Центр «Пионер Сервис» 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 көш., 85 үй           |
| «Техинсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы                         | Сочи             | 8-800-250-43-05           | 354068, Сочи қ., Донская көш., 3                           |
| «ТехноВидеоСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы                    | Қазан            | 8-800-250-43-05           | 420100, Қазан, Проточная көш., 8 үй,                       |
| ДОМСЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы                             | Владимир         | 8-800-250-43-05           | 600017, Владимир қ., Бату-рин көш., 39 үй                  |
| ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы - Краснодар               | Краснодар        | 8-800-250-43-05           | 350058, Краснодар қ., Кубанская көш., 47                   |
| ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Т.Новгород               | Төменгі Новгород | 8-800-250-43-05           | 603098, Төменгі Новгород қ., Артельная көш., 31 үй         |
| ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Екатеринбург             | Екатеринбург     | 8-800-250-43-05           | Екатеринбург, ст. Шарташ-ская, 10                          |
| «Циклон» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі                        | Омбы             | 8-800-250-43-05           | 644042, Омбы, К.Маркс даңғылы, 34а, кеңсе 410              |
| «ГлавБитСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы                       | Томск            | 8-800-250-43-05           | Томск, ст. Маяковская 25/7                                 |
| «Сервисбьттехника» жауапкершілігі шектеулі қоғамы                    | Орынбор          | 8-800-250-43-05           | 460044, Орынбор қ., Конституция көш., 4 үй                 |
| «Сибсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы                           | Новокузнецк      | 8-800-250-43-05           | 654066, Новокузнецк қ., Грдина көш., 18 үй                 |
| АРГОН-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы                          | Новороссийск     | 8-800-250-43-05           | 353905, Новороссийск қ., Серов көш., 14                    |
| АЛИКА-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы                          | Иркутск          | 8-800-250-43-05           | 664019, Иркутск қ., Писарев көш., 18-а-үйі                 |
| «КРОК-ТТЦ» ЖШҚ   | Киев             | 0-800-211-501             | Киев қ., Радужная көш., 25 Б үйі                           |
| Сервис орталығы  | Ташкент          | (+998 71) 207 10 01       | -  |
| «CBTService» ОДО   | Минск            | 375-17-262-95-50          | Минск, ст. Мен Колас 52                                    |
| «RoyalTerm» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі                     | Минск            | 375-29-198-11-50          | Минск, ст. Орловская 40А, 7 кеңсе                          |
| «Сервис Маг» ЖШС   | Алматы қаласы    | 8 (727) 233 30 00         | 050002, Алматы қ. Қалда-яқова 17                           |
| «Ascon-7» ЖШС  | Алматы қаласы    | 7 (727) 397 75 75         | 050010, Алматы қ. Сағадата Нұрмағамбетова 25               |

АСО тізбесі өзгертілуі мүмкін. Өзекті ақпаратты сіз біздің сайтымыздан ала аласыз [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com)



## ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

Нуег компаниясының тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне, сондай-ақ түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер сіздің тұрмыстық техникамен қиындықтарыңыз болса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер де сіз проблемаңыздың шешімін таба алмаған болсаңыз, мынаған жүгініңіз:

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-501-157 (Украина),

— [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com) сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, төмендегі ақпаратты дайындаңыз, ол сіз төлтеушінің атына және тексеруге болады:

Моделі \_\_\_\_\_

Сериялық нөмірі \_\_\_\_\_

Сатылған күні \_\_\_\_\_



Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді.

Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін. Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгерістер енгізуге құқылы.

Энергия тиімділігі класы - A++;

Таза салмағы - 38 кг;

Брутто салмағы - 42 кг;

Өлшемдері орамасыз (H\*W\*D) - 595\*597\*565 мм;

Қаптамадағы өлшемдер (H\*W\*D) - 664\*671\*658 мм.