



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ
КІРІКТІРІЛГЕН ЭЛЕКТР ПЕШІ

Руководство пользователя
Пайдаланушы нұсқаулығы

МОДЕЛЬ / Үлгісі

HOQ-K3QSN5GB

HOQ-K3QSN5GG

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства. Сохраните его для дальнейшего использования./ Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Оны кейінірек пайдалану үшін сақтаңыз.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	5
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	16
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ.....	18
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....	20
УХОД И ОЧИСТКА	30
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	41
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ	42
ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ	43
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	44

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

ВНИМАНИЕ!



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

ВНИМАНИЕ!



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

ВНИМАНИЕ!



Опасность возгорания
Во время приготовления пищи запрещается помещать на дно духовки алюминиевую фольгу, тарелки, лотки, воду или лед, поскольку это непоправимо повредит эмаль; покрытие духовки изнутри алюминиевой фольгой может даже привести к пожару. Категорически запрещается использовать духовку для отопления или обогрева помещения. Это может привести к ожогам, травмам и пожару.
Хранение внутри духовки или на ее поверхности: запрещается хранить горючие материалы внутри духовки или вблизи от нее.
Несоблюдение этого требования может привести к перегреву, ожогам и травмам.


ВНИМАНИЕ!


Опасно! Горячие поверхности

Во время работы открытые части могут нагреваться до высокой температуры.

Во избежание ожогов и ошпаривания не позволяйте детям подходить к духовке.

При работе с горячими поверхностями (например, полки духовки или посуда) используйте рукавицы, прихватки или другие защитные средства.

Соблюдайте осторожность при открытии дверцы духовки.

Перед тем как вынуть или заменить блюдо, выпустите горячий воздух или пар.

Запрещается прикасаться к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духовки. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если они не выглядят раскаленными. Внутренние поверхности духовки нагреваются настолько сильно, что способны вызвать ожоги.

Не допускайте контакта одежды или других горючих материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки во время использования и после него, и не прикасайтесь к ним, пока духовка не остынет. Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. К ним относятся вентиляционные отверстия, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духовки.

Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- ▶ Перед использованием духовки изучите инструкцию. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- ▶ Соблюдайте указания по монтажу: устройство должно быть установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- ▶ Изолирующий выключатель: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены для детских игр.
- ▶ Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающей духовкой. Не позволяйте детям сидеть или стоять на какой-либо части устройства.

- ▶ Дети младше восьми лет могут находиться рядом с устройством только под постоянным присмотром взрослых. Данное устройство разрешается использовать детям в возрасте от 8 лет и старше и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо не имеющими соответствующего опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были предоставлены инструкции по безопасному использованию устройства, и они понимают возможные опасности. Детям запрещается производить очистку устройства и его обслуживание без присмотра взрослых.
- ▶ Запрещается класть тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Такая одежда может загореться или расплавиться при соприкосновении с горячими поверхностями, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Любое другое обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.
- ▶ Не пытайтесь тушить водой воспламенившееся масло или жир.
- ▶ Для тушения возгорания используйте сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие перчатки или прихватки.
- ▶ Соприкосновения влажных прихваток с горячими поверхностями может привести к ожогу паром. Не касайтесь нагревательных элементов. Не используйте полотенце или другую ткань в качестве прихваток из-за риска возгорания.
- ▶ Запрещается нагревать закрытые контейнеры с пищевыми продуктами. В них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.
- ▶ Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовке как можно меньше времени до и после приготовления. Это устраняет опасность загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторожность необходимо соблюдать в теплую погоду.
- ▶ Вентиляционные решетки духовки всегда должны быть открытыми.
- ▶ Запрещается использовать устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Осторожно! При работе системы охлаждения из вентиляционного отверстия в верхней части духовки может выходить горячий воздух.
- ▶ Размещение полок в духовке: полки следует устанавливать в нужное положение только до нагрева. Если необходимо вынуть полку из горячей духовки, не допускайте контакта перчатки или прихватки с нагревательными элементами или с основанием духовки.
- ▶ Не очищайте уплотнения духовки и не мойте средства для очистки духовок. Это очень важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Следует соблюдать осторожность во избежание стирания, повреждения или сдвига уплотнений.

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

 ВНИМАНИЕ!

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

 ВНИМАНИЕ!

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

 ВНИМАНИЕ!

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

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Предоставьте инструкцию лицу, производящему монтаж – это поможет снизить ваши затраты на монтаж устройства.

Монтаж духовки и подключение к электрической сети должен производить квалифицированный специалист в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми нормативами электробезопасности. Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию гарантийных обязательств.

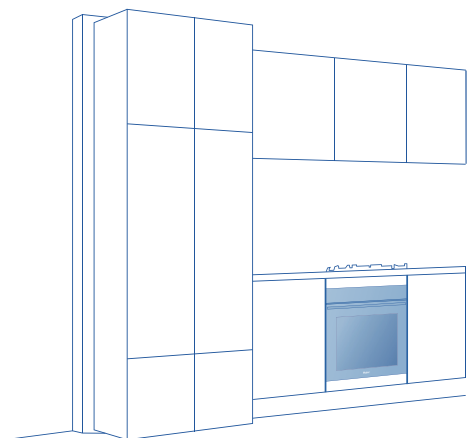
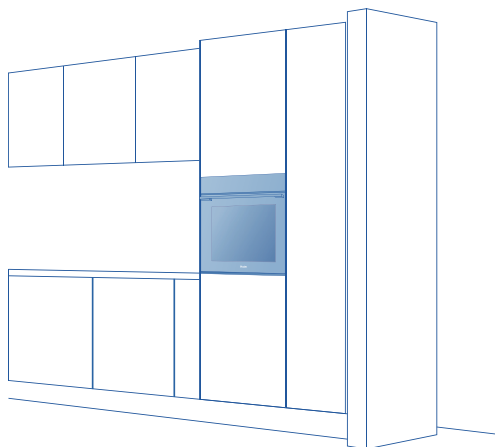
При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, служба поддержки клиентов или подобный квалифицированный персонал. Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в соответствии с местными нормами электробезопасности. Духовка должна быть заземлена. Утилизируйте упаковку надлежащим образом.

Для уменьшения негативного воздействия на окружающую среду по возможности перерабатывайте упаковочные материалы.

Схемы установки

Установка в высокий
кухонный модуль

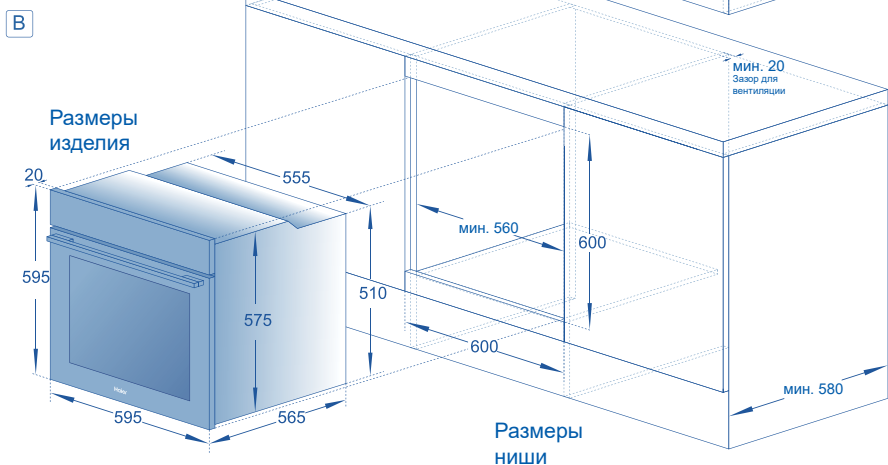
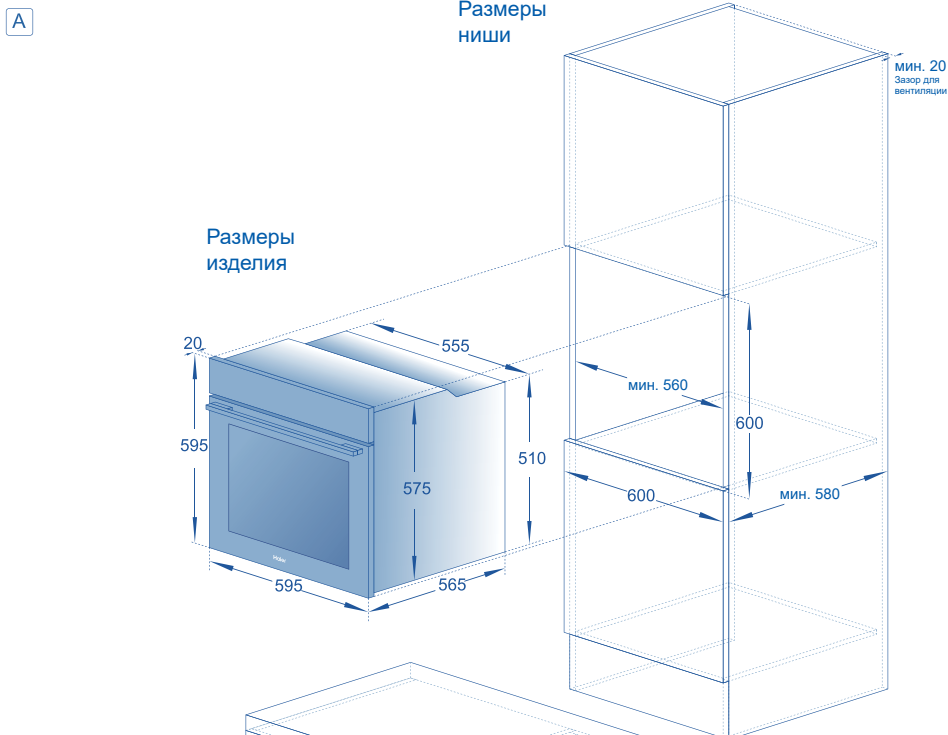
A



B

Установка в нижний
кухонный модуль

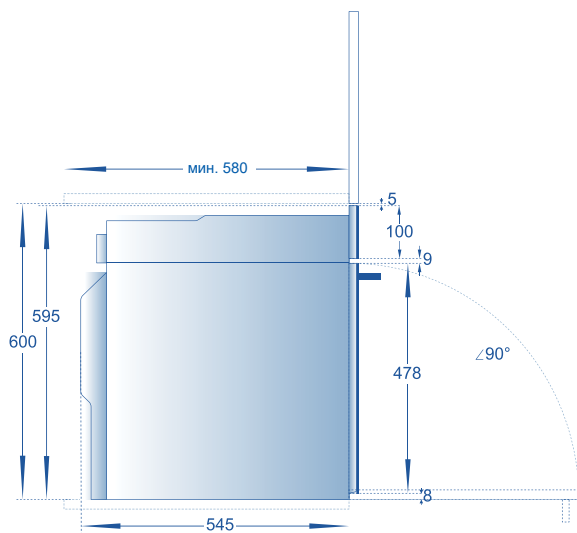
Габаритные размеры для установки



*размеры в мм

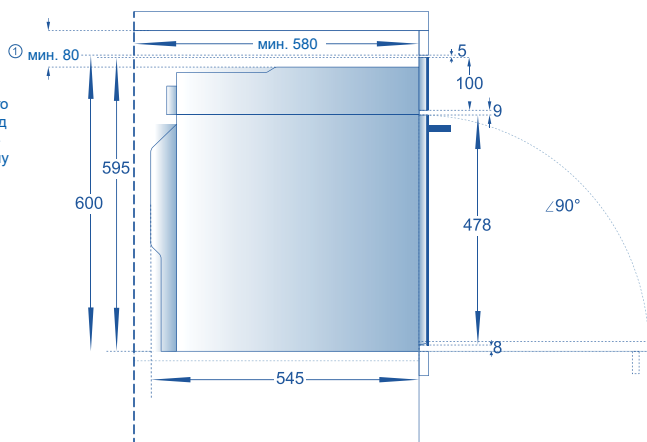
Вид сбоку

A



B

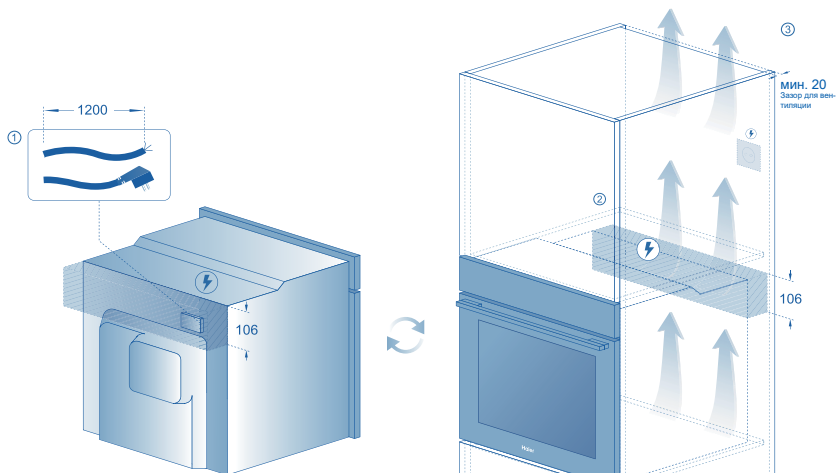
①
В случае установки духового шкафа в нижний модуль под варочной поверхностью необходимо учитывать глубину варочной панели.



*размеры в мм

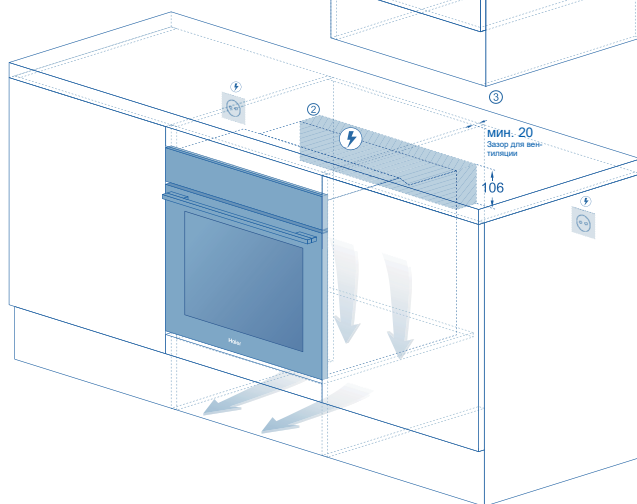
Подключение к сети питания и вентиляция

A



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

B



*размеры в мм

РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

ВАЖНО!

ПОДЪЕМ: запрещается поднимать духовку за ручку дверцы. Используйте ручки по бокам корпуса (если они имеются).

Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. Элементы упаковки следует по возможности перерабатывать. Установите распакованную духовку на деревянные брусья или аналогичные опоры, чтобы защитить ее нижнюю часть от повреждений.



ВАЖНО!

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

Список принадлежностей	Глубокий противень	Плоский противень	Решетка-гриль	Телескопические направляющие	Винты	Крышка парогенератора
Кол-во	1	1	1	1 пара	2	1

ВАЖНО!

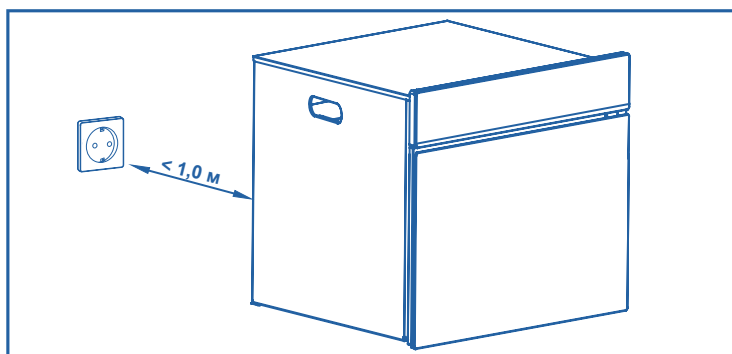
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление. После охлаждения исходная форма восстановится.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

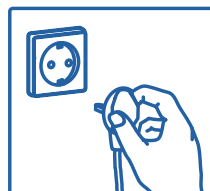
ВАЖНО!

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

Модель	Объем	Номинальная потребляемая мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-K3QSN5GB HOQ-K3QSN5GG	78 л	3500 Вт	220–240 В перем. тока	50/60 Гц



Розетку следует располагать на расстоянии до 1 м от задней стенки духовки, при этом необходимо убедиться, что расстояние до розетки позволяет использовать кабель питания надлежащим образом. Вставьте вилку кабеля электропитания в розетку.

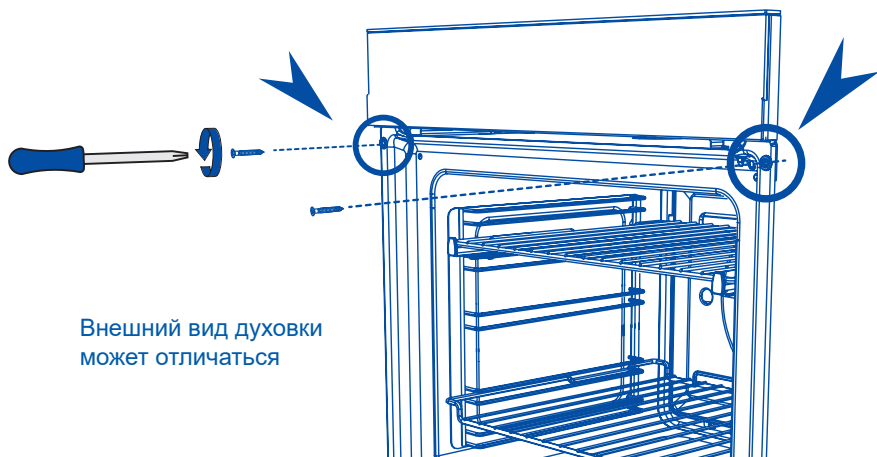


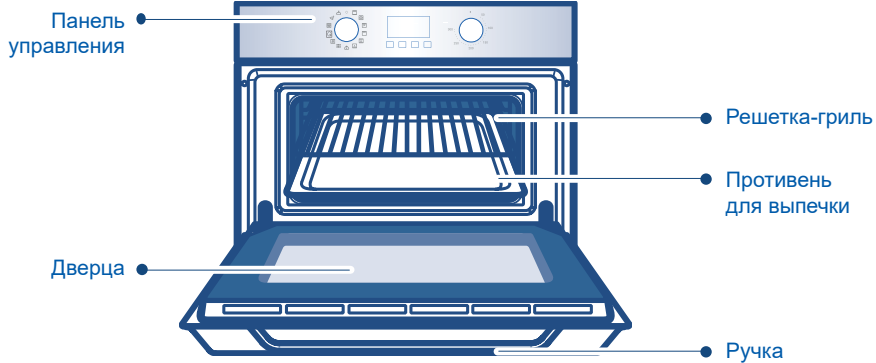
КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

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

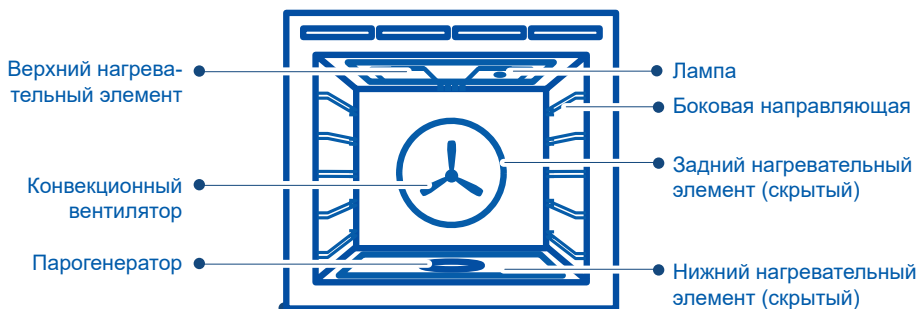
ВАЖНО!

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

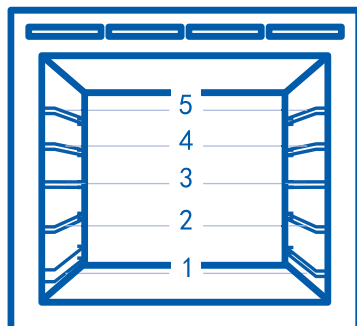




СИСТЕМА НАГРЕВА

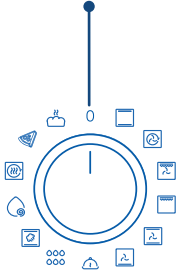


РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК

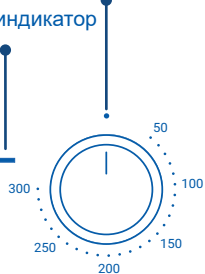


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Режимы приготовления пищи



Установка температуры



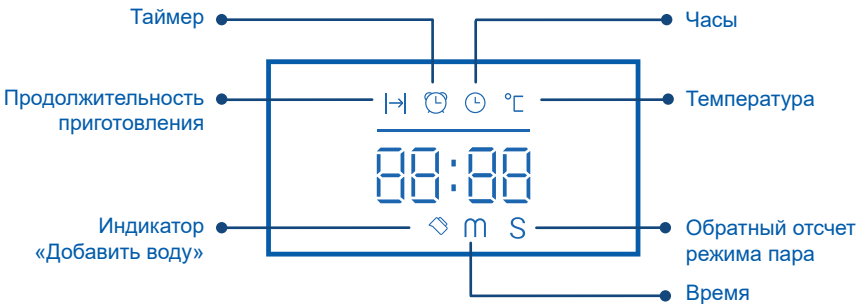
Дисплей Световой индикатор



Установка времени


Установка режима пара

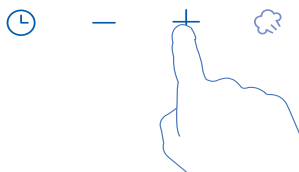
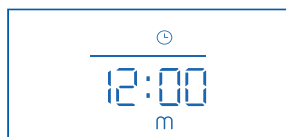
ИНДИКАТОРЫ НА ДИСПЛЕЕ






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

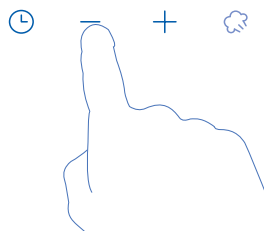
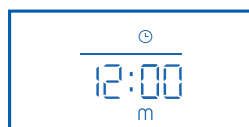
1. Установка времени

1. На дисплее будет мигать 12:00.
2. Нажатием кнопок - и + установите время.
3. Нажмите  для подтверждения, или время будет подтверждено автоматически через 6 с после того, как вы уберете палец с панели.



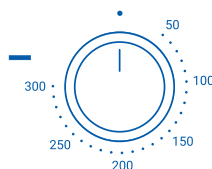
2. Изменение времени



1. Выберите одну из 3 функций по кругу, многократно касаясь . Нажимайте кнопку до появления индикатора .
2. Нажатием кнопок - и + установите время.
3. Нажмите  для подтверждения, или время будет подтверждено автоматически через 6 с после того, как вы уберете палец с панели.



3. Подготовка духовки к работе



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



1. Поверните селектор режимов, чтобы выбрать режим «Выпечка» .
2. Поверните селектор температуры, чтобы установить температуру 200 °С.
 - ▶ Во время нагрева духовки будет гореть индикатор.
 - ▶ Когда температура в духовке достигнет заданной, индикатор погаснет. Нагревательные элементы и индикатор будут периодически включаться, чтобы поддерживать нужную температуру.
3. Через 30 минут выберите режим «Гриль с конвекцией» .
4. Через 5 минут выберите режим принудительной конвекции .
5. Через 20 минут выключите духовку (поверните селектор режимов и селектор температуры в положение 0).
 - ▶ В ходе подготовки будет выделяться характерный запах и небольшое количество дыма от сгорания остатков производственных материалов. Это нормально, однако необходимо убедиться, что в процессе подготовки духовки кухня хорошо проветривается.
 - ▶ После остывания протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно высушите.

4. Подготовка парогенератора



Налейте в парогенератор 200 мл питьевой воды до отметки сбоку.

1. Поверните селектор функций, чтобы выбрать режим «Выпечка на пару» .
2. Поверните диск значений, чтобы установить температуру 200 °С.
3. Индикатор заполнения водой  будет мигать 5 секунд, напоминая, что необходимо залить воду.
4. Через 30 минут выключите духовку (поверните селектор функций и диск значений в положение 0).

ВАЖНО!


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

Использование часов и функции таймера




Настройки времени можно изменить в любой момент нажатием кнопки . Нажмите кнопку  несколько раз, чтобы поочередно установить длительность приготовления, таймер и время суток.

- ▶ Таймер ведет обратный отсчет в минутах (ч:мин).
- ▶ Длительность работы таймера — до 23 часов 59 минут.


1. Установка продолжительности приготовления

1. Нажмите кнопку . Отобразится индикатор продолжительности приготовления .
2. Установите длительность приготовления нажатием кнопок - и +.
 - ▶ Удержание кнопки ускоряет прокрутку значений.
3. Время приготовления будет установлено через 6 с после того, как вы уберете палец с панели, либо вы можете коснуться  для подтверждения.
 - ▶ Затем таймер начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.
 - ▶ Если вы хотите проверить оставшееся время на таймере, нажмите кнопку  и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления. При этом таймер не останавливается.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите кнопку  и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления .
2. Нажимайте кнопки - и + для установки нового времени.
3. Уберите палец с панели или нажмите , чтобы подтвердить время.

По истечении установленного времени

- ▶ На дисплее появится надпись [End] (Конец), духовка прекратит нагрев, и каждые несколько секунд будет звучать сигнал.
- ▶ Поверните селектор режимов и селектор температуры в положение 0.
- ▶ Вы можете нажать , чтобы отключить звук, либо подождать 1 минуту, пока он не выключится автоматически.

ВАЖНО!

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






2. Установка таймера

Устанавливает время обратного отсчета.



Эта функция не влияет на работу устройства.

Установите время. По истечении времени раздастся звуковой сигнал.

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

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
 2. Установите значение таймера нажатием кнопок - и +.
 3. Таймер будет установлен через 6 с после того, как вы уберете палец с панели, либо вы можете коснуться  для подтверждения.
 4. На дисплее начнется обратный отсчет.
 5. По истечении времени индикатор  начнет мигать, и каждые несколько секунд будет звучать сигнал.
- Вы можете нажать , чтобы отключить звук, либо подождать 1 минуту, пока он не выключится автоматически.

Отмена таймера

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Коснитесь кнопки -, чтобы изменить время на 00:00. Через 5 секунд таймер будет отменен.

Общие указания

ВАЖНО!

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

1. Режим «Выпечка»

Верхние наружные и нижние нагревательные элементы

- ▶ Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этом режиме вентилятор не используется.
- ▶ Режим идеально подходит для приготовления пирогов и блюд, требующих выпекания в течение длительного времени или при относительно низких температурах.
- ▶ Для песочного печенья в форме хвоста рекомендуется температура 150 °C.
- ▶ Для песочного печенья в форме квадратов рекомендуется температура 160 °C.
- ▶ Для небольших кексов рекомендуется температура 160 °C.
- ▶ Данный режим не пригоден для приготовления пищи сразу на нескольких полках.

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

2. Режим «Принудительная конвекция»

Вентилятор и задний нагревательный элемент

- ▶ Печенье на противнях, установленных на нескольких полках, получается хрустящим снаружи и мягким внутри.
- ▶ Мясо и птица аппетитно подрумяниваются и шипят, оставаясь при этом сочными и нежными.
- ▶ Запеканки готовятся превосходно, а разогреваются быстро и эффективно.
- ▶ Если рецепт предусматривает просто выпечку, то в режиме принудительной конвекции рекомендуется уменьшить время выпечки или снизить температуру приблизительно на 20 °C.
- ▶ Для печенья рекомендуется температура 150 °C.
- ▶ Для небольших кексов рекомендуется температура 150 °C.
- ▶ Для блюд с более длительным временем выпечки (например, более часа) может потребоваться уменьшение и времени, и температуры.

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

3. Режим «Гриль с конвекцией»

Вентилятор и верхние внутренний и внешний нагревательные элементы

- ▶ В этом режиме идет интенсивный нагрев от верхних элементов для подрумянивания пищи сверху, а вентилятор обеспечивает равномерность приготовления.
- ▶ Мясо, птица и овощи готовятся превосходно; пища получается хрустящей и румяной снаружи, а внутри остается влажной и нежной.

Идеально подходит для приготовления целой курицы, говяжьей вырезки, стейка или для приготовления на гриле блюд из птицы, рыбы.

4. Режим «Гриль»

Верхние внутренний и внешний нагревательные элементы

- ▶ Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов.
- ▶ Предварительный нагрев необязателен, хотя многие предпочитают дать элементу нагреться несколько минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ▶ Наиболее подходящий режим для завершения приготовления многих блюд, например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета.

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

5. Режим «Выпечка с конвекцией»

Вентилятор и верхний наружный и нижний нагревательные элементы

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

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

6. Режим «Выпечка кондитерских изделий»

Вентилятор и нижний нагревательный элемент

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

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

7. Режим «Подогрев»

Нижний и верхний наружный нагревательные элементы

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


Чтобы разогреть холодную пищу, используйте другую функцию или функцию приготовления по типу продукта для нагрева, затем переключитесь на функцию подогрева, так как эта функция сама по себе не сможет довести холодную пищу до температуры, достаточной для уничтожения вредных бактерий.

Примечание: рекомендуется устанавливать температуру в диапазоне от 60 до 100 °С.

8. Режим «Акваочистка»

Удалите как можно больше загрязнений вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Акваочистка заключается в паровой очистке духовки. Для повышения эффективности очистки запускайте акваочистку после остывания устройства.

Указанное далее время — это длительность непосредственного выполнения очистки. Сюда не входит время, необходимое для очистки камеры духовки вручную.

1. Налейте 200 мл воды в парогенератор.
2. Выберите функцию «Акваочистка» . Поверните селектор, чтобы установить температуру 110 °С.
3. Установите продолжительность приготовления на 20 минут.
4. По истечении времени очистки подается звуковой сигнал.
5. Протрите внутренние поверхности духовки неабразивной губкой. Для очистки камеры можно использовать теплую воду и моющие средства для духовок.


После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час. Дождитесь полного высыхания. Для ускорения высыхания можно нагреть духовку горячим воздухом температурой 150 °С в течение примерно 15 минут. Ручная очистка духовки сразу после завершения режима акваочистки позволяет достичь максимального эффекта от этого режима.

ВНИМАНИЕ!

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

9. Режим «Запекание на пару»

Парогенератор, вентилятор, нижний и верхний наружный нагревательные элементы

- ▶ После выбора режима «Запекание на пару» индикатор  мигает, напоминая о необходимости добавить воду.
- ▶ Установите температуру, и программа начнет работу.
- ▶ Установленная температура должна быть выше 150 градусов.
- ▶ Пар вырабатывается в начале процесса приготовления, помогая сохранить влагу и вкус пищи.
- ▶ Программа выполнит предварительный нагрев, после чего парогенератор будет запущен.

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

ВАЖНО!

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

10. Режим «Сушка»

Вентилятор и задний нагревательный элемент

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

Устройство контролирует оптимальную подачу тепла. Блюда готовятся поэтапно с использованием остаточного тепла.

Это означает, что они остаются более сочными и меньше поджариваются.

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

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

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

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

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

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

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

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

11. Режим «Аэрогриль»

Вентилятор и верхний наружный и задний нагревательные элементы

- ☞ Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- ☞ Это воспроизводит условия, аналогичные работе аэрогриля.
- ☞ Такой способ жарки более полезен для здоровья: пища становится хрустящей, но при этом для приготовления используется меньше масла. Рекомендуется добавлять 1–2 столовые ложки масла.
- ☞ Приготовление полуфабрикатов: если изготовитель рекомендует разогрев на обычном гриле (без включения вентилятора), снизьте температуру на 20 °С.
- ☞ Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на са-

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

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

12. Режим «Пицца»

Вентилятор и нижний и задний нагревательные элементы

- ☞ Вентилятор распределяет тепло от нижнего элемента по всей духовке.
- ☞ Идеально подходит для приготовления пиццы: тесто становится хрустящим, а начинка не пересушивается.
- ☞ Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке 1 или 2.

Пицца	Тип	Принадлежности/посуда	Положение полки	Температура, °C	Время приготовления, мин
Замороженная	Тонкая основа	Решетка	2	190–210	15–20
	Толстая основа	Решетка	2	180–200	20–25
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	230–250	10–15
	Тонкая основа	Противень для пиццы	2	230–250	8–12
Домашнего приготовления	Толстая основа	Противень для выпечки	2	210–220	12–20
	Толстая основа	Противень для пиццы	2	210–220	15–20
	Тонкая основа	Противень для выпечки	2	300	4–6
	Тонкая основа	Противень для пиццы	2	300	3–5

ВАЖНО!


Если в режиме приготовления пиццы не установить продолжительность работы, то духовка будет работать непрерывно до ее отключения вручную. Чтобы пицца не подгорела, внимательно наблюдайте за ходом ее приготовления.

13. Режим «Расстойка теста»

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

ВАЖНО!

- ▶ Для расстойки теста необходимы низкие температуры.
- ▶ Данный режим предназначен только для использования, когда камера духовки остыла.

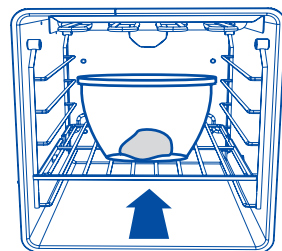
1. Для предварительного разогрева духовки в течение 5 минут выберите режим «Выпечка» . По истечении 5 минут поверните селектор и выберите режим «Расстойка теста».

Примечание: если температура духовки слишком высока:

- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

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

2. В зависимости от вашего кулинарного опыта можете установить продолжительность расстойки теста.



Если вы задали продолжительность, то на дисплее будет отсчитываться оставшееся время.

ВАЖНО!

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

- 3.
- ▶ Если вы задали продолжительность расстойки теста, то после завершения программы раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки. Проверьте визуально, достаточно ли поднялось тесто (оно должно выглядеть намного больше по объему). Чтобы проверить, хорошо ли взошло тесто, аккуратно надавите на него пальцем. Вмятина должна медленно заполниться тестом.
 - ▶ Если вы не установили продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста и остановить процесс, повернув селектор режимов в нейтральное положение, когда расстойка теста будет завершена.

Если необходимо снова провести расстойку теста:


- ▶ Поверните селектор режимов, чтобы снова выбрать режим «Расстойка теста».
- ▶ Выполните описанные на предыдущей странице действия, чтобы сбросить настройки программы расстойки теста.

4. Отмена расстойки теста

Поверните селектор функций в положение 0.

14. Ручная подача пара

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

1. Перед началом выпечки залейте в парогенератор 50 мл воды.
2. После того как программа выпечки достигнет установленной температуры и проработает 2 минуты, нажмите кнопку  на панели.

Пар будет подаваться в течение 50 с. После включения подачи пара таймер начнет обратный отсчет с 50 с.

Напоминание:

- ▶ Установленная температура должна быть выше 150 °С.
- ▶ Ручная подача пара доступна только в программах «Выпечка», «Выпечка с конвекцией», «Конвекция» или «Выпечка для кондитерских изделий».

ВАЖНО!

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

Очистка вручную

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

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

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Полоса/ ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. Затем вытрите насухо тканью из микрофибры. 2. 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 хлора, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид духовки. • Всегда протирайте нержавеющую сталь в направлении зерна.
Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые фиксаторы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические направляющие полок	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвигании скользящих направляющих).	<ul style="list-style-type: none"> • Недопустимо мыть в посудомоечной машине, погружать в мыльную воду, использовать средства для чистки духовок, поскольку при этом удалится белая смазка, и плавное движение скользящих направляющих станет невозможным.
Камера духовки	<p>Уберите из духовки все предметы: полки, противни, держатели полок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите дверцу духовки (см. указания 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"> • Во избежание загрязнений от выпечки и наслоения рекомендуется после каждого использования удалять с эмалированных поверхностей доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира. • Для облегчения протирания духовки, можно снять дверцу. Указания приведены на последующих страницах.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	ПРАВИЛА ОЧИСТКИ	ВАЖНО!
Противень для гриля Решетка для гриля Боковые направляющие Полки духовки Противень для выпечки	<ul style="list-style-type: none"> Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна раствором порошка для посудомоечной машины в горячей воде. Эти детали, за исключением противня, допускается мыть в посудомоечной машине. 	/
Уплотнение духовки	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.	/
Капельный канал/парогенератор	Используйте губку для удаления влаги из капельного канала и парогенератора, затем протрите насухо.	/
Каталитические панели	В задней части камеры. Каталитические панели обладают функцией самоочистки при окислении.	

Снятие боковых направляющих

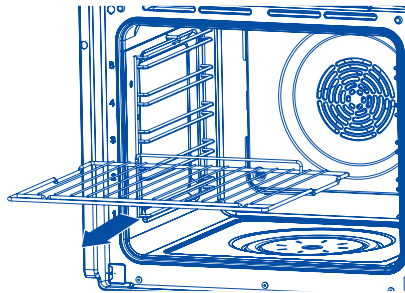
ВАЖНО!

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

Снятие полок:

Выдвиньте все полки и снимите их.

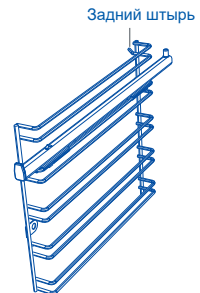
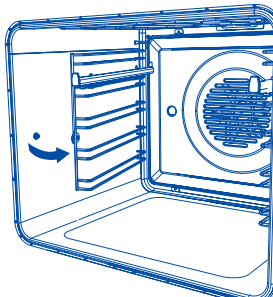
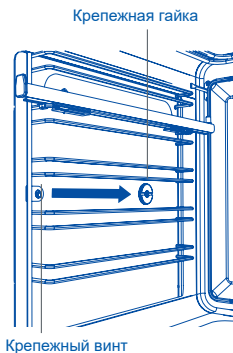
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие обоих держателей полок:

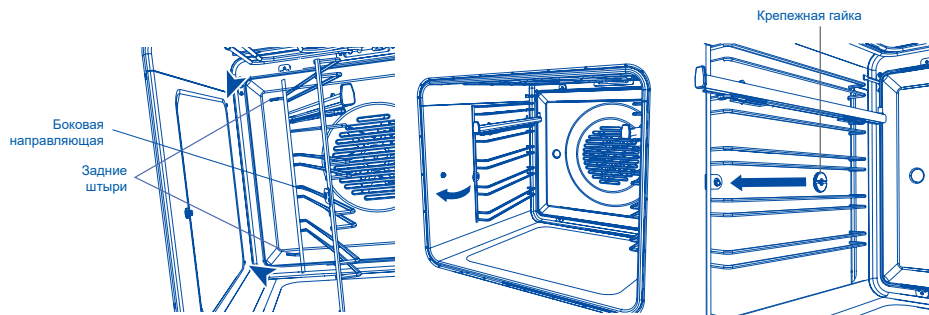
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части держателя полки. При необходимости воспользуйтесь отверткой.

1. Потяните держатель полки к центру духовки так, чтобы его передний упор сошел с винта.
2. Сдвигайте держатель вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.



Установка боковой направляющей:

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



Снятие и установка телескопических направляющих.

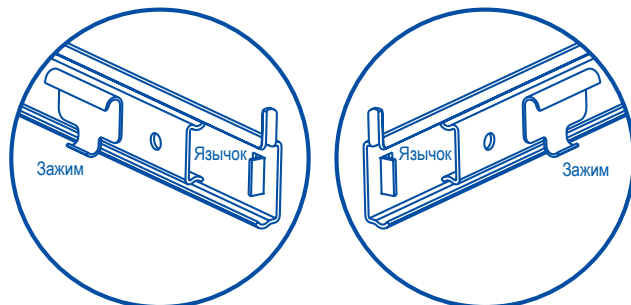
ВАЖНО!

Только для компактных моделей духовок:

Телескопические направляющие полок невозможно установить в положения 3 и 4.

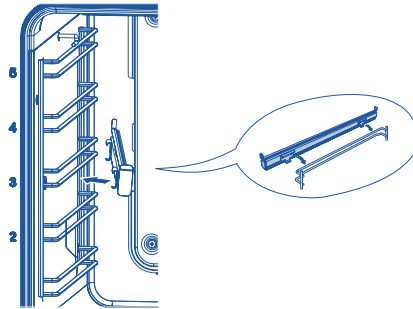
Установка

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



Снятие

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



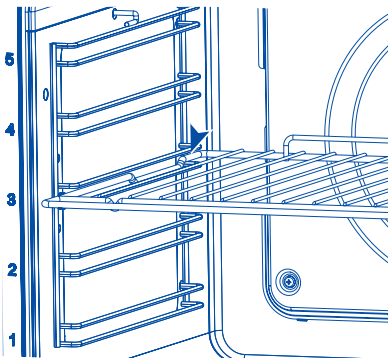
При повторной установке скользящих опор полок:

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

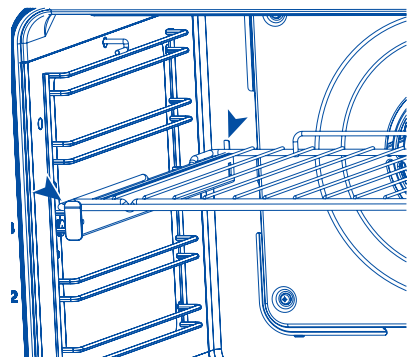
Установка противней и противня для гриля

Вставьте нужные полки. Убедитесь в следующем:

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



Установка полки на неподвижные направляющие



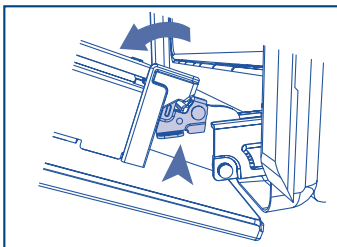
Установка полки на телескопические направляющие

Снятие и повторная установка дверцы духовки.

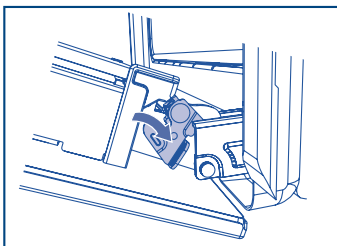
ВАЖНО!

Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая.

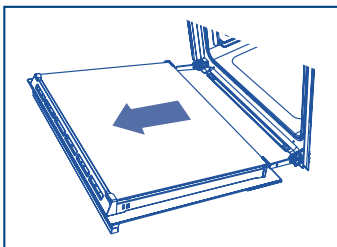
Снятие дверцы:



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

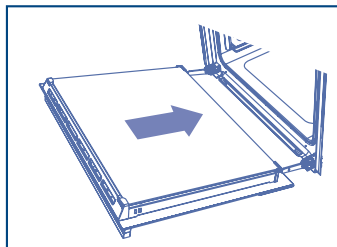


2. Нажмите на оба рычага вниз до упора, чтобы снять дверцу с петель.

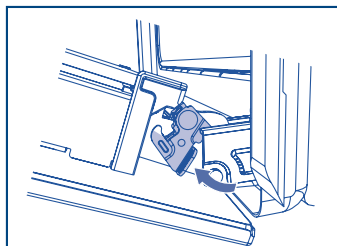


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

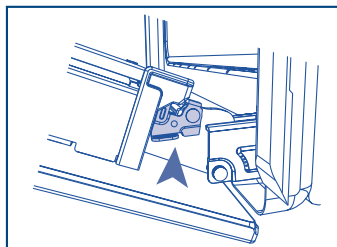
Установка дверцы на место:



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



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



3. ВАЖНО!

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

Снятие стекол дверцы для очистки.

ВАЖНО!

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

- ▶ Тщательно соблюдайте меры предосторожности и приведенные далее указания. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- ▶ Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая. В случае сомнений не пытайтесь снять дверцу.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь работать с горячими деталями духовки.
- ▶ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянными панелями. Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.
- ▶ Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовок и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению.
- ▶ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) на стеклах пользоваться духовкой запрещается. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.
- ▶ Убедитесь, что установка всех стекол произведена правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стекла панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если вы чувствуете, что стеклянные панели трудно снять или заменить, не трогайте их. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

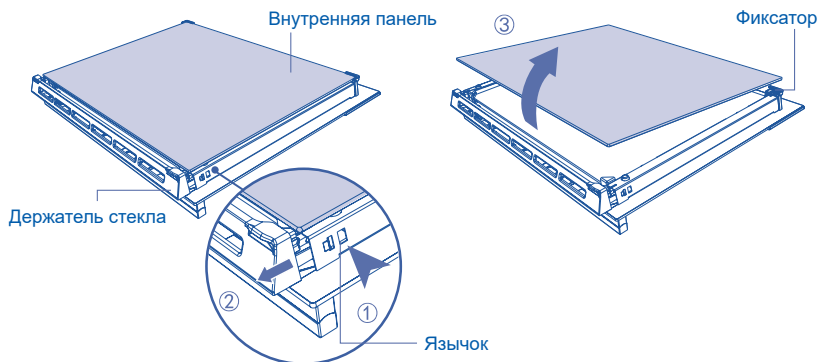
Примечания: выезды обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией.

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

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

Снятие внутренней панели

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



После очистки установите стекла дверцы на место.

При установке стекол проверьте следующее:

- ▶ Правильность установки внутренней панели, как показано на рисунке. Панель должна находиться в положении, указанном ниже, чтобы правильно закрепиться на дверце и обеспечить безопасную работу духовки.
- ▶ Соблюдайте особую осторожность, чтобы не ударить край стекла обо что-либо. Не прилагайте больших усилий при установке панели. Если вы испытываете трудности при установке панелей, снимите их и начните процесс заново. Если это не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

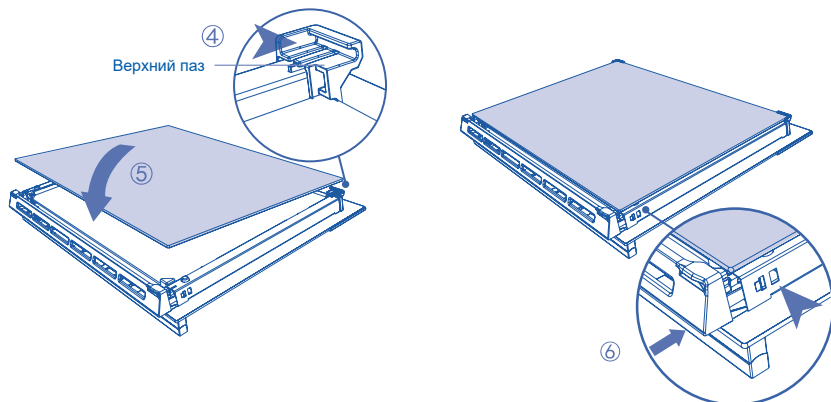
Установка внутренней панели

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

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

ВАЖНО!

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



Замена ламп освещения духовки

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

Лампа расположена на потолке камеры духовки.

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

Держите сменную лампу завернутой в мягкую ткань. Прикосновение к лампе сократит срок ее службы.

Замена лампы

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

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку от сетевой розетки.

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

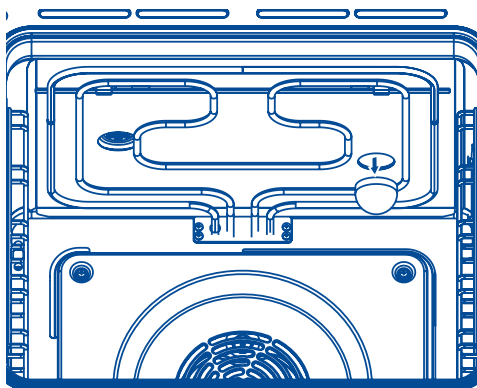


Таблица поиска и устранения неисправностей

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Общие		
Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте, включено ли питание (с помощью выключателя), не перегорели ли предохранители, и не прервана ли подача электроэнергии в дом.
Стекло в дверце духовки треснуло, откололось или разбилось.	Неправильная очистка, либо край стекла был поврежден в результате удара.	Пользоваться духовкой ЗАПРЕЩАЕТСЯ. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.
После выключения духовки идет поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий.	Это нормальное явление.	По соображениям безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения духовки. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духовки.
Духовка отменяет автоматические функции при попытке изменить настройку часов.	При попытке изменить настройку часов духовка была настроена на автоматические функции.	Изменить настройку часов можно только тогда, когда духовка не настроена на автоматические функции.
При использовании функции, связанной с паром, пар не образуется.	Парогенератор пуст. Функция пара не выбрана.	Заполните парогенератор питьевой водой. Выберите функцию пара и перезапустите, либо выберите ручную подачу пара с совместимым режимом приготовления.

При возникновении неисправности духовка ведет себя следующим образом:

- ▶ Автоматически приостанавливает все функции.
- ▶ Подайте звуковой сигнал.
- ▶ Выводит на дисплей код предупреждения.

ВАЖНО!

Не отключайте сетевое питание духовки (с помощью выключателя) при выдаче кода предупреждения, если в таблице ниже нет явного указания отключить питание. Работа вентиляторов необходима для охлаждения узлов духовки. Выключение питания при слишком высокой температуре может повредить духовку и окружающую мебель.

Действия при выводе кода предупреждения

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

ИЛИ

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

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

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

- к вашему официальному дилеру или
- в наш колл-центр:
8-800-250-43-05 (РФ),
8-10-800-2000-17-06 (РБ),
- на сайт <http://haieronline.ru>, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



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

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

Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички.

Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

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

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

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

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

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

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Условия гарантийного обслуживания

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

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

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

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

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

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

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

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует эксплуатационная документация;
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения мощных средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки мощных средств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от стандартов и норм питающих сетей,— действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- тарелки, втулки, решетки, блюдца и подставки для микроволновых печей;
- фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
- 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 Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

*Гарантийный срок на инверторный мотор стиральной/ сушильной/ посудомоечной машины, инверторный компрессор холодильника/ морозильника, компрессор сушильной машины — 12 лет с даты передачи товара Потребителю. На мотор стиральной/ сушильной машины с прямым приводом (статор, ротор) распространяется пожизненная гарантия.



КІРІКТІРІЛЕТІН ЭЛЕКТР ТҰМШАПЕШІ

Пайдаланушы нұсқаулығы

МОДЕЛЬ / Үлгісі

HOQ-K3QSN5GB

HOQ-K3QSN5GG

Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Оны кейінірек пайдалану үшін сақтаңыз.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ.....	1
МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ.....	5
БІРІНШІ ҚОСУ	16
ТҰМШАПЕШТИҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ.....	18
ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ	20
КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	30
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ.....	41
ҚАТЕ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ	42
КЛИЕНТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	43
КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ	44

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

 **НАЗАР!**



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

 **НАЗАР!**



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

 **НАЗАР!**



Өрт қаупі
Тамақ дайындау кезінде тұмшاپештің түбіне алюминий жұқалтырды, тәрелкелерді, науаларды, суды немесе мұзды қоюға тыйым салынады, бұл эмальды түзелмейтін етіп зақымдайды; тұмшاپештің ішіне алюминий жұқалтырды төсеу тіпті өрттің шығуына әкелуі мүмкін.
Орынжайды жылыту үшін тұмшاپешті пайдалануға қатаң тыйым салынады. Бұл күйікке, жарақатқа және өртке әкелуі мүмкін.
Тұмшاپештің ішінде немесе оның бетінде сақтау:
жанғыш материалдарды тұмшاپештің ішінде немесе жанында сақтауға тыйым салынады.
Бұл талапты сақтамау қызып кетуге, күйік пен жарақатқа әкелуі мүмкін.

 **НАЗАР!**



Қауіпті! Ыстық беттер
Жұмыс кезінде ашық бөліктерінің жоғары температураға дейін қыздырылуы мүмкін.
Күйіп қалмас және бұға күйіп қалмас үшін балалардың тұмшاپешке жақындауына жол бермеңіз.
Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде (мысалы, тұмшاپештің серелері немесе ыдыс-аяқ) қолғаптарды, тұтқыштарды немесе басқа қорғаныс құралдарын қолданыңыз.
Тұмшاپештің есігін ашқанда абай болыңыз.
Ыдысты шығармас бұрын немесе ауыстырмас бұрын ыстық ауа немесе бу шығарыңыз.
Қыздыру элементтерін немесе тұмшاپештің ішкі беттерін ұстауға тыйым салынады. Қыздыру элементтері ыстық болып көрінбесе де ыстық болуы мүмкін. Тұмшاپештің ішкі беттері қатты қызады, олар күйік тудыруы мүмкін.
Пайдалану кезінде және одан кейін киімнің немесе басқа жанғыш материалдардың қыздыру элементтерімен немесе тұмшاپештің ішкі беттерімен жанасуына жол бермеңіз және тұмшاپеш салқындағанша оларға қол тигізбеңіз. Құрылғының басқа беттері де қатты қызған болуы, демек, күйіп қалуыңыз мүмкін. Оларға желдеткіш саңылаулар, желдеткіш саңылауларға жақын беттер және тұмшاپештің есігі жатады.
Осы ұсыныстарды орындамау күйікке және бұға күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ


НАЗАР!


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


НАЗАР!


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


НАЗАР!


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

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

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

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

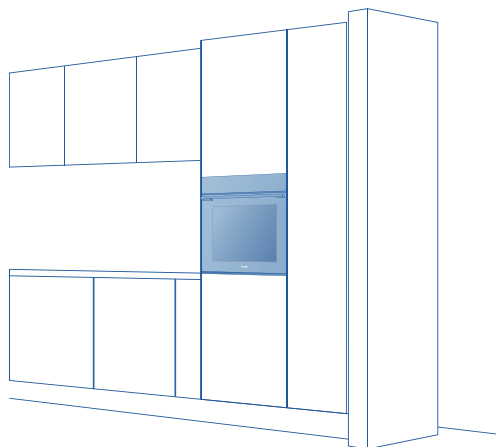
Қуат сымы зақымдалған кезде оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, клиенттерге қолдау көрсету қызметі немесе ұқсас білікті қызметкерлер ауыстыруы керек. Қуат тізбегінің ажыратқышы: тұмшапеш қуат көзінен жергілікті электр қауіпсіздігі нормаларына сәйкес толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш арқылы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

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

Орнату сұлбалары

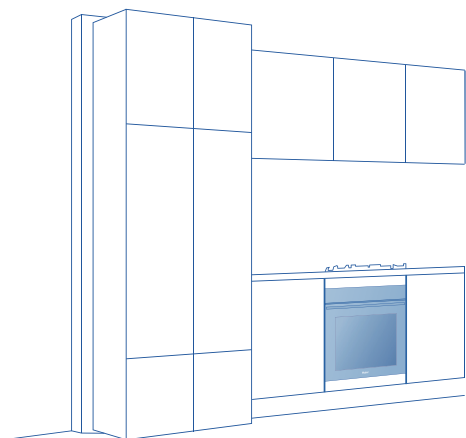
A

Жоғары ас үй модуліне
орнату

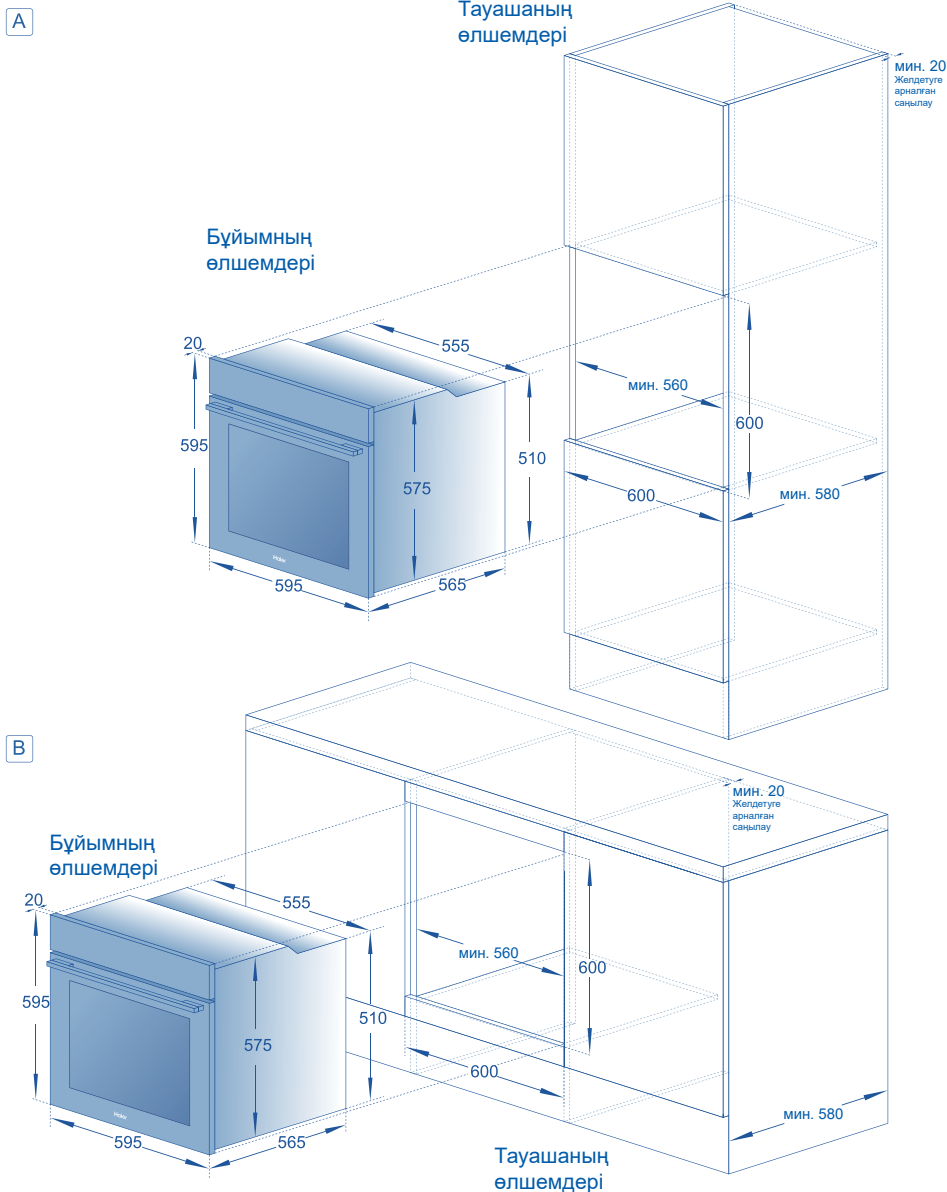


B

Төменгі ас үй модуліне
орнату



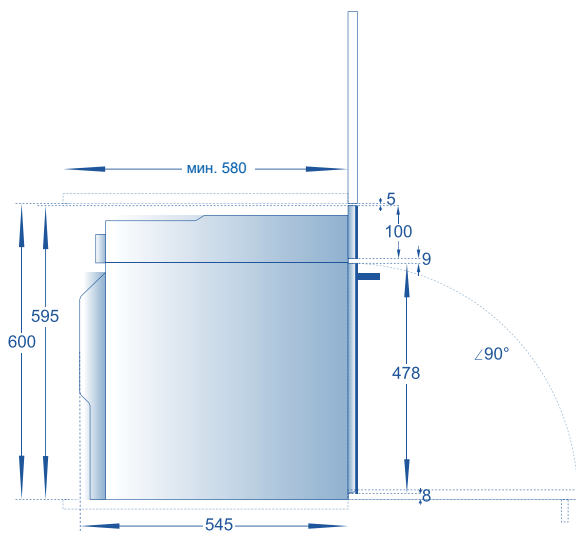
Орнатуға арналған габариттік өлшемдер



* өлшемдері мм-мен

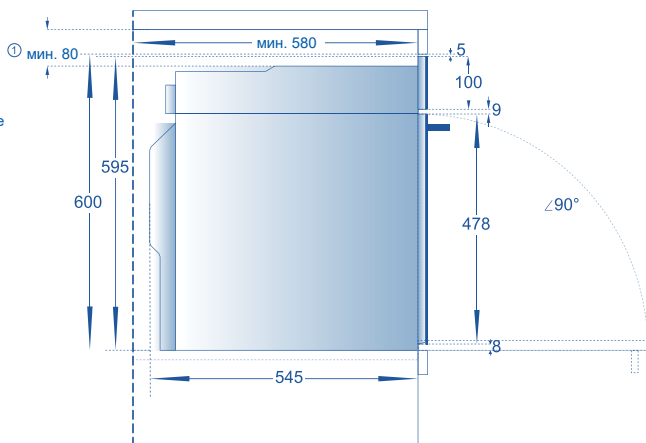
Бүйірлік көрініс

A



B

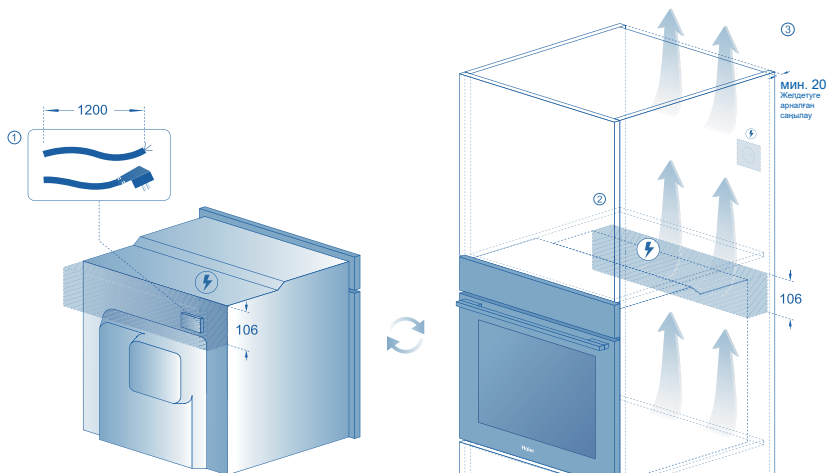
① Тұмшапешті пісіру бетінің астындағы төменгі модульге орнатқан жағдайда, пісіру панелінің тереңдігін ескеру қажет.



* өлшемдері мм-мен

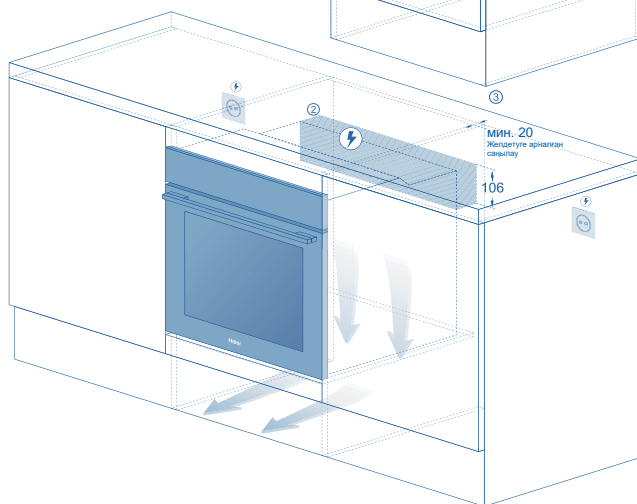
Қуат көзіне қосылу және желдету

A



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

B



* өлшемдері мм-мен

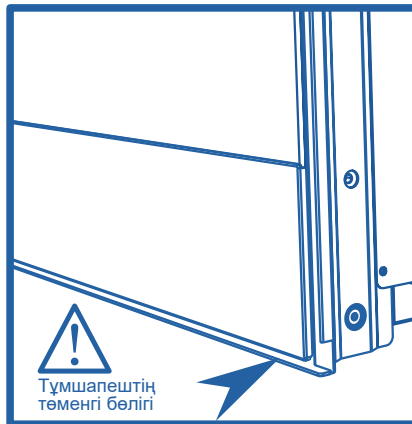
ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

МАҢЫЗДЫ!

КӨТЕРУ: тұмшاپешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге тыйым салынады. Корпустың бүйірлеріндегі тұтқаларды қолданыңыз (егер бар болса).

Барлық қаптаманы алып тастаңыз және барлық қажетті талаптарды сақтай отырып, оны кәдеге жаратыңыз. Қаптама элементтерін мүмкіндігінше қайта өңдеу керек.

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



МАҢЫЗДЫ!

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

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

МАҢЫЗДЫ!

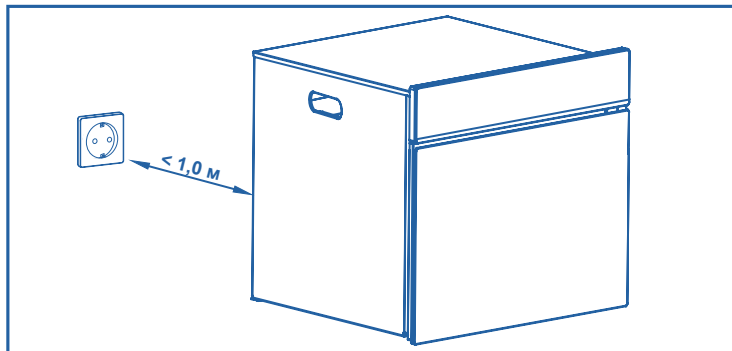
Тағам дайындау кезінде қаңылтыр табалар деформациялануы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай. Салқындағаннан кейін бастапқы пішіні қалпына келеді.

ҚУАТТАУ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУЫ

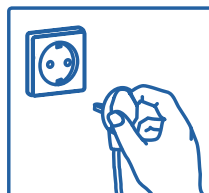
МАҢЫЗДЫ!

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

Моделі	Көлемі	Номиналды тұтынылатын қуат	Номиналды кернеуі	Номиналды жиілігі
HOQ-K3QSN5GB HOQ-K3QSN5GG	78 л	3500 Вт	220-240 В айнымалы ток	50/60 Гц



Розетканы тұмшапештің артқы қабырғасынан 1 м қашықтықта орналастыру керек, бұл ретте розеткаға дейінгі қашықтық қуат кабелін дұрыс пайдалануға мүмкіндік беретініне көз жеткізу керек. Электр қуат кабелінің ашасын розеткаға салыңыз.

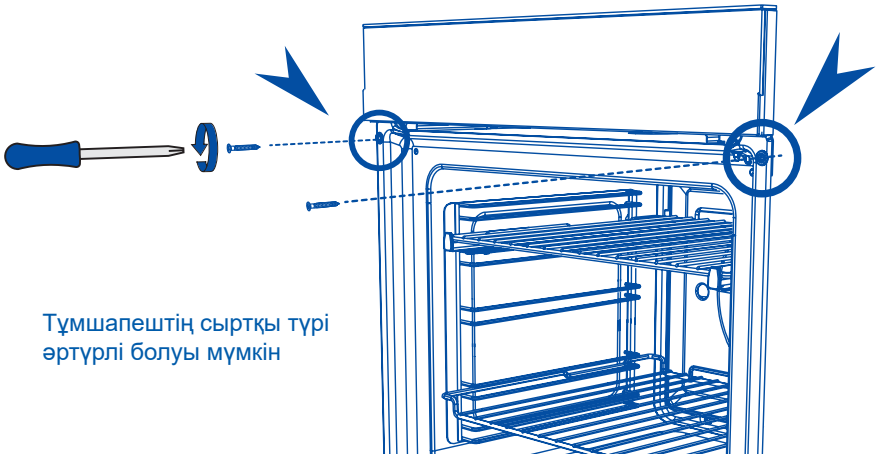


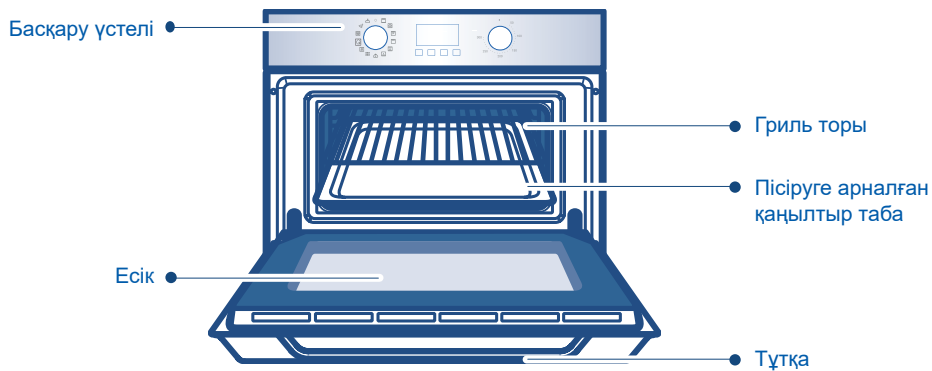
ТҰМШАПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

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

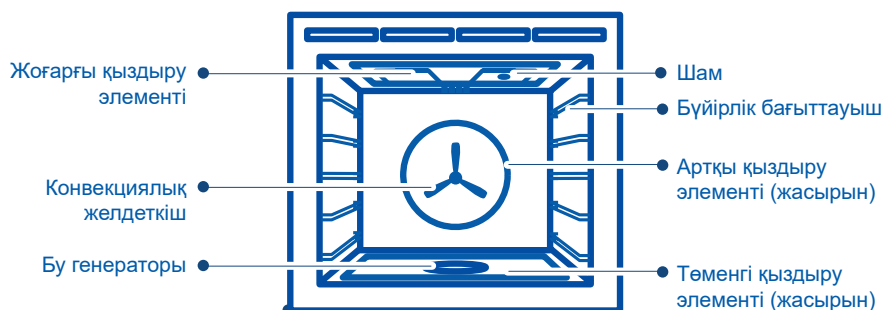
МАҢЫЗДЫ!

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

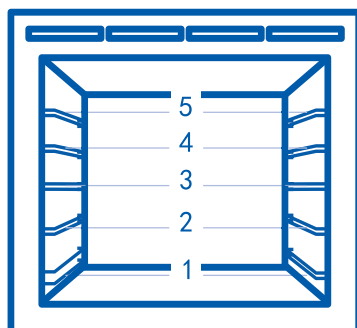




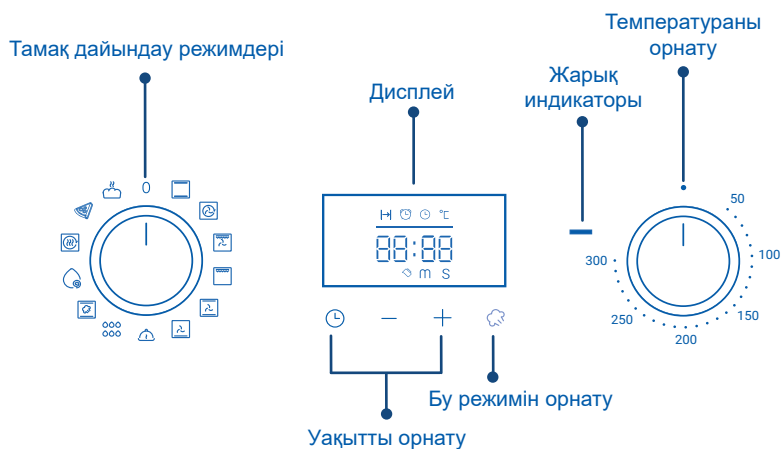
ҚЫЗДЫРУ ЖҮЙЕСІ



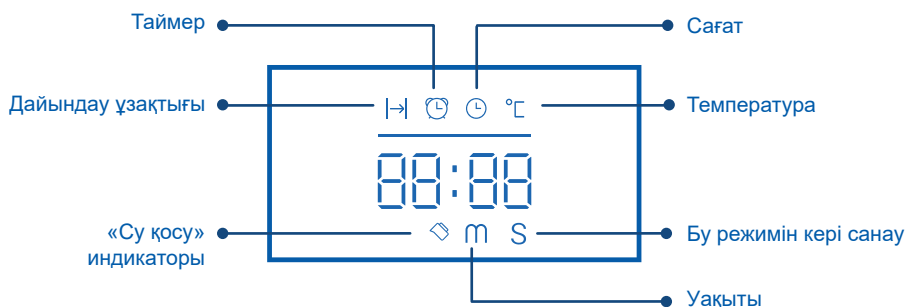
СӨРЕЛЕРДІҢ ОРНАЛАСУЫ



БАСҚАРУ ҮСТЕЛІ



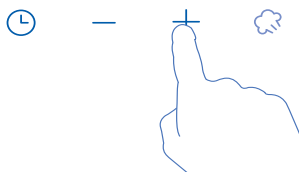
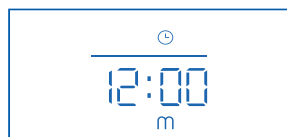
ДИСПЛЕЙДЕГІ ИНДИКАТОРЛАР



Тұмшапешті бірінші рет қосқанда немесе қуат өшірілгеннен кейін тұмшапешті пайдалану үшін сағатты баптау керек.

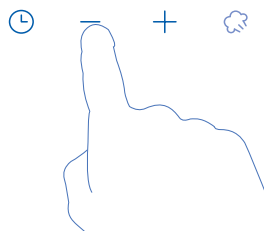
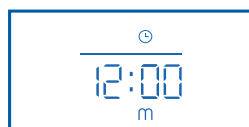
1. Уақытты орнату

1. Дисплейде 12:00 жыпылықтайды.
2. - және + түймелерін басып, уақытты орнатыңыз.
3. ⌚ Растау үшін басыңыз немесе саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін уақыт автоматты түрде 6 секундтан кейін расталады.



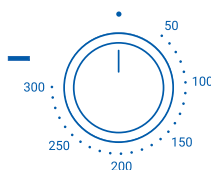
2. Уақытты өзгерту




1. Бірнеше рет түрту арқылы шеңбердегі 3 функцияның бірін таңдаңыз ⌚. ⌚ индикаторы пайда болғанға дейін түймені басыңыз.
2. - және + түймелерін басып, уақытты орнатыңыз.
3. ⌚ Растау үшін басыңыз немесе саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін уақыт автоматты түрде 6 секундтан кейін расталады.



3. Тұмшапешті жұмысқа дайындау



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



1. «Пісіру» режимін таңдау үшін режим селекторын бұраңыз. 
2. 200 °С температураны орнату үшін температура селекторын бұраңыз.
 - ▶ Тұмшاپеш қыздырылып жатқан кезде индикатор жанып тұрады.
 - ▶ Тұмшاپештегі температура белгіленген деңгейге жеткенде, индикатор сөнеді. Қыздыру элементтері мен индикатор қажетті температураны сақтау үшін мезгіл-мезгіл қосылып тұрады.
3. 30 минуттан кейін «Конвекциялық гриль» режимін таңдаңыз . 200°С температураны 5 минутқа қалдырыңыз.
4. 5 минуттан кейін  мәжбүрлі конвекция режимін таңдаңыз. 200°С температураны 20 минутқа қалдырыңыз.
5. 20 минуттан кейін тұмшاپешті өшіріңіз (режим селекторы мен температура селекторын 0 күйіне бұраңыз).
 - ▶ Дайындық кезінде өндірістік материалдардың қалдықтарының жануынан ерекше иіс пен аз мөлшерде түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай, бірақ тұмшاپешті дайындау кезінде ас үйдің жақсы желдетілетініне көз жеткізу керек.
 - ▶ Салқындағаннан кейін тұмшاپешті дымқыл шүберекпен және жұмсақ жуғыш затпен сүртіп, жақсылап құрғатыңыз.

4. Бу генераторын дайындау

Бу генераторына бүйірлік белгіге дейін 200 мл ауыз су құйыңыз.


1. «Бумен пісіру» режимін таңдау үшін функция селекторын бұраңыз .
2. 200 °С температураны орнату үшін мәндер дискісін бұраңыз.
3. Су толтыру индикаторы 5 секунд жыпылықтайды, бұл сізге су құю керек екенін еске салады .
4. 30 минуттан кейін тұмшاپешті өшіріңіз (функция селекторы мен мәндер дискісін 0 күйіне бұраңыз).

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшاپештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін пеш есігін ашқанда ыстық будың шығатынын естен шығармаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.





Сағат пен таймер функциясын пайдалану

Уақыт баптауларын кез келген уақытта  түймесін басу арқылы өзгертуге болады.




Дайындау ұзақтығын, таймерді және тәулік уақытын кезекпен орнату үшін  түймесін бірнеше рет басыңыз.

- ▶ Таймер минуттармен кері санақ жүргізеді (сағ:мин).
- ▶ Таймердің ұзақтығы — 23 сағат 59 минутқа дейін.


1. Дайындау ұзақтығын орнату

1.  түймесін басыңыз. Дайындау ұзақтығының  индикаторы көрсетіледі.
2. - және + түймелерін басу арқылы дайындау ұзақтығын орнатыңыз.
 - ▶ Түймені ұстап тұру мәндердің жылжуын тездетеді.
3. Пісіру уақыты саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады немесе  растау үшін түртуге болады.
 - ▶ Одан кейін таймер кері санақты бастайды. Қалған уақыт дисплейде көрсетіледі.
 - ▶ Таймердегі қалған уақытты тексергіңіз келсе,  түймесін басып, қалған пісіру уақытын көрсету функциясын таңдаңыз. Бұл ретте таймер тоқтатылмайды.

Дайындау уақытын өзгерту

1.  түймесін басып, қалған дайындау уақытын көрсету функциясын таңдаңыз .
2. Жаңа уақытты орнату үшін - және + түймелерін басыңыз.
3. Саусағыңызды панельден алыңыз немесе  уақытты растау үшін басыңыз.

Белгіленген уақыт өткеннен кейін

- ▶ Дисплейде [End] (Соңы) деген жазу пайда болады, тұмшاپеш қызуды тоқтатады және бірнеше секунд сайын сигнал шығады.
- ▶ Режим селекторы мен температура селекторын 0 күйіне бұраңыз.
- ▶  Дыбысты өшіру үшін түртуге болады немесе ол автоматты түрде өшкенше 1 минут күте аласыз.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Дайындау ұзақтығын орнатпай пісіруді бастасаңыз, тұмшاپеш қолмен өшірілгенше үздіксіз жұмыс істейтін болады.
- ▶ Егер дайындау ұзақтығы белгіленсе, онда тұмшاپеш осы уақыт аяқталғаннан кейін жұмысын тоқтатады.






2. Таймерді орнату

Кері санақ уақытын белгілейді.


Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Уақытты белгілеңіз. Уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады.

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

1.  индикаторы пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.
 2. - және + түймелерін басу арқылы таймер мәнін орнатыңыз.
 3. Таймер саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады немесе  растау үшін түртуге болады.
 4. Дисплейде кері санақ басталады.
 5. Уақыт өткеннен кейін  индикаторы жыпылықтай бастайды және бірнеше секунд сайын дыбыстық сигнал шығады.
-  Дыбысты өшіру үшін түртуге болады немесе ол автоматты түрде өшкенше 1 минут күте аласыз.

Таймерді жою

1.  индикаторы пайда болғанша  түймесін басып тұрыңыз.
2. Уақытты 00:00-ге өзгерту үшін - түймесін түртіңіз. 5 секундтан кейін таймер жойылады.

Жалпы нұсқаулар

МАҢЫЗДЫ!

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

1. «Пісіру» режимі

Жоғарғы сыртқы және төменгі қыздыру элементтері

- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл режимде желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Режим бөліштер мен салыстырмалы түрде төмен температураларда немесе ұзақ уақыт бойы қыздырып пісіруді қажет ететін тағамдарды дайындау үшін өте қолайлы.
- ▶ Хворост пішінді үгілмелі печенье үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Шаршылар пішінді үгілмелі печенье үшін 160 °C температура ұсынылады.
- ▶ Кішкентай кекстер үшін 160 °C температура ұсынылады.
- ▶ Бұл режим бірнеше сәреде бір мезгілде тамақ дайындауға жарамайды.

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

2. «Мәжбүрлі конвекция» режимі

Желдеткіш және артқы қыздыру элементі

- ▶ Бірнеше сәреге орнатылған қаңылтыр табалардағы печенье сырты қытырлақ, ал ішкі жағы жұмсақ болады.
- ▶ Ет пен құс еті тәбетті және нәзік болумен қатар, быжылдап керемет қызарып піседі.
- ▶ Көмештер өте жақсы дайындалады және тез әрі тиімді қызады.
- ▶ Егер рецепт тек пісіруді қарастыратын болса, онда мәжбүрлі конвекция режимінде пісіру уақытын азайту немесе температураны шамамен 20 °C төмендету ұсынылады.
- ▶ Печенье үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Кішкентай кекстер үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Пісіру уақыты ұзағырақ тағамдарға (мысалы, бір сағаттан астам) уақыт пен температураны азайту қажет болуы мүмкін.

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

3. «Конвекциясы бар гриль» режимі

Желдеткіш және жоғарғы ішкі және сыртқы қыздыру элементтері

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

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

4. «Гриль» режимі

Жоғарғы ішкі және сыртқы қыздыру элементтері

- ▶ Қарқынды жылу сәулесі екі жоғарғы элементтен де шығарылады.
- ▶ Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен көптеген адамдар тағамды гриль астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Көптеген тағамдарды дайындауды аяқтау үшін, мысалы, картоп көмешінің немесе омлеттің үстін қызарту үшін ең қолайлы режим.

Нанды қуыруға немесе дайын тағамда алтын қыртысты алуға мінсіз үйлеседі.

5. «Конвекциямен пісіру» режимі

Желдеткіш және жоғарғы сыртқы және төменгі қыздыру элементтері

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

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

6. «Кондитерлік өнімдерді пісіру» режимі

Желдеткіш және төменгі қыздыру элементі

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

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

7. «Жылыту» режимі

Төменгі және жоғарғы сыртқы қыздыру элементтері

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


Суық тағамды жылыту үшін басқа функцияны немесе қыздыру үшін өнім типіне сәйкес дайындау функциясын пайдаланыңыз, содан кейін жылыту функциясына ауысыңыз, өйткені бұл функция өздігінен суық тағамды зиянды бактерияларды жою үшін жеткілікті температураға жеткізе алмайды.

Ескерту: температураны 60-тан 100 °C-қа дейін орнату ұсынылады.

8. «Аква тазалау» режимі

Мүмкіндігінше көп ластықты қолмен алып тастаңыз. Бүйір қабырғаларын тазалау үшін керек-жарақтар мен сөре тіректерін алыңыз. Аква тазалау тұмшашпешті бұмен тазалаудан тұрады. Тазалау тиімділігін арттыру үшін құрылғы салқындағаннан кейін аква тазалауды бастаңыз.

Әрі қарай көрсетілген уақыт — бұл тазалаудың тікелей орындалу ұзақтығы. Бұған тұмшашпештің камерасын қолмен тазалауға кететін уақыт кірмейді.

1. Бу генераторына 200 мл су құйыңыз.
2. «Аква тазалау» функциясын таңдаңыз  110 °C температураны орнату үшін селекторды бұраңыз.
3. Дайындау ұзақтығын 20 минутқа орнатыңыз.
4. Тазалау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Тұмшашпештің ішкі беттерін абразивті емес ысқышпен сүртіңіз. Камераны тазалау үшін жылы су мен тұмшашпешке арналған жуғыш заттарды қолдануға болады.


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

НАЗАР!

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

9. «Бумен көмештеу» режимі

Бу генераторы, желдеткіш, төменгі және жоғарғы сыртқы қыздыру элементтері

- ▶ «Бумен көмештеу» режимін таңдағаннан кейін индикаторы  жыпылықтап, су қосу керектігін еске салады.
- ▶ Температураны орнатыңыз, сонда бағдарлама жұмыс істей бастайды.
- ▶ Белгіленген температура 150 градустан жоғары болуы керек.
- ▶ Бу тағамның ылғалдылығы мен дәмін сақтауға көмектесетін дайындау процесінің басында жасалады.
- ▶ Бағдарлама алдын ала қыздыруды орындайды, содан кейін бу генераторы іске қосылады.

Бұл мүмкіндікті етті пісіру немесе қыздыру үшін пайдаланыңыз. Еттің шырындылығын сақтау үшін өте қолайлы.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұмшاپештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бумен пісіру функциясын қолданғаннан кейін пештің есігін ашқан кезде ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

10. «Кептіру» режимі

Желдеткіш және артқы қыздыру элементі

Кептіру — бұл жемістерді, көкөністерді және көк шөптерді тамаша нәтижелермен кептіруге мүмкіндік беретін қыздыру режимі. Дайындаудың бұл әдісімен кептіру нәтижесінде өнімдердің хош иісі қарқындырақ бола түседі. Бұл функцияның көмегімен көмештер, рагу және бұқтырылған ет сияқты баяу қайнатуды қажет ететін тағамдарды дайындауға болады.

Құрылғы оңтайлы жылу беруді басқарады. Тағамдар қалдық жылуды пайдалана отырып кезең-кезеңімен дайындалады.

Бұл олардың шырынды болып қалатынын және аз қуырылатынын білдіреді.

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

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

Қажет болса, жемістерді бірдей бөліктерге немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Тазартылмаған жемістерді табаққа кесілген жағын жоғары қаратып салыңыз. Жемістердің де, саңырауқұлақтардың да торға тиіп кетпеуін қадағалаңыз. Көкөністерді үккіштен өткізіңіз, содан кейін оларды булаңыз. Буланған көкөністерден шырынды ағызып, оларды торда біркелкі үлестіріңіз. Көк шөптерді сабақтарымен бірге кептіру керек. Көк шөпті торға кішкене төмпешікпен біркелкі қабатпен салыңыз.

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

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

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

11. «Аэрогриль» режимі

Желдеткіш және жоғарғы сыртқы және артқы қыздыру элементтері

- ☞ Оңтайлы дайындау нәтижелеріне қол жеткізу үшін тағамды қаңылтыр табаға немесе аэрогриль себетіне салыңыз.
- ☞ Бұл аэрогрильдің жұмысына ұқсас жағдайларды жасайды.
- ☞ Қуырудың бұл әдісі денсаулыққа пайдалырақ: тағам қытырлақ болады, бірақ дайындау кезінде азырақ май қолданылады. 1-2 ас қасық май қосу ұсынылады.
- ☞ Жартылай фабрикаттарды дайындау: егер дайындаушы кәдімгі грильде қыздыруды ұсынса (желдеткішті қоспай), температураны 20 °С-қа төмендетіңіз.
- ☞ Бір сәреде пісіру: пештің жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сәреде емес.

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

Мұздатылған өнімдердің тағамдарды дайындауға, сондай-ақ әдетте фритюрде қуырылатын тағамдар дайындауға өте ыңғайлы.

12. «Пицца» режимі

Желдеткіш және төменгі және артқы қыздыру элементтері

- ☞ Желдеткіш жылуды төменгі элементтен бүкіл тұшпапешке таратады.
- ☞ Пицца дайындау үшін өте қолайлы: қамыр қытырлақ болады, ал салмасы құрғап кетпейді.
- ☞ Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін пиццаға арналған тасты кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз және 1 немесе 2 сәресінде пісіріңіз.

Пицца	Тіпі	Керек-жарақтар/ыдыс-аяқ	Сөренің күйі	Температура, °C	Дайындау уақыты, мин
Мұзда- тылған	Жіңішке негіз	Тор	2	190–210	15–20
	Қалың негіз	Тор	2	180–200	20–25
	Жіңішке негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	230–250	10–15
	Жіңішке негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	230–250	8–12
Үйде дай- ындалған	Қалың негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	210–220	12–20
	Қалың негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	210–220	15–20
	Жіңішке негіз	Пісіру қаңылтыр табасы	2	300	4–6
	Жіңішке негіз	Пиццаға арналған қаңылтыр таба	2	300	3–5

МАҢЫЗДЫ!

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

13. «Қамырды толықсыту» режимі

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

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Қамырды толықсыту үшін төмен температура қажет.
- ▶ Бұл режим тұмшاپештің камерасы салқындаған кезде ғана қолдануға арналған.

1. Тұмшاپешті 5 минут алдын ала қыздыру үшін «Пісіру» режимін таңдаңыз . 5 минуттан кейін селекторды бұрап, «Қамырды толықсыту» режимін таңдаңыз. Ескерту: егер тұмшاپештің температурасы тым жоғары болса:

- ▶ Тұмшاپешті суыту үшін есікті ашыңыз.

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

2. Сіздің аспаздық тәжірибеңізге байланысты қамырды толықсыту ұзақтығын белгілей аласыз.

Егер сіз ұзақтығын орнатқан болсаңыз, дисплейде қалған уақыт есептеледі.

МАҢЫЗДЫ!

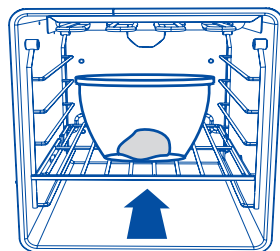
Қамырды тұмшاپеш салқындағанша салуға болмайды.

3.

- ▶ Егер сіз қамырды толықсыту ұзақтығын орнатқан болсаңыз, онда бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және тостағанды тұмшاپештен шығаруға болады.

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

- ▶ Егер сіз ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда сіз қамырдың көтерілу процесін бақылап, қамырды толықсыту аяқталған кезде режим селекторын бейтарап күйге бұру арқылы процесті тоқтатуыңыз керек.




Егер қамырды қайтадан толықсыту қажет болса:

- ▶ «Қамырды толықсыту» режимін қайтадан таңдау үшін режим селекторын бұраңыз.
- ▶ Қамырды толықсыту бағдарламасының баптауларын қалпына келтіру үшін алдыңғы беттегі қадамдарды орындаңыз.

4. Қамырды толықсытудан бас тарту
Функция селекторын 0 күйіне бұраңыз.

14. Қолмен бу беру

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

1. Пісіруді бастамас бұрын бу генераторына 50 мл су құйыңыз.
2. Пісіру бағдарламасы белгіленген температураға жетіп, 2 минут жұмыс істегеннен кейін  панельдегі түймесін басыңыз.

Бу 50 с ішінде беріледі. Бу берілгеннен кейін таймер 50 С кері санауды бастайды.

Еске салу:

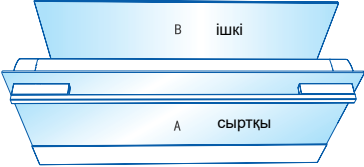
- ▶ Белгіленген температура 150 °С-тан жоғары болуы керек.
- ▶ Қолмен бу беру тек «Пісіру», «Конвекциямен пісіру», «Конвекция» немесе «Кондитерлік бұйымдарға арналған пісіру» бағдарламаларында қолжетімді.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін ішінде бу пайда болған кезде тұшпашештің есігін ашпаңыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін пеш есігін ашқанда ыстық будың шығатынын естен шығармаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

Қолмен тазалау

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

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

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

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ	МАҢЫЗДЫ!
Грильге арналған қаңылтыр таба Грильге арналған тор Бүйірлік бағыттауыштар Тұмшапеш сөрелері Пісіру қаңылтыр табасы	<ul style="list-style-type: none"> • Жұмсақ жуғыш құрал пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. • Қатты күйген дақтарды ыдыс жуғыш машинаның ұнтақ ерітіндісімен ыстық суға алдын ала жібітіңіз. • Бұл бөлшектерді, қаңылтыр табаны қоспағанда, ыдыс жуғыш машинада жууға рұқсат етіледі. 	/
Тұмшапеш тығыздағышы	Жұмсақ жуғыш құрал пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.	/
Тамшы каналы/ бу генераторы	Тамшы каналы мен бу генераторынан ылғалды кетіру үшін ысқышты қолданыңыз, содан кейін құрғатыңыз.	/
Каталитикалық панельдер	Камераның артқы жағында. Каталитикалық панельдер тотығу кезінде өзін-өзі тазарту функциясына ие.	

Бүйірлік бағыттағыштарды алу

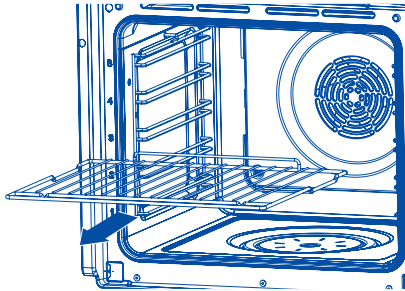
МАҢЫЗДЫ!

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

Сөрелерді алып тастау:

Барлық сөрелерді сырғытып шығарыңыз және оларды алыңыз.

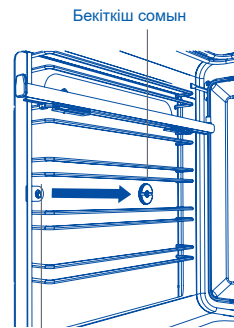
Оңай қол жеткізу үшін тұмшاپештің есігін алып тастау ұсынылады. «Тұмшاپештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



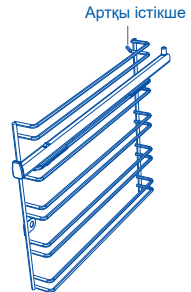
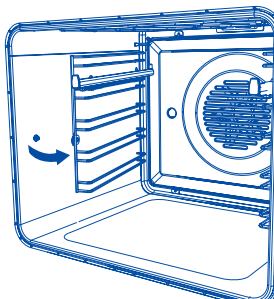
Екі сөре ұстағышын алып тастау:

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

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

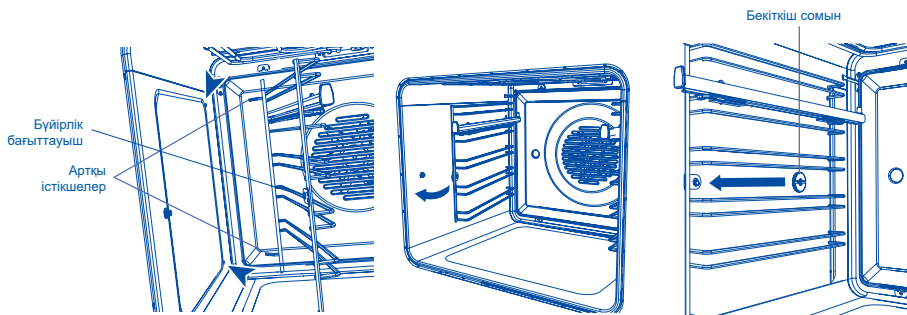


Бекіткіш бұранда



Бүйірлік бағыттағышты орнату:

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



Телескопиялық бағыттағыштарды алу және орнату.

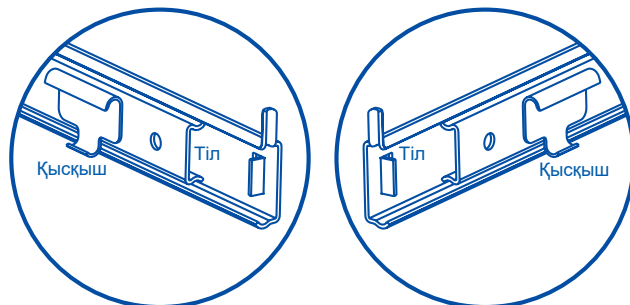
МАҢЫЗДЫ!

Тек ықшам тұшпапеш үлгілері үшін:

Сөрелердің телескопиялық бағыттағыштарын 3 және 4 күйлерге орнату мүмкін емес.

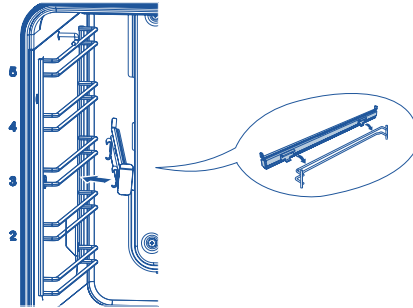
Орнату

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



Алу

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



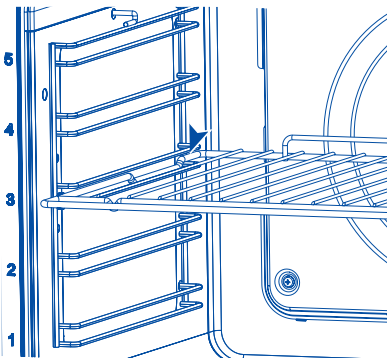
Жылжымалы сөре тіректерін қайта орнату кезінде:

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

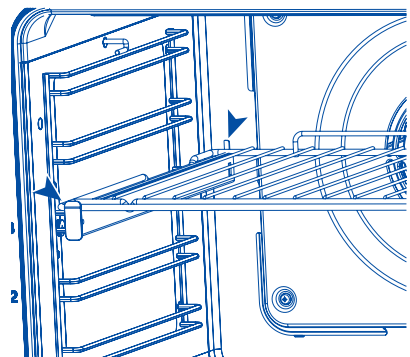
Қаңылтыр табалар мен гриль табасын орнату

Қажетті сөрелерді салыңыз. Келесіге көз жеткізіңіз:

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



Сөрелі қозғалмайтын бағыттағыштарға орнату



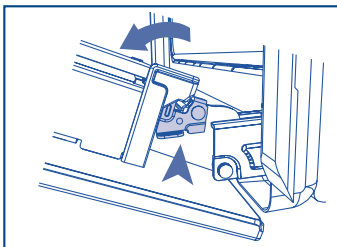
Сөрелі телескопиялық бағыттағыштарға орнату

Тұмшапештің есігін шешіп алып, қайта орнату.

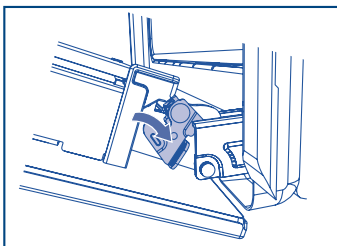
МАҢЫЗДЫ!

Абай болыңыз — тұмшапеш есігі ауыр.

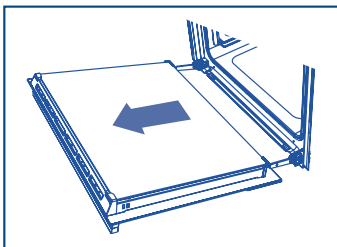
Есікті алу:



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

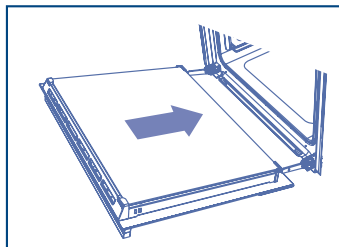


2. Есікті ілмектерден алу үшін екі иінтіректі де төмен қарай итеріңіз.

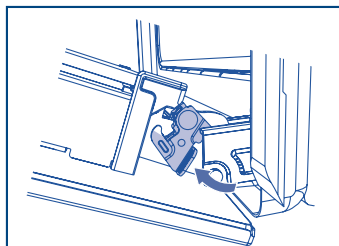


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

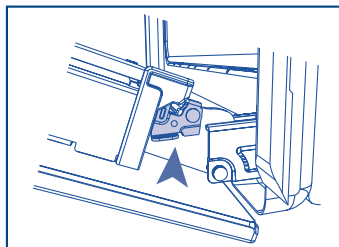
Есікті орнына орнату:



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



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



3. **МАҢЫЗДЫ!**

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

Тазалау үшін есік әйнектерін алу.

МАҢЫЗДЫ!

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

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

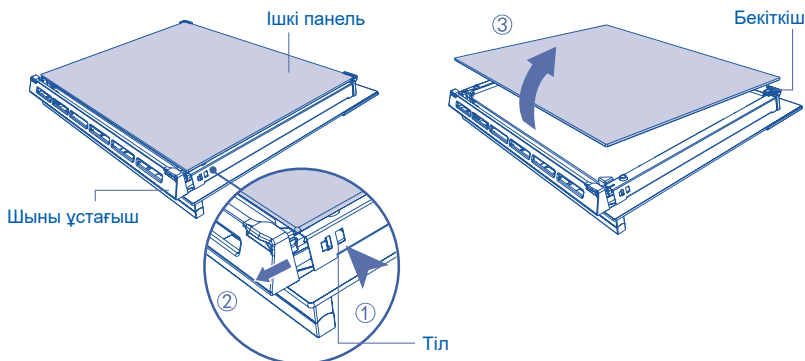
Ескертпелер: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсету ұйымдарының шығулары кепілдікпен жабылмайды.

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

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

Ішкі панельді алып тастау

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



Тазалағаннан кейін есік әйнектерін орнына қойыңыз.

Әйнектерді орнатқан кезде мыналарды тексеріңіз:

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

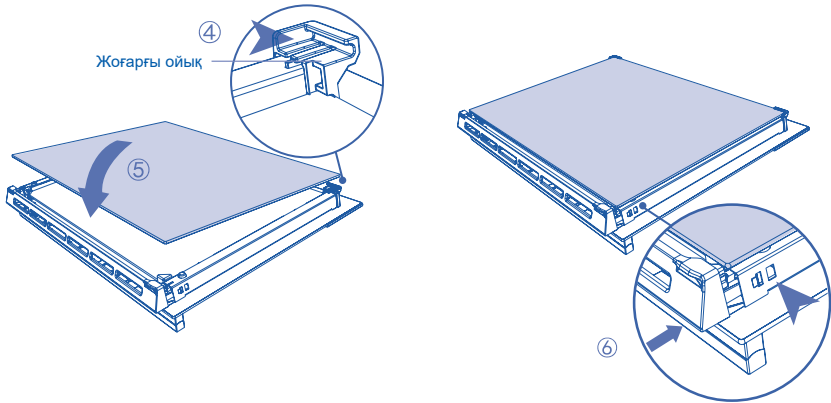
Ішкі панельді орнату

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

4. Панельді есіктің төменгі бөлігіндегі ойыққа жылжытыңыз.
5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы бекіткішке түсіріңіз.
6. Әйнек ұстағышты орнына сырғытыңыз және оның мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

МАҢЫЗДЫ!

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



Тұмшاپештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Ескерту: тұмшاپештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікпен қамтылмайды.

Шам тұмшاپеш камерасының төбесінде орналасқан.

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

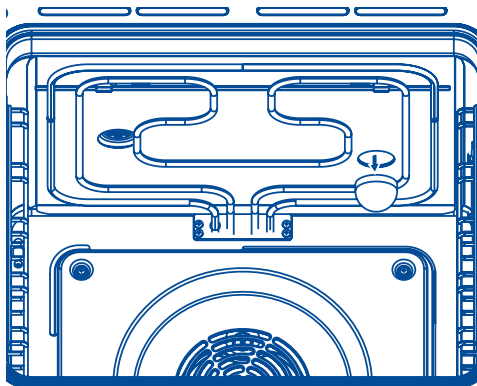
Шамды ауыстыру

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

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшاپешті розеткадан суырыңыз.

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



Ақаулықтарды іздеу және жою кестесі

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

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЖОЮ ӘДІСІ
Жалпы		
Тұмшاپеш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Қуат көзі қосулы ма екендігін (ажыратқыштың көмегімен), сақтандырғыштар жанып кетпеген бе екендігін және үйге электр қуатын беру үзілген бе екендігін тексеріңіз.
Тұмшاپеш есігіндегі әйнек жарылған, сынған немесе уатылған.	Дұрыс емес тазалау немесе әйнектің шеті соққыдан зақымдалған.	Тұмшاپешті пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.
Тұмшاپешті өшіргеннен кейін желдеткіш саңылаулардан ыстық ауа ағыны шығады.	Бұл — қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік мақсатында салқындату желдеткіштері тұмшاپешті өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшاپеш салқындағаннан кейін желдеткіштер автоматты түрде өшеді.
Тұмшاپеш сағат баптауын өзгертуге тырысқанда автоматты функцияларды жояды.	Сағат баптауын өзгертуге тырысқанда, пеш автоматты функцияларға орнатылған болатын.	Сағат баптауын тек тұмшاپеш автоматты функцияларға орнатылмаған кезде ғана өзгертуге болады.
Бумен байланысты функцияны қолданған кезде бу пайда болмайды.	Бу генераторы бос. Бу функциясы таңдалмаған.	Бу генераторын ауыз сумен толтырыңыз. Бу функциясын таңдап, қайта іске қосыңыз немесе үйлесімді дайындау режимі бар қолмен бу беруді таңдаңыз.

Ақаулық туындаған жағдайда тұмшапеш келесідей әрекет етеді:

- ▶ Барлық функцияларды автоматты түрде тоқтатады.
- ▶ Дыбыстық сигнал беріңіз.
- ▶ Дисплейге ескертпе кодын шығарады.

МАҢЫЗДЫ!

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

Ескертпе коды шыққан кездегі әрекеттер

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

НЕМЕСЕ

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

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

Клиенттерді қолдау қызметі

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

Егер сіз мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, мыналарға хабарласыңыз:

— өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

— біздің колл-орталыққа:

8 (800) 070-01-29 (ҚР)

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

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

Модели _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сонымен қатар кепілдіктің және сату туралы құжаттардың барын тексеріңіз

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

Құрылғыдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.

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

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

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

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

12.08.2021 бастап 11.08.2026 дейін жұмыс істейді;

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

20.06.2025 бастап 19.06.2030 дейін жұмыс істейді.

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

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

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

Уполномоченная организация/ импортер:
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар,
дом 8, этаж 16, офис 1601.

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы:
«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу
ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:
ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы,
Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.

Сделано в Китае
Қытайда жасалған



Дата изготовления и гарантийный срок
указаны на этикетке устройства

Дайындалған күні және кепілдік мерзімі
құрылғының заттаңбасында көрсетілген

Haier