

Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Қоса орнатылатын электрич тұмшашкаф

Вбудовувана електрична духова шафа

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

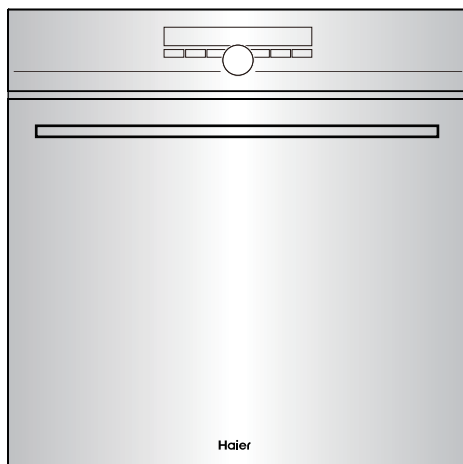
КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

Модель / Моделі / Модель:

HOQ-F6CASGB

HOQ-F6CASGW

HOQ-F6CASGG



Перед использованием оборудования внимательно изучите эту инструкцию по эксплуатации

Жабдықты пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз

Перед використанням обладнання уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	5
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	14
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ.....	18
ФУНКЦИИ ИЗДЕЛИЯ.....	20
КУЛИНАРНЫЙ СПРАВОЧНИК	24
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	27
УМНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	34
УХОД И ОЧИСТКА.....	49
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	65
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.....	67
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	68

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность поражения электрическим током

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность пореза

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность возгорания

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

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

Хранение внутри прибора или на его поверхности: легковоспламеняющиеся материалы запрещается хранить внутри духовки или на ее поверхности.

Несоблюдение этой рекомендации может привести к перегреву, ожогу и травмам.

Горячая поверхность

Во время работы открытые части могут нагреваться до 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 горячих 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 без присмотра рядом с духовкой. Нельзя оставлять детей одних или без присмотра в помещении с работающим устройством. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части устройства.

- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству, если они не находятся под постоянным контролем. Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были даны инструкции в отношении безопасного использования устройства, и они понимают возможные опасности.
- ▶ Детям запрещается производить чистку и обслуживание бытового прибора без надзора взрослых.
- ▶ Не помещайте тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободные или свисающие элементы одежды. Они могут загореться или расплавиться при касании горячих элементов или поверхностей, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Все остальное обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.
- ▶ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир.
- ▶ Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие прихватки.
- ▶ Соприкосновение влажных прихваток с горячими поверхностями может привести к ожогу паром. Следите, чтобы прихватки не соприкасались с горячими участками или нагревательными элементами. Не используйте полотенце или объемную ткань в качестве прихватки из-за риска возгорания.
- ▶ Не разогревайте в духовке закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. Давление внутри контейнера может привести к разрушению контейнера и травмам.
- ▶ Безопасность при обращении с пищевыми продуктами: помещайте продукты в духовку непосредственно до и вынимайте сразу после приготовления. Это необходимо для предотвращения размножения бактерий, которые могут вызвать пищевое отравление. Будьте особенно осторожны в теплую погоду.
- ▶ Всегда держите вентиляционные отверстия духовки открытыми.
- ▶ Не используйте устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Внимание: в процессе охлаждения духовки из вентиляционного отверстия в ее верхней части может выходить горячий воздух.
- ▶ Размещение решеток: устанавливайте решетки только в остывшую духовку (до нагрева). Если решетку необходимо извлечь, пока духовка горячая, не допускайте соприкосновения прихваток с горячими нагревательными элементами.
- ▶ Не очищайте уплотнения духовки и не мойте их при помощи средств для очистки духовок. Это важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Запрещается тереть, повреждать или перемещать уплотнения.

- ▶ Не устанавливайте и не эксплуатируйте устройство, если оно повреждено или работает некорректно. Если вы получили поврежденное изделие, немедленно обратитесь к своему дилеру или установщику.
- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Не используйте чистящие средства для духовок, агрессивные/абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых материалов для обкладки, защитных покрытий и средств для чистки духовок. Не используйте жесткие/абразивные чистящие средства, мочалки или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они царапают поверхность, и стекло дверцы может разбиться.
- ▶ Допускается чистка только тех деталей, которые упомянуты в данном руководстве.
- ▶ Запрещается пользоваться ручным пароочистителем для очистки любых частей духовки.
- ▶ Не храните вещи, которые могут понадобиться детям, над духовкой. Забираясь на печь, дети могут получить ожоги или травмы.
- ▶ Используйте только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовке.
- ▶ Следуйте инструкциям производителя посуды для выпечки.
- ▶ Убедитесь, что пластиковые переходные гайки сняты с боковых стоек и заменены прилагаемыми металлическими крепежными гайками.
- ▶ Используйте только датчик температуры, рекомендованный для данной печи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания. Подключение к надлежащей системе заземления обязательно.

Вносить изменения во внутреннюю систему электропроводки разрешено только квалифицированному электрику.

Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность пореза

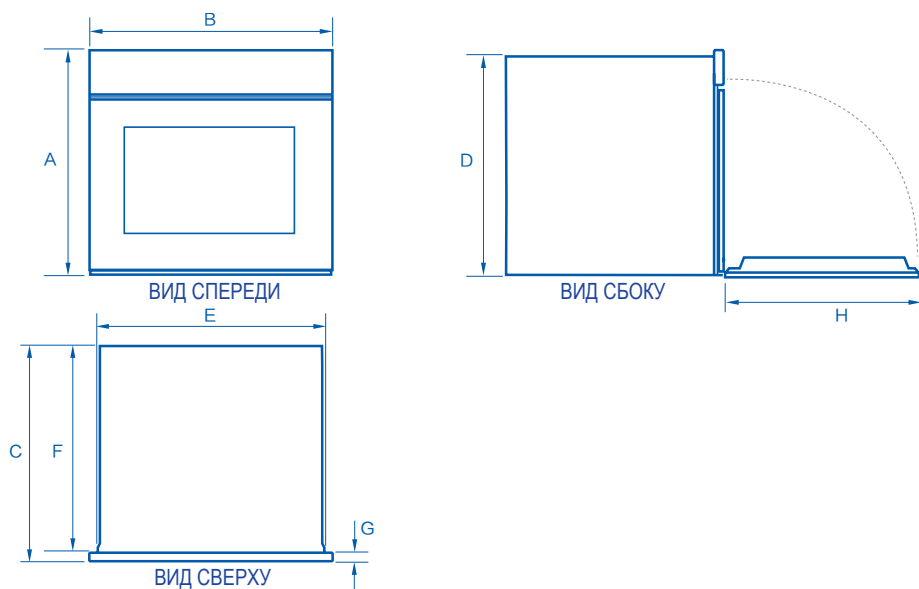
Будьте осторожны - в устройстве имеются острые края.

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

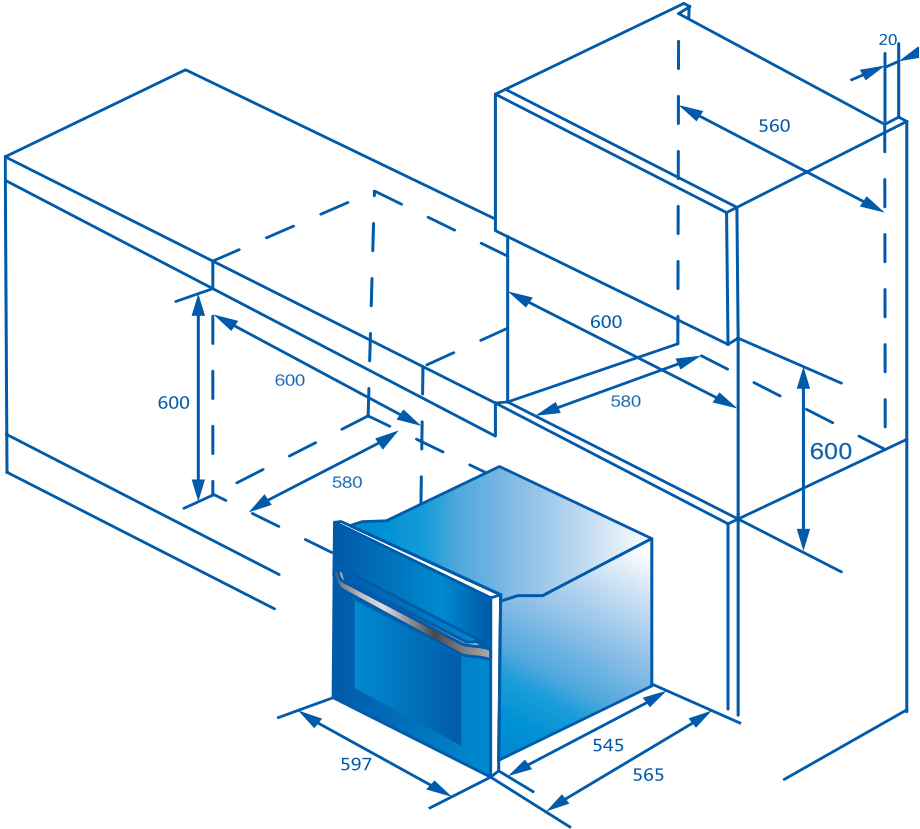
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ 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.
- ▶ При транспортировке и хранении необходимо обеспечить защиту устройства от атмосферных осадков и механических повреждений.

ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



ГАБАРИТЫ И РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ	ММ
A Габаритная высота изделия	595
B Габаритная ширина изделия	597
C Габаритная глубина изделия	565
D 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 без учета ручек)	20
H Глубина дверцы духовки в полностью открытом состоянии (измеряется от передней поверхности панели управления)	450



ПЕРЕД МОНТАЖОМ

Перед монтажом духовки убедитесь, что

- ▶ Поверхность установки горизонтальная, а ниша для установки духовки соответствует требуемым размерам и имеет прямые углы
- ▶ Монтаж будет соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и правилам
- ▶ В постоянную проводку встроен соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, смонтированный и расположенный в соответствии с местными правилами и нормами в области электропроводки.
- ▶ Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и должен обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если это позволяют местные правила в области электропроводки)
- ▶ После установки духовки изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя
- ▶ В нише для кухонной мебели имеется свободный кабель питания длиной от 1,5 до 2 м для удобства установки и обслуживания
- ▶ Разъем для подключения духовки (после ее установки) находится снаружи, если духовка расположена вплотную к задней стене
- ▶ Поверхность, на которой будет установлена духовка, способна выдержать ее вес
- ▶ Высота расположения духовки подходит заказчику вы проконсультировались с местными строительными властями и подзаконными актами, если у вас есть сомнения относительно установки духовки

ВАЖНО!

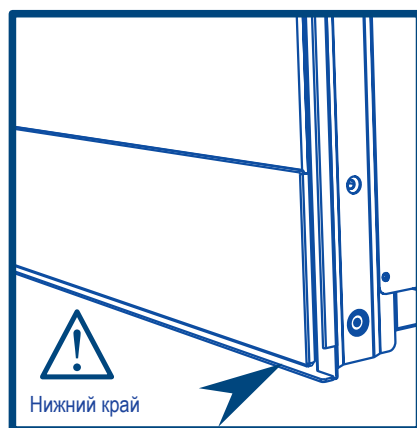
Некоторые факторы окружающей среды и способы приготовления пищи могут привести к образованию конденсата внутри и вокруг духовки во время ее использования. Чтобы защитить окружающие предметы мебели от возможных повреждений, вызванных частым или чрезмерным образованием конденсата, рекомендуется обеспечить влагозащищенность ниши, в которую устанавливается духовка.

РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

ВАЖНО!

ПОДЪЕМ: Не поднимайте духовку за ручку дверцы. Используйте ручки по бокам корпуса (если таковые имеются).

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



ВАЖНО!

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

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

ВАЖНО!

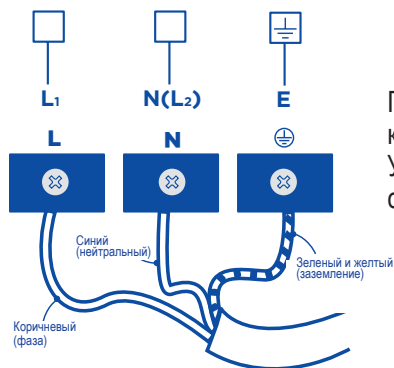
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться; это нормальное явление — после охлаждения они восстановят свою первоначальную форму.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

ВАЖНО!

- ▶ Подключение духовки к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.
- ▶ Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Перед подключением духовки к электросети убедитесь, что бытовая электропроводка пригодна для потребляемой устройством мощности (как указано в техпаспорте).
- ▶ Убедитесь также, что фактическое напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.

Код режима работы	Объем	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-F6CASGB HOQ-F6CASGW HOQ-F6CASGG	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



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

КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

1. Установите духовку в подготовленную нишу.

ВАЖНО!

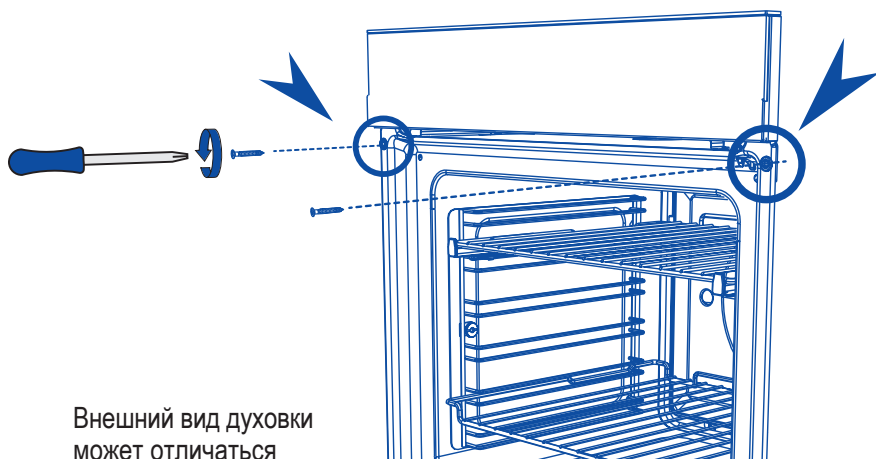
Не поднимайте духовку за ручку дверцы.

2. Полностью откройте дверцу духовки.

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

ВАЖНО!

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



КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК

✓ ЗАПОЛНЯЕТСЯ ЛИЦОМ, УСТАНОВЛИВАЮЩИМ УСТРОЙСТВО

- Убедитесь, что духовка выставлена горизонтально и надежно закреплена, а ее дверца беспрепятственно открывается и закрывается.
- Убедитесь, что все вентиляционные отверстия открыты, не заблокированы и не повреждены.
- Убедитесь, что вся внутренняя упаковка удалена (включая круглые желтые фиксаторы упаковки, удерживающие коробку с аксессуарами).
- Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с металлическими деталями, которые могут нагреться во время использования.
- Установлен ли дубликат таблички с данными духовки на прилегающей поверхности, доступной для пользователя?
- Убедитесь, что изолирующий выключатель легко доступен пользователю.
- Подключите духовку к сети питания. В некоторых режимах дисплей должен загореться и показать 12:00.
- Проверьте работоспособность духовки:
 - ▶ Установите время (доступно не во всех режимах работы)
 - ▶ О том, как установить время, см. в инструкции по эксплуатации.
 - ▶ Выберите режим «Выпечка» и установите температуру 50 °C.
 - ▶ Подождите 10 минут. Разогрелась ли духовка?
 - ▶ Выключите духовку.
- Посоветуйте пользователю воспользоваться инструкциями из раздела «Первое использование»

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Поздравляем с покупкой!

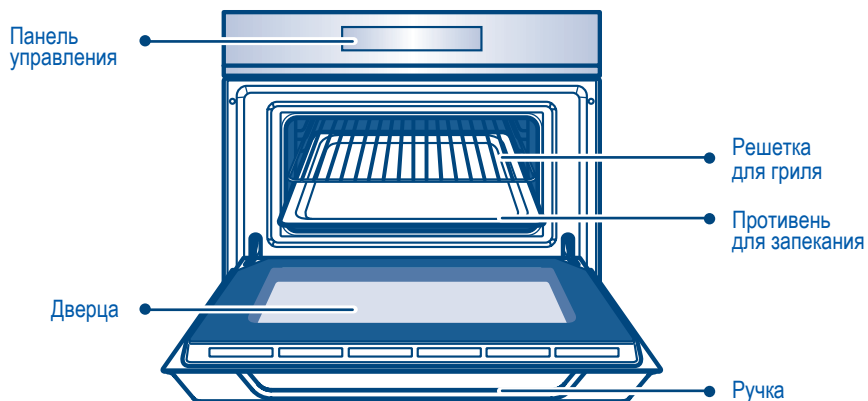
Ваша духовка Haier оснащена рядом функций, которые сделают приготовление пищи приятным занятием:

- широкий выбор функций
- интуитивное управление и понятный дисплей

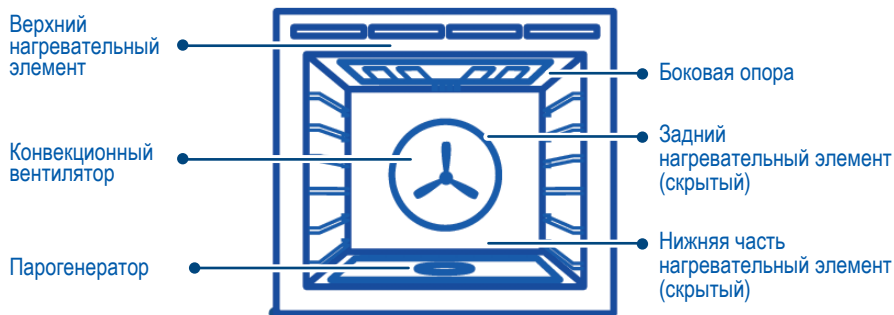
Перед началом использования

- ▶ Убедитесь, что установщик заполнил «Контрольный список» в инструкции по установке.
- ▶ Ознакомьтесь с данным руководством, обратив особое внимание на раздел «Правила техники безопасности»
- ▶ Удалите всю упаковку и утилизируйте ее безопасным для окружающей среды способом. По возможности отправьте элементы упаковки на переработку.
- ▶ Установите боковые решетки.
- ▶ Подготовьте духовку к работе, следуя приведенным ниже инструкциям.

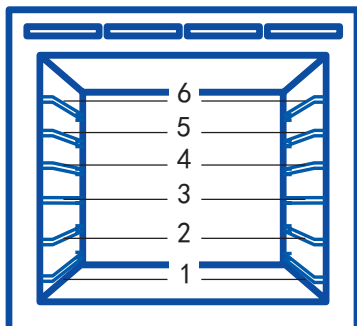
ВВЕДЕНИЕ



Система нагрева

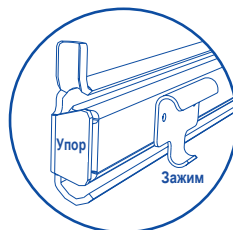
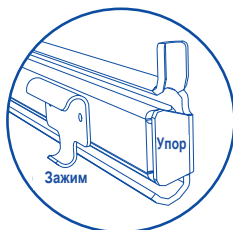


Расположение полок



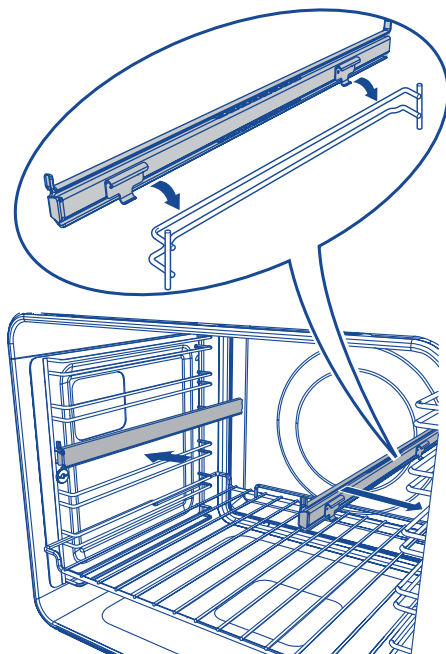
Установка опор выдвижных полок

1. Убедитесь, что скользящие направляющие находятся в правильном положении (на переднем конце скользящей направляющей имеется треугольный упор, как показано на рисунке).

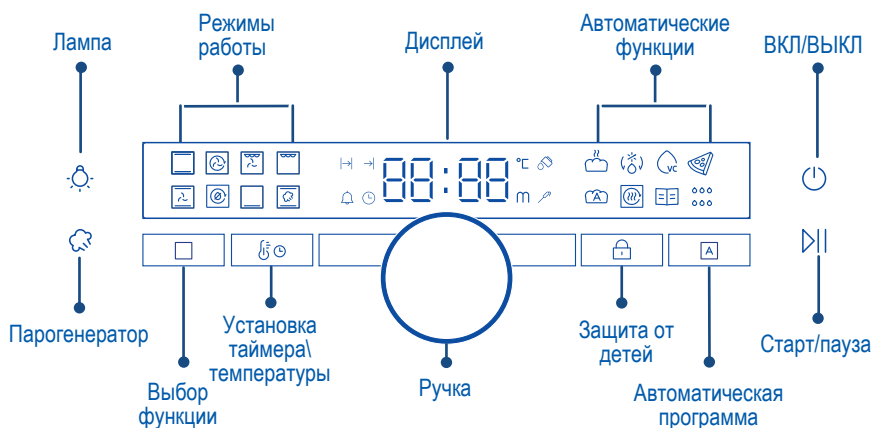


2. Вставьте верхние части зажимов поверх стержней бокового держателя. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу бокового держателя. Проверьте зацепление заднего зажима.

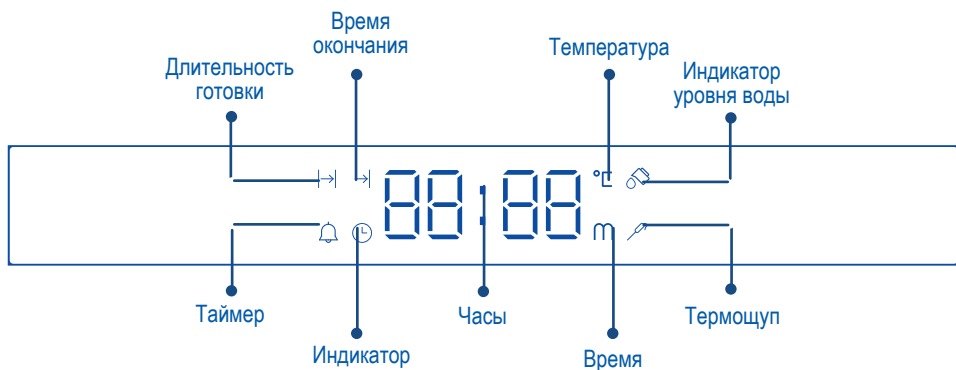
3. Поверните скользящую направляющую вниз и вставьте нижнюю часть зажимов до щелчка.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





Дисплей

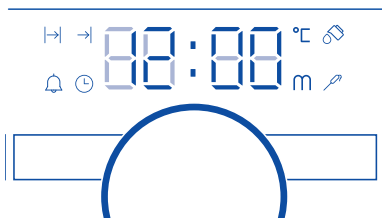


ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ


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


1. Настройка часов


1. На дисплее отобразится 12:00
2. Используйте , чтобы установить время.
3. Для подтверждения нажмите на регулятор , в противном случае установленное время подтвердится автоматически.

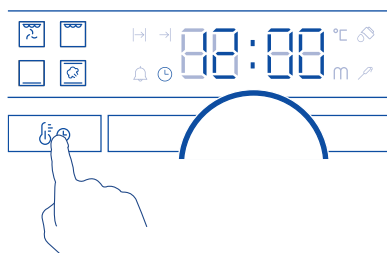


2. Изменение времени

1. Вы можете выбрать одну из 4 функций нажатием .

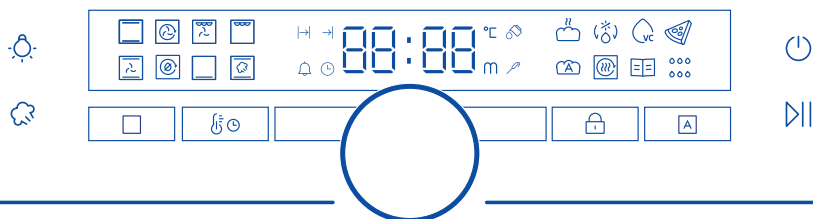
Уберите палец, когда на дисплее появится индикатор .






2. Вращайте , чтобы установить время. Время автоматически подтвердится через 2 секунды после того, как вы убрали палец с панели управления.



3. Подготовьте духовку к работе










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



1. Нажмите на , чтобы выбрать функцию  «Выпечка». У каждого режима есть предустановленная температура нагрева, и в режиме «Выпечка» духовка начнет нагреваться до 180 °С.
2. Нажмите на , чтобы установить температуру до 200 °С. Нажмите на старт для начала работы.
 - ▶ Во время нагрева индикатор температуры будет попеременно показывать фактическую и заданную температуры.
 - ▶ Когда заданная температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал. Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время до ее достижения.
3. Через 30 минут выберите режим «Гриль» . Оставьте температуру 200 °С на 5 минут.
4. Через 5 минут включите режим «Вентилятор» . Оставьте температуру 200 °С на 20 минут.
5. Через 20 минут выключите духовку.
 - ▶ Во время процесса подготовки из-за сгорания производственных остатков появится характерный запах и небольшое количество дыма. Это совершенно нормально, но во время подготовки в помещении необходимо обеспечить циркуляцию воздуха.
 - ▶ После охлаждения протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите ее.

4. Подготовка парогенератора

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



1. Нажмите на , чтобы включить режим  «Выпечка на пару».
2. Нажмите , уберите палец, когда появится индикатор .
3. Нажмите на , чтобы установить таймер на 30 минут.
4. Для выбора нажмите 
 - ▶ Индикатор уровня воды  и  начнут мигать.
5. Нажмите , чтобы подтвердить, что парогенератор полностью заполнен водой. Запустится программа.

ВАЖНО!

- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду.
- ▶ Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой.
- ▶ Выливайте оставшуюся в духовке воду, чтобы избежать риска размножения микробов.






ФУНКЦИИ ИЗДЕЛИЯ

Функция установки времени




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

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


1. Установка продолжительности времени приготовления

1. Нажмите , появится индикатор времени приготовления .
 2. Установите время с помощью .
 3. Время приготовления будет установлено через 2 секунды после того, как вы уберете палец.
- ▶ Таймер начнет отсчет времени.
 - ▶ Чтобы посмотреть время суток, нажмите  до активации индикатора .
- Эта операция не отменяет таймер.

Изменение настройки длительности приготовления

1. Нажмите  чтобы выбрать оставшееся время .
2. Измените время с помощью .
3. Уберите руку с панели, время будет подтверждено.

Когда установленное время завершится

- ▶ На дисплее появится надпись «END», звуковой сигнал будет звучать примерно в течение 9 секунд или до нажатия .
- ▶ На дисплее появится индикация продолжительности последнего использования.



ВАЖНО:

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

2. Установка времени завершения приготовления

Установка времени отключения функции нагрева.

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

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

ВАЖНО:




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

3. Установка таймера





Обратный отсчет времени

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

Устанавливайте таймер в качестве напоминания о начале или завершении работы.

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

Чтобы отменить установку таймера.

1. Нажмите  и уберите палец с панели управления, когда появится индикатор .
2. Чтобы установить время на 00:00, прокрутите , для отмены таймера нажмите .

1. Использование термощупа

Термощуп используется для измерения температуры продукта. Когда продукт достигает заданной температуры, прибор отключается.

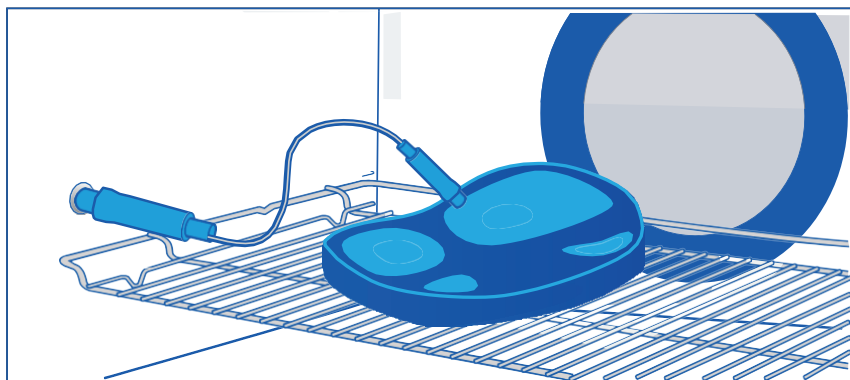
Температура устанавливается для:

- ▶ нагрева духовки
- ▶ середины куска продукта.




ВНИМАНИЕ!

Используйте только термощуп и запасные части к нему, идущие в комплекте с духовкой. Советы для достижения наилучших результатов:

- ▶ Ингредиенты должны быть комнатной температуры
- ▶ Не используйте термощуп для жидких блюд.
- ▶ Во время приготовления термощуп должен быть погружен в готовящееся блюдо, а вилка должна быть вставлена в розетку.
- ▶ Используйте рекомендуемые настройки температуры продукта.



2. Использование термощупа при приготовлении

1. Нажмите , чтобы включить духовку.
2. Введите кончик термощупа в центр самой толстой части куска мяса или рыбы. Убедитесь, что термощуп погружен в готовящееся блюдо минимум на 3/4.
3. Отвинтите гайку гнезда датчика на левой стороне прибора, вставьте вилку термощупа в гнездо.
4. Установите функцию нагрева и температуру духовки. Затем нажмите , чтобы установить внутреннюю температуру продукта. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.
5. Когда внутренняя температура продукта достигает заданного значения, раздастся звуковой сигнал. Духовка автоматически прекращает работу.
6. Выньте штекер термощупа для мяса из розетки и выньте блюдо из духовки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- ▶ Используйте только термощуп, рекомендованный для данной духовки.
- ▶ Термощуп для мяса можно использовать не во всех функциях.
- ▶ Если вы используете щуп в функции, не поддерживаемой датчиком щупа, индикатор щупа будет мигать, а на дисплее появится надпись "PErr".
- ▶ Приготовление прекратится, если вы подключите или отключите термощуп во время работы духовки.
- ▶ Нет необходимости предварительно разогревать духовку, если вы готовите с помощью датчика щупа.
- ▶ Вы можете установить температуру датчика в диапазоне 30-99 °С.
- ▶ Существует опасность ожога, так как термощуп для мяса разогревается.
- ▶ Вы можете изменить внутреннюю температуру блюда и температуру духовки в любой момент во время приготовления.
- ▶ Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления.
- ▶ Оно зависит от количества продуктов, установленной функции духовки и температуры.
- ▶ Не используйте замороженные продукты. Цифры в таблице приведены в качестве ориентира. Они зависят от качества и состава продуктов.

Общие рекомендации

В данной духовке четыре элемента и задний вентилятор используются в различных комбинациях, обеспечивая высокую производительность и широкий спектр функций, обеспечивая идеальное приготовление всех видов блюд.

1. Выпечка

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

- ▶ Во время нагрева духовки может быть включен элемент гриля.
- ▶ Открывайте дверцу не раньше, чем пройдет не менее 3/4 времени приготовления.
- ▶ Следите за тем, чтобы противни не касались друг друга или стенок духовки.
- ▶ При выпекании двойного количества ингредиентов по рецепту (особенно печенья) вам может понадобиться увеличить время на пару минут.
- ▶ Ваша посуда может повлиять на время выпечки. Темная посуда поглощает тепло быстрее, чем отражающая; стеклянная посуда требует более низкой температуры.
- ▶ Для выпечки на нескольких уровнях также может потребоваться небольшое увеличение времени приготовления.
- ▶ При приготовлении пищи на нескольких уровнях всегда оставляйте пространство между уровнями, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.

Указания по расположению полок

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

2. Запекание

- ▶ Используйте режим «Гриль с конвекцией» или «Выпечка с конвекцией» для приготовления мяса, курицы или овощей. Для приготовления жаркого без костей, в форме рулета или с начинкой требуется больше времени, чем для жаркого с костями.
- ▶ Птица должна быть хорошо прожарена, сок должен быть прозрачным, а внутренняя температура — 75 °С.
- ▶ При использовании пакета для запекания используйте режим «Гриль с конвекцией» или «Принудительная конвекция» и следуйте инструкциям производителя.
- ▶ Если вы предпочитаете готовить в закрытой гусятнице, используйте функцию «Гриль с конвекцией» и увеличьте температуру на 20 °С.
- ▶ Готовьте большие куски мяса при более низкой температуре в течение более длительного времени. Мясо будет готовиться более равномерно.
- ▶ Всегда жарьте мясо жирной стороной вверх. В этом случае смазывание может не потребоваться.
- ▶ После запекания мясо всегда должно отлежаться не менее 10 минут, чтобы дать сокам стечь.
- ▶ Помните, что мясо будет продолжать готовиться в течение ещё нескольких минут после извлечения из духовки.

3. Гриль

- ▶ Это более здоровая альтернатива жарке.
- ▶ В режиме «Гриль» всегда готовьте при полностью закрытой дверце духовки.
- ▶ Если вы используете стеклянные или керамические формы, убедитесь, что они выдерживают высокую температуру гриля.
- ▶ Чтобы не проткнуть мясо и не дать соку вытечь, используйте щипцы или лопатку, чтобы перевернуть мясо в середине процесса приготовления.
- ▶ Смажьте мясо небольшим количеством масла, чтобы сохранить влажность мяса во время приготовления. Также можно замариновать мясо перед приготовлением на гриле (но имейте в виду, что некоторые маринады могут легко пригореть).
- ▶ По возможности жарьте куски мяса одинаковой толщины одновременно. Это обеспечит равномерное приготовление.
- ▶ Всегда внимательно следите за продуктами во время приготовления на гриле, чтобы избежать обугливания или подгорания.

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

- ▶ Для разогрева блюд используйте режимы «Выпечка», «Выпечка с конвекцией» или «Выпечка на пару».
- ▶ Режимы «Выпечка», «Выпечка с конвекцией» особенно хороши для повторного разогрева кондитерских изделий, так как во время основного нагрева на тесте снова появляется хрустящая корочка.
- ▶ Всегда разогревайте пищу до горячего состояния. Это снижает риск заражения вредными бактериями.

Блюда и гарниры	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень
основные пищевые продукты	выпечка на пару	120	10-15	3
мясо	выпечка на пару	120	10-15	3

5. Ручная подача пара

Эта функция позволяет пользователям вручную включать подачу пара несколько раз во время выпекания. Эта функция может использоваться несколько раз в течение одной программы, если в генераторе все еще остается вода.

1. Перед началом выпекания залейте в генератор пара 50 мл воды.
2. Во время выпекания. Нажмите  на левой стороне панели. Пар будет генерироваться в течение 50 секунд. Затем таймер начнет обратный отсчет с 50 секунд.

Напоминание:

- ▶ Функция ручной подачи пара не может быть использована во время предварительного нагрева духовки.
- ▶ Ручная подача пара не может быть использована в программе «Выпечка на пару» или любой автоматической программе приготовления

ВАЖНО!

- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Во избежание риска ожогов при открытии дверцы духовки после завершения программы остерегайтесь горячего пара.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду.
- ▶ Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой.
- ▶ Удалите оставшуюся воду из полости духовки во избежание риска размножения микробов.

Общие рекомендации

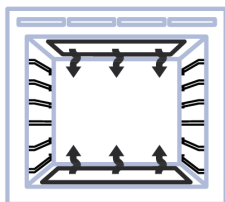
ВАЖНО!

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

1. Выпечка



Выпечка



верхние наружные и нижние элементы

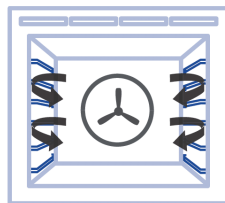
- ▶ Тепло поступает как от верхних, так и от нижних элементов. Вентилятор не используется в этой функции.
- ▶ Идеально подходит для тортов и блюд, требующих выпечки в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Эта функция не подходит для приготовления пищи на нескольких уровнях.

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

2. Принудительная конвекция



Принудительная конвекция



вентилятор и задний элемент

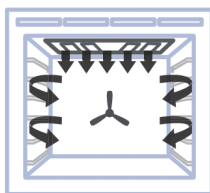
- ▶ С помощью центрального заднего нагревательного элемента и вентилятора горячий воздух нагнетается в полость, обеспечивая постоянную температуру на всех уровнях, что делает этот режим идеальным для приготовления пищи на нескольких уровнях.
- ▶ Печенье на противне, приготовленное на разных уровнях,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

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

3. Аэрогриль



Аэрогриль



вентилятор плюс верхние внутренние и наружные элементы

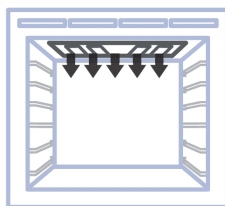
- ▶ Эта функция использует интенсивный жар от верхних элементов для поджаривания, а вентилятор — для равномерного приготовления продуктов.
- ▶ Мясо, птица и овощи готовятся великолепно; продукты получаются хрустящими и подрумяненными снаружи, а внутри остаются сочными и нежными.

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

4. Гриль



Гриль



верхние внутренние и наружные элементы

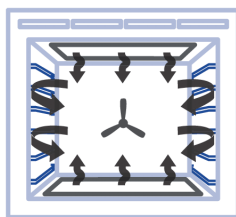
- ▶ Интенсивное излучаемое тепло исходит от обоих верхних элементов. Диапазон от низкой до высокой температуры (100% мощности) разделен на 11 уровней.
- ▶ Предварительный нагрев не обязателен, хотя некоторые предпочитают дать элементу нагреться в течение нескольких минут, прежде чем поместить продукты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

Идеально подходит для поджаривания хлеба или подрумянивания верхней части блюда.

5. Выпечка с конвекцией



Выпечка
с конвекцией



конвекция плюс верхние наружные и нижние элементы

- ▶ Вентилятор духовки направляет горячий воздух от внешних верхних и нижних элементов, распределяя его по полости духовки.
- ▶ Приготовленные продукты, как правило, подрумяниваются быстрее, чем продукты, приготовленные на традиционной функции «Выпечка».

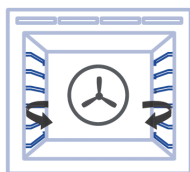
- ▶ Возможно, вам придется уменьшить время приготовления по сравнению с тем, которое рекомендуется в традиционных рецептах.
- ▶ Для сушки фруктов, овощей и трав используйте режим «Выпечка с конвекцией» при низкой температуре, например, 50 °С.

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

6. Сушка



Сушка



вентилятор и задний элемент

Сушка — это набор умных функций нагрева, которые позволяют сушить фрукты, овощи и зелень с превосходными результатами. При таком способе заготовки происходит концентрация ароматических веществ в результате высушивания.

Также с ее использованием можно готовить медленно томленные блюда, такие как запеканки, рагу и тушеное мясо.

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

Для сушки используйте только неповрежденные фрукты, овощи и зелень, тщательно мойте их. Выстелите проволочную решетку жиронепроницаемой или пергаментной бумагой. Слейте лишнюю воду с фруктов и высушите их. Рекомендуемая температура 60-110°С.

При необходимости нарежьте их на равные кусочки или тонкие ломтики. Выложите неочищенные фрукты на блюдо нарезанными поверхностями вверх. Следите за тем, чтобы ни фрукты, ни грибы не соприкасались на проволочной решетке.

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

Сушка зелени со стеблями Разложите зелень на проволочной решетке равномерно и немного «с горкой».

Очень сочные фрукты и овощи переверните несколько раз. После высыхания немедленно снимите высушенные продукты с бумаги.

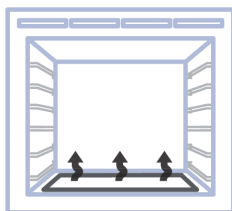
Данная функция в основном предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи.

Идеально подходит для сушки фруктов, овощей и трав.

7. Классическая выпечка



Классическая выпечка



только нижний элемент

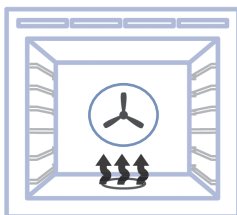
- ▶ Тепло поступает только от нижнего элемента, вентилятор не используется.
- ▶ Это традиционная функция выпечки, подходящая для рецептов, которые были разработаны в старых духовках.
- ▶ Следует использовать только один уровень для выпечки.
- ▶ Сверху духовка будет более горячей.

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



8. Выпечка на пару



Выпечка
на пару



парогенератор плюс вентилятор и задний элемент

- ▶ Выбрав «Выпечка на пару», нажмите **▶▶** и , мигают, напоминая пользователю добавить воды. Убедившись, что в парогенераторе есть вода, нажмите **▶▶** еще раз, запустится программа,  погаснет.
- ▶ Пар образуется в начале процесса приготовления, помогая сохранить сочность и вкус продуктов.
- ▶ Данная функция позволяет обойтись без использования водяной бани.

Ее можно использовать для запекания мяса или повторного разогрева блюд.

Идеально подходит для сохранения сочности мяса.

ВАЖНО!

- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Во избежание риска ожогов при открытии дверцы духовки после использования режима «Выпечка на пару» остерегайтесь горячего пара.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду.
- ▶ Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не наполнив парогенератор водой. Выливайте оставшуюся в духовке воду, чтобы избежать риска размножения микробов.

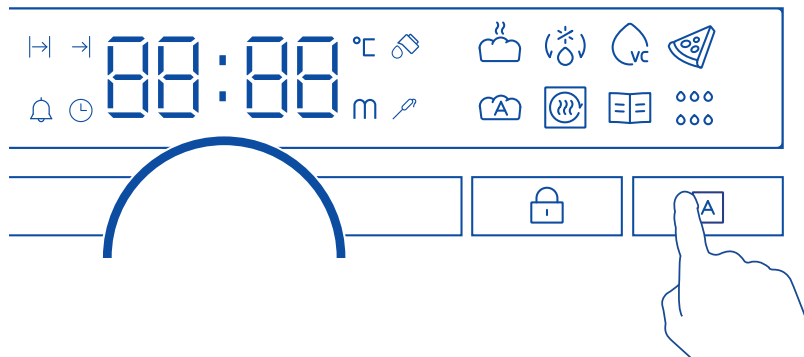
Приготовление блюд с наилучшим качеством



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

Значок	Функция	Заданная температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Диапазон времени	Пред-варитель-ный нагрев	Ручная подача пара	Термо-щуп
	Выпечка	180	30-250	0:01-23:59	√	√	√
	Принудительная конвекция	160	30-250		√	√	√
	Аэрогриль	180	30-250		x	x	√
	Гриль	ВЫСОКАЯ	НИЗКАЯ, 1-9, ВЫСОКАЯ		x	x	√
	Выпечка с конвекцией	200	30-250		√	√	√
	Сушка	80	30-200		√	x	x
	Классическая выпечка	160	30-220		√	√	√
	Выпечка на пару	180	120-250		√	x	√

УМНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Вы можете выбрать умную программу, нажав  и  для прокрутки всех функций.










1. Использование функции расстойки теста

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


ВАЖНО!

- ▶ Для расстойки теста требуются низкие температуры. Духовка работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Эта функция будет работать только в том случае, если духовка охлаждена.
- ▶ Выливайте оставшуюся в духовке воду, чтобы избежать риска размножения микробов.

Залейте в генератор пара 200 мл воды.

1. Нажмите  и используйте  для прокрутки до . На дисплее отобразится заданная температура 35 °C. Для выбора нажмите .
 2. В зависимости от вашего кулинарного опыта, вы можете установить время расстойки теста, нажав  и используя .
 3. Для выбора нажмите .
- ▶ Индикатор уровня воды  и  загорится.

▶ *Примечание: если внутри духовки слишком горячо:*

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

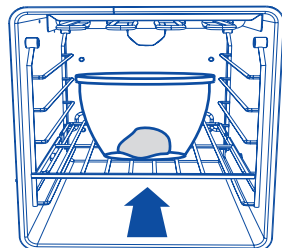
4. Поместите тесто в жаропрочную чашу в центре духовки.

ВАЖНО!

- ▶ Не ставьте тесто в духовку до тех пор, пока духовка не остынет до 35 °С.
- ▶ Не накрывайте тесто, так как это остановит процесс расстойки теста паром.

5. Нажмите **▶||**, чтобы подтвердить, что парогенератор заполнен, и тесто находится в духовке.

Запустится программа.



- ▶ Если вы задали время, на дисплее будет идти обратный отсчет оставшегося времени.
- ▶ Если вы задали время расстойки теста, когда функция расстойки теста будет завершена, прозвучит звуковой сигнал, и вы сможете вынуть чашу из духовки.
- ▶ Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (тесто должно выглядеть намного больше по размеру). Чтобы проверить, подошло ли тесто, слегка нажмите на него пальцем. Ямка должна медленно заполниться.
- ▶ Если вы не установили время, необходимо следить за процессом расстойки теста и останавливать ее, нажав **▶||**, когда расстойка теста завершена.
- ▶ Если вы хотите провести повторную расстойку теста:
- ▶ Нажмите **▶A** и используйте **○** для прокрутки назад к функции расстойки теста.
- ▶ Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы перезапустить функцию расстойки теста.
- ▶ Для отмены функции расстойки теста нажмите и удерживайте **▶||** или выключите духовку.
- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду. Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой. Выливайте оставшуюся в духовке воду, чтобы избежать риска размножения микробов.

2. Использование функции размораживания (❄️)

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед их приготовлением.

ВАЖНО!

Для размораживания требуются низкие температуры.

Духовка работает автоматически при заданной температуре.

1. Нажмите  и прокрутите  до Размораживания (❄️).

Примечание. На дисплее отобразится заданная температура 40 °С.

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

3. Нажмите  для начала размораживания.

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

- ▶ Выливайте оставшуюся в духовке воду, чтобы избежать риска размножения микробов

3. Приготовление в вакууме

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

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ВАЖНО:

- ▶ Используйте высококачественные и максимально свежие продукты.
- ▶ Всегда храните сырые продукты в надлежащих условиях перед приготовлением.
- ▶ Всегда мойте продукты перед приготовлением пищи.
- ▶ Для качественного и безопасного приготовления всегда готовьте продукты в соответствии со значениями, указанными в таблицах приготовления.
- ▶ Во избежание риска продукты не должны подолгу находиться в духовке при температуре ниже 60 °С.
- ▶ Особо низкие температуры приготовления можно использовать только для тех продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Блюда, только что вынутые из духовки после приготовления в вакууме, вкуснее всего, рекомендуется есть их сразу после приготовления.
- ▶ Вы можете: быстро снизить температуру (можно поместить продукты в емкость со льдом и поставить в холодильник), можно хранить продукты в холодильнике 2-3 дня.

- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для повторного разогрева остатков пищи. Всегда храните сырые и приготовленные продукты отдельно, чтобы избежать их контакта друг с другом.
- ▶ Не используйте одни и те же кухонные принадлежности для мяса и овощей. В противном случае следует тщательно мыть кухонные принадлежности.
- ▶ В рецептах с сырыми яйцами не допускайте контакта яичных белков или желтков с внешней частью яичной скорлупы.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ В ВАКУУМЕ ВАЖНО:

- ▶ Для функции приготовления в вакууме необходим вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.
- ▶ Если вы хотите упаковать в вакуум жидкости, пожалуйста, используйте камерный вакуумный упаковщик. Только этот тип упаковщика имеет подобную функцию.
- ▶ Используйте вакуумные пакеты, подходящие для функции приготовления в вакууме.
- ▶ Не используйте вакуумные пакеты повторно.
- ▶ Положите продукты в центр третьего яруса, чтобы добиться равномерного приготовления.
- ▶ Установите максимальную степень вакуумирования, чтобы приготовление было более быстрым и равномерным.
- ▶ Для обеспечения надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь, что область запечатывания не загрязнена.

2. Общее руководство по приготовлению пищи в вакууме:

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

2.1 Приготовление в вакууме: мясо

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

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень
Говядина					
Филе говядины средней прожарки	4 см	400	63	120	3
Филе говядины почти полной прожарки	4 см	400	66	120	3
Филе говядины полной прожарки	4 см	400	70	120	3
Филе телятины средней прожарки	4 см	400	60	120	3
Филе телятины полной прожарки	4 см	400	65	120	3
Ягненок/дичь					
Ягненок средней прожарки	3 см	400	65	105-115	3
Кабан	3 см	400	90	120	3
Кролик без костей	1.5 см	400	75	120	3
Птица					
Куриная грудка без костей	3 см	500	70	120	3
Утиная грудка без костей	2 см	500	65	140-160	3
Грудка индейки без костей	2 см	500	70	75-85	3

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень
Яйца, приготовленные при низкой температуре					
Идеальны для тоста	Обычный размер	/	60	90	3
Желток податливый, сохраняющий форму, мягкий и блестящий	Обычный размер	/	65	90	3
Желток начинает твердеть, но все еще мягкий	Обычный размер	/	71	60	3
Желток зернистый и крошится, начинает приобретать зеленоватый цвет	Обычный размер	/	80	60	3

2.2 Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

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

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень
Рыба и морепродукты					
Филе морского леща	4 филе 1 см	500	70	25	3
Филе морского окуня	4 филе 1 см	500	70	25	3
Треска	2 филе 2 см	500	65	90	3
Морские гребешки	крупные	500	60	100-110	3
Креветки без панциря	крупные	500	75	26-30	3

2.3 Приготовление в вакууме: овощи

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

Блюдо	Толщина продуктов	Количество продуктов (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень
Овощи					
Спаржа зеленая	В целом виде	500	68	90	3
Спаржа белая	В целом виде	500	68	90	3
Кабачки	ломтики 1 см	500	90	90	3
Лук-порей	полоски или кольца	500	95	90	3
Баклажаны	ломтики 1 см	500	90	90	3
Тыква	куски толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	полоски или четвертинки	500	95	90	3
Сельдерей	кольца 1 см	500	95	90	3
Морковь	ломтики 0.5 см	500	95	90	3
Корень сельдерея	ломтики 1 см	500	95	90	3
Фенхель	ломтики 1 см	500	95	90	3
Картофель	ломтики 1 см	500	95	90	3
Сердцевины артишоков	разрезанные на четвертинки	500	95	90	3

2.4 Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

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

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

4. Режим «Пицца»

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

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

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

ВАЖНО!

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

5. Автоматический режим выпечки хлеба


Это одноступенчатый автоматический процесс, включающий расстойку и выпечку теста. Для получения наилучшего результата, рекомендуется применять эту функцию совместно с нашими специально разработанными рецептами. См. брошюру с рецептами.

На выбор доступны две настройки.


- ▶ Настройка 1 - для выпечки хлеба
- ▶ Настройка 2 - для выпечки соленых или сдобных булочек



Залить в генератор пара 200 мл воды.

1. Используйте  и  для выбора .

Используйте  для прокрутки между режимами Авто Режим выпечки хлеба 1 и Автоматический режим выпечки хлеба 2. На дисплее отобразится 01 или 02.

2. Поместите тесто на уровень в положении, указанном в рецепте.


3. Нажмите , чтобы выбрать нужный режим.

Индикатор заполнения водой  и  начнут мигать.

Примечание: если внутри духовки слишком горячо:

Может раздаться звуковой сигнал и запуститься вентилятор.

Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

4. Нажмите , чтобы подтвердить, что генератор пара заполнен, а тесто находится в духовке. Запустится программа.

На дисплее будет указан обратный отсчет оставшегося времени.

Для отмены режима Автоматический режим выпечки хлеба

Нажмите и удерживайте  или выключите духовку.

ВАЖНО!

- ▶ Не ставьте тесто в духовку до тех пор, пока духовка не остынет до 35°C.
- ▶ Не накрывайте тесто!
- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду. Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не наполнив парогенератор водой. Удалите оставшуюся воду из полости духовки во избежание риска размножения микробов.

6. АЭРОГРИЛЬ

Идеально подходит для:







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


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


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


7. Умные рецепты

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

1. Нажмите  и с помощью  выберите . Дисплей будет показывать P1.
2. В памяти духовки предустановлены 10 рецептов. Используйте  для выбора P1~P10.
3. Нажатием на  подтвердите текущий рецепт. Если в этом рецепте имеется второй уровень, то дисплей будет показывать рецепт второго уровня, например, P1-1, P1-2...
4. См. таблицы ниже; нажмите  чтобы выбрать нужный рецепт.

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

6. Нажмите кнопку  чтобы начать приготовление.



Можно нажать  для возврата к предыдущему меню.

Код первого уровня	Код второго уровня	Блюдо	Состояние	Уровни	Уровень	Функция	Температура в °С	Время в мин
P1	P1-1	Говядина (филе)	С кровью	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	20/450 г
	P1-2		Средней прожарки		3			25/450 г
	P1-3		Глубокой прожарки		3			35/450 г
P2	P2-1	Каре	С кровью	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	30/450 г
	P2-2		Средней прожарки		3			35/450 г
	P2-3		Глубокой прожарки		3			40/450 г
P3	P3-1	Баранья нога (с костью)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	28/450 г
	P3-2		Глубокой прожарки		3			33/450 г
P4	P4-1	Баранья нога (без кости)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	35/450 г
	P4-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P5	P5-1	Телятина	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	165	40/450 г
	P5-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P6	P6-1	Индейка (тушка)	Фаршированная	Проволочная решетка	1	Выпечка	170	22/450 г
	P6-2		Без начинки		1		160	20/450 г
P7	P7-1	Свинина (мякоть)	Средней прожарки	Проволочная решетка	3	Жаркое	170	40/450 г
	P7-2		Глубокой прожарки		3			45/450 г
P8	P8-1	Оленина	С кровью	Проволочная решетка	4	Гриль с конвекцией	225	7/450 г
	P8-2		Средней прожарки		4			9/450 г
P9		Цыпленок (тушка)	Глубокой прожарки	Проволочная решетка	3	Гриль с конвекцией	185	45/450 г
P10		Шкварки	Хрустящие		3	Запекание с конвекцией	250	20

8. Аквачистка

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

Когда работает функция акваочистки, установка температуры и времени невозможна.

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- ▶ Не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать риска ожогов.
- ▶ Помните о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы.
- ▶ Для заполнения генератора используйте только чистую питьевую воду. Не наполняйте парогенератор никакими жидкостями, кроме воды.
- ▶ Не запускайте режим парогенератора, не заполнив парогенератор водой. Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.
- ▶ Выливайте оставшуюся в духовке воду, чтобы избежать риска размножения микробов.

9. Блокировка панели

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

Установка блокировки:


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

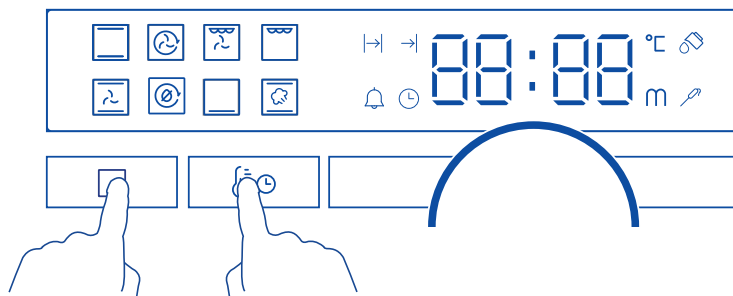
Снятие блокировки:

Коснитесь и удерживайте  3 секунды, пока индикатор не погаснет, или перезапустите духовку.






10. Настройка режима «Шаббат»

Эта установка предназначена для представителей религиозных конфессий, которые соблюдают требование не работать в субботу (шаббат). Когда духовка настроена для работы в режиме «Шаббат»:

- ▶ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не активны, за исключением кнопок питания и подсветки.
- ▶ Звуковые сигналы не подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ▶ В режиме «Шаббат» доступна только функция  запекания.




Установка настроек для режима «Шаббат»

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

Напоминание:

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

Выход из настройки режима «Шаббат»

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

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

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

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

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
<p>Лоток для гриля Решетка для гриля Боковые решетки Полки духовки Противень</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. • Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна в растворе порошка для посудомоечной машины и горячей воды. • За исключением противня эти детали можно мыть в посудомоечной машине. <p>в направлении полировки.</p>	
<p>Уплотнения духовки</p>	<p>Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.</p>	
<p>Капельный канал</p>	<p>Используйте губку для впитывания влаги, которая собирается в капельном канале с задней стороны дверцы.</p>	

Снятие боковых стоек

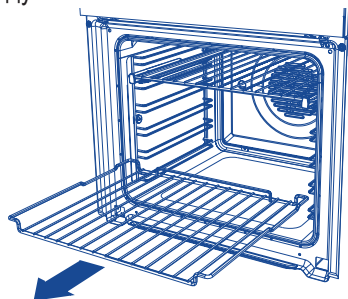
ВАЖНО:

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

Снимите все уровни:

Выдвиньте все уровни и снимите их.

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

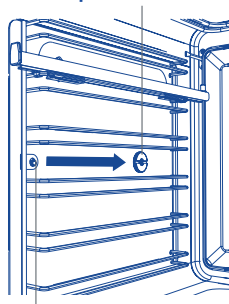


Снятие боковых стоек:

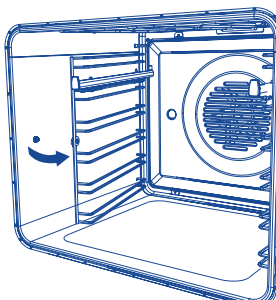
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой стойки. Используйте монету для ослабления винта при необходимости.

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

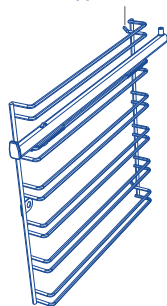
Крепежная гайка



Крепежный винт

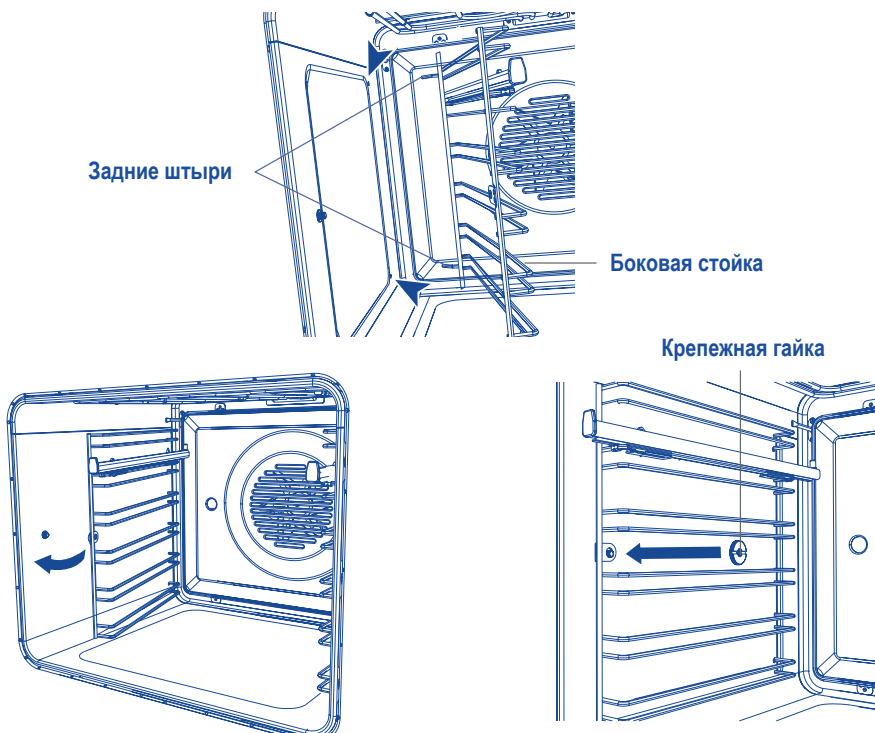


Задний штырь



Установка боковой стойки на место:

1. Вставьте задние штыри боковой стойки в отверстия в задней части духовки.
2. Вставьте передний упор боковой стойки поверх крепежного винта.
3. Установите на место крепежную гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



Снятие и повторная установка скользящих опор полок (приобретаются отдельно)

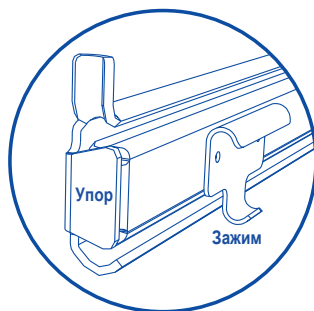
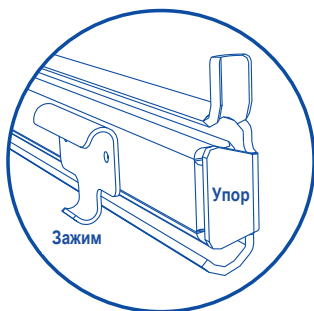
ВАЖНО!

Только для компактных духовок:

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

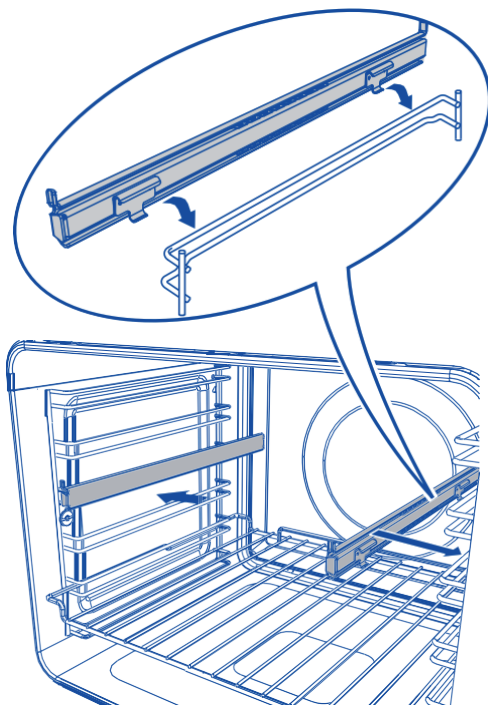
Установка

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



Снятие

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

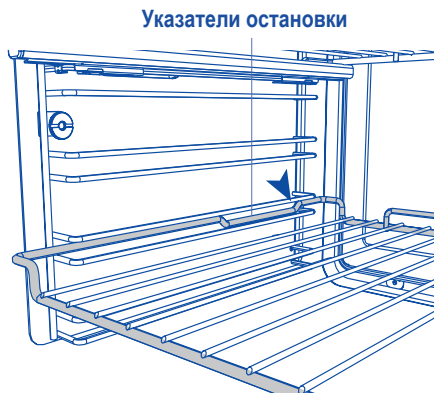


При установке скользящих опор полок на место, убедитесь, что установлены:

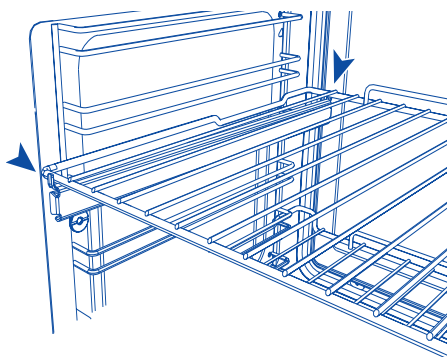
- ▶ сначала боковые полки;
- ▶ скользящие направляющие на верхнем направляющем прутке места для полки (в компактных духовках только в положениях 1 и 2);
- ▶ обе стороны каждой пары скользящих направляющих.

Повторная установка лотков духовки и противня для гриля

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



Повторная установка полки между двух направляющих прутков



Повторная установка полки на скользящую опору

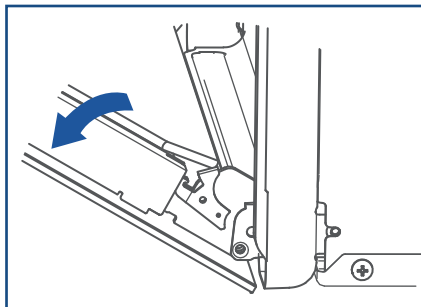
Снятие и повторная установка дверцы духовки

ВАЖНО!

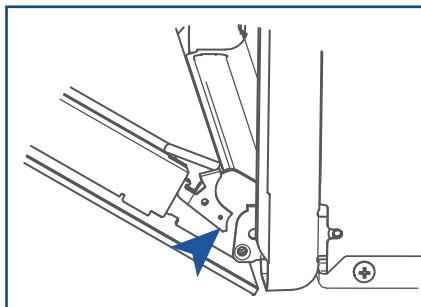
Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

Снятие дверцы:

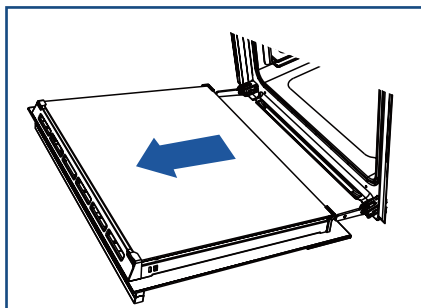
1. Полностью откройте дверцу духовки. Найдите два небольших металлических фиксирующих рычага на дверных петлях с обеих сторон.



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

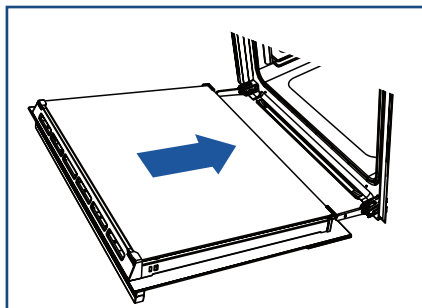


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

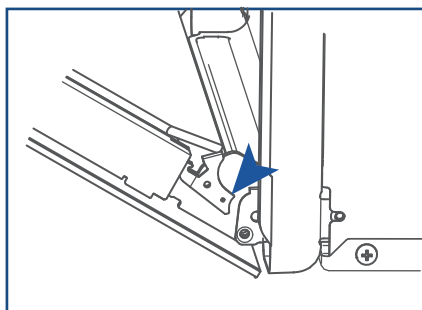


Повторная установка дверцы:

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



2. Когда дверца полностью находится на петлях, полностью опустите каждый фиксирующий рычаг до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.



3. ВАЖНО!

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

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки

ВАЖНО!

Прежде чем опускать верхний элемент, обязательно отключите духовку от сетевой розетки. 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.

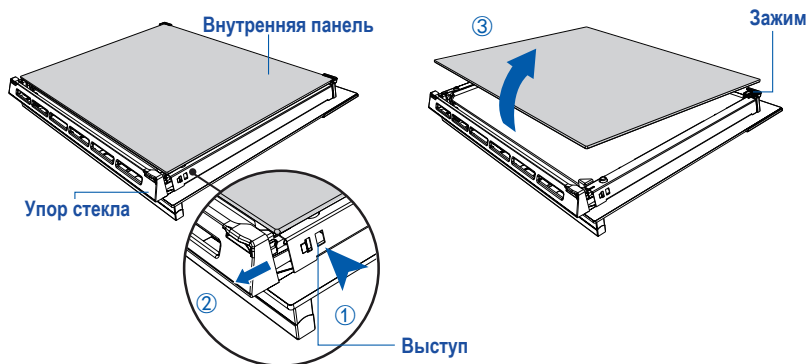
Примечания: Гарантия не распространяется на выезды специалистов, предоставляющих помощь по эксплуатации или обслуживанию духовок

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

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

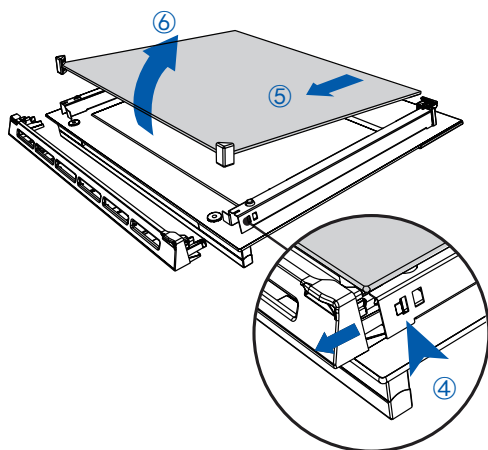
Снятие внутренней панели

1. Нажмите на выступы упора стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните упор стекла вверх до тех пор, пока выступы не переместятся в верхнее отверстие.
3. Придерживая верхнюю часть внутреннего стекла, осторожно потяните к верхней части дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.



Снятие средней панели

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



После очистки установите стеклянные панели дверцы на место.

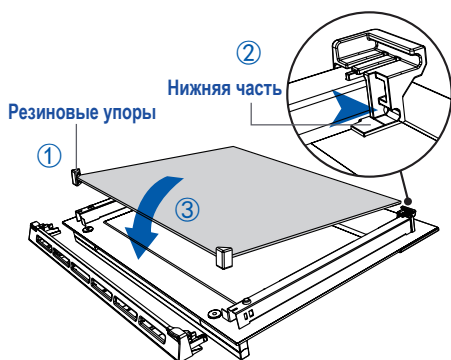
При замене стеклянных панелей убедитесь в следующем:

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

Замена средней панели

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

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



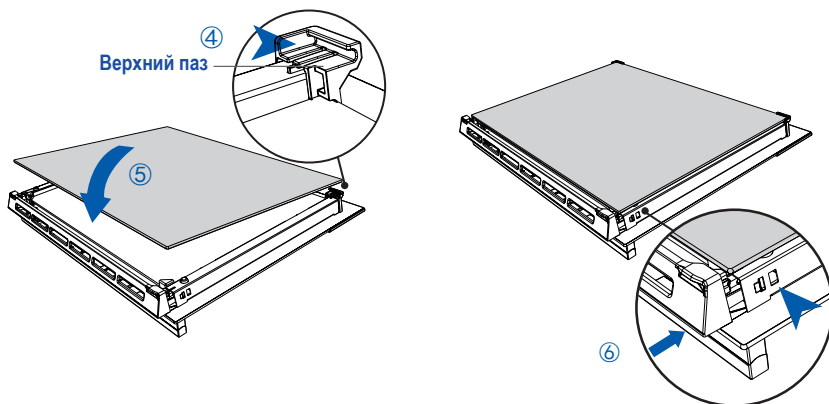
Замена внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно
(т. е. логотип должен быть виден в нижней части дверцы)

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

ВАЖНО!

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



Замена лампочек духовки

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

Осуществляйте все манипуляции со сменной лампой с помощью мягкой ткани. Прикосновение к лампе руками сократит срок ее службы.

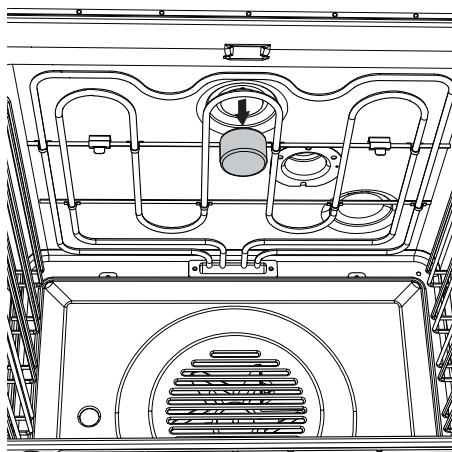
Замена лампы

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

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку от сетевой розетки.

2. Отверните стеклянную крышку, вращая против часовой стрелки.
3. Осторожно извлеките неисправную галогенную лампу.
4. Осторожно вставьте новую лампу.
5. Поворачивая по часовой стрелке, закрутите стеклянную крышку.
6. Включите духовку в сеть и установите время суток (см. раздел Первое включение).





ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица поиска и устранения неисправностей

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные неисправности		
Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте, что сеть питания (настенный выключатель) включена, не перегорели предохранители и нет отключения электроэнергии в вашем регионе.
Духовка не работает, но дисплей светится.	Духовка настроена на автоматическое приготовление пищи.	См. раздел «Автоматическое приготовление».
Не загорается свет при открывании дверцы духовки.	Лампочка(-и) духовки перегорела(-и). Неправильно установлена дверца. Духовка работает в режиме «Шаббат», функция «Выключить свет» активирована.	Замените лампочку(-и). Инструкции см. в разделе «Очистка и уход». Инструкции по правильной установке дверцы см. в разделе «Очистка и уход». Чтобы выключить режим «Шаббат», нажмите и удерживайте кнопку отмены. Инструкции по изменению функции «Выключить свет» см. в разделе «Настройки пользователя».
Духовка не нагревается.	Дверца плохо закрыта или открывается слишком часто во время приготовления.	При открытой дверце нагревательные элементы отключаются. Убедитесь, что дверца плотно закрыта, и по возможности не открывайте ее часто во время приготовления пищи.
Стекло дверцы духовки треснуло, откололось или разбилось.	Неправильная очистка или удар края стекла об предмет.	НЕ используйте духовку. Позвоните в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные неисправности		
Ощущается выход горячего воздуха из вентиляционных отверстий после включения духовки.	Это нормально.	Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения будут продолжать работать даже после выключения духовки. Вентиляторы автоматически отключатся, когда духовка остынет.
Вентилятор духовки включается при выборе функции, в которой не используется вентилятор (например, выпечка или классическая выпечка).	Это нормально. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он отключится, когда духовка достигнет установленной температуры.	Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: духовка готова к использованию.
Духовка нагревается, но дисплей отключен.	Духовка находится в режиме «Дисплей выключен». Духовка работает в режиме "Шаббат".	Чтобы отключить режим «Дисплей выключен», нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ,  пока на дисплее не отобразится время суток. Чтобы выключить режим «Шаббат» нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  пока на дисплее не отобразится время суток.
Духовка отменяет режим автоматического приготовления при попытке настроить часы.	Духовка работала в режиме автоматического приготовления, когда вы пытались настроить часы.	Часы можно настраивать только когда духовка не находится в режиме автоматического приготовления.
При использовании функции, связанной с паром, пар не образуется.	Парогенератор пуст. Парогенератор нуждается в очистке от накипи. Функция подачи пара не была включена.	Наполните парогенератор питьевой водой. Очистите парогенератор от накипи. Используйте функции подачи пара или снова включите функции подачи пара и перезапустите духовку.

КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

В случае возникновения проблемы:

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

ВАЖНО!

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

Что делать при появлении кода ошибки или предупреждения

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

ИЛИ

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-308-989 (Украина),

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

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



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

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

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

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

Вес нетто - 38 кг;

Вес брутто - 42 кг;

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

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

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

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

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

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

ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уважаемый покупатель!

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы 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 гироскутеры 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. В 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)
0-800-308-989 - для Потребителей из Украины (бесплатный звонок из регионов Украины)
00-800-2000-17-06 - для Потребителей из Узбекистана (бесплатный звонок из регионов Узбекистана)

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

Данные Авторизованных 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 холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации.
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения мощных средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки мощных средств;— использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или 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;
- пульта управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

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

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

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

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

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

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ҚАҒИДАЛАРЫ	2
ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР	6
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.....	15
БІРІНШІ ҚОСУ	19
БҰЙЫМНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ	21
АСПАЗДЫҚ АНЫҚТАМАЛЫҚ.....	25
ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ	28
АҚЫЛДЫ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ.....	35
КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....	50
АҚАУЛАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ	66
ҚАТЕ КОДЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР	68
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ.....	69

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ҚАҒИДАЛАРЫ

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



Электр тогынан зақымдану қаупі

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



Тіліну қаупі

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



Тұтану қаупі

Тамақ пісіру кезінде алюминий фольганы, ыдыстарды, науаларды, суды немесе мұзды тұмшәпештің түбіне қоймаңыз, себебі бұл эмальға тұрақты зақым келтіреді. Тұмшәпештің қабырғаларын алюминий фольгамен жабу өртке әкелуі мүмкін.

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

Аспаптың ішінде немесе оның үстінде сақтау: тұмшәпештің ішінде немесе оның үстінде тез жанғыш материалдарды сақтауға тыйым салынады.

Бұл ұсынысты сақтамау қызып кетуге, күйікке және жарақатқа әкелуі мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ыстық бет

Жұмыс кезінде ашық бөлшектер жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Күйіп қалуға және пісіп қалуға жол бермеу үшін, балаларды тұмшәпешке жақындатпаңыз.

Тұмшәпештің сөрелері немесе ыдыс сияқты ыстық беттермен жұмыс істегенде, қолғап, тұтқыштар немесе басқа қорғаныс құралдарды пайдаланыңыз.

Тұмшәпештің есіктерін ашқанда, абай болыңыз. Тағамды алып шығар алдында немесе ауыстырар алдында, ыстық ауаны немесе буды шығарыңыз.

Қыздыру элементтеріне немесе ішкі беттерге қол тигізбеңіз. Қыздырғыш элементтердің түстері қошқыл болып тұрса да, ыстық болуы мүмкін. Тұмшәпештің ішкі беттерінің қатты қызғаны соншалық, күйіп қалуға болады. Тұмшәпешті пайдалану кезінде және одан кейін де, тұмшәпеш толық суығанға дейін киімнің немесе басқа жанғыш материалдардың қыздыру элементтерімен немесе тұмшәпештің ішкі беттеріне қол тигізбеңіз және жанасуға жол бермеңіз.

Құрылғының басқа беттері де қатты қызып, күйік тудыруы мүмкін. Сондай-ақ тұмшәпештің желдеткіш тесіктері, желдеткіш тесіктер жанындағы беттер мен тұмшәпештің есігі де қатты қызуы мүмкін.

Нұсқаулықты сақтамау күйіп және пісіп қалуға әкелуі мүмкін.



ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

- ▶ Тұмшәпешті қолданар алдында, барлық нұсқаулықтарды толық оқып шығыңыз.
- ▶ Тұмшәпешті осы нұсқаулыққа сәйкес тағайындалуы бойынша ғана пайдаланыңыз.
- ▶ Дұрыс орнату: құрылғыны тиісті дәрежеде білікті маман орнатуы және, жерге қосуы керек.
- ▶ Оқшаулаушы ажыратқыш: тұмшәпешті қорек көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар желіге қосу керек.
- ▶ Тұрмыстық техника балалар ойынына арналмаған.
- ▶ Балаларды тұмшәпештің жанында қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған үй-жайда балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдыруға болмайды.

- ▶ Балаларға құрылғының кез-келген бөлігінде отыруға немесе тұруға рұқсат бермеңіз.
- ▶ Егер үнемі бақылауда болмаса, 8 жасқа дейінгі балаларды құрылғыға жолатпаңыз. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағалауда болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және олар ықтимал қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.
- ▶ Балаларға тұрмыстық аспапты ересектердің қадағалауынсыз тазалауға және оған қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз .
- ▶ Ыңғайлы киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең немесе салбырап тұрған киім киюге болмайды. Бұл киімдер ыстық элементтерге немесе беттерге тиген кезде, жануы немесе еруі мүмкін, бұл күйікке әкелуі мүмкін.
- ▶ Пайдаланушылық қызмет көрсету: нұсқаулықта нақты нұсқаулар болмаса, құрылғының кез-келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық қалған қызмет көрсетуді білікті маман орындайды.
- ▶ Тұтанған майды немесе тоң майды сумен сөндіруге тырыспаңыз.
- ▶ Өртті сөндіру үшін құрғақ химиялық немесе көбікті өртсөндіргішті қолданыңыз.
- ▶ Тек құрғақ тұтқыштарды ғана пайдаланыңыз.
- ▶ Ылғал тұтқыштар ыстық беттермен жанасқанда, будан күйіп қалуға әкелуі мүмкін. Тұтқыштардың ыстық аумақтарға немесе қыздыру элементтеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Тұтану қаупіне байланысты сүлгіні немесе көлемді шүберекті тұтқыш ретінде пайдаланбаңыз.
- ▶ Тұмшапеште ішіне тамақ өнімдері салынған контейнерлерді қыздырмаңыз.
- ▶ Контейнердегі қысым контейнердің бұзылуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.
- ▶ Азық-түлікпен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік: тағамды тұмшапешке тікелей салып, пісіргеннен кейін бірден алыңыз. Бұл тамақтан улануды тудыруы мүмкін бактериялардың көбеюіне жол бермеу үшін қажет. Әсіресе, жылы ауа-райында абай болыңыз.
- ▶ Тұмшапештің желдеткіштерін әрдайым ашық ұстаңыз.
- ▶ Сыртқы таймері немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі бар құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Назар аударыңыз: тұмшапешті салқындату кезінде ыстық ауа оның жоғарғы жағындағы желдеткіштен шығуы мүмкін.
- ▶ Торларды орналастыру: торларды тек салқындатылған тұмшапешке орнатыңыз (қызғанға дейін). Егер тұмшапеш ыстық болған кезде торды алып тастау керек болса, тұтқыштардың ыстық қыздыру элементтерімен жанасуына жол бермеңіз.
- ▶ Тұмшапештің тығыздағыштарын тұмшапештерді тазалауға арналған заттардың көмегімен тазаламаңыз және жумаңыз. Бұл пештің тиімді жұмысына кепілдік беретін тығыздағыштардың қауіпсіздігі үшін маңызды. Тығыздағыштарды ысқылауға, бүлдіруге немесе жылжытуға тыйым салынады.

- ▶ Егер құрылғы зақымдалса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз. Егер сіз зақымдалған өнімді алсаңыз, дереу өз дилеріңізге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ▶ Бу генераторының жұмыс істеп тұрғанда, күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, тұмшاپештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Тұмшاپеш тазартқыштарын, агрессивті/абразивті тазартқыштарды, балауыздарды немесе жылтыратқыштарды пайдаланбаңыз. Қаптауға арналған кез келген материалдарды, қорғаныс жабындарын және тұмшاپештерді тазалауға арналған заттарды пайдалануға тыйым салынады. Тұмшاپештің есіктерінің әйнегін тазарту үшін қатты/абразивті тазартқыштарды, жуғыш заттарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті тырнап, есіктің әйнегі сынуы мүмкін.
- ▶ Осы нұсқаулықта аталған бөлшектерді ғана тазалауға рұқсат беріледі.
- ▶ Тұмшاپештің кез келген бөлігін тазалау үшін, бумен тазартқышты пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Балаларға керек болуы мүмкін заттарды тұмшاپештің үстінде сақтамаңыз.
- ▶ Тұмшاپештің үстіне шығу арқылы балалар күйіп қалуы немесе жарақат алуы мүмкін.
- ▶ Тұмшاپеште қолдануға рұқсат етілген пісіруге арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз. Пісіруге арналған ыдыс өндірушісінің нұсқаулықтарын орындаңыз.
- ▶ Өтпелі сомындардың бүйірлік тіреуден алынып, қоса берілген металл бекіткіш сомындарға ауыстырылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Осы тұмшاپеш үшін ұсынылған температура сезгегін ғана қолданыңыз.



Электр тогынан зақымдану қаупі

Техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жүргізу алдында, құрылғыны міндетті түрде қорек желісінен ажыратыңыз.

Тиісті жерге қосу жүйесіне қосылу міндетті болып табылады.

Электр сымдарының ішкі жүйесіне өзгерістер енгізуге тек білікті электрикке рұқсат етіледі.

Бұл нұсқаулықты сақтамау электр тогынан зақымдануға немесе өлімге әкелуі мүмкін.



Өрт шығуының қаупі

Құрылғыны электр желісіне қосу үшін ауыстырғыш, түрлендіргіш немесе тармақтайтын құрылғы қолданбаған жөн.

Бұл талапты орындамау құрылғының қызып кетуіне, тұтануына немесе өрт шығуына себеп болуы мүмкін.



Кесу қаупі

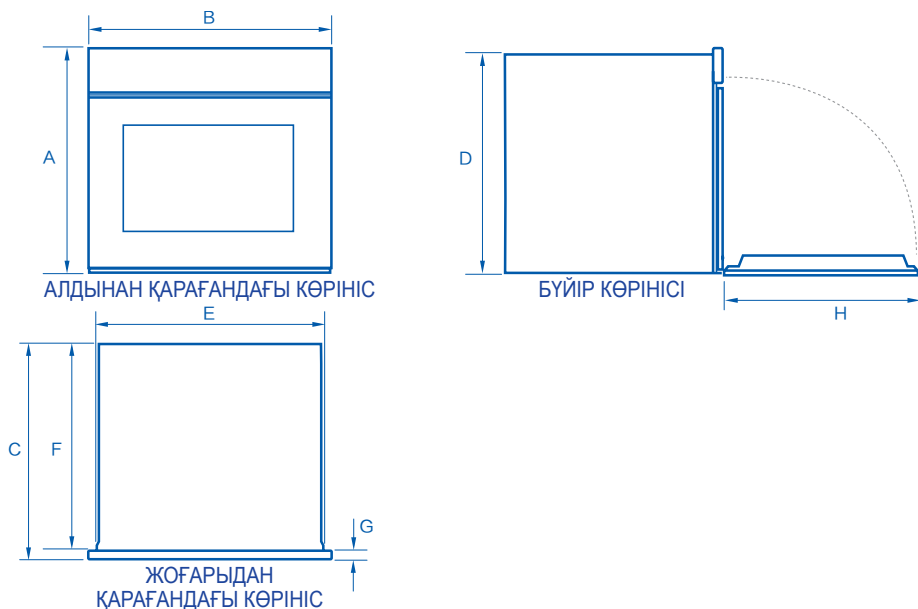
Сақ болыңыз – құрылғыда өткір жиектер бар.

Қауіпсіздік ережелерін сақтамау кесуге немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

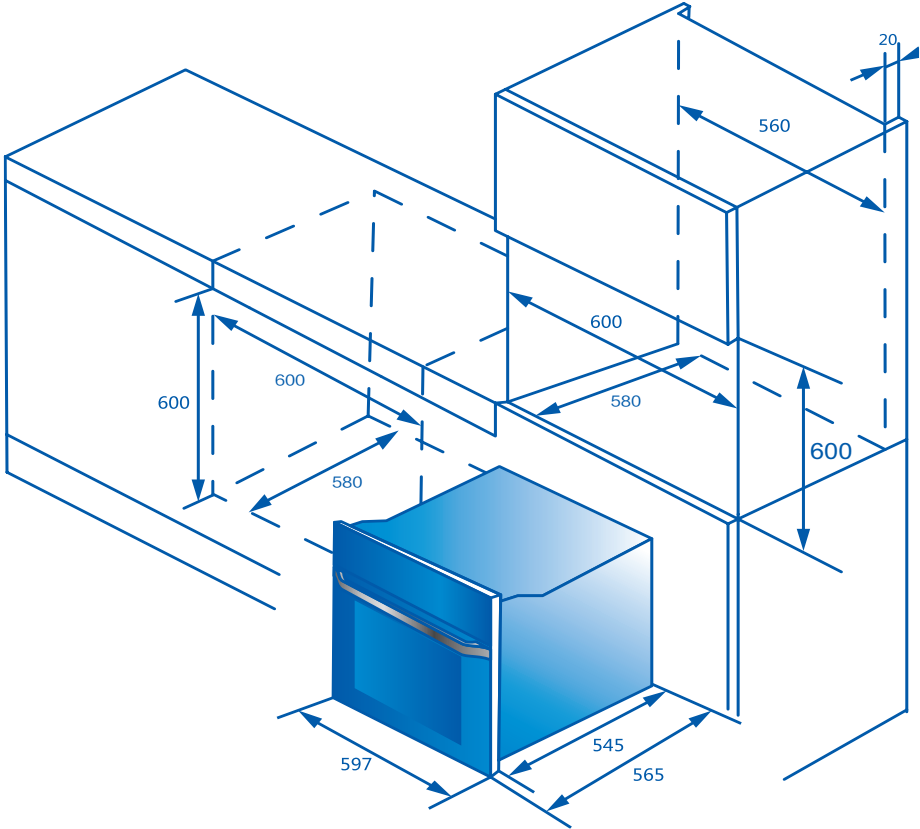
МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

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

ӨНІМНІҢ СЫРТ КӨЛЕМІ ЖӘНЕ ӨЛШЕМДЕРІ



ӨНІМНІҢ ГАБАРИТТЕРІ ЖӘНЕ ӨЛШЕМДЕРІ	MM
A Бұйымның габариттік биіктігі	595
B Бұйымның габариттік ені	597
C өнімнің габариттік тереңдігі	565
D Корпустың биіктігі	575
E Корпустың ені	552
F Корпустың тереңдігі	545
G Тұмшапеш рамасының және басқару панелінің тереңдігі (=корпустың алдыңғы бөлігінен есіктің алдыңғы бөлігіне дейінгі, тұтқаларды есепке алмағандағы қашықтық)	20
H Тұмшапеш есігінің толық ашылған күйдегі тереңдігі (басқару панелінің алдыңғы бетінен өлшенеді)	450



МОНТАЖДАУ АЛДЫНДА

Тұмшапешті монтаждау алдында мыналарға көз жеткізіңіз

- ▶ Орнататын бет көлденең, ал тұмшапешті орнатуға арналған текше қажетті өлшемдерге сәйкес келеді және тік бұрышты
- ▶ Монтаж барлық габариттік талаптарға және қолданылатын стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді
- ▶ Тұрақты сымдар жүйесіне тиісті оқшаулағыш ажыратқыш кіріктірілген, ол электр желісінен толық ажыратылуды қамтамасыз етеді, электр сымдар саласындағы жергілікті ережелер мен нормаларға сәйкес құрастырылған және орналасқан.
- ▶ Оқшаулағыш ажыртақыш бекітілген типті болуы және барлық полюстерде (немесе барлық белсенді [фазалық] өткізгіштердегі, егер электр сымдар саласындағы жергілікті ережелермен рұқсат берілсе) түйсулердің 3 мм ауа саңылауымен бөлінуін қамтамасыз етуі тиіс
- ▶ Тұмшапешті орнатқаннан кейін оқшаулағыш ажыратқыш пайдаланушы үшін оңай қолжетімдікте болады
- ▶ Асүйлік жиһазға арналған текшеде орнату мен қызмет көрсетудің ыңғайлылығы үшін ұзындығы 1,5-нан 2 метрге дейінгі бос қорек кабелі бар
- ▶ Егер тұмшапеш артқы бетке жақындастыра орнатылған болса, тұмшапешті қосуға арналған ағытпа (оны орнатқаннан кейін) сыртта болады
- ▶ Тұмшапеш орнатылатын бет оның салмағына шыдауға жарамды
- ▶ Тұмшапеш жайғастырылуының биіктігі тапсырыс беруші үшін жарамады, егер сізде тұмшапешті орнату жөнінде күмән болса, жергілікті құрылыс биліктермен кеңестіңіз

МАҢЫЗДЫ!

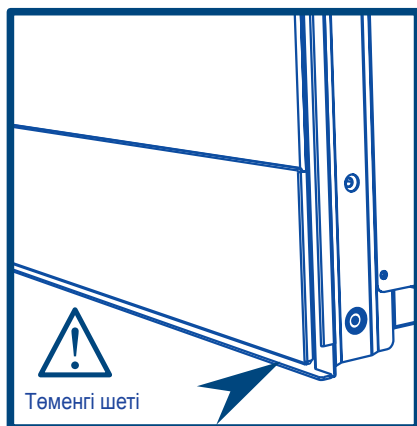
Қоршаған ортаның кейбір факторлары жіне тамақ дайындау тәсілдері пайдалану барысында тұмшапештің ішінде және оның айналасында конденсаттың пайда болуына әкелуі мүмкін. Айналадағы жиһазды конденсаттың жиі немесе артық пайда болуынан туындаған ықтимал зақымданулардан қорғау үшін тұмшапеш орнатылатын қуыстың ылғалдан қорғалуын қамтамасыз ету ұсынылады.

РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

МАҢЫЗДЫ!

КӨТЕРУ: Тұмшапешті есік тұтқасынан көтермеңіз. Корпус бқыырларындағы тұтқаларды пайдаланыңыз (егер осындайлар бар болса).

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



МАҢЫЗДЫ!

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

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

МАҢЫЗДЫ!

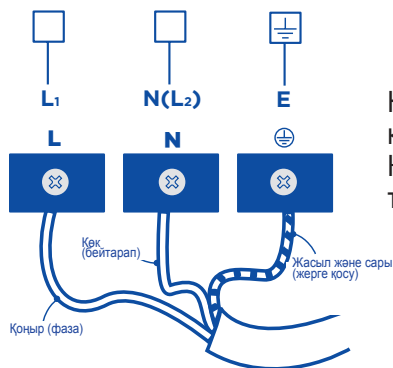
Ас дайындау кезінде табалардың пішіні өзгеруі мүмкін; бұл қалыпты жағдай – суыған соң олардың бастапқы пішіні қалпына келеді.

ҚОРЕК КӨЗІНЕ ҚОСУ

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшاپешті электр желісіне қосуды тек білікті маман жүзеге асыруы керек.
- ▶ Тұмшاپеш жерге тұйықталуға тиіс.
- ▶ Тұмшاپешті электр желісіне қосар алдында, тұрмыстық электр сымдарының құрылғы тұтынатын қуат үшін жарамды екеніне көз жеткізіңіз (техпаспортта көрсетілгендей).
- ▶ Сондай-ақ, нақты кернеу тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Жұмыс режимінің коды	Көлемі	Номиналды қуаты	Номиналды кернеуі	Номиналды жиілігі
HOQ-F6CASGB HOQ-F6CASGW HOQ-F6CASGG	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



Қорек сымын клеммалы қорапқа қосыңыз.
Кабель қысқышы бұранда көмегімен тартылғанына көз жеткізіңіз.

ТҰМШАПЕШТІ АСУЙ ЖИҢАЗЫНА БЕКІТУ

1. Тұмшапешті дайындалған тауашаға орнатыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапешті есік тұтқасынан көтермеңіз.

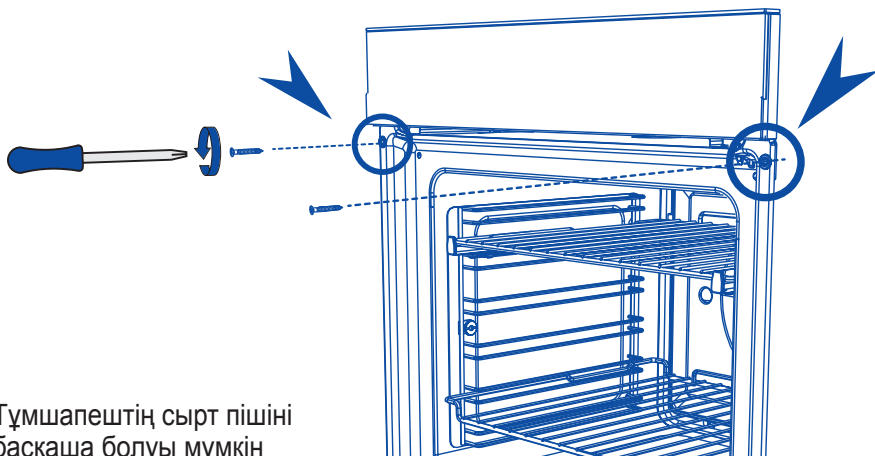
2. Тұмшапештің есігін толық ашыңыз.

3. Тұмшапешті қуысқа бекіту үшін жинаққа кіретін бұрандаларды пайдаланыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

▶ Болттарды тым қатты тартпаңыз.

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



Тұмшапештің сырт пішіні басқаша болуы мүмкін

БАҚЫЛАУ ТІЗІМІ

✓ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАТУШЫ АДАМ ТОЛТЫРАДЫ

- Тұмшапештің көлденең және мықтап бекітілгеніне және оның есігі кедергісіз ашылып, жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Барлық желдеткіштердің ашық, құлыпталмаған немесе бүлінбегеніне көз жеткізіңіз.
- Барлық ішкі қаптаманың алынып тасталғанына көз жеткізіңіз (аксессуарлары бар қорапты ұстап тұратын дөңгелек сары орауыш бекіткіштерді қоса).
- Қорек кабелінің пайдалану кезінде қызып кетуі мүмкін металл бөлшектермен жанаспайтынына көз жеткізіңіз.
- Тұмшапештің деректері бар тақтайшаның телнұсқасы пайдаланушыға қол жетімді іргелес бетке орнатыла ма?
- Оқшаулағыш қосқыштың пайдаланушыға оңай қол жетімді екеніне көз жеткізіңіз.
- Тұмшапешті қорек желісіне қосыңыз. Кейбір режимдерде дисплей жануы керек және 12:00 көрсетуі керек.
- Тұмшапештің жұмысын тексеріңіз:
 - ▶ Уақытты орнатыңыз (барлық жұмыс режимдерінде қол жетімді емес)
 - ▶ Уақытты қалай орнату туралы нұсқаулықты қараңыз.
 - ▶ Пісіру режимін таңдап, 50 °С температураны орнатыңыз.
 - ▶ 10 минут күтіңіз. Тұмшапеш қызды ма?
 - ▶ Тұмшапешті өшіріңіз.
- Пайдаланушыға "Бірінші пайдалану" бөліміндегі нұсқауларды қолдануға кеңес беріңіз

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Сізді сатып алумен құттықтаймыз!

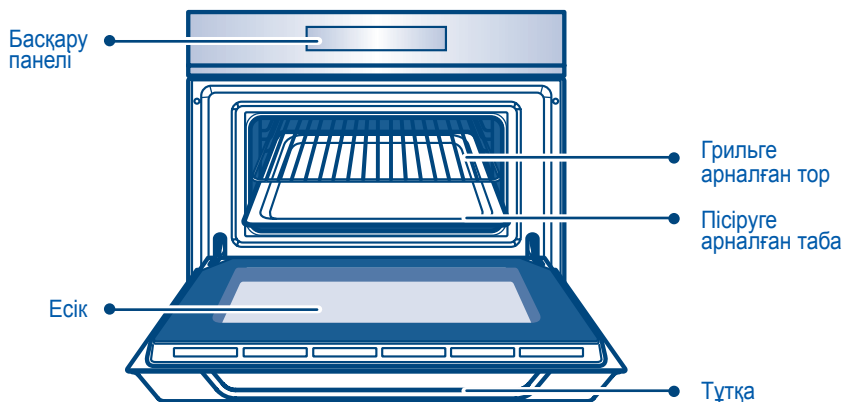
Сіздің Haier тұмшаппешіңіз тамақ дайындауды жағымды ететін бірқатар функциялармен жабдықталған:

- мүмкіндіктердің кең таңдауы
- интуитивті басқару және түсінікті дисплей

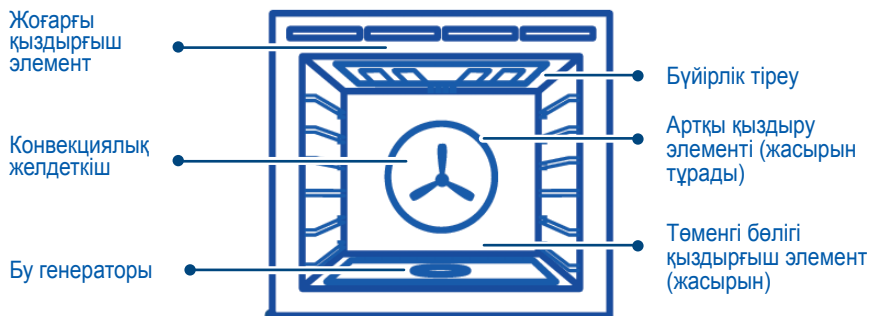
Пайдалануды бастар алдында

- ▶ Орнатушы орнату нұсқаулығындағы "тексеру парағын" толтырғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ "Қауіпсіздік техникасы ережелері" бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы нұсқаулықпен танысыңыз.
- ▶ Барлық қаптаманы алып тастаңыз және оны қоршаған ортаға қауіпсіз түрде тастаңыз. Мүмкіндігінше қаптама элементтерін қайта өңдеуге жіберіңіз.
- ▶ Бүйірлік торларды орнатыңыз.
- ▶ Төмендегі нұсқауларды орындау арқылы тұмшаппешті жұмысқа дайындаңыз.

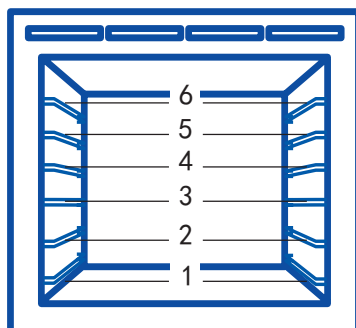
КІРІСПЕ



Қыздыру жүйесі

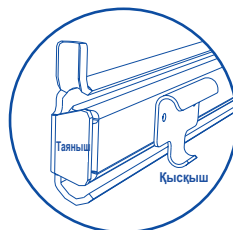
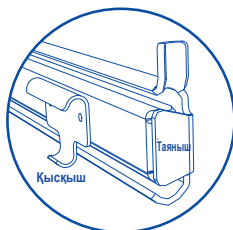


Сөрелердің орналасуы



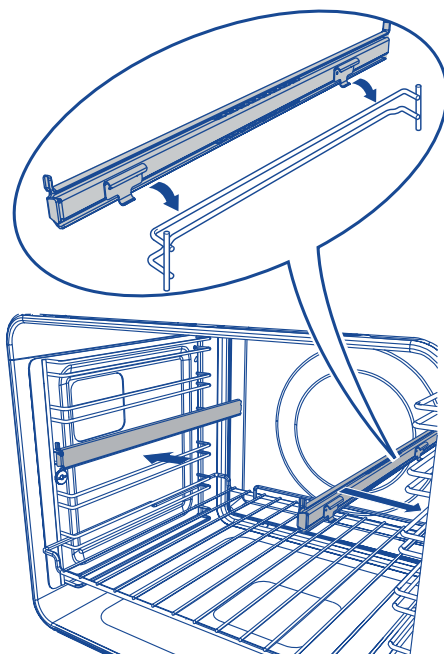
Жылжымалы сөрелердің тіректерін орнату

1. Жылжымалы бағыттағыштардың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (суретте көрсетілгендей жылжымалы бағыттағыштың алдыңғы ұшында үшбұрышты тірек бар).

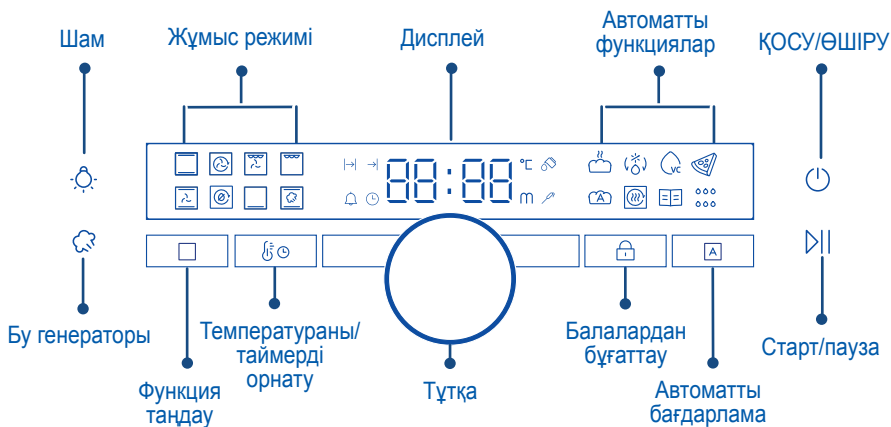


2. Қысқыштардың жоғарғы бөлігін бүйірлік тіреулердің үстіне қойыңыз. Алдыңғы қысқыш бүйірлік тіреудің алдыңғы шетіне барынша жақын орналасуға тиіс. Артқы қысқышты тексеріңіз.

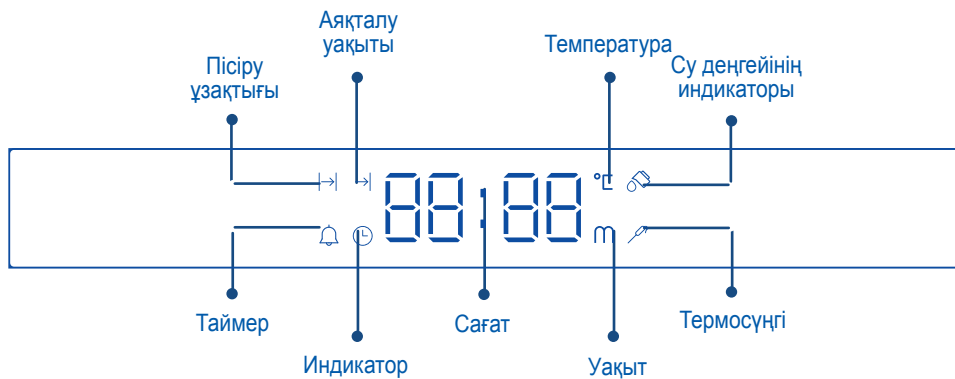
3. Бағыттағышты төмен бұрып, қысқыштардың төменгі бөлігін "сырт еткенше" қойыңыз.



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ





Дисплей

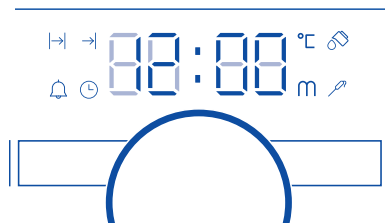


БІРІНШІ ҚОСУ




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

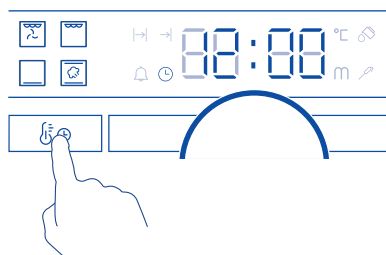
1. Сағатты баптау

1. Дисплейде 12:00 жыпылықтап тұр
2. Уақытты орнату үшін  пайдаланыңыз.
3. Растау үшін реттеушіні  басыңыз, кері жағдайда орнатылған уақыт автоматты түрде расталады.



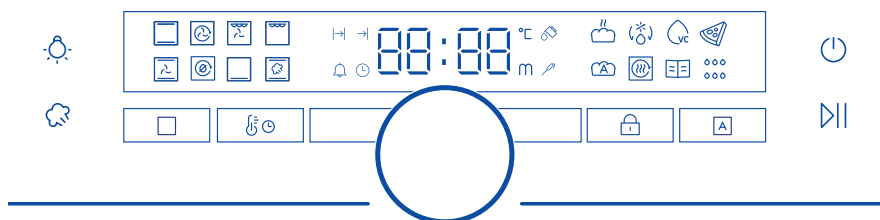
2. Уақытты өзгерту






1. Сіз 4 функцияның біреуін басу арқылы таңдай аласыз . Дисплейде индикатор пайда болған кезде саусағыңызды алыңыз .
2. Уақытты орнату үшін  пайдаланыңыз. Уақыт сіз басқару панелінен қолыңызды алған соң 2 секундтан кейін автоматты расталады.



3. Тұмшапешті жұмысқа дайындаңыз









Тұмшапешті пісіру немесе пісіру үшін бірінші рет қолданар алдында оны дайындау керек. Тамақты дайындау кезінде барлық зауыттық қалдықтар жойылады. Бұл ең басынан жақсы нәтиже алуға кепілдік береді.



1. "Пісіру"  функциясын таңдау үшін  батырмасын басыңыз. Әр режимнің өз қызу температурасы бар және "Пісіру" режимінде тұмшاپеш 180 °С-қа дейін қыза бастайды.
2. Температураны 200 °С-ге дейін орнату үшін,  батырмасын басыңыз. Жұмысты бастау үшін, Старт батырмасын басыңыз.
 - ▶ Қызу барысында температура индикаторы шынайы және белгіленген температураны кезке-кезек көрсетіп тұрады.
 - ▶ Берілген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі. Индикатор берілген температура мен қалған уақытты кезке-кезек көрсете бастайды.
3. 30 минуттан кейін "Гриль"  режимін таңдаңыз. 200 °С температураны 5 минутқа қалдырыңыз.
4. 5 минуттан кейін "Желдеткіш"  режимі қосылады. 200 °С температураны 20 минутқа қалдырыңыз.
5. 20 минуттан кейін тұмшاپешті өшіріңіз.
 - ▶ Дайындалу процесі кезінде өндірістік қалдықтар жанатындықтан соған тән иіс пен біршама түтін шығады. Бұл әсте қалыпты жағдай, бірақ дайындалу кезінде бөлмедегі ауа айналымын қамтамасыз ету керек.
 - ▶ Суыған соң тұмшاپешті жұмсақ тазалағыш құрал жағылған дымқыл шүберекпен сүртіп, мұқият кептіріңіз.

4. Бу генераторын дайындау

Бу генераторына бүйірдегі ойықтың жоғарғы сызығына дейін 200 мл ауыз су құйыңыз.

1. Бүмен пісіру режимін қосу үшін,  батырмасын басыңыз .
2.  батырмасын басыңыз, индикатор пайда болған кезде саусағыңызды алыңыз |→
3. Таймерді 30 минутқа орнату үшін  батырмасын басыңыз.
4. Таймерді 30 минутқа орнату үшін,  басыңыз.
 - ▶ Су деңгейінің индикаторы  және  жыпылықтай бастайды.
5. Бу генераторының толығымен сумен толтырылғанын растау үшін  батырмасын басыңыз. Бағдарлама іске қосылады.


МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бу генераторының жұмысы кезінде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін, тұмшاپештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмас үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін тұмшاپештің есігін ашқан кезде ыстық буды есіңізде сақтаңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек қана таза ауыз суды пайдаланыңыз.
- ▶ Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықтармен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз.
- ▶ Микробтардың көбею қаупіне жол бермеу үшін тұмшاپеште қалған суды ағызыңыз.

БҰЙЫМНЫҢ ФУНКЦИЯЛАРЫ



Уақытты орнату функциясы

Уақыт баптауын кез келген уақытта  батырмасын басу арқылы өзгертуге болады.

Пісіру уақытын, аяқталу уақытын, таймерді және тәулік уақытын кезекпен орнату үшін  батырмасын қайта басыңыз.

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



1. Ас дайындау уақытының ұзақтығын орнату

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

2.  Көмегімен уақытты орнатыңыз.



3. Пісіру уақыты саусақты алып тастағаннан кейін 2 секундтан кейін орнатылады.

▶ Таймер уақыт санай бастайды.

▶ Күннің уақытын көру үшін, индикаторды іске қоспас бұрын   батырмасын басыңыз.

Бұл операция таймердің күшін жояды.


Ас дайындау ұзақтығын баптауды өзгерту

1. Қалған уақытты таңдау үшін  батырмасын басыңыз .

2.  Көмегімен уақытты өзгертіңіз.

3. Қолыңызды панельден алыңыз, уақыт расталады.

Белгіленген уақыт аяқталғанда

▶ Дисплейде "END" деген жазу пайда болады, дыбыстық сигнал шамамен 9 секунд бұрын немесе  басудан бұрын шығады.

▶ Дисплейде соңғы пайдалану ұзақтығы көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ:

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

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

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


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

2. Ас дайындауды аяқтау уақытын белгілеу

Қыздыру функциясын өшіру уақытын белгілеу.

Бұл опция ас дайындау ұзақтығы белгіленгенде ғана қолжетімді.

Құралды белгіленген уақытта автоматты қосу және өшіру үшін Ас дайындау ұзақтығы және Аяқталу уақыты функцияларын бір уақытта пайдалануға болады.

1.  Басу арқылы пісірудің аяқталу уақытын таңдаңыз, индикатор → пайда болған кезде саусағыңызды алыңыз.

2.  Көмегімен аяқталу уақытын орнатыңыз.

3. Пісіру уақыты саусақты панельден шығарғаннан кейін 2 секундтан кейін орнатылады.

▶ Таймер уақыт санай бастайды.

МАҢЫЗДЫ:

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



3. Таймерді орнату


Кері санақ

Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. Уақытты таңдаңыз және орнатыңыз. Уақыт аяқталған соң дыбыстық сигнал беріледі.

Таймерді тұшпапеш өшіп тұрған кезде де пайдалануға болады.

Таймерді жұмыстың басталу немесе аяқталуы туралы ескерту ретінде орнатыңыз.

1.  батырмасын басып, 2 индикаторы пайда болған кезде саусағыңызды басқару тақтасынан алыңыз .



2.  Көмегімен уақытты орнатыңыз.



3. Таймер саусағыңызды басқару панелінен алған соң 2 секундтан кейін орнатылады.

4. Дисплейде уақытты кері санау пайда болады.

5. Уақыт өткен соң бірнеше секунд дыбыстық сигнал беріледі.

Таймер орнатуды болдырмау үшін

1.  батырмасын басып, индикатор пайда болған кезде саусағыңызды басқару тақтасынан алыңыз .

2. Уақытты 00:00-ге орнату үшін  айналдырыңыз, таймерді болдырмау үшін,  батырмасын басыңыз.

1. Термосүңгіні пайдалану

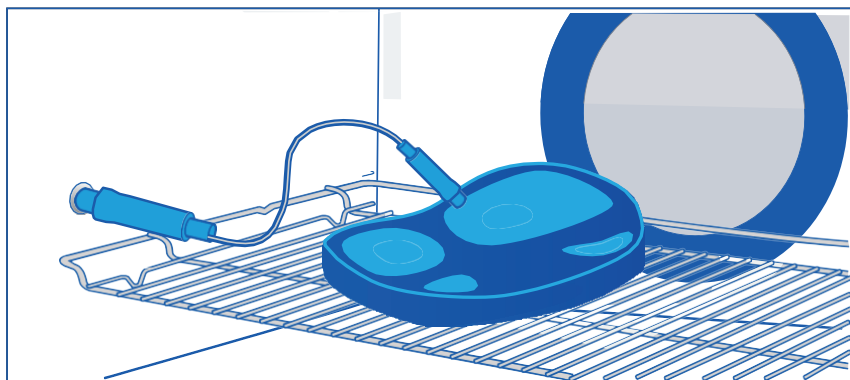
Термиялық сенсор өнімнің температурасын өлшеу үшін қолданылады. Өнім белгіленген температураға жеткенде, құрылғы өшіріледі. Температура келесі үшін белгіленеді:

- ▶ тұшпашешті қыздыру
- ▶ өнім бөлігінің ортасын.




НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тұшпашешпен бірге келетін жылу сезгіш пен оған қосалқы бөлшектерді ғана пайдаланыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізуге арналған кеңестер:

- ▶ Ингредиенттер бөлме температурасында болуы керек
- ▶ Термосүңгіні сұйық тағамдар үшін пайдаланбаңыз.
- ▶ Пісіру кезінде термосүңгіні дайындалған ыдысқа батыру керек, ал айырды розеткаға сұғу керек.
- ▶ Өнімнің ұсынылған температура параметрлерін қолданыңыз.



2. Пісіру кезінде термосүңгіні қолдану

1. Тұмшапешті қосу үшін  батырмасын басыңыз.
2. Термосүңгінің ұшын ет немесе балық бөлігінің қалың бөлігінің ортасына енгізіңіз. Жылу сенсорының кем дегенде 3/4 дайындалған ыдысқа батырылғанына көз жеткізіңіз.
3. Құрылғының сол жағындағы сенсор ұясының гайкасын бұрап, розеткаға жылу сенсорының айырын салыңыз.
4. Қыздыру функциясы мен тұмшапештің температурасын орнатыңыз. Содан кейін өнімнің ішкі температурасын орнату үшін  батырмасын басыңыз. Пісіруді бастау үшін  батырмасын басыңыз
5. Өнімнің ішкі температурасы белгіленген мәнге жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі. Тұмшапеш автоматты түрде жұмысын тоқтатады.
6. Етке арналған термосүңгіні розеткадан суырып алып, ыдысты тұмшапештен алыңыз.

ЕСКЕРТУ!

- ▶ Тек осы тұмшапешке ұсынылған термосүңгіні қолданыңыз.
- ▶ Етке арналған термосүңгіні барлық функцияларда қолдануға болмайды
- ▶ Егер сіз сүңгі датчигі қолдамайтын функцияда сүңгіні қолдансаңыз, сүңгі индикаторы жыпылықтайды және дисплейде "PErr" пайда болады.
- ▶ Егер сіз тұмшапештің жұмысы кезінде термосүңгіні қоссаңыз немесе өшірсеңіз дайындау тоқтатылады.
- ▶ Егер сіз сүңгі датчигінің көмегімен пісірсеңіз, тұмшапешті алдын-ала қыздырудың қажеті жоқ.
- ▶ Сенсор температурасын 30-99 °C аралығында орнатуға болады.
- ▶ Күйіп қалу қаупі бар, өйткені термосүңгі ет үшін қызады.
- ▶ Пісіру кезінде кез-келген уақытта тағамның ішкі температурасын және тұмшапештің температурасын өзгертуге болады.
- ▶ Құрылғы пісірудің шамамен аяқталу уақытын есептейді.
- ▶ Бұл өнімдердің санына, тұмшапештің жұмысына және температураға байланысты.
- ▶ Мұздатылған тағамдарды пайдаланбаңыз. Кестедегі сандар нұсқаулық ретінде берілген. Олар өнімнің сапасы мен құрамына байланысты.

Жалпы ұсыныстар

Бұл тұмшапеште төрт элемент пен артқы желдеткіш әртүрлі комбинацияларда қолданылады, жоғары өнімділік пен көптеген функцияларды қамтамасыз етеді, ыдыс-аяқтың барлық түрлерін тамаша дайындауды қамтамасыз етеді.

1. Пісіру

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

- ▶ Тұмшапешті қыздыру кезінде гриль элементі қосылуы мүмкін.
- ▶ Пісіру уақытының кем дегенде 3/4 бөлігінен бұрын есікті ашыңыз.
- ▶ Табалардың бір-біріне немесе тұмшапештің қабырғаларына тигізбеуін қадағалаңыз.
- ▶ Рецепт бойынша ингредиенттердің екі мөлшерін (әсіресе, піспенан) пісіру кезінде сізге уақытты бірнеше минутқа көбейту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Сіздің ыдысыңыз пісіру уақытына әсер етуі мүмкін. Қара ыдыс шағылыстырғышқа қарағанда жылуды тез сіңіреді; шыны ыдыс төменгі температураны қажет етеді.
- ▶ Бірнеше деңгейде пісіру үшін пісіру уақытын аздап арттыру қажет болуы мүмкін.
- ▶ Тамақты бірнеше деңгейде дайындаған кезде, ауа айналымын қамтамасыз ету үшін әрқашан деңгейлер арасында бос орын қалдырыңыз.

Сөрелердің орналасуы туралы нұсқаулар

Пісіруді тұмшапештің қуысының ортасына жақын орналасқан етіп сөреге қойыңыз.

2. Қыздырып пісіру

- ▶ Ет, тауық еті немесе көкөністерді пісіру үшін "конвекциямен Гриль" немесе "конвекциямен пісіру" режимін қолданыңыз. Сүйексіз қуыруды, орам түрінде немесе толтырумен пісіру үшін сүйектермен қуыруға қарағанда көп уақыт қажет.
- ▶ Құс жақсы қуырылған, сәлі мөлдір, ал ішкі температурасы — 75 °С болуы тиіс.
- ▶ Пісіру пакетін пайдаланған кезде «Конвекциясы бар гриль» немесе «Мәжбүрлі конвекция» режимін қолданыңыз және өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Егер сіз жабық гусятницада пісіргіңіз келсе, «Конвекциясы бар гриль» функциясын қолданыңыз және температураны 20 °С-қа арттырыңыз.
- ▶ Еттің үлкен кесектерін ұзақ уақыт төмен температурада пісіріңіз. Ет біркелкі дайындалады.
- ▶ Әрқашан етті майлы жағымен жоғары қаратып қуырыңыз. Бұл жағдайда майлау қажет болмауы мүмкін.
- ▶ Пісіргеннен кейін, шырындардың ағып кетуіне мүмкіндік беру үшін ет әрқашан кем дегенде 10 минут жатуы керек.
- ▶ Есіңізде болсын, ет тұмшашапештен шығарылғаннан кейін тағы бірнеше минут пісіруді жалғастырады.

3. Гриль

- ▶ Бұл қуыруға пайдалы балама.
- ▶ «Гриль» режимінде тұмшашапештің есігі толығымен жабылған кезде әрқашан пісіріңіз.
- ▶ Егер сіз шыны немесе керамикалық қалыптарды қолдансаңыз, олардың жоғары гриль температурасына төтеп беретініне көз жеткізіңіз.
- ▶ Етті тесіп алмау үшін немесе шырынның ағып кетпеуі үшін қысқаштарды немесе қалақты пайдаланыңыз, олармен дайындау процесінің ортасында етті аударуға болады.
- ▶ Пісіру кезінде еттің ылғалдылығын сақтау үшін етті аздап маймен майлаңыз. Грильде дайындамас бұрын етті маринадтауға болады (бірақ кейбір маринадтар оңай күйіп кетуі мүмкін екенін есте сақтаңыз).
- ▶ Мүмкіндігінше бірдей қалыңдықтағы ет кесектерін бір уақытта қуырыңыз. Бұл біркелкі пісіруді қамтамасыз етеді.
- ▶ Күйіп қалмас немесе күйіп қалмас үшін әрдайым грильде дайындау кезінде тағамды мұқият қадағалаңыз.

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

Еттің жұқа бөліктері үшін және қуыруды немесе қызаруды қажет ететін тағамдар үшін сөрелердің жоғары позицияларын қолданыңыз. Біркелкі пісіруді қамтамасыз ету үшін еттің қалың кесектерін төменгі сөрелерде немесе төмен температурада грильде дайындау керек.

4. Қыздыру


- ▶ Ыдыстарды жылыту үшін "пісіру", "конвекциямен пісіру" немесе "бумен пісіру"режимдерін қолданыңыз.
- ▶ "Пісіру", "конвекциямен пісіру" режимдері кондитерлік өнімдерді қайта қыздыру үшін өте жақсы, өйткені негізгі қыздыру кезінде қамырда қытырлақ пайда болады.
- ▶ Әрқашан тағамды ыстық күйге дейін қыздырыңыз. Бұл зиянды бактерияларды жұқтыру қаупін азайтады.

Тағамдар және гарнирлер	Функция	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Деңгей
негізгі тағам өнімдері	буға пісіру	120	10-15	3
ет	буға пісіру	120	10-15	3

5. Буды қолмен беру

Бұл функция пісіру барысында бу беруді қолмен бірнеше рет іске қосуға мүмкіндік береді. Бұл функция бір бағдарлама бойы бірнеше рет пайдаланылуы мүмкін, егер генераторда әлі су қалатын болса.

1. Пісіруді бастар алдында бу генераторына 50 мл су құйыңыз.

2. Пісіру барысында. Панельдің сол жағындағы  басыңыз.

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

Ескерту:

- ▶ Тұмшапешті алдын ала қыздыру кезінде қолмен бу беру функциясын пайдалану мүмкін емес.
- ▶ Буды қолмен беру "бумен пісіру" бағдарламасында немесе кез-келген Автоматты пісіру бағдарламасында қолданыла алмайды

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бу генераторының жұмысы кезінде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Бағдарлама аяқталғаннан кейін тұмшапештің есігін ашқан кезде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін ыстық будан сақ болыңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек қана таза ауыз суды пайдаланыңыз.
- ▶ Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықтармен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз.
- ▶ Миркобтар көбею қауіпіне жол бермеу үшін тұмшапеш қуысында қалған суды кетіріңіз.

ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ

Жалпы ұсыныстар

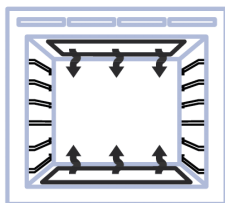
МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Модельге байланысты сізге осы функциялардың кейбіреуі ғана қолжетімді болуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапештің есігі жабық болған кезде барлық функцияларды қолданыңыз.

1. Выпечка



Пісіру



жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

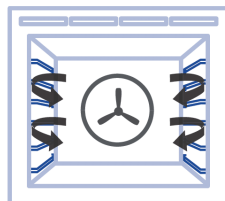
- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл функцияда желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Ұзақ уақыт немесе төмен температурада пісіруді қажет ететін торттар мен тағамдар пісіруге өте ыңғайлы.
- ▶ Бұл функция бірнеше деңгейде тағам дайындауға ыңғайлы.

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

2. Мәжбүрлі конвекция



Мәжбүрлі
конвекция



желдеткіш және артқы элемент

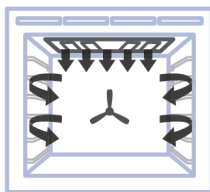
- ▶ Орталық артқы қыздыру элементі мен желдеткіштің көмегімен ыстық ауа қуысқа құйылып, барлық деңгейлерде тұрақты температураны қамтамасыз етеді, бұл режимді бірнеше деңгейде пісіруге өте ыңғайлы етеді.
- ▶ Әр түрлі деңгейде дайындалған пісіру табағындағы пісіру сыртқы жағынан қытырлақ және ортасы жұмсақ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

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

3. Аэрогриль



Аэрогриль



желдеткіш қосу ішкі және сыртқы элементтер

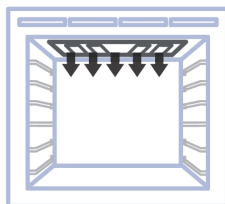
- ▶ Бұл функция қуыру үшін жоғарғы элементтерден қарқынды жылууды, ал желдеткішті біркелкі пісіру үшін пайдаланады.
- ▶ Ет, құс еті мен көкөніс тамаша дайындалады; өнімдер қытырлап әрі сырттай қызарып піседі, ал іші сөлді және жұмсақ болады.

Тауық еті, сиыр еті немесе гриль тауық еті, балық және стейк үшін өте қолайлы.

4. Гриль



Гриль



жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

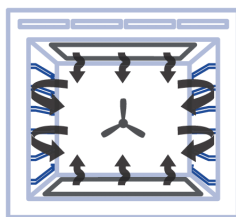
- ▶ Қарқынды шығарылатын жылу екі жоғарғы элементтен де шығады. Төмен температурадан жоғары температураға дейінгі Диапазон (100% қуат) 11 деңгейге бөлінеді.
- ▶ Алдын ала қыздыру қажет емес, дегенмен кейбіреулер тағамды грильдің астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Көптеген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

Нанды қуыруға немесе тағамның жоғарғы жағын қызаруға өте ыңғайлы.

5. Конвекциямен пісіру



Конвекциямен
пісіру



конвекция плюс сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Тұмшاپеш желдеткіші ыстық ауаны тұмшاپеш қуысында үлестіре отырып, сыртқы жоғарғы және төменгі элементтерге бағыттайды.
- ▶ Дайындалған тағамдар дәстүрлі "пісіру" функциясында дайындалған тағамдарға қарағанда тезірек қызарады.

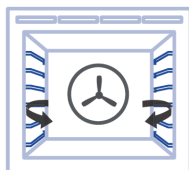
- ▶ Сізге дәстүрлі рецепттерде ұсынылғанға қарағанда пісіру уақытын азайту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіру үшін 50 °С сияқты төмен температурада "конвекциямен пісіру" режимін қолданыңыз.

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

6. Кептіру



Кептіру



желдеткіш және артқы элемент

Кептіру-бұл жемістерді, көкөністер мен көктерді керемет нәтижелермен кептіруге мүмкіндік беретін ақылды қыздыру функцияларының жиынтығы. Дайындаудың осы әдісімен кептіру нәтижесінде хош иісті заттардың концентрациясы болады.

Сондай-ақ, оны қолдана отырып, баяу бұқтырылған тағамдарды, мысалы, пісірмелер, рагу және бұқтырылған тағамдарды дайындауға болады.

Құрылғы ас дайындауға арналған бөлімге энергия беруді барынша қадағалайды. Ыдыстар қалдық жылуды қолдана отырып, кезең-кезеңмен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып, аз қуырылатындығын білдіреді.

Кептіру үшін тек бүлінбеген жемістерді, көкөністер мен шөптерді қолданыңыз, оларды жақсылап жуыңыз. Сым торын май өткізбейтін немесе пергамент қағазымен төсеңіз. Жемістерден артық суды ағызып, құрғатыңыз.

Ұсынылатын температура 60-110°C.

Қажет болса, оларды тең бөліктерге немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Тазартылмаған жемістерді ыдысқа кесілген беттермен салыңыз. Жемістер де, саңырауқұлақтар да сым торына тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз.

Көкөністерді үккіштен өткізіп, содан кейін оларды ыстыққа бұқтырыңыз. Шырынды қопсытылған көкөністерден ағызып, оларды сым торына біркелкі таратыңыз.

Жасылдарды сабақтарымен кептіру. Жасылдарды сым торына біркелкі және сәл үймелеп жайыңыз.

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

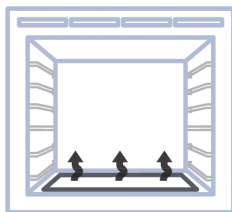
Бұл функция негізінен тамақ дайындау кезінде энергияны үнемдеуге арналған.

Жемістерді, көкөністер мен шөптерді кептіруге өте ыңғайлы.

7. Классикалық пісіру



Классикалық
пісіру



тек төменгі элемент

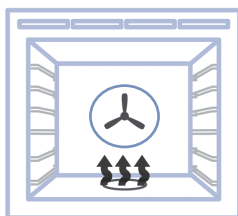
- ▶ Жылу тек төменгі элементтен келеді, желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Бұл ескі тұмшаштерде жасалған рецепттерге сәйкес келетін дәстүрлі пісіру функциясы.
- ▶ Ас пісіру үшін тек бір деңгейді пайдаланған жөн.
- ▶ Тұмшаштің жоғарғы жағы анағұрлым ыстық болады.

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



8. Буға пісіру



Буға пісіру



бу генератры қосу желдеткіш және артқы элемент

- ▶ "Бумен пісіру" тармағын таңдап, **▶▶** және  батырмасын басып, жыпылықтап, пайдаланушыға су қосуды еске салады. Бу генераторында су бар екеніне көз жеткізгеннен кейін **▶▶** батырмасын қайтадан басыңыз, бағдарлама басталады,  сөнеді.
- ▶ Бу пісіру процесінің басында пайда болады, бұл өнімдердің шырындылығы мен дәмін сақтауға көмектеседі.
- ▶ Бұл функция су моншасын пайдаланбай-ақ жасауға мүмкіндік береді.

Оны ет пісіру немесе ыдыстарды қайта жылыту үшін пайдалануға болады.

Еттің шырындылығын сақтау үшін өте қолайлы.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Бу генераторының жұмысы кезінде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ «Буға пісіру» режимінде тұмшапеш есігін ашқанда күйік алу қауіпіне жол бермеу үшін есікті ашқан кезде ыстық бұдан сақ болыңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек қана таза ауыз суды пайдаланыңыз.
- ▶ Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықтармен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз. Микробтардың көбею қауіпіне жол бермеу үшін, тұмшапеште қалған суды ағызыңыз.

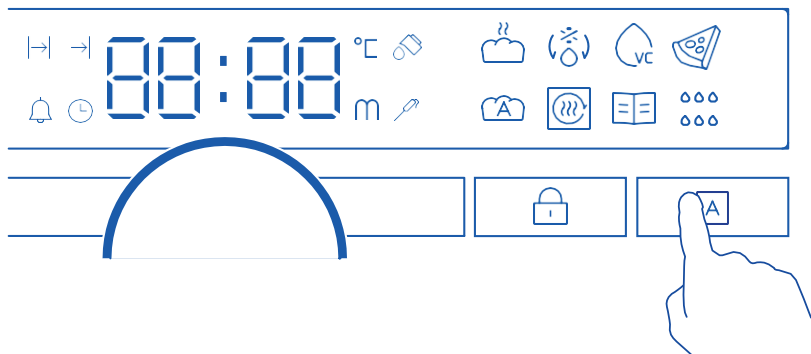
Тағамдарды ең жақсы сапамен дайындау


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

Белгі	Функция	Берілген температура ("C)	Температуралар диапазоны ("C)	Уақыт диапазоны	Алдын ала қыздыру	Буды қолмен беру	Термосүңгі
	Пісіру	180	30-250	0:01-23:59	√	√	√
	Мәжбүрлі конвекция	160	30-250		√	√	√
	Аэрогриль	180	30-250		x	x	√
	Гриль	ЖОҒАРЫ	ТӨМЕН, 1-9, ЖОҒАРЫ		x	x	√
	Конвекциямен пісіру	200	30-250		√	√	√
	Кептіру	80	30-200		√	x	x
	Классикалық пісіру	160	30-220		√	√	√
	Бұға пісіру	180	120-250		√	x	√

АҚЫЛДЫ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ

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



Барлық функцияларды айналдыру үшін  және  басыу арқылы ақылды бағдарламаны таңдауға болады.










1. Қамырды толықсытуға арналған функцияны пайдалану

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


МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Қамырды тексеру үшін төмен температура қажет. Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ▶ Бұл функция тұмшапеш салқындаған жағдайда ғана жұмыс істейді.
- ▶ Микробтардың көбею қауіпіне жол бермеу үшін тұмшапеште қалған суды ағызыңыз.

Бу генераторына 20 мл су құйыңыз.

1.  басыңыз және  дейін айналдыру үшін  пайдаланыңыз. Дисплейде берілген 35 °C температура көрсетіледі. Таңдау үшін  басыңыз.
 2. Өзіңіздің кулинарлық тәжірибеңізге байланысты,  басып және  пайдалана отырып, сіз қамырды толықсыту уақытын орната аласыз.
 3. Таңдау үшін  басыңыз.
- ▶ Су деңгейінің индикаторы  және  жанады.

▶ **Ескерту:** егер тұмшапеш іші тым ыстық болса:

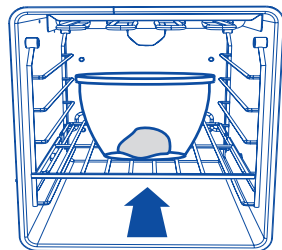
Дыбыстық сигнал шығады, индикатор жыпылықтайды  және желдеткіш іске қосылуы мүмкін. Тұмшапешті салқындату үшін, есікті ашыңыз.

4. Қамырды қызуға берік ыдысқа салып, тұмшапештің ортасына қойыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшапеш 35 °С дейін салқындағанша қамырды пешке салмаңыз.
- ▶ Қамырды жаппаңыз, өйткені бұл қамырды бумен көтеру процесін тоқтатады.

5. Бу генераторының толтырылғанын және қамыр пеште тұрғанын растау үшін **▶** батырмасын басыңыз. Бағдарлама іске қосылады.



- ▶ Егер сіз уақыт белгілесеніз, дисплейде қалған уақыт кері санала бастайды.
- ▶ Егер сіз қамырды көтеру функциясы аяқталған кезде қамырды көтеру уақытын қойсаңыз, дыбыс шығады және ыдысты тұмшапештен шығаруға болады.
- ▶ Қамырдың жеткілікті көтерілгенін тексеріңіз (қамырдың көлемі кедімгідей ұлғаюға тиіс). Қамырдың дайын болғанын тексеру үшін саусақпен ақырын басып көріңіз. Басқан жеріңіз баяу қалпына келу керек.
- ▶ Егер сіз уақытты орнатпаған болсаңыз, тестті тексеру процесін қадағалап, тестті тексеру аяқталған кезде **▶** батырмасын басу арқылы тоқтату керек.
- ▶ Егер қамырды қайта толықсытуды қаласаңыз:
- ▶ Тестті тексеру функциясына айналдыру үшін батырмасын басып, қолданыңыз.
- ▶ Қамырды толықсыту функциясын қайта іске қосу үшін алдыңғы бетте сипатталған әрекеттерді орындаңыз.
- ▶ Қамырды көтеру функциясын тоқтату үшін **▶** басып, ұстап тұрыңыз немесе тұмшапешті өшіріңіз.
- ▶ Бу генераторының жұмысы кезінде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, бағдарлама аяқталған соң, тұмшапештің есігін ашқан кезде, ыстық буды есіңізде сақтаңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек қана таза ауыз суды пайдаланыңыз.
- ▶ Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықтармен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз. Микробтардың көбею қаупіне жол бермеу үшін тұмшапеште қалған суды ағызыңыз.

2. Еріту функциясын пайдалану (⊛)

Бұл мүмкіндікті тағамды пісірер алдында еріту үшін пайдаланыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Еріту үшін төмен температура қажет.

Тұмшاپеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1.  батырмасын басып,  Ерітуге дейін (⊛) айналдырыңыз.

Ескерту. Дисплейге белгіленген 40 °C температурасы шығады.

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

3. Ерітуді бастау үшін  батырмасын басыңыз.

Қажет болса, еріту уақытын орнатуға болады, дисплейде қалған уақытты кері санау жүреді.

- ▶ Микробтардың көбею қаупін болдырмас үшін тұмшاپеште қалған суды төгіп тастаңыз

3. Вакуумда дайындау

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

АЗЫҚ-ТҮЛІК ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Жоғары сапалы және барынша балғын азық-түлікті пайдаланыңыз.
- ▶ Шикі азық-түлікті әзірлемес бұрын әрдайым тиісті шарттарға сай сақтаңыз.
- ▶ Тағам дайындамас бұрын үнемі азық-түлікті жуыңыз.
- ▶ Сапалы әрі қауіпсіз ас дайындау үшін азық-түлікті ас дайындау кестесінде көрсетілген мәндерге сай дайындаңыз.
- ▶ Қауіпті болдырмау үшін өнімдер тұмшاپеште 60 °C-тан төмен температурада ұзақ тұрмауы керек.
- ▶ Әсіресе, төмен пісіру температурасын тек шикі жеуге болатын өнімдерге және қысқа уақытқа ғана қолдануға болады.
- ▶ Вакуумда пісіргеннен кейін тұмшاپештен шығарылған тағамдар ең дәмді, оларды пісіргеннен кейін бірден жеген дұрыс.
- ▶ Сіз: температураны тез төмендетіңіз (өнімдерді мұз контейнеріне салып, тоңазытқышқа салуға болады), сіз тағамды тоңазытқышта 2-3 күн сақтай аласыз.

- ▶ Қалған тамақты қайта жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз. Шикі және піскен азық-түліктің жанасуын болдырмау үшін оларды бөлек сақтаңыз.
- ▶ Ет пен көкөніс үшін бір ғана керек-жарақты пайдаланбаңыз. Кері жағдайда ас үй жабдықтарын мұқият жуу керек.
- ▶ Рецепттерде шикі жұмыртқалар болғанда, ақуыз бен сарысының жұмыртқа қабығының сыртқы бөлігіне тиюіне жол бермеңіз.

ВАКУУМДА ПІСІРУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ:

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

2. Вакуумда ас дайындау бойынша жалпы нұсқаулық:

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

2.1 Вакуумда пісіру: ет

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

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Деңгей
Сиыр еті					
Орташа қуырылған сиыр еті	4 см	400	63	120	3
Шамамен толық қуырылған сиыр сүбесі	4 см	400	66	120	3
Толық қуырылған сиыр еті	4 см	400	70	120	3
Орташа қуырылған бұзау еті	4 см	400	60	120	3
Толық қуырылған бұзау сүбесі	4 см	400	65	120	3
Қозы еті/аң-құс еті					
Орташа қуырылған қозы еті	3 см	400	65	105-115	3
Қабан	3 см	400	90	120	3
Сүйексіз қоян еті	1.5 см	400	75	120	3
Құс еті					
Тауықтың сүйексіз төс еті	3 см	500	70	120	3
Үйректің сүйексіз төс еті	2 см	500	65	140-160	3
Күркетауықтың сүйексіз төс еті	2 см	500	70	75-85	3

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Деңгей
Төмен температурада дайындалған жұмыртқа					
Тостқа мінсіз жарамды	Өдеттегі мөлшер	/	60	90	3
Жұмыртқаның сарысы иілгіш, пішінін сақтайтын, жұмсақ және жылтыр	Өдеттегі мөлшер	/	65	90	3
Сарысы қатая бастайды, бірақ әлі де жұмсақ	Өдеттегі мөлшер	/	71	60	3
Сарысы түйіршікті және ыдырайды, жасыл түске ие бола бастайды	Өдеттегі мөлшер	/	80	60	3

2.2 Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

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

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

2.3 Вакуумда пісіру: көкөністер

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

Тағам	Өнімнің қалыңдығы	Өнімдер саны (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин)	Дөңгей
Көкөністер					
Көк қасқыржем	Бүтін күйінде	500	68	90	3
Ақ қасқыржем	Бүтін күйінде	500	68	90	3
Кәді	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Порей пиязы	Жолақ немесе дөңгелек	500	95	90	3
Баялдылар	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Асқабақ	жуандығы 2 см кесектер	500	90	90	3
Бұрыш	жолақтар немесе төрттік	500	95	90	3
Сельдерей	сақина	500	95	90	3
Сәбіз	0.5 см-лік тілімдер	500	95	90	3
Балдыркөк тамыры	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Фенхель	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Картоп	тілімдер 1 см	500	95	90	3
Артишоктардың төртке бөліп туралған	өзектері	500	95	90	3

2.4 Вакуумда пісіру: жемістер мен тәттілер

- ▶ Жемістерді аршыңыз, қажет болған жағдайда тұқымдар мен өзектерді алыңыз.

Алма мен алмұрттардың түсін сақтау үшін қабығын аршып, тураған

- ▶ соң оларды лимон шырыны қосылған суға салып қойыңыз. Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін тамақты азық-түлік дайындаған соң бірден әзірлеңіз.

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

4. "Пицца" режимі

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

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

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

МАҢЫЗДЫ!

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



5. Автоматты нан пісіру режимі


Бұл бір сатылы автоматты процесс, оның ішінде қамырды тексеру және пісіру. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бұл функцияны арнайы әзірленген рецепттермен бірге қолдану ұсынылады. Рецепттер кітапшасын қараңыз.

Таңдау үшін екі параметр бар.

- ▶ Орнату 1-Нан пісіру үшін
- ▶ 2-параметр-тұзды немесе тоқашты пісіруге арналған

Бу генераторына 200 мл су құйыңыз.

1. Таңдау үшін  және  қолданыңыз .

Режимдер арасында айналдыру үшін  пайдаланыңыз Автоматты нан пісіру режимі 1 және автоматты нан пісіру режимі 2. Дисплейде 01 немесе 02 көрсетіледі.

2. Қамырды рецепте көрсетілген қалыпта деңгейге қойыңыз.


3. Қажетті режимді таңдау үшін  батырмасын басыңыз.

Су толтыру индикаторы  және  жыпылықтай бастайды.

Ескерту: егер тұшпашеш іші тым ыстық болса:

Дыбыстық сигнал естіліп, желдеткіш іске қосылуы мүмкін.

Тұшпашешті салқындату үшін есікті ашыңыз.

4. Бу генераторының толтырылғанын және қамыр тұшпашеште тұрғанын растау үшін  батырмасын басыңыз. Бағдарлама іске қосылады. Дисплейде қалған уақыттың кері санағы көрсетіледі.

Режимді болдырмау үшін автоматты түрде нан пісіру режимі

 басып ұстап тұрыңыз немесе тұшпашешті өшіріңіз.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұшпашеш 35°C-ге дейін салқындағанша, қамырды тұшпашешке салмаңыз.
- ▶ Қамырды жаппаңыз!
- ▶ Бу генераторының жұмысы кезінде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін тұшпашештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, бағдарлама аяқталған соң, тұшпашештің есігін ашқан кезде, ыстық буды есіңізде сақтаңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек қана таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықтармен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз. Микробтардың көбею қаупін болдырмас үшін тұшпашештің қуысынан қалған суды алыңыз.

6. АЭРОГРИЛЬ

үшін тамаша жарамды:







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

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

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

7. Ақылды рецепттер

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

1.  басып,  көмегімен  таңдаңыз. Дисплей P1 көрсетеді.
2. Тұмшашештің жадында 10 рецепт алдын ала орнатылған. P1~10. Таңдау үшін  пайдаланыңыз.
3.  батырмасын басу арқылы ағымдағы рецептті растаңыз. Егер осы рецептте екінші деңгей болса, онда дисплейде екінші деңгейлі рецепт көрсетіледі, мысалы, P1-1, P1-2...
4. Төмендегі кестені қараңыз; қажетті рецептті таңдау үшін  батырмасын басыңыз.

5. ○ батырмасын басыңыз, дисплейге температура шығады. Сондай-ақ, жаңа температураны орнатуға болады.

6. Пісіруді бастау үшін ► батырмасын басыңыз



Алдыңғы мәзірге оралу үшін батырмасын басуға болады.

Бірінші деңгейдің коды	Бірінші деңгейдің коды	Тағам	Жағдайы	Деңгейлер	Деңгей	Функция	Температура °C-де	Мин бойынша уақыт
P1	P1-1	Сиыр еті (сүбе)	Қанды	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	20/450 г
	P1-2		Орташа қуырылған		3			25/450 г
	P1-3		Қатты қуырылған		3			35/450 г
P2	P2-1	Каре	Қанды	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	30/450 г
	P2-2		Орташа қуырылған		3			35/450 г
	P2-3		Қатты қуырылған		3			40/450 г
P3	P3-1	Қойдың аяғы (сүйекпен)	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	28/450 г
	P3-2		Қатты қуырылған		3			33/450 г
P4	P4-1	Қойдың аяғы (сүйексіз)	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	35/450 г
	P4-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
P5	P5-1	Бұзау еті	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	165	40/450 г
	P5-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
P6	P6-1	Күркетауық (тұтас)	Фаршталған	Сымды тор	1	Пісіру	170	22/450 г
	P6-2		...сыз (-сіз) салма		1		160	20/450 г
P7	P7-1	Шошқа еті (сүйексіз)	Орташа қуырылған	Сымды тор	3	Қуырдақ	170	40/450 г
	P7-2		Қатты қуырылған		3			45/450 г
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанды	Сымды тор	4	Конвекциялы гриль	225	7/450 г
	P8-2		Орташа қуырылған		4			9/450 г
P9		Балапан еті (бүтін)	Қатты қуырылған	Сымды тор	3	Гриль конвекциялы	185	45/450 г
P10		Шыжық	Қытырлақ	Сымды тор	3	Конвекциямен пісіру	250	20

8. Аква тазалау

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

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

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

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



ЕСКЕРТУ:

- ▶ Бу генераторының жұмысы кезінде күйіп қалу қаупін болдырмас үшін тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Бағдарлама аяқталғаннан кейін ескі ашқан кезде ысты бу туралы ұмытпаңыз.
- ▶ Генераторды толтыру үшін тек қана таза ауыз суды пайдаланыңыз. Бу генераторын судан басқа ешқандай сұйықтықтармен толтырмаңыз.
- ▶ Бу генераторын суға толтырмай, бу генераторы режимін іске қоспаңыз. Ішкі бетін ысқышпен тазалағанда қолды қорғау үшін жылуды оқшаулайтын қолғап киіңіз.
- ▶ Микробтардың көбею қаупіне жол бермеу үшін тұмшапеште қалған суды ағызыңыз.


9. Панельді бұғаттау

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

Құлыпты орнату:


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

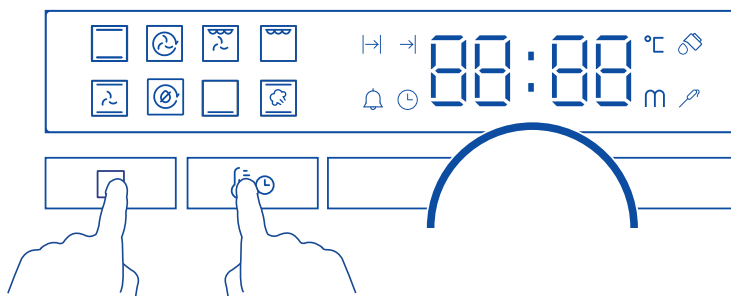
Бұғаттан шығару:

Индикатор сөнгенше  қол тигізіңіз және 3 секунд басып ұстаңыз, немесе тұмшәпешті қайта іске қосыңыз.







10. «Шаббат» режимін баптау

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

- ▶ Дисплей мен индикаторлар жарықтанбайды, қорек және жарықтандыру батырмаларын қоспағанда, батырмалар белсенді емес.
- ▶ Дыбыстық сигналдар берілмейді.
- ▶ Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.
- ▶ «Шаббат» режимінде тек қана көмештеу функциясы  қолжетімді.




«Шаббат» режиміне арналған баптауларды орнату

1.  және  батырмаларын бір уақытта басып, үш секунд бойы ұстап тұрыңыз; дисплейге   шығады.
2. «Шаббат» режимін қосу үшін  батырмасын басыңыз. Тек көмештеу функциясын пайдалануға болады, басқа функцияларды таңдау мүмкін емес.
3. Температура мен жұмыс мерзімін таңдаңыз. Уақытты 99 сағатқа дейін орнатуға болады. Егер уақыт белгіленбесе, тұмшاپеш «Шаббат» режимі сөндірілгенге дейін көмештеу режимінде жұмыс істейді.
4. «Шаббат» режимінде жұмысты бастау үшін  батырмасын басыңыз. Тұмшاپеш белгіленген температураға дейін қызады, ал жарық индикаторлары мен дисплей өшіріледі.

Ескерту:

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


"Шаббат" режимін баптаудан шығу

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

КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Қолмен тазалау

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

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

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
<p>Тот баспайтын болат жолақ/ тұтқа алдынан тұмшاپеш есіктері</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісінің көмегімен тазалап, артынан микроталшықтан жасалған шүберекпен құрғатып сүртіңіз. • Қажет болса сәйкес келетін тазалағыш пен тот баспайтын болатқа арналған полироль пайдаланыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Тот баспайтын болатқа арналған тазалағышта хром қосылыстары жоқ екеніне көз жеткізу үшін мінжетті түрде затбелгісін оқыңыз, өйткені олар агрессивті және тұмшاپештің сырт пішінін бүлдіруі мүмкін. • Тот баспайтын болаттың бетін әрдайым жылтырату бағытында сүртіңіз.
<p>Алюминий тұмшاپеш есігінің қаңқасы және бұрыштық пластик қысқыштар</p>	<p>Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалап, артынан құрғатып сүртіңіз.</p>	
<p>Деңгейлердің телескоптық сырғымалы тіреулері</p>	<p>Ылғал шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралдармен сүртіңіз. Ақ түсті қоюланған майды сүртпеңіз және шаймаңыз (сырғымалы бағыттағыштарды жылжытқанда көрінеді).</p>	<p>Бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға салуға, тұмшاپеш жуатын құралдар пайдалануға рұқсат берілмейді, өйткені бұл жағдайда ақ май кетіп қалады да, сырғымалы бағыттаушылардың бірқалыпты жылжуы мүмкін болмайды.</p>
<p>Тұмшاپештің ішкі қуысы</p>	<p>Тұмшاپештің барлық қабаты мен тартпаларын, бүйірлік торларын, каталитикалық панельдерін шығарыңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Есігін алыңыз (келесі беттердегі нұсқаулықты қарау). 2. Тұмшاپештің ішкі бетін тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиакқа негізделген тазалағыш құралмен сүртіңіз. 3. Ылғал шүберекпен тап-таза етіп сүртіп, толық кебуіне мүмкіндік беріңіз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Кір қабат-қабат болып жиналып, кетуі қиындамас үшін әр қолданған сайын мүмкіндігінше тұмшاپешке төгілген сұйықтық, тамақ қалдығы мен май дақтарын сүртіп отыруға кеңес беріледі. • Тұмшاپешті сүртуді жеңілдету үшін, тұмшاپеш есігін алуға болады. Нұсқаулықтар келесі беттерде жазылған. • Тұмшاپештің төбесін тазалауды жеңілдету үшін, грильдің қыздырғыш элементін түсіруге болады. Нұсқаулықтар келесі беттерде жазылған.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
<p>Грильге арналған тартпа Грильге арналған тор Бүйірлік торлар Тұшпашеш деңгейлері Таба</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. • Кетуі қиын күйген дақтарды ыдыс жуғыш машинаға арналған ұнтақ пен ыстық су ерітіндісімен алдын ала сулап қойыңыз. • Табадан басқа бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады. <p>жылтыр бағытында</p>	
<p>Тұшпашеш нығыздауышы</p>	<p>Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.</p>	
<p>Тамшы арнасы</p>	<p>Есіктің арт жағындағы тамшы арнасына жиналатын ылғалды сіңіріп алу үшін, ысқыш пайдаланыңыз.</p>	

Бүйірлік тіреулерін алу

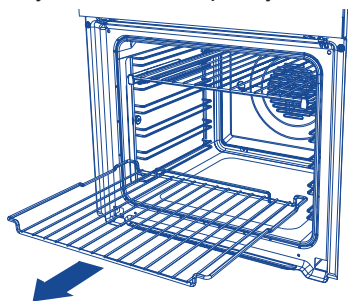
МАҢЫЗДЫ:

Алдымен қорек бауын розеткадан суырып алып, міндетті түрде тұмшапешті өшіріңіз. Жұмысқа кіріспес бұрын тұмшапештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

Бүкіл сөрені алыңыз:

Бүкіл сөрені тартып, шығарыңыз.

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

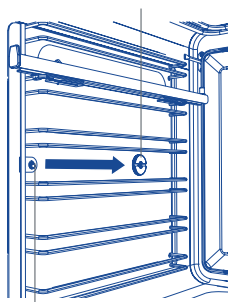


Бүйірлік тіреулерін алу:

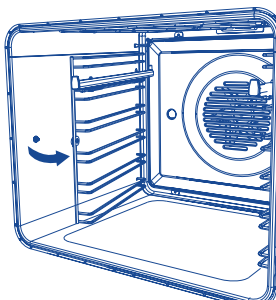
Бүйірлік тіреудің алдыңғы бөлігіндегі бекіткіш сомынды бұрап, шығарыңыз. Қажет болса бұrandаны босату үшін, монетаны пайдаланыңыз.

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

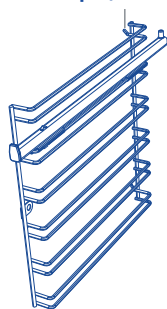
Бекіткіш сомын



Бекіткіш бұrandа

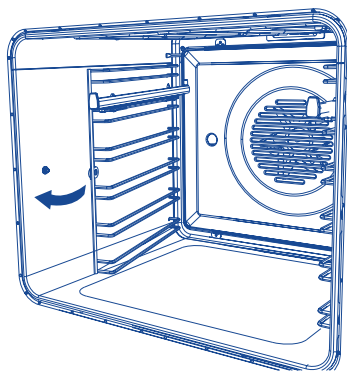
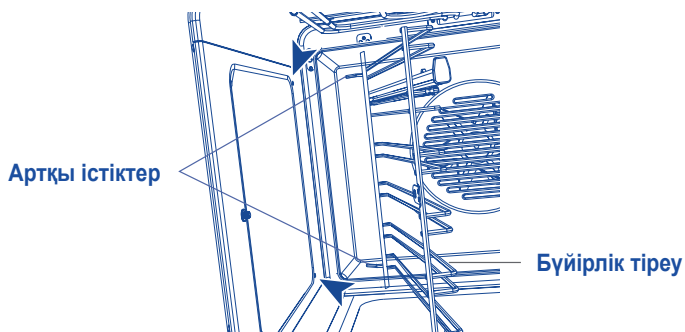


Артқы істік

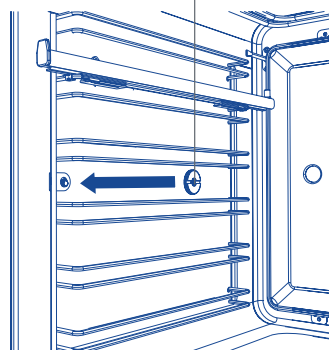


Бүйірлік тіреуді орнына қою:

1. Бүйірлік тіреудің артқы істіктерін тұмшاپештің арт жағындағы саңылауларға орнатыңыз.
2. Бүйірлік тіреудің алдыңғы таянышын бекіткіш бұранданың үстіне қойыңыз.
3. Бекіткіш сомынды орнына қойыңыз. Сомынды тарту үшін, монетаны пайдалануға болады.



Бекіткіш сомын



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

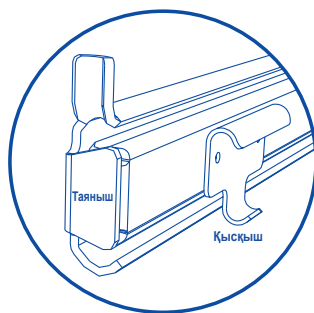
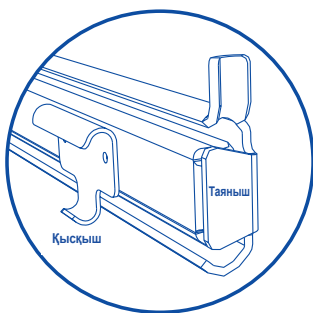
МАҢЫЗДЫ!

Тек шағын тұмшاپештер үшін:

Сөрелердің сырғымалы тіреулері 3 және 4-қалыпта қолданылмайды.

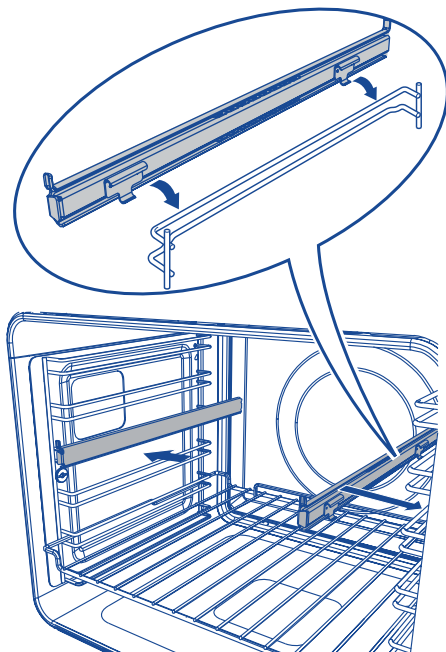
Орнату

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



Алу

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



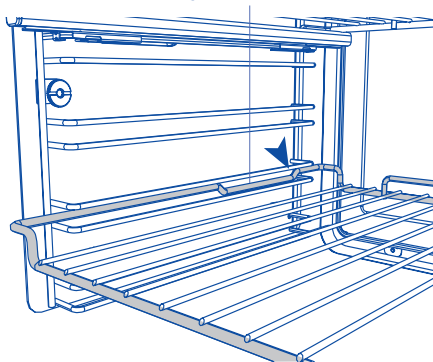
Сөрелердің сырғымалы таяуларын орнына қойған кезде мыналар орнатылғанына көз жеткізіңіз:

- ▶ алдымен бүйірлік сөрелер;
- ▶ сөреге арналған орындағы жоғары бағыттағыш шыбықшадағы сырғымалы бағыттағыштар (ықшам тұмшәпештерде тек қана 1 және 2 күйде);
- ▶ сырғымалы бағыттағыштардың әр жұбының екі жағы.

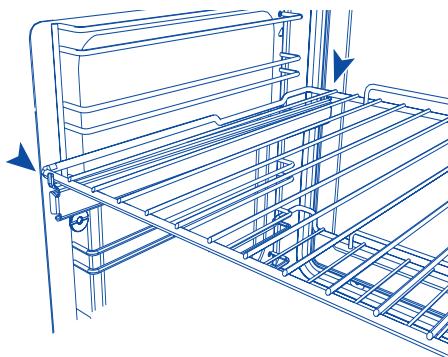
Тұмшاپеш астаулары мен грильге арналған табаны қайта орнату

- ▶ Қажетті деңгейлерді кіргізіңіз. Келесіге көз жеткізіңіз:
- ▶ Сөрелер сөрелің екі бағыттағыш шыбықшалары арасында сырғиды (егер сөрелің сырғымалы тіреуі пайдаланылмайтын болса);
- ▶ Тоқтау көрсеткіштері төмен қарап тұр.
- ▶ Қорғаныс қоршауы арт жақта тұр.

Тоқтау көрсеткіштері



Сөрелі екі бағыттағыш шыбықша арасында қайталап орнату



Сөрелі сырғымалы тіреуге қайталап орнату

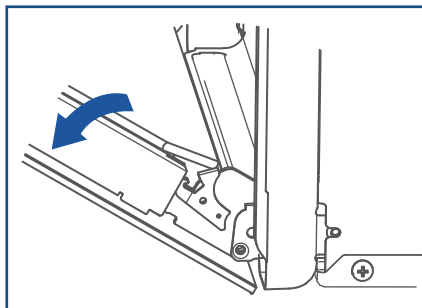
Тұмшاپеш есігін алу және қайта орнату

МАҢЫЗДЫ!

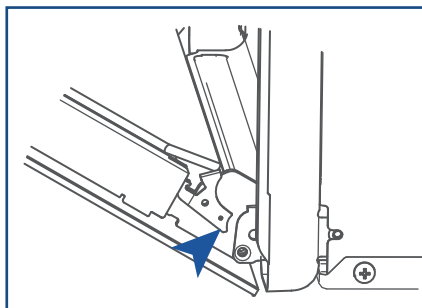
Абай болыңыз, тұмшاپештің есігі ауыр.

Есікті алу:

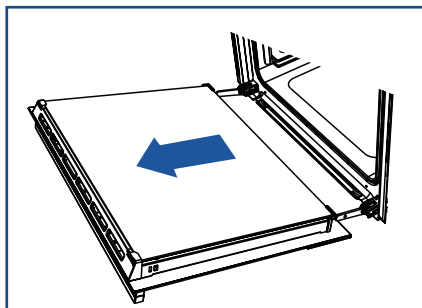
1. Тұмшاپештің есігін толық ашыңыз. Есік топсасының екі шетіндегі шағын металл бекіткіш иінтіректі табыңыз.



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

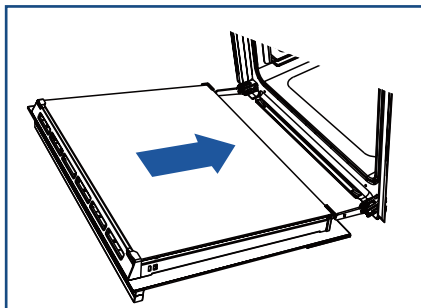


3. Есікті екі шетінен ұстап тұрып оны абайлап сыртқа қарай тартыңыз да, топсадан алыңыз.

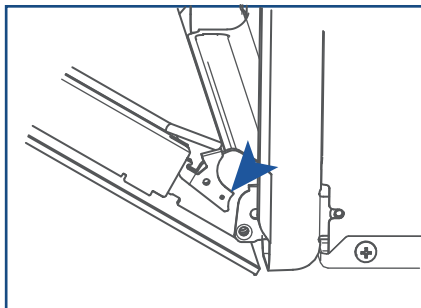


Есікті қайталап орнату:

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



2. Есік толығымен топсада болған кезде әр бекіткіш иінтіректі, есікті топсаларда бекіту үшін, толық тірлегенше түсіріңіз.



3. МАҢЫЗДЫ!

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

Есіктің әйнек панельдерін тазалау үшін алу

МАҢЫЗДЫ!

Жоғарғы элементті түсірер алдында тұмшапешті міндетті түрде желілік розеткадан ажыратыңыз. Жұмысқа кіріспес бұрын тұмшапештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

- ▶ Міндетті түрде қауіпсіздік шаралары мен төменде жазылған нұсқаулықтарды сақтаңыз. Әйнектерді және есікті қате ауыстыру тұмшапештің зақымдануына және кепілдік күшінің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Сақ болыңыз, тұмшапештің есігі ауыр (12 кг). Күмән болған жағдайда есікті шешіп алуға тырыспаңыз.
- ▶ Тұмшапеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Ыстық тұмшапештің бөлшектерімен жұмыс істемеңіз. Әйнек панельдерді ұстағанда аса сақ болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соғып алмаңыз. Әйнек шағылуы мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін, тұмшапештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа абразивті тазалау құралдарын, матаны, металл жуғыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар әйнекті сырып, арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде оның шытынап, бүлінуіне әкеледі.
- ▶ Егер әйнек панельде зақымдалу белгілері байқалса (мысалы, кетік немесе сызат) тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе клиенттерді қолдау қызметіне қоңырау шалыңыз.

- ▶ Барлық әйнек панельді ауыстыру дұрыс жүріп жатқанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісінше орнатылғанша тұмшәпешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер сіз әйнек панельдерді шешіп алу немесе ауыстыру қиын деп ойласаңыз, оларға тимеңіз. Көмек алу үшін, уәкілетті жөндеу ұйымына немесе клиенттерді қолдау қызметіне жүгініңіз.

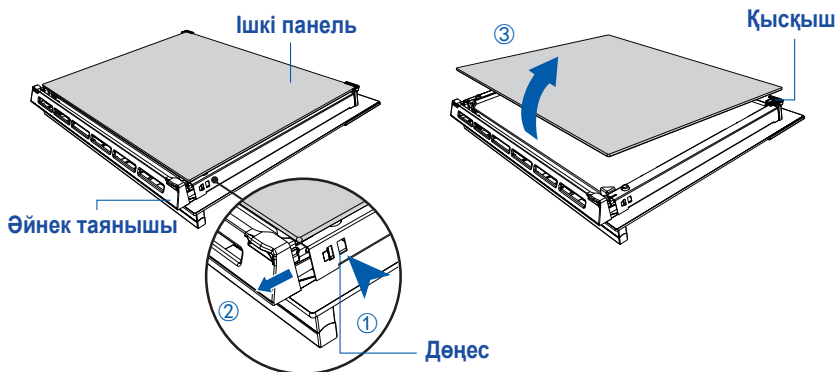
Ескертпелер: Кепілдік тұмшәпешті пайдалану немесе оған қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін мамандардың баруын қамтымайды.

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

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

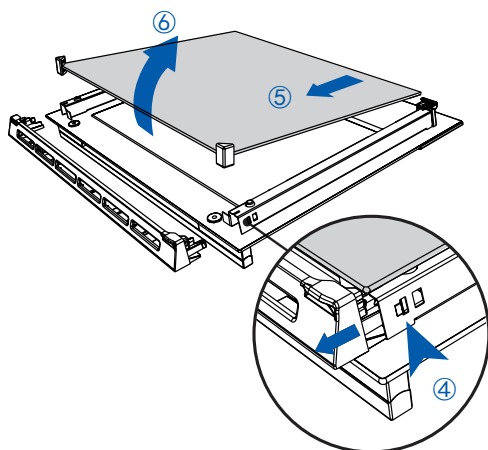
Ішкі панельді алу

1. Есіктің екі шетіндегі әйнек таянышының дөңес жерін басыңыз.
2. Әйнек таянышын дөңестер жоғарғы саңылауға орын ауыстырғанша көтеріңіз.
3. Ішкі әйнектің жоғарғы бөлігінен ұстап тұрып, әйнек есіктің төмен жағындағы қысқыштан босағанша ақырын тартыңыз, содан кейін көтеріңіз. Әйнекті тым қатты еңкейтпеңіз, оны зақымдап алуыңыз мүмкін.



Ортаңғы панельді алу

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



Тазалап болған соң есіктің әйнек панельдерін орнына қойыңыз.

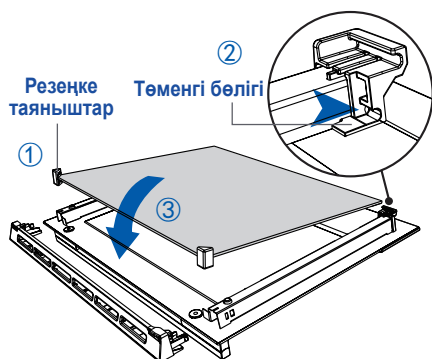
Әйнек панельдерді ауыстырғанда мыналарға көз жеткізіңіз:

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

Ортаңғы панельді ауыстыру

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

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



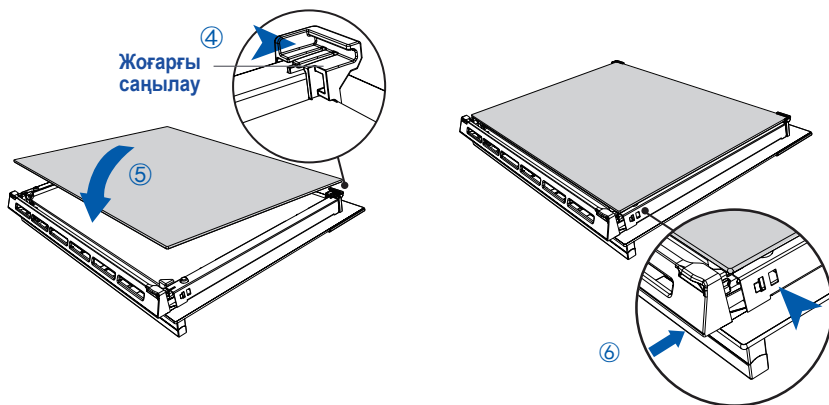
Ішкі панельді ауыстыру

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

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

МАҢЫЗДЫ!

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



Тұмшашпештің шамын ауыстыру

Ескертпе: Кепілдік тұмшашпештің шамын ауыстыруды қамтымайды. Шам тұмшашпештің төбесінде, алдыңғы жақта орталасқан.

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

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

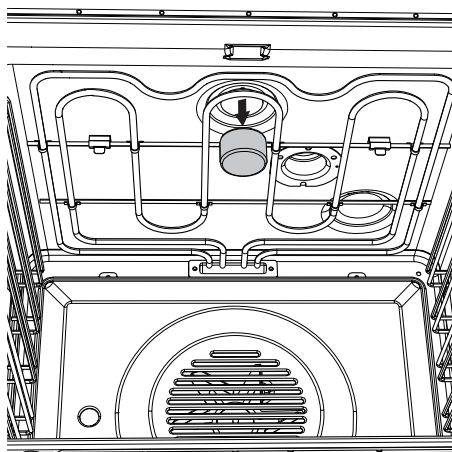
Шамды ауыстыру

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

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын, тұмшашпешті розеткадан ажыратыңыз.

2. Әйнек қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап босатыңыз.
3. Істен шыққан галогенді шамды абайлап алыңыз.
4. Ақырын жаңа шамды орнатыңыз.
5. Сағат тілі бойынша бұрап, әйнек қақпағын бекітіңіз.
6. Тұмшашпешті қайта қосып, уақытын қойыңыз (нұсқаулықтар "Алғаш қосу" бөлімінде жазылған).





АҚАУЛАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақауларды іздеу және жою кестесі

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

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

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	АҚАУДЫ ЖӨЮ
Herізгі ақаулар		
Тұмшaпешті қосқан соң, желдеткіш саңылауларынан ыстық ауа шығып жатқаны сезіледі.	Бұл қалыпты	Қауіпсіздік үшін салқындататын желдеткіштер тұмшaпеш өшкеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Желдеткіштер тұмшaпеш суығанда, автоматты түрде өшеді.
Тұмшaпеш желдеткіші ол қолданылмайтын функция таңдағанда (мысалы, пісіру немесе классикалық пісіру) іске қосылады.	Бұл қалыпты. Желдеткіш тұмшaпешті алдын ала қыздырғанда іске қосылады. Ол тұмшaпеш белгіленген температураға жеткенде өшеді.	Ұзақ дыбыстық сигнал естіліп, барлық қызу индикаторлары жанғанша күтіңіз: тұмшaпеш пайдалануға дайын.
Тұмшaпеш қызады, бірақ дисплей өшіп тұр.	Тұмшaпеш "Дисплей өшірулі" режимінде тұр. Тұмшaпеш "Шаббат" режимінде жұмыс істеп жатыр.	"Дисплей өшірулі" режимін өшіру үшін ҚОСУ/ӨШІРУ  батырмасын басып, дисплейге тәулік уақыты шыққанша ұстап тұрыңыз. "Шаббат" режимін өшіру үшін, ҚОСУ/ӨШІРУ  батырмасын басып, дисплейге шыққанша ұстап тұрыңыз.
Тұмшaпеш сағат баптауға тырысқанда автоматты дайындау режимінің күшін жояды.	Тұмшaпеш сіз сағат баптамақ болғанда автоматты ас дайындау режимінде жұмыс істеп тұрды.	Сағатты тұмшaпеш автоматты ас дайындау режимінде тұрмаған кезде ғана баптауға болады.
Бумен байланысты функцияны пайдаланғанда, бу түзілмейді.	Бу генераторы бос. Бу генераторы қақтан тазалуды қажет етеді. Бу беру функциясы іске қосылмаған.	Бу генераторын ауыз сумен толтырыңыз. Бу генераторын қақтан тазалаңыз. Бу беру функциясын пайдаланыңыз немесе бу беру функциясын қайта іске қосып, тұмшaпешті қайта іске қосыңыз.

ҚАТЕ КОДЫ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

Мәселе туындаған жағдайда:

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

МАҢЫЗДЫ!

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

Қате коды немесе ескерту пайда болса не істеу керек

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

НЕМЕСЕ

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

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

КЛИЕНТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

Егер сіз мәселені шешу жолын таппасаңыз,

– ресми дилерге немесе

— біздің колл-орталыққа;

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (БР),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан),

0-800-308-989 (Украина),

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

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

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



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

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

Аспаптан зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады.

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

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

Энерготиімділік класы - A++ / A (тек РФ үшін);

Нетто салмағы- 38 кг;

Брутто салмағы - 42 кг;

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

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

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ —

Құрметті сатып алушы!

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

Кепілдікті және қосымша сервистік қызмет көрсетудің шарттары

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

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

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

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

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

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

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

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

Бұйымға мерзімді қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыру және т. б.) тұтынудың қалауы бойынша қосымша ақыға жүргізіледі.

Мәңызді! Аспапты сериялық нөмірдің болмауы Өндірісше аспапты сәйкестендіруге, соның нәтижесінде оған кепілді қызмет көрсетуге мүмкіндік бермейді. Аспаптан зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдікті міндеттемелерді орындаудан бас тарту себебіне айналуы мүмкін.

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

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

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

www.haier-europe.com

ЗМІСТ

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	1
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ.....	5
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	14
ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ	18
ФУНКЦІЇ ВИРОБУ	20
КУЛІНАРНИЙ ДОВІДНИК	24
РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ.....	27
РОЗУМНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ.....	34
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	49
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	65
КОДИ ПОМИЛОК ТА ПОПЕРЕДЖЕНЬ.....	67
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	68

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека ураження електричним струмом

Перед заміною лампи вимкніть духовку та дайте їй охолонути.

Недотримання цих рекомендацій може призвести до ураження електричним струмом або смерті.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека отримання порізу

Обережно, у конструкції присутні гострі краї.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека займання

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

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

Зберігання всередині приладу або на його поверхні

забороняється зберігати всередині духовки або на її поверхні легкозаймисті матеріали.

Недотримання цієї рекомендації може призвести до перегріву, опіків та травм.



УВАГА!

Гаряча поверхня

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

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



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

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

ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

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

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

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека ураження електричним струмом

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

Підключення до належної системи заземлення є обов'язковим.

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека займання

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека отримання порізу

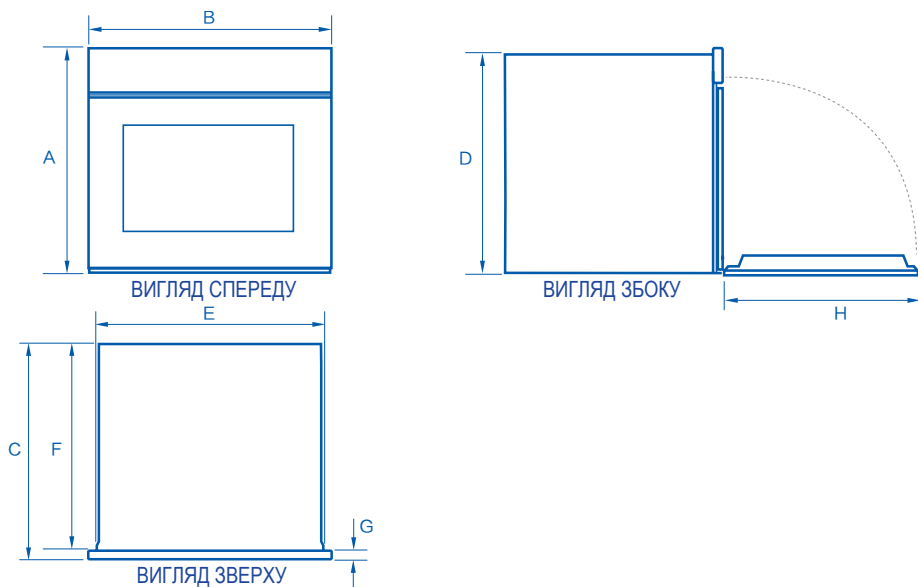
Будьте обережні – у пристрої є гострі краї.

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

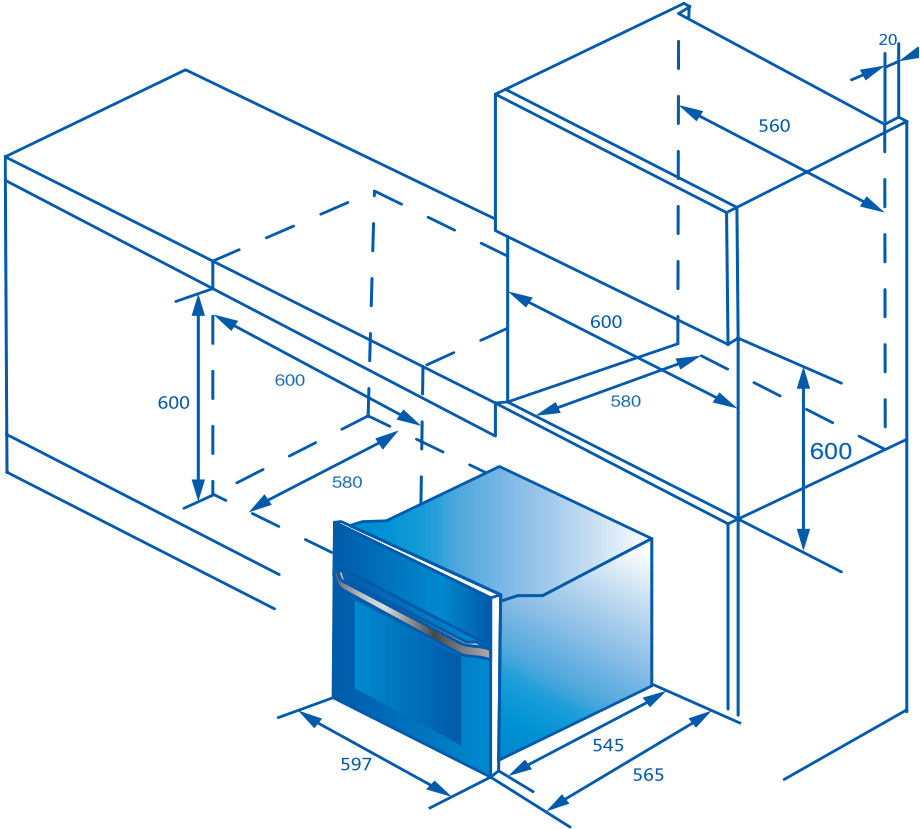
ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

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

ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ ВИРОБУ



ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ ВИРОБУ	MM
A Габаритна висота виробу	595
B Габаритна ширина виробу	597
C Габаритна глибина виробу	565
D Висота корпусу	575
E Ширина корпусу	552
F Глибина корпусу	545
G Глибина рами духовки та панелі керування (=відстань між передньою частиною корпусу та передньою частиною дверцят без урахування ручок)	20
H Глибина дверцят духовки у повністю відкритому стані (вимірюється від передньої поверхні панелі керування)	450



ПЕРЕД МОНТАЖЕМ

Перед монтажем духовки переконайтесь, що

- ▶ Поверхня встановлення розташована горизонтально, а ніша для встановлення духовки відповідає необхідним розмірам і має прямі кути
- ▶ Монтаж буде відповідати всім габаритним вимогам та застосовним стандартам та правилам
- ▶ У постійну проводку вбудований відповідний ізолюючий вимикач, що забезпечує повне відключення від електромережі, змонтований та розташований відповідно до місцевих правил та норм у галузі електропроводки.
- ▶ Ізолюючий вимикач повинен бути затвердженого типу та повинен забезпечувати поділ контактів з повітряним зазором 3 мм у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо це дозволяють місцеві правила в галузі електропроводки)
- ▶ Після встановлення духовки ізолюючий вимикач буде легко доступним для користувача
- ▶ У ніші для кухонних меблів є вільний кабель живлення довжиною від 1,5 до 2 м для зручності встановлення та обслуговування
- ▶ Роз'єм для підключення духовки (після її встановлення) знаходиться зовні, якщо духовка розташована впритул до задньої стінки
- ▶ Поверхня, на якій буде встановлена духовка, здатна витримати її вагу
- ▶ Висота розташування духовки підходить замовнику ви проконсультувалися з місцевою будівельною владою та підзаконними актами, якщо у вас є сумніви щодо встановлення духовки

ВАЖЛИВО!

Деякі фактори навколишнього середовища та способи приготування їжі можуть призвести до утворення конденсату всередині та навколо духовки під час її використання. Щоб захистити навколишні предмети меблів від можливих пошкоджень, спричинених частим або надмірним утворенням конденсату, рекомендується забезпечити вологозахищеність ніші, в яку встановлюється духовка.

РОЗПАКУВАННЯ ДУХОВКИ

ВАЖЛИВО!

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

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



ВАЖЛИВО!

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

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

ВАЖЛИВО!

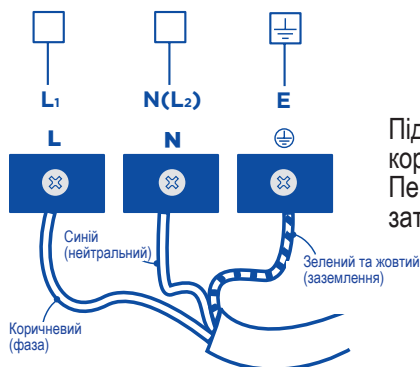
Під час приготування їжі деко можуть деформуватися; це нормальне явище – після охолодження вони відновлять свою первісну форму.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

ВАЖЛИВО!

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

Код режиму роботи	Об'єм	Номінальна потужність	Номінальна напруга	Номінальна частота
HOQ-F6CASGB HOQ-F6CASGW HOQ-F6CASGG	72 л	3480 Вт	220-240 В~	50/60 Гц



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

КРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ ДО КУХОННИХ МЕБЛІВ

1. Встановіть духовку у підготовлену нішу.

ВАЖЛИВО!

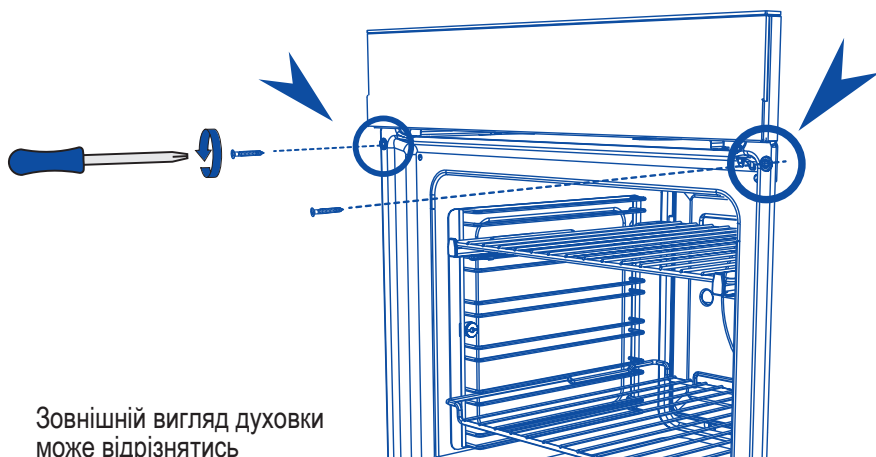
Не піднімайте духовку за ручку дверцят.

2. Повністю відкрийте дверцята духовки.

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

ВАЖЛИВО!

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



КОНТРОЛЬНИЙ СПИСОК

✓ ЗАПОВНЮЄТЬСЯ ОСОБОЮ, ЩО ВСТАНОВЛЮЄ ПРИСТРІЙ

- Переконайтеся, що духовка встановлена горизонтально та надійно закріплена, а її дверцята безперешкодно відчиняються та зачиняються.
- Переконайтеся, що всі вентиляційні отвори відкриті, не заблоковані та не пошкоджені.
- Переконайтеся, що вся внутрішня упаковка видалена (включаючи круглі жовті фіксатори упаковки, що тримають коробку з аксесуарами).
- Переконайтеся, що кабель живлення не торкається металевих деталей, які можуть нагріватися під час використання.
- Чи встановлений дублікат таблички з даними духовки на прилеглий поверхні, яка доступна для користувача?
- Переконайтеся, що у користувача є легкий доступ до ізолюючого вимикача.
- Підключіть духовку до мережі живлення. У деяких режимах дисплей повинен спалахнути і показати 12:00.
- Перевірте працездатність духовки:
 - ▶ Встановіть час (доступно не у всіх режимах роботи)
 - ▶ Про те, як встановити час, див. інструкцію з експлуатації.
 - ▶ Виберіть «Випікання» та встановіть температуру 50°C.
 - ▶ Зачекайте 10 хвилин. Чи розігрілася духовка?
 - ▶ Вимкніть духовку.
- Порадьте користувачу скористатися інструкціями з розділу «Перше використання».

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Вітаємо із покупкою!

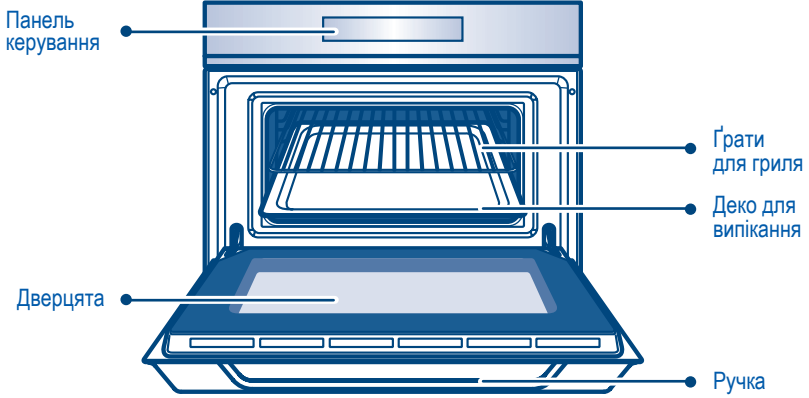
Ваша духовка Haier оснащена низкою функцій, які зроблять приготування їжі приємним заняттям:

- широкий вибір функцій
- інтуїтивне управління та зрозумілий дисплей

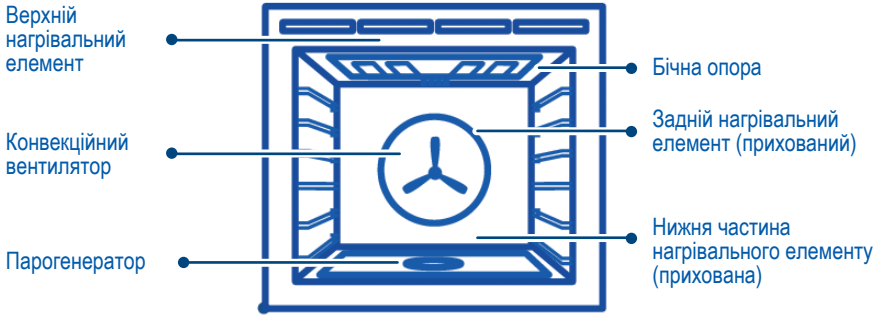
Перед початком використання

- ▶ Переконайтеся, що особа, яка встановлювала духовку, заповнила «Контрольний список» в інструкції зі встановлення.
- ▶ Ознайомтеся з цим керівництвом, звернувши особливу увагу на розділ «Правила техніки безпеки»
- ▶ Видаліть всю упаковку та утилізуйте її безпечним для навколишнього середовища способом. По можливості здайте елементи упаковки у переробку.
- ▶ Встановіть бічні ґрати.
- ▶ Підготуйте духовку до роботи, дотримуючись наведених нижче інструкцій.

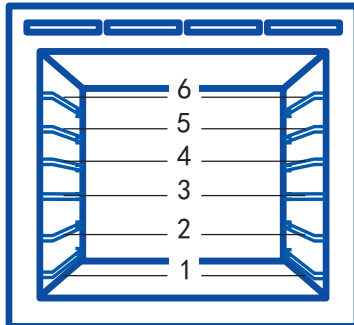
ВСТУП



Система нагрівання

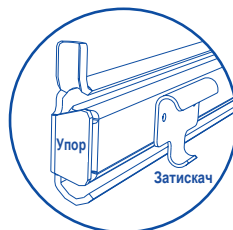


Розташування полиць



Встановлення опор висувних полиць

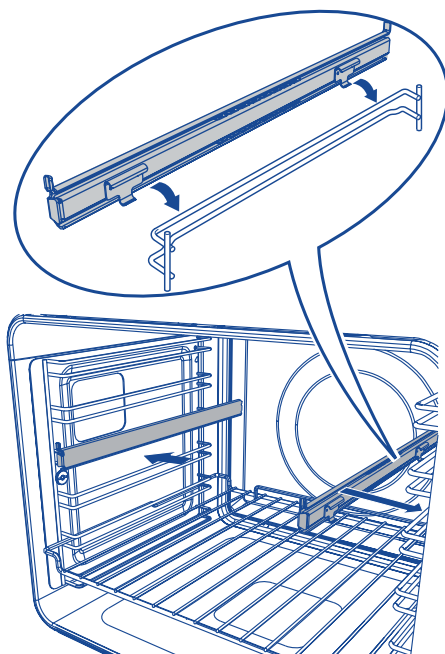
1. Переконайтеся, що ковзні напрямні знаходяться в правильному положенні (на передньому кінці ковзної напрямної є трикутний упор, як показано на малюнку).



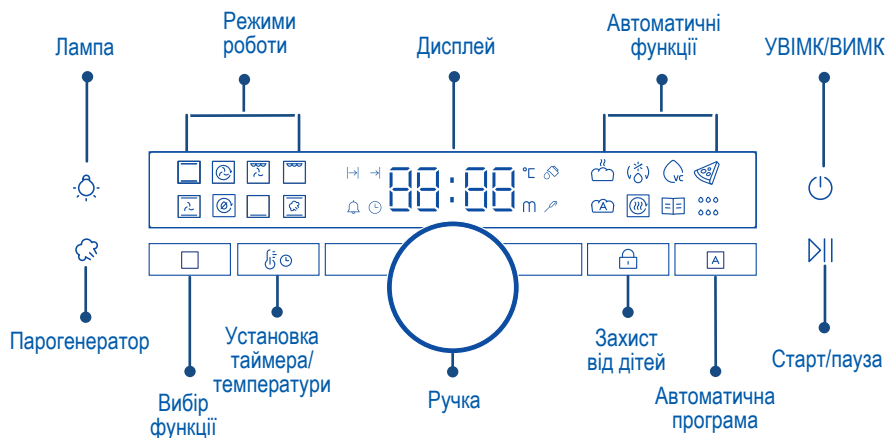
2. Вставте верхні частини затискачів поверх стрижнів бокового утримувача. Передній затискач повинен бути вставлений якомога ближче до переднього кінця бокового утримувача.

Перевірте зачеплення заднього затискача.

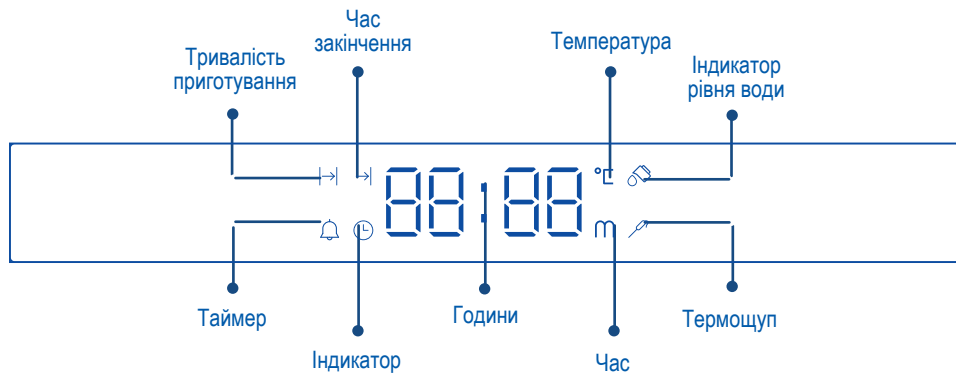
3. Поверніть ковзну напрямну вниз і вставте нижню частину затискачів до клацання.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





Дисплей

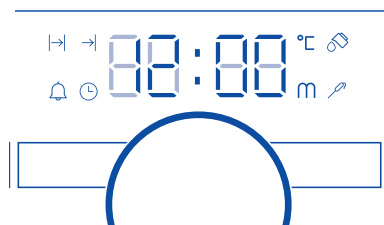


ПЕРШЕ ВВИМКНЕННЯ



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


1. Налаштування годинника

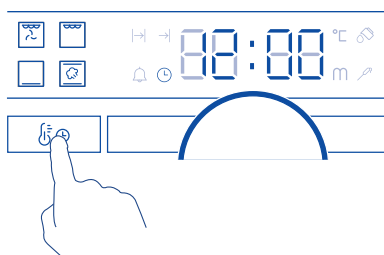
1. На дисплеї з'явиться 12:00
2. За допомогою  установіть час.
3. Натисніть на регулятор  для підтвердження, або встановлений час підтвердиться автоматично.



2. Зміна часу

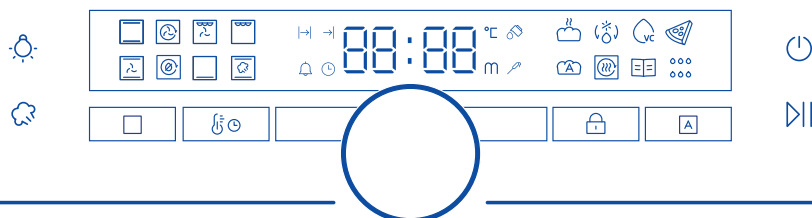
1. Ви можете вибрати одну з чотирьох функцій натисканням . Приберіть палець, коли на дисплеї з'явиться індикатор .






2. Повертайте , щоб встановити час. Час автоматично підтвердиться через 2 секунди після того, як ви прибрали палець з панелі керування.



3. Підготуйте духовку до роботи








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



1. Натисніть , щоб вибрати функцію  «Випікання». Кожен режим має попередньо встановлену температуру нагрівання, і в режимі «Випікання» духовка почне нагріватися до 180°C.
2. Натисніть , щоб встановити температуру до 200 °C. Натисніть старт для початку роботи.
 - ▶ Під час нагрівання індикатор температури буде показувати фактичну і задану температуру.
 - ▶ Коли задана температура буде досягнута, пролунає звуковий сигнал. Індикатор починає поперемінно показувати задану температуру і час, що залишився до її досягнення.
3. Через 30 хвилин виберіть режим Гриль . Залиште температуру 200°C на 5 хвилин.
4. Через 5 хвилин увімкніть режим «Вентилятор» . Залишіть температуру 200°C на 20 хвилин.
5. Через 20 хвилин вимкніть духовку.
 - ▶ Під час процесу підготовки через згорання виробничих залишків з'явиться характерний запах та невелика кількість диму. Це абсолютно нормально, але під час підготовки у приміщенні необхідно забезпечити належну циркуляцію повітря.
 - ▶ Після охолодження протріть духовку вологою тканиною з м'яким миючим засобом і ретельно висушіть її.

4. Підготовка парогенератора

Налийте у парогенератор 200 мл питної води до верхньої лінії канавки збоку.



1. Натисніть , щоб увімкнути режим «Випікання на пару».
2. Натисніть , заберіть палець, коли з'явиться індикатор
3. Натисніть , щоб встановити таймер на 30 хвилин.
4. Натисніть  для вибору.
- ▶ Індикатор рівня води  та  почнуть блимати.
5. Натисніть , щоб підтвердити, що парогенератор повністю заповнений водою.

Запуститься програма.

ВАЖЛИВО!





- ▶ Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.
- ▶ Пам'ятайте про гарячу пару, коли відкриваєте дверцята духовки після завершення програми, щоб уникнути ризику опіків.
- ▶ Для заповнення парогенератора використовуйте лише чисту питну воду.
- ▶ Не наповнюйте парогенератор жодними рідинами, крім води.
- ▶ Не запускайте парогенератор, не заповнивши його водою.
- ▶ Виливайте воду, що залишилася в духовці, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

Функція встановлення часу




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

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


1. Встановлення тривалості часу приготування

1. Натисніть , з'явиться індикатор часу приготування .
2. Встановіть час за допомогою .
3. Час приготування буде встановлено через 2 секунди після того, як ви приберете палець.
 - ▶ Таймер розпочне відлік часу.
 - ▶ Щоб переглянути час доби, натисніть  до активації індикатора. Ця операція не скасовує таймер.

Зміна налаштування тривалості приготування

1. Натисніть , щоб вибрати час, що залишився .
2. Змініть час за допомогою .
3. Приберіть руку з панелі, час буде підтверджено.

Коли встановлений час завершиться

- ▶ На дисплеї з'явиться напис «END», звуковий сигнал лунатиме приблизно протягом 9 секунд або до натискання .
- ▶ На дисплеї з'явиться індикація тривалості останнього використання.



ВАЖЛИВО:

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

2. Встановлення часу завершення приготування

Встановлення часу вимкнення функції нагрівання.

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

1. Виберіть час приготування, натискаючи , приберіть палець, коли з'явиться індикатор →|.
2. Встановіть час закінчення за допомогою .
3. Час приготування буде встановлено через 2 секунди після того, як ви приберете палець.
▶ Таймер розпочне відлік часу.

ВАЖЛИВО:




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

3. Встановлення таймера





Зворотній відлік часу

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

Встановлюйте таймер як нагадування про початок або завершення роботи.

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

Щоб скасувати встановлення таймера.

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

1. Використання термощупу

Термощуп використовується для вимірювання температури продукту. Коли продукт досягає заданої температури, пристрій відключається.

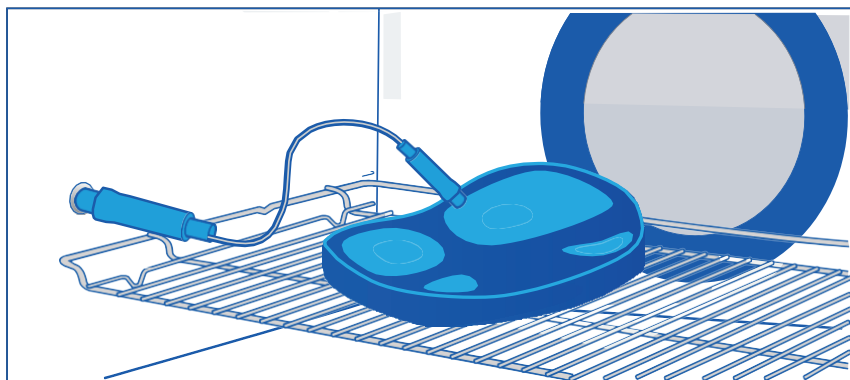
Температура встановлюється для:

- ▶ нагрівання духовки
- ▶ середини шматка продукту




УВАГА!

Використовуйте лише термощуп та запасні частини до нього, що йдуть у комплекті з духовкою. Поради для досягнення найкращих результатів:

- ▶ Інградієнти мають бути кімнатної температури
- ▶ Не використовуйте термощуп для рідких страв.
- ▶ Під час приготування термощуп повинен бути занурений у страву, що готується, а вилка повинна бути вставлена в розетку.
- ▶ Використовуйте рекомендовані параметри температури продукту.



2. Використання термощупу при приготуванні

1. Натисніть , щоб увімкнути духовку.
2. Введіть кінчик термощупу в центр найтовстішої частини шматка м'яса або риби. Переконайтеся, що термощуп занурений у страву, що готується, щонайменше на 3/4.
3. Викрутіть гайку гнізда датчика на лівій стороні пристрою, вставте вилку термощупу в гніздо.
4. Встановіть функцію нагрівання та температуру духовки. Натисніть , щоб встановити внутрішню температуру продукту. Натисніть кнопку , щоб почати приготування.
5. Коли внутрішня температура продукту досягає заданого значення, лунає звуковий сигнал. Духовка автоматично припиняє роботу.
6. Вийміть штекер термощупу для м'яса з розетки та вийміть страву з духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- ▶ Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цієї духовки.
- ▶ Термощуп для м'яса можна використовувати не у всіх функціях.
- ▶ Якщо ви використовуєте щуп у функції, що не підтримується датчиком щупу, індикатор щупу блиматиме, а на дисплеї з'явиться напис "PErr".
- ▶ Приготування припиниться, якщо ви підключите або вимкнете термощуп під час роботи духовки.
- ▶ Немає необхідності попередньо розігрівати духовку, якщо ви готуєте за допомогою датчика щупа.
- ▶ Ви можете встановити температуру датчика в діапазоні 30-99 °C.
- ▶ Існує небезпека опіку, оскільки термощуп для м'яса розігрівається.
- ▶ Ви можете змінити внутрішню температуру та температуру духовки в будь-який момент під час приготування.
- ▶ Прилад розраховує приблизний час закінчення приготування.
- ▶ Він залежить від кількості продуктів, встановленої функції духовки та температури.
- ▶ Не використовуйте заморожені продукти. Цифри в таблиці наведені як орієнтир. Вони залежать від якості та складу продуктів.

Загальні рекомендації

Ідеальне приготування будь-яких страв: високу продуктивність та широкий спектр функцій цієї духовки забезпечують чотири елементи та задній вентилятор, які використовуються у різних комбінаціях

1. Випікання

Для досягнення найкращих результатів при випіканні завжди розігрівайте духовку. При досягненні заданої температури пролунає звуковий сигнал.

- ▶ Під час нагрівання духовки може бути увімкнено елемент гриля.
- ▶ Відчиняйте дверцята не раніше, ніж мине не менше 3/4 часу приготування.
- ▶ Слідкуйте, щоб деки не торкалися одне одного або стінок духовки.
- ▶ При випіканні подвійної кількості інгредієнтів за рецептом (особливо печива) вам може знадобитися збільшити час приготування на декілька хвилин.
- ▶ Ваш посуд може вплинути на час випікання. Темний посуд поглинає тепло швидше, ніж відбиває; скляний посуд потребує нижчої температури.
- ▶ Для випічки на кількох рівнях може знадобитися невелике збільшення часу приготування.
- ▶ Під час приготування їжі на декількох рівнях завжди залишайте простір між рівнями, щоб забезпечити циркуляцію повітря.

Вказівки щодо розташування полиць

Помістіть випічку на таку полицю, щоб верх вашої форми знаходився поблизу центру порожнини духовки.

2. Запікання

- ▶ Використовуйте режим Гриль з конвекцією або Випікання з конвекцією для приготування м'яса, курки або овочів. Для приготування жаркого без кісток, у формі рулету або з начинкою потрібно більше часу, ніж для жаркого з кістками.
- ▶ Птиця має бути добре прожареною, сік має бути прозорим, а внутрішня температура – 75 °С.
- ▶ У разі використання пакета для запікання використовуйте режим «Гриль з конвекцією» або «Примусова конвекція» та дотримуйтесь інструкцій виробника.
- ▶ Якщо ви хочете готувати в закритій гусятниці, використовуйте функцію «Гриль з конвекцією» та збільшіть температуру на 20 °С.
- ▶ Готуйте великі шматки м'яса за більш низької температури протягом більш тривалого часу. М'ясо готуватиметься більш рівномірно.
- ▶ Завжди смажте м'ясо жирною стороною догори. В цьому випадку змащення може виявитися зайвим.
- ▶ Після запікання м'ясо завжди повинно відлежати щонайменше 10 хвилин, щоб дати сокам стекти.
- ▶ Пам'ятайте, що м'ясо продовжуватиме готуватися ще кілька хвилин після вилучення з духовки.

3. Гриль

- ▶ Це здоровіша альтернатива жарці.
- ▶ У режимі гриль завжди готуйте при повністю закритих дверцятах духовки.
- ▶ Якщо ви використовуєте скляні або керамічні форми, переконайтеся, що вони витримують високу температуру гриля.
- ▶ Під час перевертання м'яса в середині процесу приготування, щоб не проткнути м'ясо і не дати соку витекти, використовуйте щипці або лопатку.
- ▶ Змастіть м'ясо невеликою кількістю олії, щоб зберегти його вологість під час приготування. Також можна замаринувати м'ясо перед приготуванням на грилі (але майте на увазі, що деякі маринади можуть легко пригоріти).
- ▶ По можливості смажте шматки м'яса однакової товщини одночасно. Це забезпечить рівномірне приготування.
- ▶ Завжди уважно слідкуйте за продуктами під час приготування на грилі, щоб уникнути обвуглювання чи підгорання.

Вказівки щодо розташування полиць

Для більш тонких шматків м'яса та для продуктів, що вимагають підсмажування або підрум'янювання, використовуйте вищі положення полиць.

Щоб забезпечити рівномірне приготування, більш товсті шматки м'яса слід готувати на грилі на нижчих полицях або за нижчої температури.

4. Розігрів

- ▶ Для розігріву страв використовуйте режими «Випікання», «Випікання з конвекцією» або «Випікання на пару».
- ▶ Режими «Випікання», «Випікання з конвекцією» більш за все підходять для повторного розігріву кондитерських виробів, оскільки під час основного нагрівання на тесті знову з'являється хрумка скоринка.
- ▶ Завжди розігрівайте їжу до гарячого стану. Це знижує ризик зараження шкідливими бактеріями.

Страви та гарніри	Функція	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
основні харчові продукти	випікання на пару	120	10-15	3
м'ясо	випікання на пару	120	10-15	3

5. Ручне подавання пари

Ця функція дозволяє користувачам вручну включати подавання пари кілька разів під час випікання. Ця функція може бути використана кілька разів протягом однієї програми, якщо в генераторі все ще залишається вода.

1. Перед початком випікання залийте в генератор пари 50 мл води.

2. Під час випікання. Натисніть  на лівому боці панелі.

Пара буде генеруватися протягом 50 секунд. Потім таймер почне зворотний відлік починаючи з 50 секунд.

Нагадування:

- ▶ Функція ручного подавання пари не може бути використана під час попереднього нагрівання духовки.
- ▶ Ручне подавання пари не може бути використане у програмі «Випікання на пару» або будь-якій автоматичній програмі приготування

ВАЖЛИВО!

- ▶ Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.
- ▶ Щоб уникнути ризику опіків, при відкритті дверцят духовки після завершення програми стежіть за гарячою парою.
- ▶ Для заповнення парогенератора використовуйте лише чисту питну воду.
- ▶ Не наповнюйте парогенератор жодними рідинами, крім води.
- ▶ Не запускайте парогенератор, не заповнивши його водою.
- ▶ Видаліть надлишкову воду з порожнини духовки, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

Загальні рекомендації

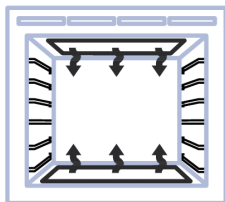
ВАЖЛИВО!

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

1. Випікання



Випікання



верхні зовнішні та нижні елементи

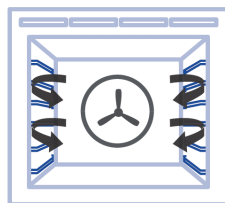
- ▶ Тепло надходить як від верхніх, так і від нижніх елементів. Вентилятор не використовується у цій функції.
- ▶ Ідеально підходить для тортів та страв, які вимагають випікання протягом тривалого часу або при низьких температурах.
- ▶ Ця функція не підходить для приготування їжі на кількох рівнях.

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

2. Примусова конвекція



Примусова конвекція



вентилятор та задній елемент

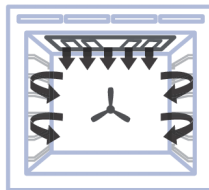
- ▶ За допомогою центрального заднього нагрівального елемента та вентилятора гаряче повітря нагнітається у порожнину, забезпечуючи постійну температуру на всіх рівнях, що робить цей режим ідеальним для приготування їжі на кількох рівнях.
- ▶ Печиво на деці, приготовлене на різних рівнях, виходить хрумким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

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

3. Аерогриль



Аерогриль



вентилятор плюс верхні внутрішні та зовнішні елементи

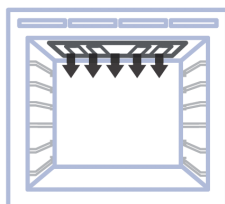
- ▶ Ця функція використовує інтенсивний жар від верхніх елементів для підсмажування, а вентилятор для рівномірного приготування продуктів.
- ▶ М'ясо, птиця та овочі готуються чудово; продукти виходять хрусткими та підрум'яненими зовні, а всередині залишаються соковитими та ніжними.

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

4. Гриль



Гриль



вентилятор плюс верхні внутрішні та зовнішні елементи

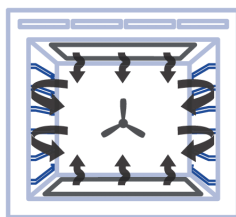
- ▶ Інтенсивне випромінюване тепло надходить від обох верхніх елементів. Діапазон від низької до високої температури (100% потужності) поділено на 11 рівнів.
- ▶ Попереднє нагрівання не обов'язкове, хоча деякі вважають за краще дати елементу нагрітися протягом декількох хвилин, перш ніж помістити продукти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

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

5. Випікання з конвекцією



Випікання з конвекцією



конвекція плюс верхні зовнішні та нижні елементи

- ▶ Вентилятор духовки спрямовує гаряче повітря від зовнішніх верхніх та нижніх елементів, розподіляючи його по порожнині духовки.
- ▶ Приготовлені продукти, як правило, підрум'янюються швидше, ніж продукти, виготовлені під час використання традиційної функції «Випікання».

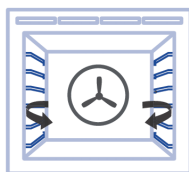
- ▶ Можливо, вам доведеться зменшити час приготування порівняно з тим, що рекомендується у традиційних рецептах.
- ▶ Для сушіння фруктів, овочів та трав використовуйте режим «Випікання з конвекцією» з низькою температурою, наприклад, 50 °С.

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

6. Сушіння



Сушіння



вентилятор та задній елемент

Сушіння – це набір розумних функцій нагріву, які дозволяють сушити фрукти, овочі та зелень з чудовими результатами. При такому способі заготівлі відбувається концентрація ароматичних речовин у результаті висушування.

Також з її використанням можна готувати повільно томлені страви, такі як запіканки, рагу та тушковане м'ясо.

Пристрій оптимально контролює подачу енергії у відділення для приготування їжі. Страви готують поетапно з використанням залишкового тепла. Це означає, що вони залишаються соковитішими і менше засмажуються.

Для сушіння використовуйте лише неушкоджені фрукти, овочі та зелень, ретельно мийте їх. Вистеліть дротяну решітку жиронепроникним або пергаментним папером. Злийте зайву воду із фруктів і висушіть їх. Рекомендована температура: 60-110°C.

При необхідності наріжте їх рівними шматочками або тонкими скибочками. Викладіть неочищені фрукти на блюдо нарізаними поверхнями догори. Слідкуйте за тим, щоб ні фрукти, ні гриби не стикалися на дротяних ґратах.

Натріть овочі на тертці, а потім бланшуйте їх. Дайте стекти соку з бланшованих овочів і рівномірно розподіліть їх на решітці.

Сушіння зелені зі стеблами. Розкладіть зелень на дротяних ґратах рівномірно і трохи «з гіркою».

Дуже соковиті фрукти та овочі переверніть кілька разів. Після висихання одразу ж зніміть висушені продукти з паперу.

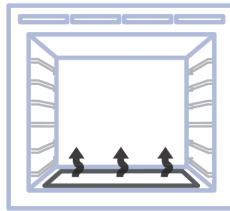
Ця функція в основному призначена для економії енергії під час приготування їжі.

Ідеально підходить для сушіння фруктів, овочів та трав.

7. Класичне випікання



Класичне
випікання



тільки нижній елемент

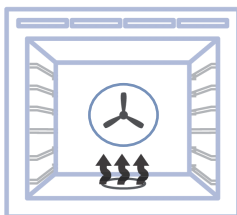
- ▶ Тепло надходить лише від нижнього елемента, вентилятор не використовується.
- ▶ Функція традиційного випікання призначена для рецептів, які були розроблені для старих духовок.
- ▶ Використовуйте лише один рівень для випікання.
- ▶ Зверху духовка буде гарячішою.

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



8. Випікання на пару



Випікання на пару



парогенератор плюс вентилятор та задній елемент

- ▶ Вибравши «Випікання на пару», натисніть **▶▶** та  блиматимуть, нагадуючи користувачеві додати води. Переконавшись, що у парогенераторі є вода, натисніть **▶▶** ще раз: запуститься програма, а  згасне.
Пара утворюється на початку процесу приготування, допомагаючи
- ▶ зберегти соковитість та смак продуктів.
Ця функція дозволяє уникнути використання водяної бані.

Її можна використовувати для запікання м'яса чи повторного розігріву страв.

Ідеально підходить для збереження соковитості м'яса.

ВАЖЛИВО!

- ▶ Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.
- ▶ Щоб запобігти ризику опіків при відкритті дверцят духовки після використання режиму «Випікання на пару», остерігайтеся гарячої пари.
- ▶ Для заповнення парогенератора використовуйте лише чисту питну воду.
- ▶ Не наповнюйте парогенератор жодними рідинами, крім води.
- ▶ Не запускайте парогенератор, не заповнивши його водою. Виливайте воду, що залишилася в духовці, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

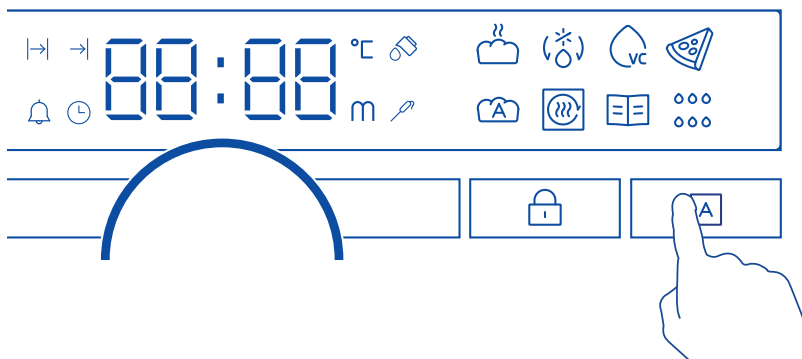
Приготування страв із найкращою якістю



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

Піктограма	Функція	Задана температура (°C)	Діапазон температур (°C)	Діапазон часу	Попереднє нагрівання	Ручна подача пари	Термо-щуп
	Випікання	180	30-250	0:01-23:59	√	√	√
	Примусова конвекція	160	30-250		√	√	√
	Аерогриль	180	30-250		x	x	√
	Гриль	ВИСОКА	НИЗЬКА, 1-9, ВИСОКА		x	x	√
	Випікання з конвекцією	200	30-250		√	√	√
	Сушіння	80	30-200		√	x	x
	Традиційне випікання	160	30-220		√	√	√
	Випікання на пару	180	120-250		√	x	√

РОЗУМНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

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



Ви можете вибрати розумну програму, натиснувши  та  для прокручування всіх функцій.








1. Використання функції вистоювання тіста

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


ВАЖЛИВО!

- ▶ Вистоювання тіста вимагає низьких температур. Духовка працює автоматично при заданій температурі.
- ▶ Ця функція працюватиме лише у тому випадку, якщо духовка охолоджена.
- ▶ Виливайте воду, що залишилася в духовці, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

Залийте у парогенератор 200 мл води.

1. Натисніть  та використовуйте  для прокручування до . На дисплеї з'явиться задана температура 35°C. Натисніть  для вибору.
 2. Залежно від вашого кулінарного досвіду, ви можете встановити час вистоювання тесту, натиснувши  та використовуючи .
 3. Натисніть  для вибору.
- ▶ Індикатор рівня води () і () загориться.

▶ Примітка: якщо всередині духовки занадто гаряче:

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

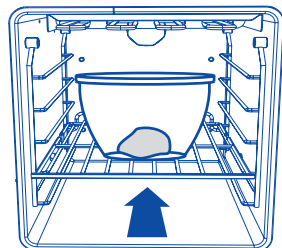
4. Помістіть тісто в жароміцну чашу в центрі духовки.

ВАЖЛИВО!

- ▶ Не ставте тісто в духовку, доки духовка не охолоне до 35°C.
- ▶ Не накривайте тісто, оскільки це зупинить процес вистоювання тіста паром.

5. Натисніть **▶**, щоб підтвердити, що парогенератор заповнений, і тісто знаходиться в духовці.

Запуститься програма.



- ▶ Якщо ви задали час, на дисплеї буде йти зворотний відлік часу, що залишився.
- ▶ Якщо ви встановили час вистоювання тесту, коли функція вистоювання тесту дійде кінця, пролунає звуковий сигнал, і ви зможете вийняти чашу з духовки.
- ▶ Перевірте, чи тісто піднялося достатньо (тісто має виглядати набагато більшим за розміром). Щоб перевірити, чи підійшло тісто, трохи натисніть на нього пальцем. Ямка має повільно заповнитися.
- ▶ Якщо ви не встановили час, необхідно стежити за процесом вистоювання тіста та зупинити його, натиснувши **▶**, коли вистоювання тіста завершено. Якщо ви хочете провести повторне вистоювання тіста:
 - ▶ Натисніть **▶** та використовуйте **○** для прокручування назад до функції вистоювання тіста.
 - ▶ Виконайте дії, описані на попередній сторінці, щоб перезапустити функцію вистоювання тіста.
 - ▶ Для скасування функції вистоювання тіста
 - ▶ Натисніть та утримуйте **▶** або вимкніть духовку.
 - ▶ Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.
 - ▶ Пам'ятайте про гарячу пару, коли відкриваєте дверцята духовки після завершення програми, щоб уникнути ризику опіків.
 - ▶ Для заповнення парогенератора використовуйте лише чисту питну воду.
 - ▶ Не наповнюйте парогенератор жодними рідинами, крім води.
 - ▶ Не запускайте парогенератор, не заповнивши його водою. Виливайте воду, що залишилася в духовці, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

2. Використання функції розморожування

Використовуйте цю функцію для розморожування продуктів перед приготуванням.

ВАЖЛИВО!


Для розморожування потрібні низькі температури.

Духовка працює автоматично при заданій температурі.

1. Натисніть  та прокрутіть  до розморожування .

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

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

3. Натисніть , щоб розпочати розморожування.

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

► Виливайте воду, що залишилася в духовці, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

3. Приготування у вакуумі

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

ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ВАЖЛИВО:

- Використовуйте високоякісні та максимально свіжі продукти.
- Перед приготуванням завжди зберігайте сирі продукти в належних умовах.
- Завжди мийте продукти перед приготуванням.
- Для якісного та безпечного приготування завжди готуйте продукти відповідно до значень, вказаних у таблицях приготування.
- Щоб уникнути псування, продукти не повинні перебувати в духовці при температурі нижче 60°C.
- Особливо низькі температури приготування можна використовувати тільки для тих продуктів, які можна їсти сирими, й лише протягом короткого часу.
- Найсмачніші страви – шойно вийняті з духовки після приготування у вакуумі. Рекомендуємо їсти їх одразу після приготування.
- Ви можете: швидко знизити температуру (помістити продукти в ємність з льодом і поставити в холодильник); можна зберігати продукти в холодильнику 2-3 дні.

- ▶ Не використовуйте функцію приготування у вакуумі для повторного розігріву залишків їжі. Завжди зберігайте сирі та приготовлені продукти окремо, щоб уникнути контакту один з одним.
- ▶ Не використовуйте те саме кухонне приладдя для м'яса та овочів. В іншому випадку слід ретельно мити кухонне приладдя.
- ▶ У рецептах із сирими яйцями не допускайте контакту яєчних білків або жовтків із зовнішньою частиною яєчної шкаралупи.

ПРИ ПРИГОТУВАННІ У ВАКУУМІ ВАЖЛИВО:

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

2. Загальний посібник з приготування їжі у вакуумі:

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

2.1 Приготування у вакуумі: м'ясо

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

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Яловичина					
Філе яловичини середньої прожарки	4 см	400	63	120	3
Філе яловичини майже повної прожарки	4 см	400	66	120	3
Філе яловичини повної прожарки	4 см	400	70	120	3
Філе телятини середньої прожарки	4 см	400	60	120	3
Філе телятини повної прожарки	4 см	400	65	120	3
Ягнятина/дичина					
Ягня середньої прожарки	3 см	400	65	105-115	3
Кабан	3 см	400	90	120	3
Кролик без кісток	1.5 см	400	75	120	3
Птиця					
Куряча грудка без кісток	3 см	500	70	120	3
Качина грудка без кісток	2 см	500	65	140-160	3
Грудка індички без кісток	2 см	500	70	75-85	3

Страва	Товщина продуктів	Кількість продуктів (г)	Температура (°C)	Час (хв.)	Рівень
Яйця, приготовлені за низької температури					
Ідеальні для тостів	Звичайний розмір	/	60	90	3
Жовток податливий, зберігає форму, м'який та блискучий	Звичайний розмір	/	65	90	3
Жовток починає тверднути, але все ще м'який	Звичайний розмір	/	71	60	3
Жовток зернистий і кришиться, починає набувати зеленуватого відтінку	Звичайний розмір	/	80	60	3

2.2 Приготування у вакуумі: риба та морепродукти

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

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

2.3 Приготування у вакуумі: овочі

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

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

2.4 Приготування у вакуумі: фрукти та солодоці

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

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

4. Режим «Піца»

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

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

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

ВАЖЛИВО!

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

5. Автоматичний режим випікання хліба


Це одноступінчастий автоматичний процес, що включає вистоювання та випікання тіста. Для отримання найкращого результату рекомендується застосовувати цю функцію користуючись нашими спеціально розробленими рецептами. Див. брошуру з рецептами.

На вибір доступні два налаштування.


- ▶ Налаштування 1 – для випікання хліба
- ▶ Налаштування 2 – для випічки солоних або здобних булочок



Залити у парогенератор 200 мл води.

1. За допомогою  та  виберіть .

Використовуйте  для прокручування між режимами Авто Режим випічки хліба 1 та Автоматичний режим випічки хліба 2. На дисплеї з'явиться 01 або 02.

2. Помістіть тісто на рівень у положенні, вказаному в рецепті.


3. Натисніть , щоб вибрати потрібний режим.

Індикатор заповнення водою  та  почнуть блимати.

Примітка: якщо всередині духовки занадто гаряче:

Може пролуhati звуковий сигнал та запуститься вентилятор.

Відкрийте дверцята, щоб духовка охолола.

4. Натисніть , щоб підтвердити, що парогенератор заповнений, а тісто знаходиться в духовці. Запуститься програма.

На дисплеї буде вказано зворотний відлік часу, що залишився.

Для скасування режиму Автоматичний режим випікання хліба

Натисніть та утримуйте  або вимкніть духовку.

ВАЖЛИВО!

- ▶ Не ставте тісто в духовку, доки духовка не охолоне до 35°C.
- ▶ Не накривайте тісто!
- ▶ Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.
- ▶ Пам'ятайте про гарячу пару, коли відкриваєте дверцята духовки після завершення програми, щоб уникнути ризику опіків.
- ▶ Для заповнення парогенератора використовуйте лише чисту питну воду. Не наповнюйте парогенератор жодними рідинами, крім води.
- ▶ Не запускайте парогенератор, не заповнивши його водою. Видаліть надлишкову воду з порожнини духовки, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

6. АЕРОГРІЛЬ

Ідеально підходить для:







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


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


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

7. Розумні рецепти

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

1. Натисніть  та за допомогою  виберіть . Дисплей показуватиме P1.
2. У пам'яті духовки встановлено 10 рецептів. Використовуйте  для вибору P1~P10.
3. Натисніть  для підтвердження поточного рецепту. Якщо в цьому рецепті є другий рівень, то дисплей показуватиме рецепт другого рівня, наприклад, P1-1, P1-2...
4. Див. таблицю нижче; натисніть  щоб вибрати потрібний рецепт.

5. Натисніть , на дисплеї буде виведено температуру. Можна також встановити нову температуру.

6. Натисніть кнопку , щоб почати приготування


Натисніть , щоб повернутися до попереднього меню.

Код першого рівня	Код другого рівня	Страва	Стан	Рівні	Рівень	Функція	Температура у °C	Час у хв.
P1	P1-1	Яловичина (філе)	3 кров'ю	Дротяні ґрати	3	Печеня	165	20/450 г
	P1-2		Середнього прожарювання		3			25/450 г
	P1-3		Глибокого прожарювання		3			35/450 г
P2	P2-1	Каре	3 кров'ю	Дротяні ґрати	3	Печеня	165	30/450 г
	P2-2		Середнього прожарювання		3			35/450 г
	P2-3		Глибокого прожарювання		3			40/450 г
P3	P3-1	Бараняча нога (з кісткою)	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печеня	165	28/450 г
	P3-2		Глибокого прожарювання		3			33/450 г
P4	P4-1	Бараняча нога (без кістки)	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печеня	165	35/450 г
	P4-2		Глибокого прожарювання		3			45/450 г
P5	P5-1	Телятина	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печеня	165	40/450 г
	P5-2		Глибокого прожарювання		3			45/450 г
P6	P6-1	Індичка (тушка)	Фарширована	Дротяні ґрати	1	Випікання	170	22/450 г
	P6-2		Без начинки		1		160	20/450 г
P7	P7-1	Свинина (м'якоть)	Середнього прожарювання	Дротяні ґрати	3	Печеня	170	40/450 г
	P7-2		Глибокого прожарювання		3			45/450 г
P8	P8-1	Оленіна	3 кров'ю	Дротяні ґрати	4	Гриль з конвекцією	225	7/450 г
	P8-2		Середнього прожарювання		4			9/450 г
P9		Курча (тушка)	Глибокого прожарювання	Дротяні ґрати	3	Гриль із конвекцією	185	45/450 г
P10		Шкварки	Хрумкі		3	Запікання з конвекцією	250	20

8. Акваочищення

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

Коли активована функція акваочистки, неможливе встановлення температури та часу.

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

Після очищення залиште дверцята духовки відкритою приблизно на 1 годину. Дочекайтеся повного висихання. Для прискорення висихання можна нагріти духовку гарячим повітрям температурою 150 °C протягом приблизно 15 хвилин. Для отримання максимального ефекту від функції очищення очистіть пристрій вручну відразу після завершення роботи функції.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- ▶ Не відкривайте дверцята духовки під час роботи парогенератора, щоб уникнути опіків.
- ▶ Пам'ятайте про гарячу пару, коли відкриваєте дверцята духовки після завершення програми,
- ▶ Для заповнення парогенератора використовуйте лише чисту питну воду. Не наповнюйте парогенератор жодними рідинами, крім води.
- ▶ Не запускайте парогенератор, не заповнивши його водою. Під час очищення внутрішніх поверхонь губкою надягайте теплоізоляційні рукавички для захисту рук.
- ▶ Виливайте воду, що залишилася в духовці, щоб уникнути ризику розмноження мікробів.

9. Блокування панелі

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

Встановлення блокування:


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

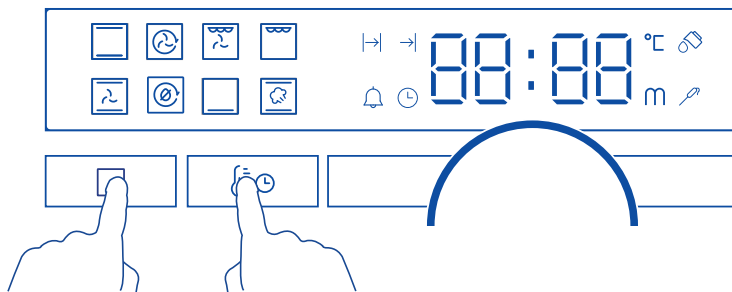
Зняття блокування:

Торкніться та утримуйте  3 секунди, доки індикатор не згасне, або перезапустіть духовку.





10. Налаштування режиму "Шабат"

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

- ▶ Дисплей та індикатори не світяться, кнопки не активні, за винятком кнопок живлення та підсвічування.
- ▶ Звукові сигнали не подаються.
- ▶ Коди попередження або зміни температури не відображаються.
- ▶ У режимі "Шабат" доступна лише функція запікання .



Встановлення параметрів для режиму «Шабат»

1. Натисніть та утримуйте кнопки  та  одночасно протягом трьох секунд; на дисплеї з'явиться 5b 0F.
2. Натисніть , щоб встановити режим "Шабат". Можна використовувати лише функцію запікання, інші вибрати неможливо.
3. Встановіть температуру та період роботи. Можна встановити час до 99 годин. Якщо час не встановлено, духовка буде працювати в режимі запікання, доки не вимкнеться налаштування режиму «Шабат».
4. Натисніть кнопку , щоб розпочати роботу в режимі «Шабат». Духовка нагріється до заданої температури, а світлові індикатори та дисплей будуть вимкнені.

Нагадування:

Вийти з режиму «Шабат» неможливо, коли духовку вимкнено. При повторному включенні духовки режим "Шабат" активуватиметься відразу як попередній робочий стан.

Вихід із налаштування режиму «Шабат»

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

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

Очищення вручну

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

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

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

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

Зняття бокових стійок

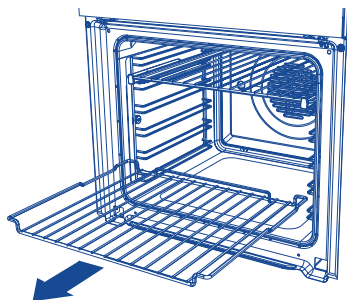
ВАЖЛИВО:

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

Зніміть всі полиці:

Висуньте всі полиці та зніміть їх.

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



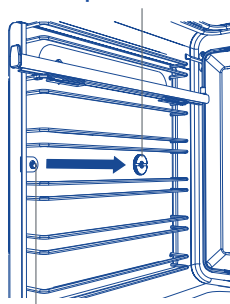
Зняття бокових стійок:

Відверніть і зніміть гайку кріплення в передній частині бічної стійки.

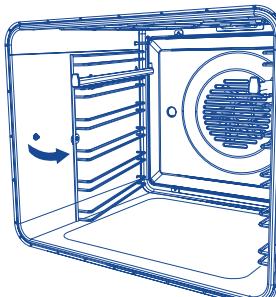
Використовуйте монету для ослаблення гвинта за потреби.

1. Потягніть бічну стійку до центру духовки так, щоб передній упор звільнився від гвинта.
2. Зсувайте бічну стійку вперед, доки задні штирі не вийдуть з отворів.

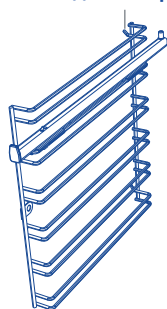
Кріпильна гайка



Кріпильний гвинт

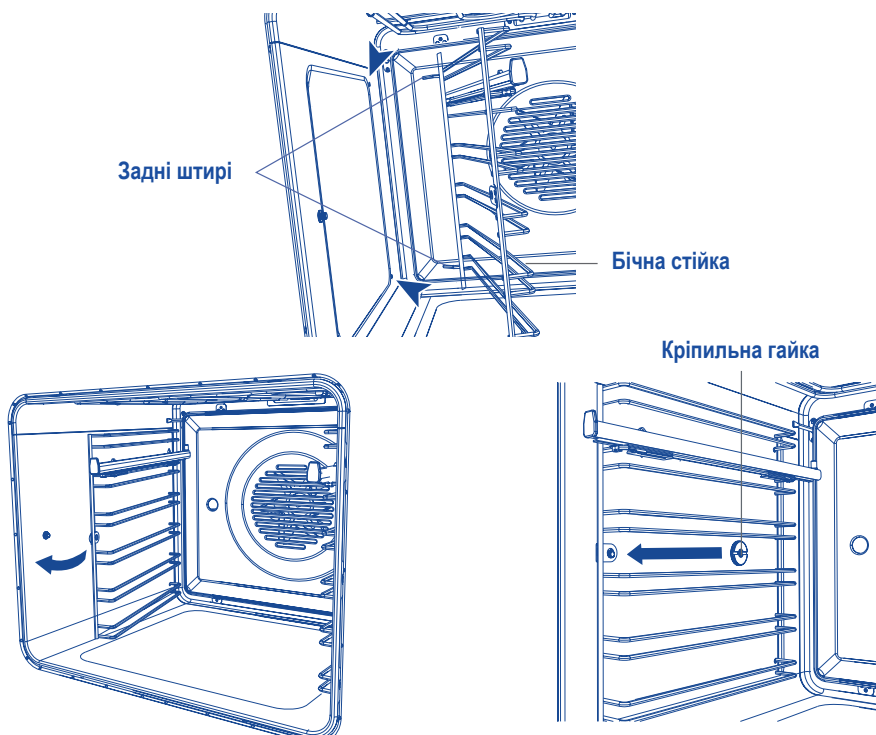


Задній штир



Установка бічної стійки на місце:

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



Зняття та повторне встановлення ковзних опор полиць (придбаються окремо)

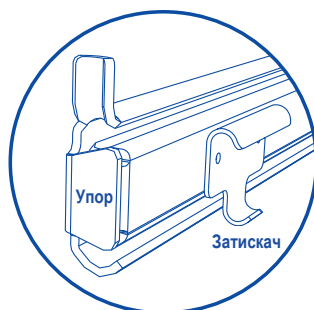
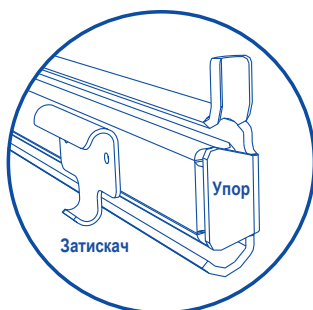
ВАЖЛИВО!

Тільки для компактних духовок:

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

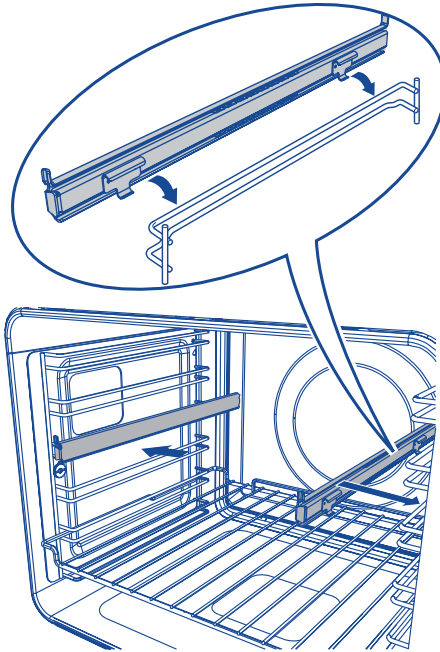
Встановлення

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



Зняття

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

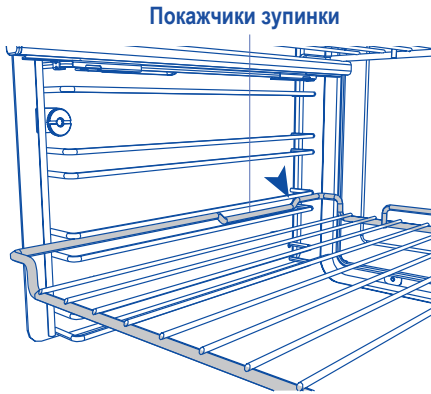


При встановленні ковзних опор полиці на місце переконайтеся, що встановлені:

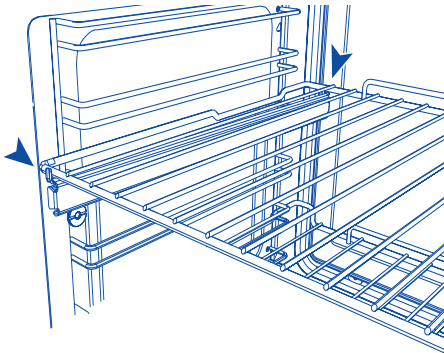
- ▶ спочатку бічні полиці;
- ▶ ковзні напрямні на верхньому напрямному прутку місця для полиці (у компактних духовках тільки в положеннях 1 та 2);
- ▶ обидві сторони кожної пари ковзних напрямних.

Повторне встановлення лотків духовки та деко для гриля

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



Повторная установка полки между двух направляющих прутков



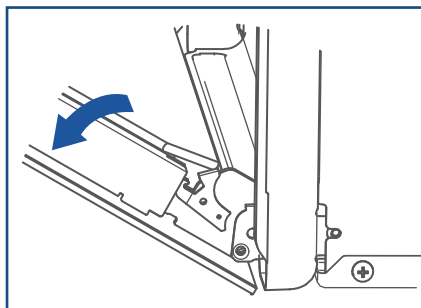
Повторне встановлення полиці на ковзну опору

Зняття та повторне встановлення дверцят духовки

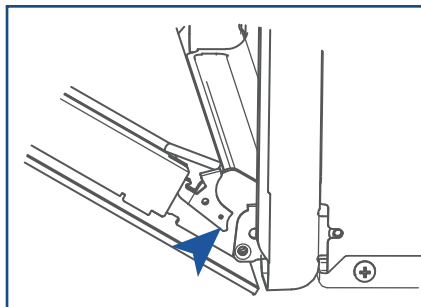
ВАЖЛИВО!

Будьте обережні, дверцята духовки важкі.
Зняття дверцят:

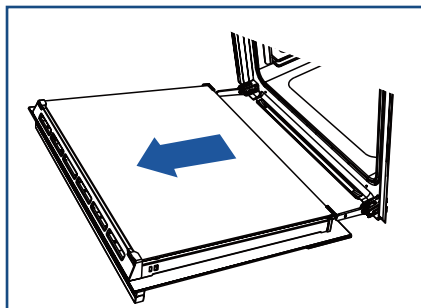
1. Повністю відкрийте дверцята духовки.
Знайдіть два невеликі металеві фіксуючі важелі на дверних петлях з обох боків.



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

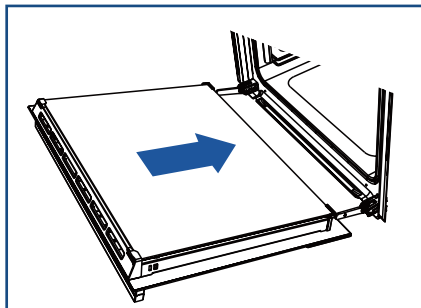


3. Утримуючи дверцята з обох боків, обережно потягніть їх назовні та зніміть з петель.

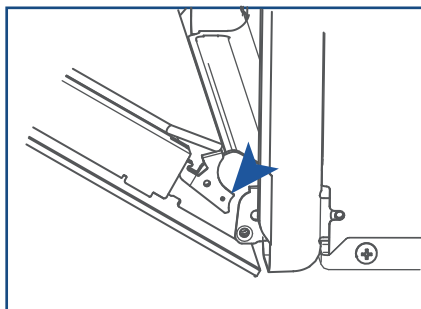


Повторне встановлення дверцят:

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



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



3. **ВАЖЛИВО!**

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

Зняття скляних панелей дверцят для очищення

ВАЖЛИВО!

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

- ▶ Обов'язково ретельно дотримуйтесь запобіжних заходів та інструкцій, наведених нижче. Неправильна заміна скла та дверцят може призвести до пошкодження духовки та скасування гарантії.
- ▶ Будьте обережні, дверцята духовки важкі (12 кг). У разі сумнівів не намагайтеся зняти дверцята.
- ▶ Переконайтеся, що духовка та її частини охолонули. Не працюйте з деталями гарячої духовки.
- ▶ Будьте обережні при поводженні зі скляними панелями. Не вдаряйте кутами та краями скла об інші поверхні. Скло може розбитися.
- ▶ Для очищення скляних поверхонь не використовуйте засоби для очищення духовки, будь-які інші абразивні засоби для чищення, тканину, металеві губки, сталеві мочалки або гострі металеві скребки. Вони дряпають скло і можуть пошкодити його спеціальне покриття, що, у свою чергу, призведе до розтріскування чи руйнування.
- ▶ Якщо помітні ознаки пошкодження (наприклад, сколи або тріщини) на скляній панелі, не використовуйте духовку. Зателефонуйте до уповноваженої ремонтної організації або служби підтримки клієнтів.

- ▶ Переконайтеся, що заміна всіх скляних панелей виконується правильно. Не користуйтеся духовкою, доки скляні панелі не будуть встановлені належним чином.
- ▶ Якщо ви відчуваєте, що скляні панелі важко зняти або замінити, не чіпайте їх. Зверніться за допомогою до уповноваженої ремонтної організації або служби підтримки клієнтів.

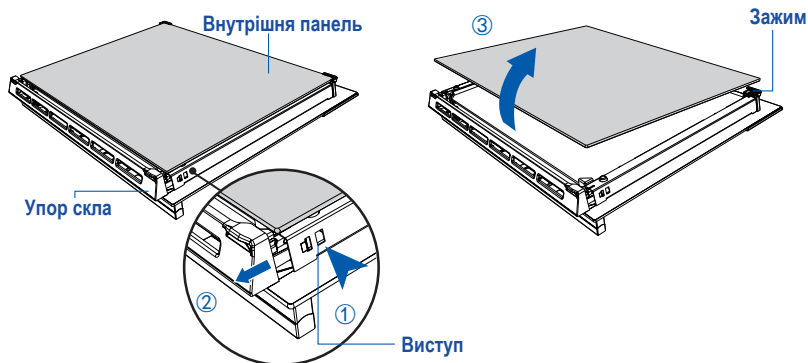
Примітки: Гарантія не поширюється на виїзди спеціалістів, які надають допомогу в експлуатації або обслуговуванні духовки.

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

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

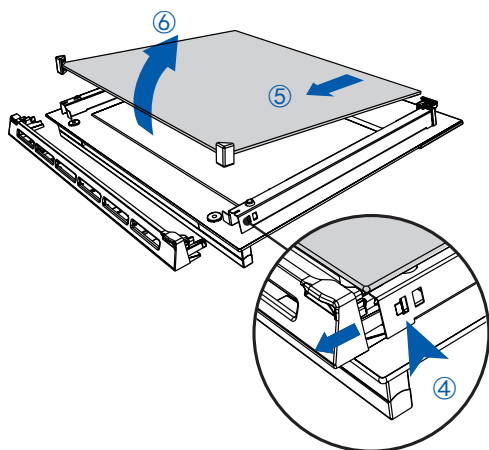
Зняття внутрішньої панелі

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



Зняття середньої панелі

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



Після очищення встановіть скляні панелі дверцят на місце.

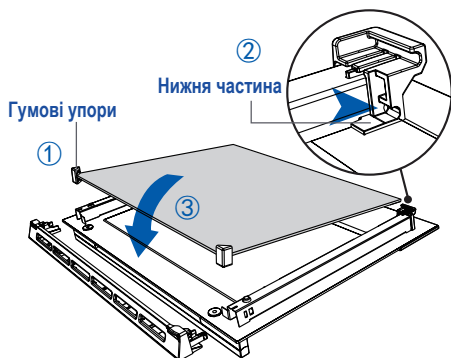
При заміні скляних панелей переконайтеся в наступному:

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

Заміна середньої панелі

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

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



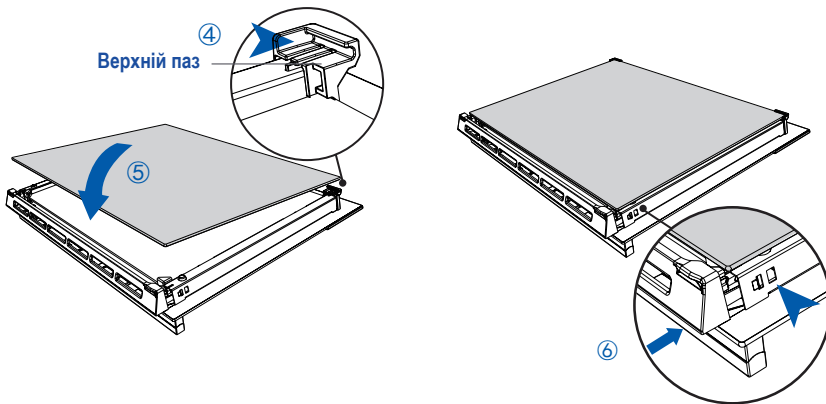
Заміна внутрішньої панелі

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

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

ВАЖЛИВО!

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



Заміна лампочок духовки

Примітка: Гарантія не розповсюджується на заміну лампочок духовки.

Лампочка освітлення розташована на стелі духовки, спереду по центру.

Деякі моделі використовують галогенні лампи G9 потужністю 25 Вт, розраховані на 220–240 В, 50 Гц.

Здійснюйте всі маніпуляції зі змінною лампою за допомогою м'якої тканини.

Дотик до лампи руками скорочує термін її служби.

Заміна лампи

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

ВАЖЛИВО!

Перед продовженням роботи від'єднайте духовку від розетки.

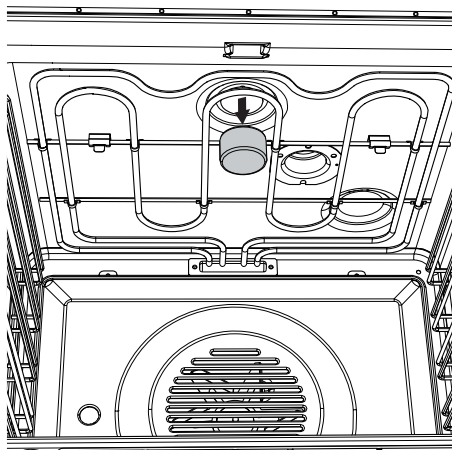
2. Викрутіть скляну кришку, обертаючи її проти годинникової стрілки.

3. Обережно витягніть несправну галогенну лампу.

4. Обережно вставте нову лампу.

5. Повертаючи за годинниковою стрілкою, закрутіть скляну кришку.

6. Увімкніть духовку в мережу та встановіть час доби (див. розділ Перше ввімкнення).





ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Таблиця пошуку та усунення несправностей

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

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

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

КОДИ ПОМИЛОК І ПОПЕРЕДЖЕНЬ

У разі виникнення проблеми:

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

ВАЖЛИВО!

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

Що робити при появі коду помилки або попередження

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

АБО

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

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

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

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

— до вашого офіційного дилера або

— У наш кол-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-308-989 (Україна),

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

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

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____



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

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

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

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

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

Вага нетто – 38 кг;

Вага брутто – 42 кг;

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

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

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

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

ГАРАНТІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Шановний покупець!

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

Умови гарантійного і додаткового сервісного обслуговування

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

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

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

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

Гарантійне та додаткове сервісне обслуговування не поширюється на вироби, недоліки яких виникли внаслідок: порушення споживачем умов та правил експлуатації, зберігання та/або транспортування виробу;
— неправильної установки та/або підключення виробу;
— порушення технології робіт з холодильним контуром та електричними підключеннями, а також залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтвердженої документально;
— відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу, якщо цього вимагає інструкція з експлуатації.
— надлишкового чи недостатнього тиску у водопровідній мережі;
— застосування м'яких засобів, що не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованого дозування м'яких засобів; - використання виробу з метою, для якого воно не призначене;
— дії третіх осіб: ремонт чи внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схематичних змін неуповноваженими особами;
— відхилень від Державних Технічних Стандартів (ГОСТів) та норм мереж живлення;
— дії непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка тощо);
— нещасних випадків, умисних чи необережних дій споживача чи третіх осіб;
— якщо виявлено пошкодження, спричинені потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах;
— спрацювання термозахисту через включення не заповненого/не повністю заповненого водою бака водонагрівача
Гарантійне та додаткове сервісне обслуговування не поширюється на такі види робіт:
— встановлення та підключення виробу на місці експлуатації;
— інструктаж та консультування споживача щодо використання виробу;
— Очищення виробу зовні або всередині.
Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають нижче наведені витратні матеріали та аксесуари:
— Фільтри для кондиціонерів;
— фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних та посудомийних машин;
— шланги, трубки, щітки, насадки, пилососів, фільтри для пилососів;
— тарілки, рожки, ґрати, блюдця та підставки для мікрохвильових печей;
— фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів у холодильниках;
— пульти управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;
— Документація, що додається до виробу.
Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів тощо) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату.
Важливо! Відсутність на приладі серійного номера унеможливило для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікаційні таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови від виконання гарантійних зобов'язань.

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

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

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

Haier

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

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

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

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

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

Дата изготовления
и гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані
на етикетці пристрою

