Haier

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство пользователя

МОДЕЛЬ

HOQ-K5QSN3GBU

HOQ-K5QSN3WBU

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

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ..... 1
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ.....5
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА 14
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ 16
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К Wi-Fi 19
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ 21
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....25
ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД.....33
УХОД И ОЧИСТКА 51
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК 62
КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.....64
ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ.....65
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ.....66

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО 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.

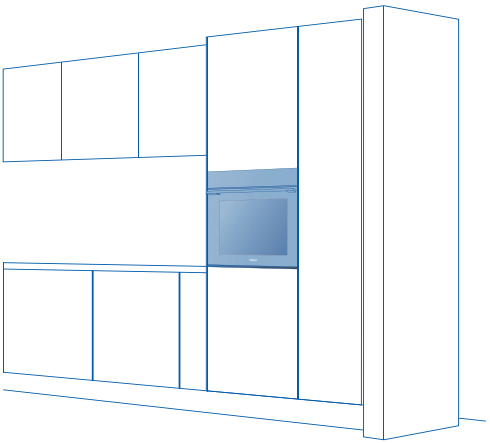
При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, служба поддержки клиентов или подобный квалифицированный персонал. Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в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

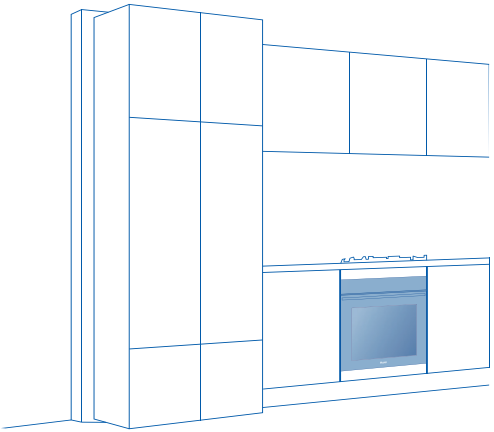
Для уменьшения негативного воздействия на окружающую среду по возможности перерабатывайте упаковочные материалы.

Схемы установки

A

Установка в верхний кухонный модуль



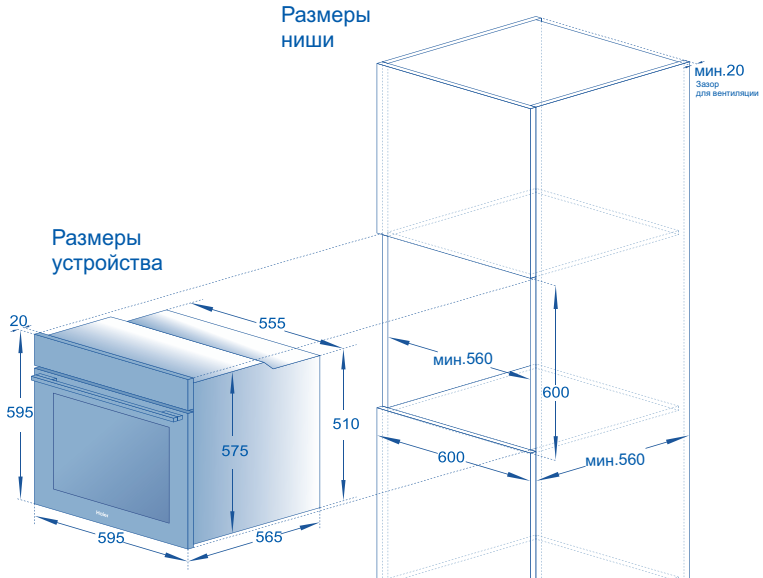


B

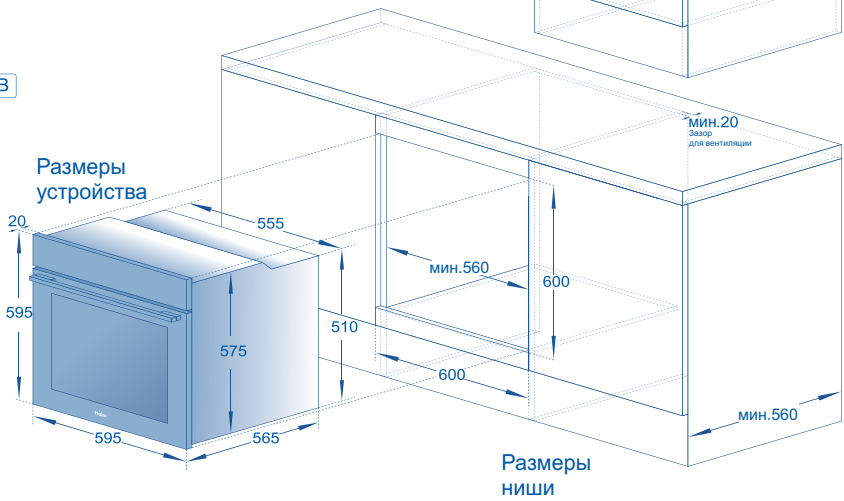
Установка в нижний кухонный модуль

Габаритные размеры для установки

A



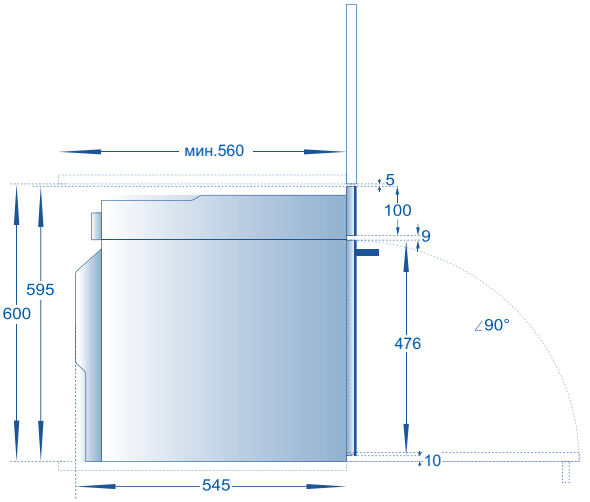
B



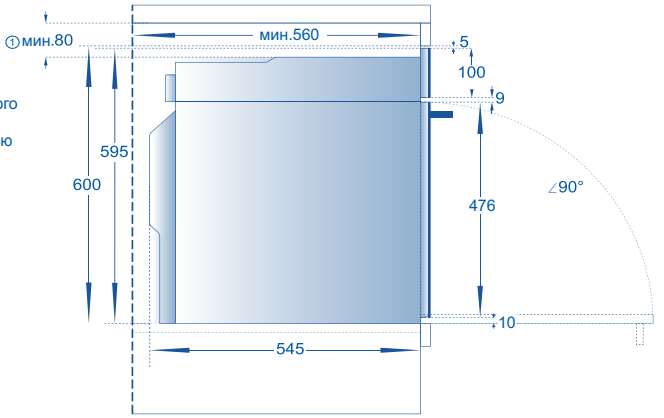
*размеры в мм

Вид сбоку

A



B

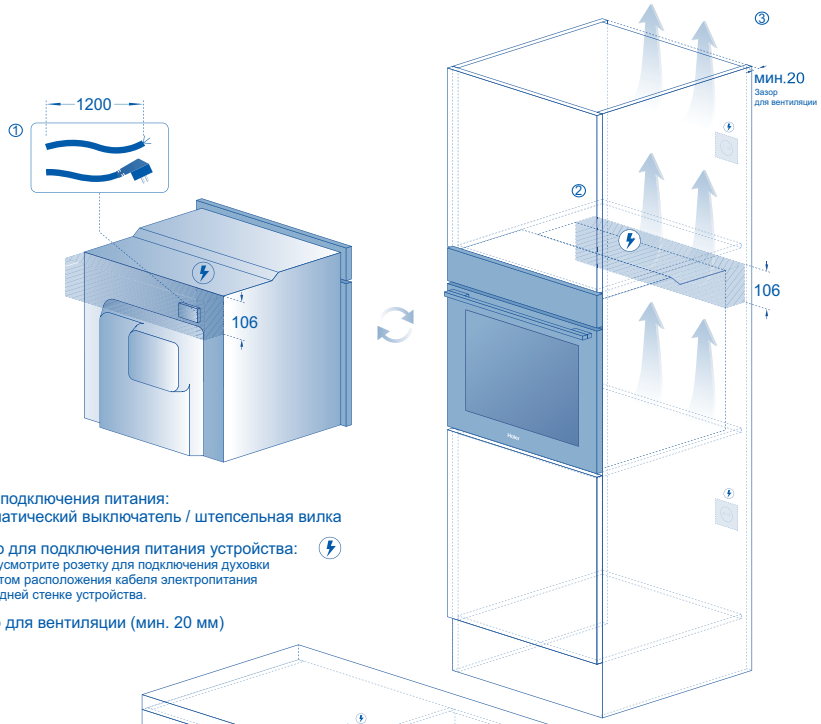


① В случае установки духового шкафа в нижний модуль под варочной поверхностью необходимо учитывать глубину варочной панели.

*размеры в мм

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

A

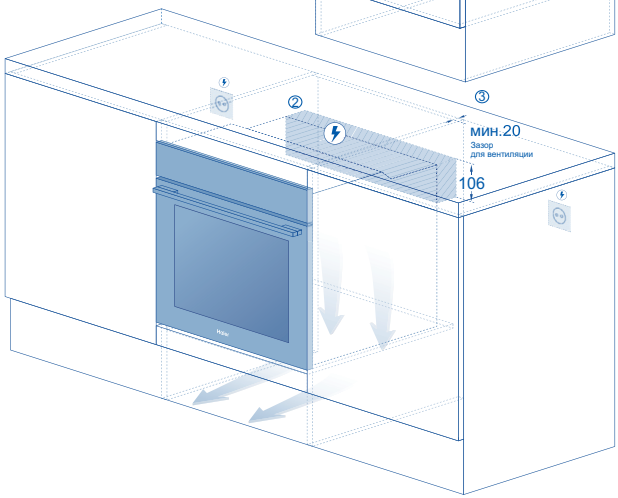


① Типы подключения питания:
автоматический выключатель / штепсельная вилка

② Место для подключения питания устройства:
* Предусмотрите розетку для подключения духовки с учетом расположения кабеля электропитания на задней стенке устройства.

③ Зазор для вентиляции (мин. 20 мм)

B



*размеры в мм

РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

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

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



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

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

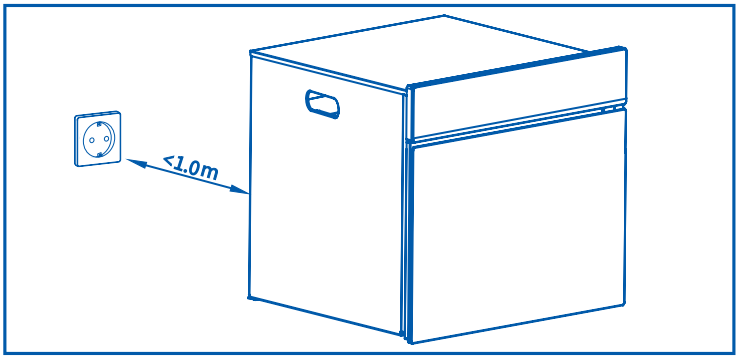
ВАЖНО!
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление. После охлаждения исходная форма восстановится.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

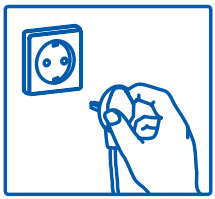
ВАЖНО!

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

Модель	Объем	Номинальная потребляемая мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-K5QSN3GBU HOQ-K5QSN3WBU	78 л	3500 Вт	220-240В~	50/60 Гц



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



КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

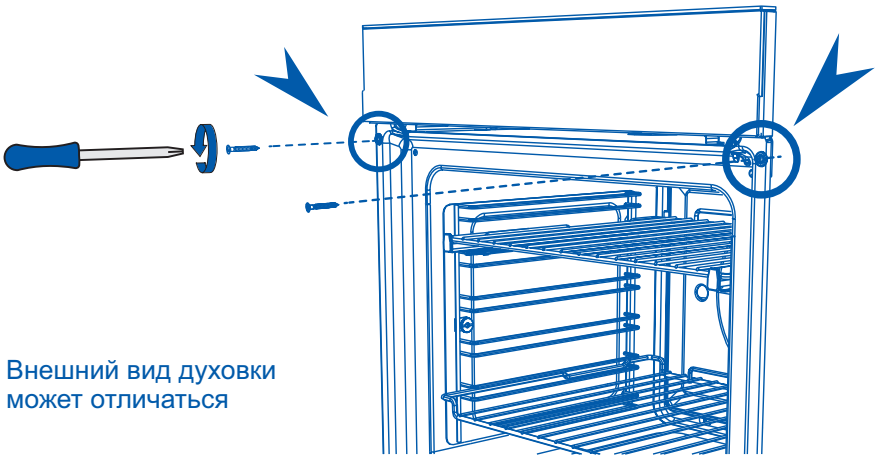
1. Поместите духовку в подготовленную нишу.

   ВАЖНО!
   Запрещается поднимать духовку за ручку дверцы.

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

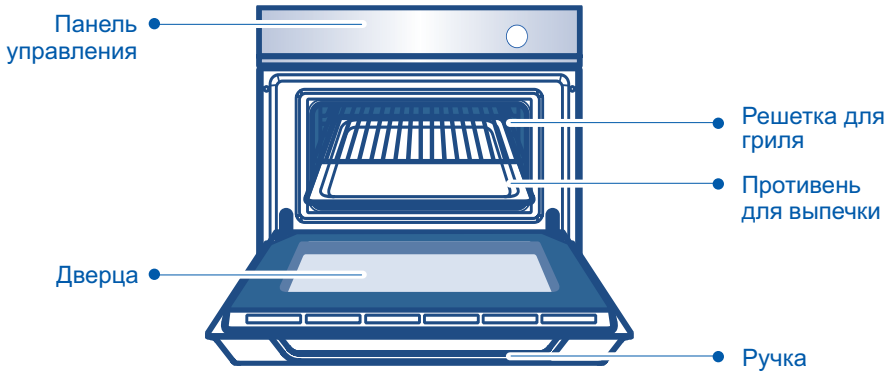
ВАЖНО!

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

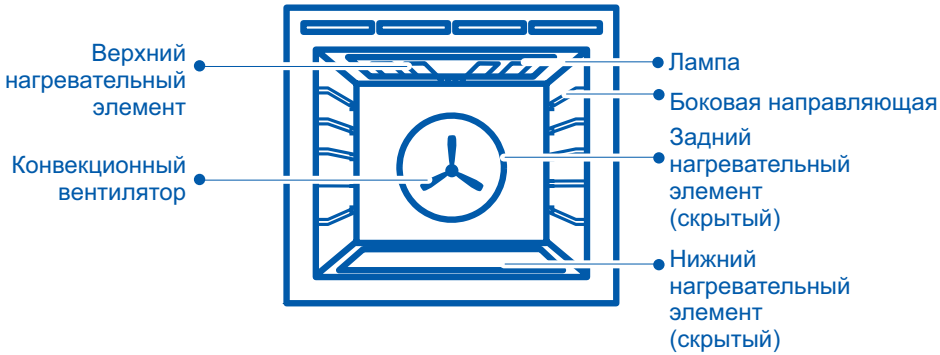


Внешний вид духовки может отличаться

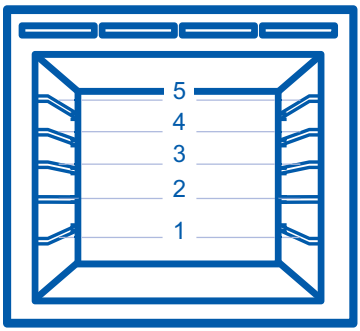
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



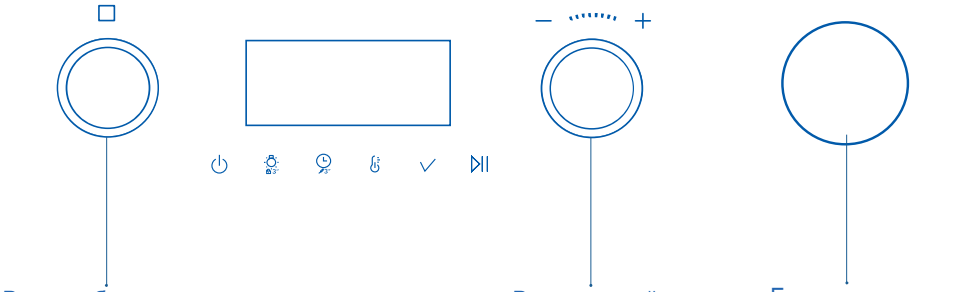
СИСТЕМА НАГРЕВА

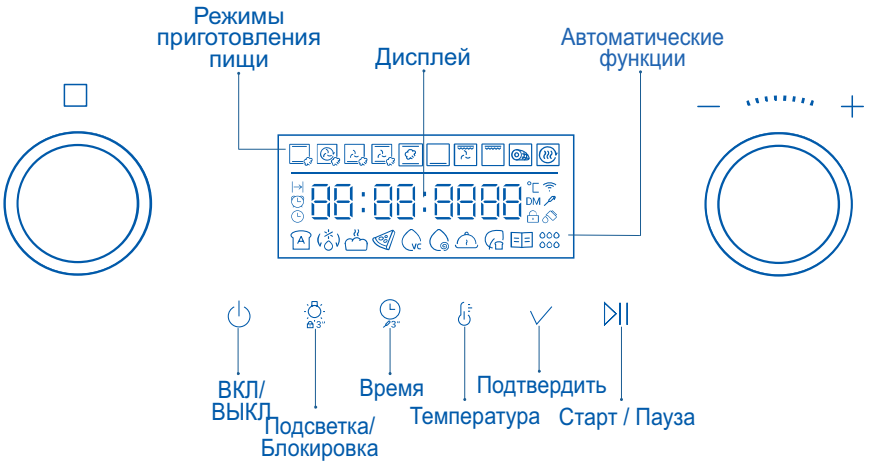


РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК

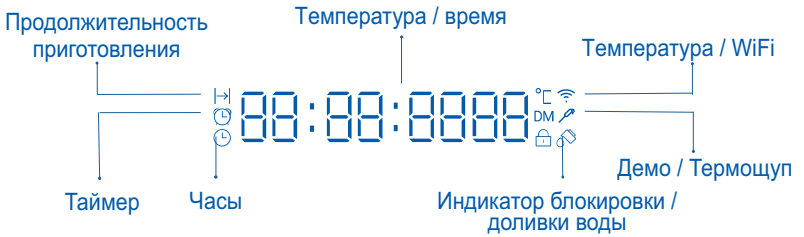


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





ИНДИКАТОР ДИСПЛЕЯ

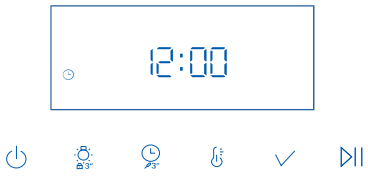


ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

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

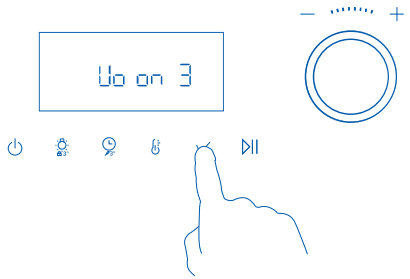
1. Установка времени

1. На дисплее будет мигать 12:00.
2. Поворотом ручки справа установите время.
3. Нажмите ✓ для подтверждения, или настройка часов будет подтверждена автоматически, после чего вы сможете изменить громкость звукового сигнала.



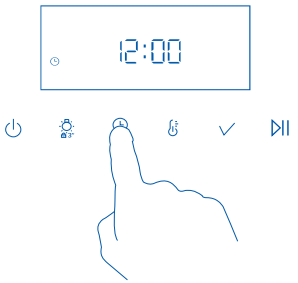
2. Измените громкость звука

1. После подтверждения времени устройство перейдет в настройку громкости звука, на дисплее начнет мигать Uo on 3.
2. Поворотом ручки справа установите громкость звукового сигнала.
3. Нажмите ✓ для подтверждения, или громкость будет подтверждена автоматически.



3. Изменение времени

1. Выберите один из 3 режимов по кругу, многократно касаясь . Отпустите палец, когда появится индикатор .
2. Поворотом ручки справа установите время. Нажмите ✓ для подтверждения, или время будет подтверждено автоматически.

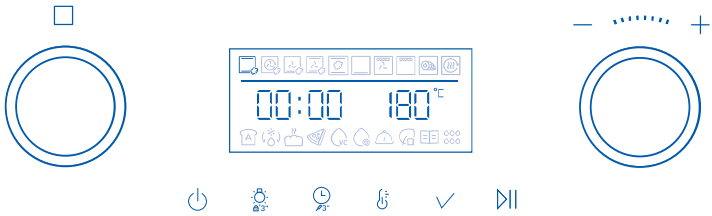


4. Управление работой духовки

1. При первом включении питания устройство переходит в режим ожидания. На дисплее отображаются все пиктограммы в течение 1 с и раздается звуковой сигнал. На часах мигает время по умолчанию 12:00.
2. Для включения устройства в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 1 секунды. После загрузки по умолчанию выбран первый режим.
3. На панели управления расположены 2 ручки-регулятора; используйте левую ручку для выбора режима.
4. Коснитесь , поворотом ручки справа установите температуру.
5. Коснитесь , поворотом ручки справа установите время работы духовки.
6. Однократно нажмите кнопку ⏯ и духовка начнет работать. Нажмите кнопку ⏯ повторно, чтобы приостановить работу. Нажмите и удерживайте кнопку ⏯ в течение 3 секунд, чтобы завершить работу.
7. Коснитесь , чтобы вернуться в меню выбора режимов.

5. Подготовка духовки к работе

Перед первым использованием духовки для приготовления блюд или выпечки необходимо ее подготовить. При подготовке уничтожаются все остатки производственных материалов.



1. С помощью ручки справа выберите режим "Выпечка" .

Для каждого режима задана предустановленная температура, и если ее не изменять, духовка начнет нагреваться до предустановленной температуры режима выпечки 180°C.

2. Нажмите и с помощью ручки справа установите температуру на 200°C. Нажмите ⏯ , чтобы запустить духовку.

► Во время нагрева духовки индикатор температуры будет попеременно отображать фактическую и заданную температуру.

► Когда заданная температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал.

Индикатор начнет показывать заданную температуру.

3. Через 30 минут выберите режим «Гриль с конвекцией» . Оставьте температуру 200°C на 5 минут.

4. Через 5 минут выберите режим «Принудительная конвекция» . Оставьте температуру 200°C на 20 минут.

5. Через 20 минут выключите духовку.

- ► Во время процесса подготовки из-за сгорания производственных остатков появится характерный запах и небольшое количество дыма. Это совершенно нормально, однако необходимо убедиться, что в процессе подготовки духовки в кухне обеспечена хорошая вентиляция.
- ► После остывания протрите духовку влажной тканью с мягким моющим средством и тщательно просушите.

Подключите духовой шкаф к Wi-Fi и вам станет доступно дистанционное управление при помощи мобильного приложения.
Для этого:

1. Загрузите приложение EVO.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Несколько важных советов:
Убедитесь, что ваша сеть Wi-Fi работает на частоте 2,4 ГГц.

- ► Убедитесь, что частота домашней сети Wi-Fi составляет 2,4 ГГц. Это можно проверить в настройках вашего роутера.
- ► Проверьте, включены ли Bluetooth и функция определения геолокации на вашем смартфоне.
- ► Убедитесь, что подключаемое устройство находится в зоне покрытия вашей сети.
- ► Подойдите поближе к подключаемому устройству.

2. Откройте приложение EVO на смартфоне, создайте новую учетную запись или авторизуйтесь.
3. Перейдите в раздел «Дом» и нажмите кнопку «Добавить устройство», либо кнопку «+» в правом верхнем углу.
4. Переведите духовой шкаф в режим сопряжения. Для этого убедитесь, что устройство выключено. Удерживайте кнопку питания ⏻ духового шкафа в течение 5 секунд. Устройство включиться через 1 секунду, а режим сопряжения заработает еще через 4 секунды (на дисплее отобразиться знак Wi-Fi). Далее, приложение найдет и определит ваше устройство. Выберите его



5. Следуйте инструкциям в приложении, чтобы завершить настройку.
6. После успешного сопряжения устройства с приложением, вам станет доступна функция дистанционного управления. С целью обеспечения безопасности использования духового шкафа, дистанционное управление с помощью мобильного приложения доступно только после включения духового шкафа с помощью кнопки питания ⏻ на контрольной панели.

** Возможность подключения и использования функции Wi-Fi, а также мобильного приложения для вашего региона (страны) уточняйте у продавца (уполномоченной организации).*

Умное управление с приложением EVO: ваш духовой шкаф всегда под рукой

Подключив духовой шкаф Haier к мобильному приложению EVO, вы выводите удобство приготовления на новый уровень.

ВАЖНО: УСЛОВИЕ БЕЗОПАСНОСТИ
Дистанционное управление через приложение EVO возможно **только после ручного включения духового шкафа кнопкой питания на его панели управления.**

После включения устройства вам становятся доступны следующие возможности:

1. Полное удалённое управление программами
   - **Запуск и выбор программ.** Дистанционно выбирайте, запускайте, приостанавливайте или завершайте любую программу приготовления со своего смартфона.
   - **Отслеживание статуса в реальном времени.** Следите за всем процессом приготовления от начала до конца из любой точки дома и не только. Приложение отображает оставшееся время, текущий этап и уведомит вас о готовности блюда.
   - **Дистанционное управление подсветкой.** Включайте или выключайте свет внутри камеры приготовления удалённо, чтобы визуально проверить блюдо, не открывая дверцу и не нарушая температурный режим.
2. Сервис и забота об устройстве
   - **Вся информация под рукой.** Мгновенный доступ к техническим данным устройства, а также к электронной версии руководства пользователя в соответствующем разделе приложения.
   - **Прямая связь со службой поддержки.** Решайте любые вопросы по работе духового шкафа или приложения EVO быстро через встроенный онлайн-чат со специалистами компании.
   - **Актуальное программное обеспечение.** Приложение позволяет проверять и при необходимости обновлять ПО беспроводного модуля для обеспечения стабильного и надёжного соединения.

Использование часов и функции таймера

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

► Таймер отсчитывает время в минутах (ч:мин) до последнего часа приготовления, после этого начинает отсчет времени в секундах (мин:сек).
► Длительность работы таймера — до 23 часов 59 минут.

1. Установка продолжительности приготовления

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

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

Изменение времени приготовления
1. Коснитесь и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления |→| .
2. Для установки нового времени используйте ручку справа.
3. Уберите палец с панели и время будет подтверждено через 5 секунд.

По истечении установленного времени
► На дисплее появится надпись [End] (Конец), духовка прекратит нагрев, и каждые несколько секунд будет звучать сигнал.
► На дисплее снова отобразится Продолжительность последнего использования.

ВАЖНО:
► Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовка будет работать непрерывно до ручного отключения, а на дисплее будет отсчитываться время с 00:00.
► Если продолжительность приготовления установлена, то на дисплее будет показан обратный отсчет времени до истечения времени приготовления.
► Если продолжительность приготовления установлена, то духовка прекратит работу по истечении этого времени.
► Для функции Акваочистка длительность установить невозможно.

2. Установка таймера

Устанавливает время обратного отсчета.
Эта функция не влияет на работу устройства. Установите время. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Таймер также можно использовать, когда духовка выключена.

Например, таймер может напоминать вам о начале или окончании работы.
1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Поворотом ручки справа установите таймер.
3. Таймер будет установлен через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели управления.
4. На дисплее начнется обратный отсчет.
5. По истечении времени индикатор начнет мигать и каждые несколько секунд будет звучать сигнал.

Отмена таймера
1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Поверните ручку справа, чтобы установить время на 00:00. Чтобы отменить таймер, коснитесь .

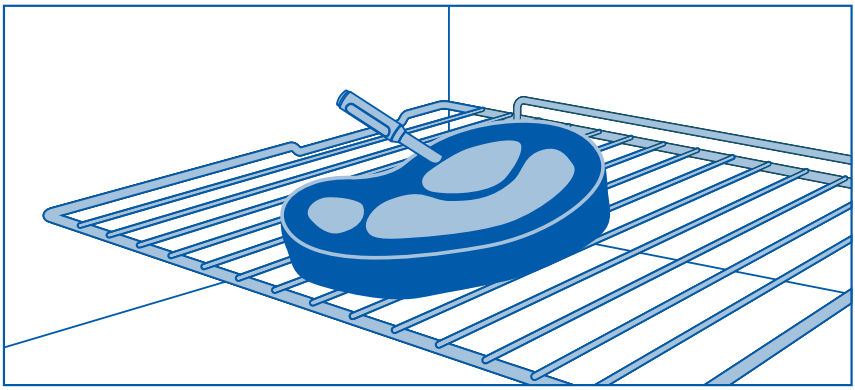
Использование термощупа

1. Применение термощупа

Духовка поддерживает подключение беспроводного термощупа.
Обратитесь к сотрудникам компании-продавца для его приобретения.
Термощуп измеряет температуру внутри приготовляемого блюда.
Когда продукт достигает заданной температуры, духовка прекращает нагрев.
При этом устанавливаются две температуры:
- ► температура в духовке
- ► температура в толще продукта

Когда температура в толще продукта достигнет заданной величины, программа остановит работу.

ВНИМАНИЕ:
Используйте только поставляемые принадлежности и оригинальные запасные части. Указания для получения лучших результатов:
- ► Ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- ► Термощуп не подходит для жидких блюд.
- ► Во время приготовления термощуп должен оставаться в блюде и подключенным к духовке.
- ► Используйте рекомендуемую в рецепте величину температуры в толще продукта.



2. Использование термощупа для приготовления пищи

1. Коснитесь ⏻ для запуска духовки.
2. Достаньте щуп из зарядного футляра, поднесите его близко к духовке, и духовка автоматически подключится к щупу.
3. Если ваша духовка ранее не была подключена к щупу, нажмите кнопку 🕒 и удерживайте ее 3 секунды. После успешного подключения на дисплее духовки замигает сигнал щупа. Затем духовка должна найти и распознать ваш термощуп.
4. Настройте функцию нагрева, температуру духовки и температуру внутри продукта. Нажмите ⏯ , чтобы начать приготовление.
5. Когда температура в толще продукта достигнет установленного значения, подается звуковой сигнал. Духовка автоматически отключится.
6. Извлеките блюдо из духовки.
7. Чтобы отсоединить беспроводной термощуп от духовки, поместите щуп в зарядный футляр или коснитесь 🕒 на 3 секунды.

ВНИМАНИЕ!

► Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки.
► Когда термощуп не используется, поместите его в зарядный футляр и убедитесь, что футляр достаточно заряжен.
► Когда термощуп подключен, и уровень заряда батареи ниже 10%, на экране отобразится «Pr10». Поместите термощуп в зарядный футляр.
► Термощуп может использоваться не во всех режимах. Если попытаться использовать термощуп в режиме, не поддерживающем данную функцию, на экране будет мигать "Perr".

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

- Если вы подключите или отсоедините термощуп во время работы духовки, приготовление прекратится.
- При приготовлении с использованием термощупа нет необходимости предварительно разогревать духовку.
- Температура в толще продукта задается в диапазоне от 30 до 99 °C.
- Опасность ожогов! Термощуп сильно нагревается.
- Температуру в толще продукта и температуру духовки можно изменить в любой момент во время приготовления.
- Устройство рассчитает приблизительное время приготовления. Это зависит от объема продуктов, выбранного режима и температуры.
- Не используйте термощуп для замороженных продуктов
- При использовании термощупа для приготовления пищи убедитесь, что он правильно подключен.

Общие указания

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

1. ВЫПЕЧКА

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

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

Указания по размещению блюд на полках

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

2. ЗАПЕКАНИЕ (ОБЖАРИВАНИЕ)

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

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

3. ГРИЛЬ

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

Указания по размещению блюд на полках

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

4. РАЗОГРЕВ

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

5. РУЧНАЯ ПОДАЧА ПАРА

Эта функция позволяет пользователю вручную многократно подавать пар во время выпекания.

1. Перед началом выпекания залейте в емкость для воды 50 мл воды.
2. Во время выпекания. Нажмите ✓ на панели управления. Вода начнет поступать в духовку.

Напоминание:

- ► Функцию ручной подачи пара нельзя использовать во время предварительного нагрева духовки.
- ► Не все режимы поддерживают ручную подачу пара.
- ► Установленная температура должна быть не ниже 150°C.

ВАЖНО!

- ► Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора.
- ► Не забывайте о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.
- ► Всегда используйте только чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости.
- ► Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из камеры.

ВАЖНО!

- ► В зависимости от вашей модели духовки, некоторые из этих функций могут быть доступны.
- ► При использовании всех функций духовки ее дверца должна быть закрыта.

1. Режим «Выпечка» 

Верхний наружный и нижний нагревательные элементы

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

Идеально подходит для приготовления влажных блюд, требующих длительного времени приготовления.

2. Режим «Принудительная конвекция» 

Вентилятор и задний нагревательный элемент

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

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

3. Режим «Гриль с конвекцией» 

Вентилятор плюс верхний внутренний и внешний нагревательные элементы

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

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

4. Режим «Гриль» 

Верхний внутренний и внешний нагревательные элементы

- ► Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов. Диапазон от низкой 'LO' до высокой 'HI' (100% мощности) температуры разделен на 11 уровней.
- ► Предварительный нагрев необязателен, хотя многие предпочитают дать элементу нагреться несколько минут, прежде чем поместить продукты под гриль.
- ► Наиболее подходящий режим для завершения приготовления многих блюд, например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета., например, подрумянивания верха картофельного гратена и фриттаты.

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

5. Режим «Выпечка с конвекцией» 

Вентилятор плюс верхний наружный и нижний нагревательные элементы

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

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

6. Режим «Выпечка кондитерских изделий» 
Вентилятор плюс нижний нагревательный элемент

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

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

7. Режим «Жаркое» 
этап 1: Вентилятор плюс верхние внутренние и наружные элементы

этап 2: Верхние внутренние и нижние элементы

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

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

Для достижения лучшего результата можно также использовать термощуп.

ВАЖНО!

Режим «Жаркое» подразумевает два этапа работы духовки:
Этап 1: В течение первых 18 минут в духовке будет работать вентилятор, а также верхние внутренние и внешние нагревательные элементы (если температура достигнет 250°C, духовка автоматически прекратит нагрев).
Этап 2: После того, как температура снизится до заданной, в духовке будут использоваться верхний внутренний и нижний нагревательные элементы.
Если установлено время приготовления менее 18 минут, будет выполняться только первый этап.

8. Режим "Классическая выпечка" 

Только нижний нагревательный элемент

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

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

9. Режим «Аэрогриль» 

- ► Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- ► Это воспроизводит условия, аналогичные работе аэрогриля.
- ► Такой способ жарки более полезен для здоровья: пища становится хрустящей, но при этом для приготовления используется меньше масла. Рекомендуется добавлять 1–2 столовые ложки масла.
- ► Приготовление полуфабрикатов: если изготовитель рекомендует разогрев на обычном гриле (без включения вентилятора), то снизьте температуру на 20 °C.
- ► Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.
- ► Предварительный разогрев не требуется. Для наилучших результатов рекомендуется помещать продукты в духовку сразу после включения этого режима.

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

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

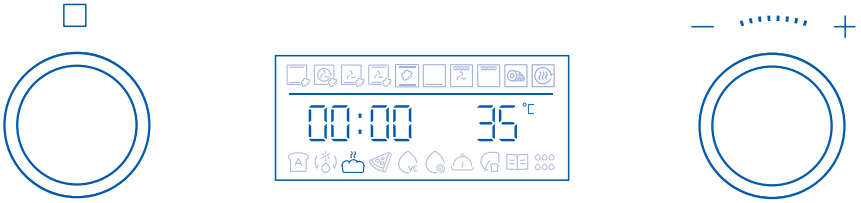
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Продукт	Полки	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Картофель фри	Противень для запекания	205	15~20	4
Картофель фри	Корзина для аэрогриля	205	15~20	3
Картофельные оладьи	Решетка-гриль	200	20~25	3
Куриные наггетсы	Противень для запекания	200	18~23	4
Куриные наггетсы	Корзина для аэрогриля	205	18~23	3
Куриные крылышки	Решетка-гриль	180	20~25	3

Символ	Режим	Пред-настроенная температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Диапазон длительности приготовления	Ручная подача пара	Предварительный нагрев	Термощуп
	Выпечка	180	30-300	0:01-23:59	√	√	√
	Принуди-тельная конвекция	160	30-300		√	√	√
	Аэрогриль	180	30-250		×	×	√
	Гриль	HI (высокая)	LO (низкая) 1-9, HI		×	×	√
	Выпечка с конвекцией	200	30-250		√	√	√
	Выпечка кондитерских изделий	160	30-250		√	√	×
	Жаркое	165	30-250		×	×	√
	Классическая выпечка	160	30-220		×	√	×
	Аэрогриль	200	160-250		×	×	×

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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



Поворотом ручки ○ можно выбрать автоматическую программу.

1. Режим размораживания

Используйте этот режим для размораживания продуктов перед их приготовлением.

ВАЖНО!

Для размораживания требуются низкие температуры.
Духовка работает автоматически при заданной температуре.

1. С помощью ручки ○ слева выберите режим "Разморозка" .

Примечание: На дисплее отобразится предустановленная температура 35°C.

2. Снимите упаковку с продуктов и положите их на тарелку. Не накрывайте продукты миской или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания. Кладите продукты на первую полку снизу.
3. Коснитесь ⏯ для запуска разморозки.

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

2. Расстойка теста

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

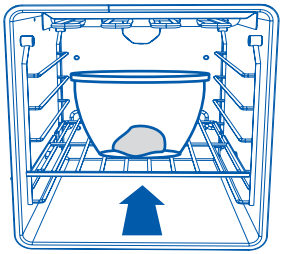
ВАЖНО!

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

1. С помощью ручки ○ выберите режим "Расстойка теста". На дисплее отобразится предустановленная температура 35°C.

Примечание: если внутри духовки слишком горячо:

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



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

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

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

ВАЖНО!

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

4. Если вы задали продолжительность расстойки теста, то после завершения программы раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки.

Проверьте визуально, достаточно ли поднялось тесто (оно должно выглядеть намного больше по объему). Чтобы проверить, хорошо ли взошло тесто, аккуратно надавите на него пальцем. Вмятина должна медленно заполниться тестом.

- ► Если вы не установили продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста и остановить процесс, нажав и удерживая кнопку ⏯ , когда расстойка теста будет завершена.

5. Отмена функции расстойки теста

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

3. Режим "Пицца»

- ► При использовании данной функции в течение 15 минут выполняется предварительный нагрев до 300°C.
- ► Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего нагревательного элемента по всей печи.
- ► Идеально подходит для приготовления пиццы: тесто становится хрустящим, а начинка не пересушивается.
- ► Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке 1 или 2.

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

ВАЖНО!

Если не установить продолжительность для режима "Пицца", духовка будет продолжать работать, пока вы не отключите ее вручную. Внимательно следите за блюдом в духовке, чтобы избежать его пережаривания.

4. Приготовление в вакууме VC

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

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ВАЖНО:

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ В ВАКУУМЕ ВАЖНО:

- ► Для использования функции Приготовление в вакууме необходим вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.
- ► Если вы хотите упаковать в вакуум жидкости, используйте камерный вакуумный упаковщик. Такой функцией оснащены только упаковщики этого типа.
- ► Используйте вакуумные пакеты, подходящие для функции приготовления в вакууме.
- ► Не используйте вакуумные пакеты повторно.
- ► Поместите продукты в центр полки третьего уровня, чтобы добиться равномерного приготовления.

- Установите максимальную степень вакуумирования, чтобы приготовление было более быстрым и равномерным.
- Для обеспечения надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь, что область запечатывания не загрязнена.

2. Общие рекомендации по приготовлению в вакууме:

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

2.1 Приготовление в вакууме: мясо

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

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

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

2.2 Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

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

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

2.3 Приготовление в вакууме: овощи

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

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

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

2.4 Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

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

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

5. Режим «Сушка» 
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 60-110°C.

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

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

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

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

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

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

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

6. Подогрев

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

1. Обеспечивает постоянное тепло при 100°C и ниже.
2. Чтобы разогреть холодную пищу, используйте другую функцию или функцию приготовления по типу продукта для нагрева, затем переключитесь на функцию подогрева, так как эта функция сама по себе не сможет довести холодную пищу до температуры, достаточной для уничтожения вредных бактерий.

7. Приготовление на пару 

► После выбора функции «Приготовление на пару» начнет мигать индикатор, напоминая о необходимости добавить воду. После подтверждения доливки воды нажмите ⏯. Программа запустится, а индикатор погаснет.

► Пар образуется в начале процесса приготовления для сохранения влаги и вкуса продуктов.

Используйте эту функцию для запекания мяса или разогревания.

Идеально подходит для сохранения сочности мяса.

ВАЖНО!

► Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора.

► Не забывайте о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.

► Всегда используйте только чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости.

► Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из камеры.

8. Автоматическое выпекание хлеба 

Это автоматическая программа, которая выполняется в два этапа: расстойка теста и выпекание

Доступны два режима работы:

► Режим 1 — для выпечки буханок хлеба

► Режим 2 — для выпечки несладких или сладких булочек

Залейте в емкость для воды 200 мл воды.

1. Выберите программу «Автоматическое выпекание хлеба». С помощью ручки выберите вариант «Автоматическое выпекание хлеба» 01 или вариант «Автоматическое выпекание хлеба» 02. На дисплее отобразится 01 или 02.
2. Поместите тесто на полку, как указано в рецепте.
3. Коснитесь ⏯, чтобы выбрать нужный вариант.

► Индикатор заливки воды начнет мигать.

Примечание: если внутри духовки слишком горячо:

► Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

4. Коснитесь ⏯, чтобы подтвердить, что емкость для воды заполнена и тесто находится в духовке. Программа запустится.

► На дисплее начнется обратный отсчет оставшегося времени.

ВАЖНО!

► Не ставьте тесто в духовку, пока она не остынет до 35°C и ниже.

► Не накрывайте тесто.

► Во избежание ожогов не открывайте дверцу духовки во время работы парогенератора.

► Не забывайте о горячем паре, когда открываете дверцу духовки после завершения программы, чтобы избежать риска ожогов.

► Всегда используйте только чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости.

► Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из камеры.

9. Режим "ЭКО" (Экономичный)

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

Примечание:

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

10. Режим «Акваочистка»

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

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

Когда работает функция акваочистки, установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте в отделение для воды 200 мл воды.
2. С помощью ручки выберите .

3. Нажмите ⏯ , чтобы запустить функцию. На дисплее отобразится 00:20 и начнется отсчет оставшегося времени.

4. По завершении работы программы раздастся звуковой сигнал.

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

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час.

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

ВНИМАНИЕ!

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

11. Автоматические рецепты

Автоматические рецепты помогут вам приготовить некоторые мясные блюда.

1. С помощью ручки режимов слева выберите 📖 . Для подтверждения коснитесь ✓ . На дисплее появится P1.
2. В памяти духовки предустановлены 10 рецептов. С помощью ручки можно выбрать один из них P1~P10.
3. Нажмите ✓, чтобы подтвердить текущий рецепт. Если в рецепте предусмотрено несколько уровней, на экране отобразится рецепт второго уровня например: P1-1, P1-2…
4. Обратитесь к приведенной ниже таблице и с помощью ручки выберите нужный вам рецепт.
5. Коснитесь ✓ , на дисплее отобразится температура.
6. Нажмите ⏯ , чтобы начать приготовление. Чтобы вернуться к предыдущему пункту меню, коснитесь ⏻ .

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

* параметры времени приведены в расчете на 450 г продукта

12. Блокировка панели управления

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

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

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

При нажатии любой другой кнопки, мигнет 3 раза и раздастся звуковой сигнал.

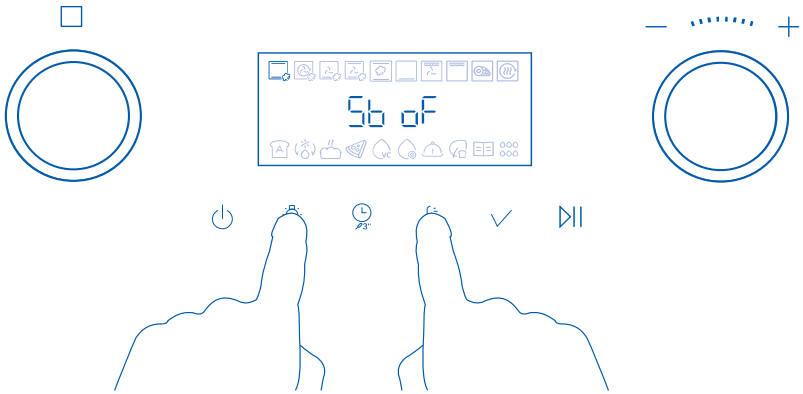
Для снятия блокировки: Коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд, пока световой индикатор не погаснет.

13. Режим "Шаббат"

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

Когда духовка настроена для работы в режиме Шаббат:

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



Установка настроек для режима "Шаббат"

1. Нажмите и удерживайте и вместе в течение 3 секунд, после чего на дисплее отобразится Sb oF.
2. Вы можете использовать только функцию выпечки, другие функции выбрать невозможно.
3. Установите температуру и период работы; вы можете установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать в режиме запекания до тех пор, пока вы не отключите режим "Шаббат".
4. Нажмите для включения/отключения подсветки - она сохранит это состояние до отключения режима "Шаббат".
5. Нажмите ⏯ для запуска режима "Шаббат".

Духовка нагреется до заданной температуры, а дисплей выключится.

Напоминание:

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

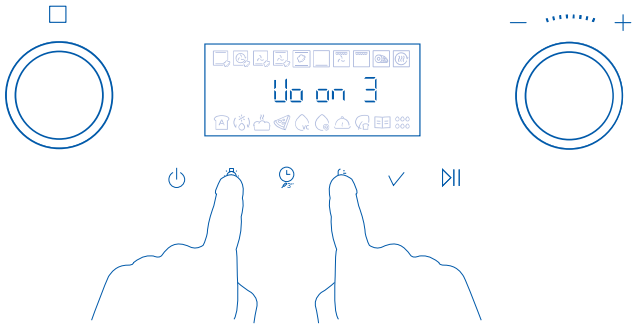
Выход из настроек режима "Шаббат".

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

14. Настройка громкости звукового сигнала

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

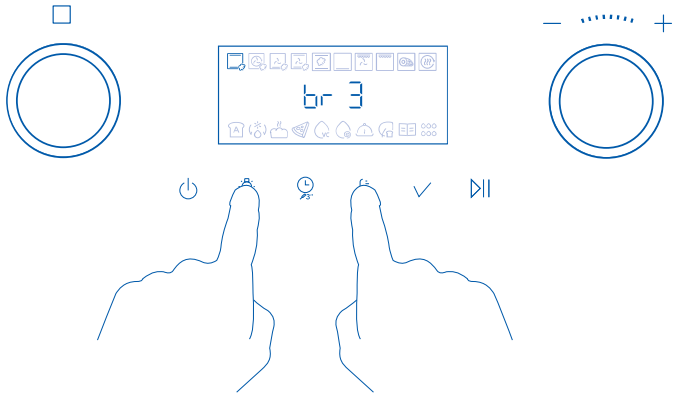
► Значение по умолчанию для звукового сигнала - 3 .



15. Настройка яркости экрана

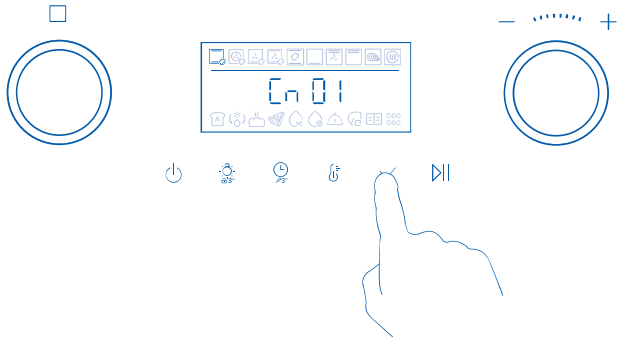
1. Нажмите и удерживайте и вместе в течение 3 секунд, после чего на дисплее отобразится Sb oF.
2. С помощью ручки перейдите к настройке яркости экрана, и на дисплее появится надпись br 3 . Нажмите ручку или ✓ для установки яркости экрана.
3. С помощью регулировочной ручки измените уровень звука (1 /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

► Яркость экрана по умолчанию установлена на уровне 3.



16. Многоступенчатое приготовление пищи

► С помощью этой функции вы можете настроить многоэтапное приготовление.



ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

1. С помощью ручки выберите режим приготовления, установите продолжительность и температуру. Затем нажмите ✓ и удерживайте 3 секунды для подтверждения. Это будет первый этап приготовления, на дисплее отобразится Cn 01.
2. С помощью ручки выберите следующий режим, установите продолжительность и температуру. Затем нажмите ✓ и удерживайте 3 секунды для подтверждения. Это будет второй этап приготовления, на дисплее отобразится Cn 02.
3. Если нужно настроить третий этап, повторите действия для этапа 2. На дисплее отобразится Cn 03.
4. Нажмите ▷|| , чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее появится Cn 01.
5. После завершения предварительного нагрева прозвучит звуковой сигнал. Поместите блюдо в духовку и сразу закройте дверцу. На дисплее попеременно отобразятся заданная температура, оставшееся время и Cn 01.
6. После завершения этапа Cn 01 духовка переключится на Cn 02, и на дисплее отобразятся настройки для Cn 02. Если вы настроили этап Cn 03, духовка переключится на этап Cn 03.
7. Когда приготовление завершится, раздастся звуковой сигнал и на дисплее высветится надпись "КОНЕЦ" ("END").

ВНИМАНИЕ!

1. Для многоступенчатого приготовления можно задать не более 3 этапов.
2. Не все режимы можно использовать при многоступенчатом приготовлении.
3. Необходимо нажать ✓ на 3 секунды, чтобы добавить этап приготовления к вашим настройкам.
4. Предварительный нагрев выполняется только на первом этапе.
5. Если вы не установите продолжительность этапов, будет невозможно нажать ✓, чтобы добавить текущие настройки к многоступенчатому приготовлению.
6. Чтобы отменить многоступенчатое приготовление, удерживайте кнопку ▷|| в течение 3 секунд.

Очистка вручную

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

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	КАК?	ВАЖНО!
Стеклянные поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления)	Дверца состоит из 3-х стеклянных панелей.  Для очистки стеклянной панели «B» необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. Инструкции приведены в разделе Снятие и замена стеклянных панелей дверцы для очистки. 1. Очистите стекла раствором мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, а затем вытрите насухо. 2. Протрите стекла раствором стеклоочистителя и высушите мягкой тканью без ворса.	• Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки духовок и другие жесткие или абразивные чистящие средства, наждачную шкурку, скребки или проволочные мочалки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению панели. • Даже если производится очистка только внутренней панели (C), 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.

УХОД И ОЧИСТКА

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	КАК?	ВАЖНО!
Полоса/ ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки	1. Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна. 2. При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.	• Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хрома, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид вашей духовки. • Всегда протирайте поверхность из нержавеющей стали в направлении полировки.
Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические скользящие опоры уровней	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую смазку (она видна при выдвижении направляющих).	• 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.
Внутренняя полость духовки	Выньте из духовки все предметы: полки, противни, боковые направляющие, каталитические панели. 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.	• 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. Инструкции приведены на последующих страницах.

ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ	КАК?	ВАЖНО!
Противень для гриля Решетка для гриля Боковые решетки Полки духовки Противень	● 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.	/
Уплотнения духовки	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды.	/

Снятие боковых направляющих

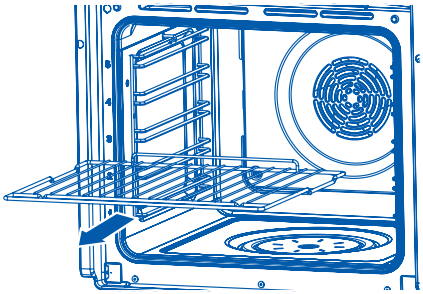
ВАЖНО!

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

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

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

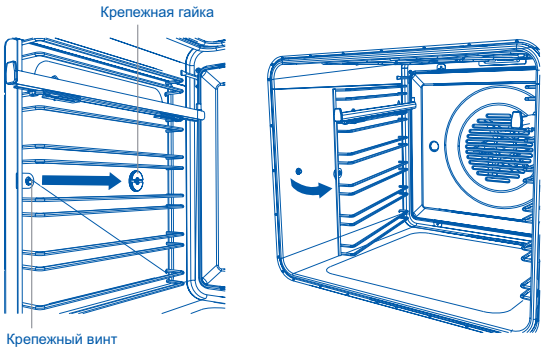


Снятие обеих боковых стоек:

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

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

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

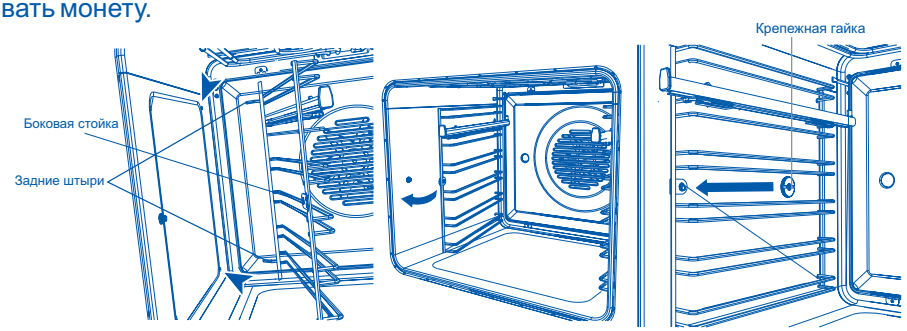


Установка боковой стойки на место:

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

2. Вставьте передний упор боковой стойки поверх крепежного винта.

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



Снятие и повторная установка телескопических направляющих.

ВАЖНО!

Только для компактных духовок:

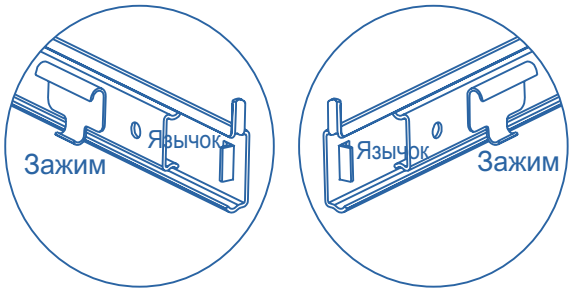
Телескопические направляющие полок невозможно установить в положения 3 и 4.

Установка

1. Убедитесь, что направляющие находятся в правильном положении (на внутренней стороне направляющей имеется прямоугольный упор, как показано на рисунке).

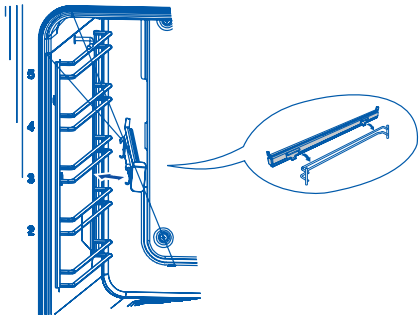
2. Вставьте верхнюю часть зажима поверх стержня боковой направляющей. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к передней части боковой направляющей. Проверьте зацепление заднего зажима.

3. Нажмите на телескопическую направляющую вниз и вставьте нижнюю часть зажимов до щелчка.



Снятие

Осторожно отпустите защелку в передней части направляющей.



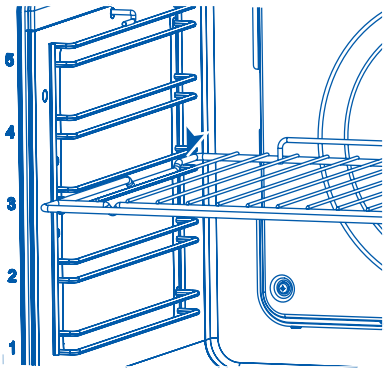
При повторной установке скользящих опор полок:

- ► сначала установите держатели полок;
- ► 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);
- ► установите телескопические направляющие с обеих сторон.

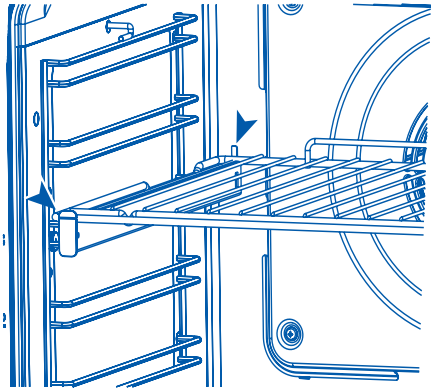
Установка противней и решетки

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



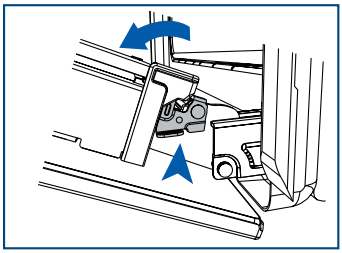
Установка полки на телескопические направляющие

Снятие и повторная установка дверцы духовки.

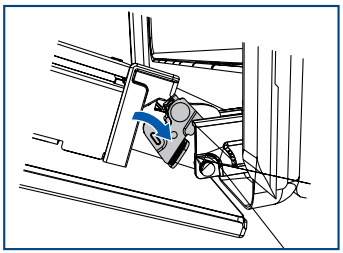
ВАЖНО!

Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

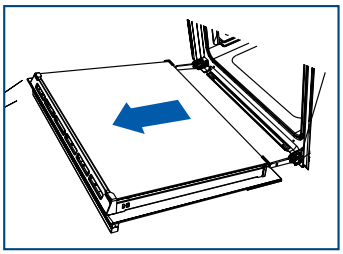
Снятие дверцы:



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

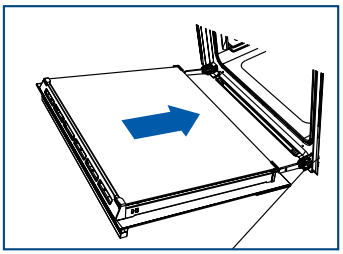


2. Полностью поднимите каждый фиксирующий рычаг, чтобы снять дверь с петель.

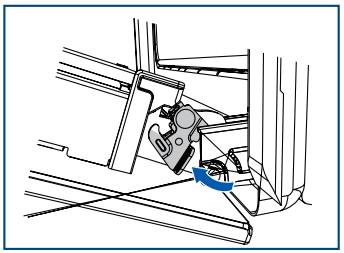


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

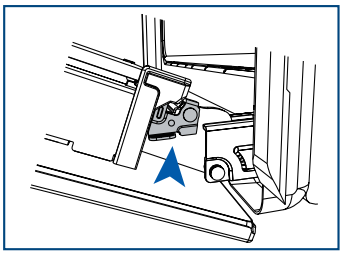
Установка дверцы на место:



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



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



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

УХОД И ОЧИСТКА

Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки.

ВАЖНО!

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

► Тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.

► Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая (11 кг). Если у вас возникают сомнения, не пытайтесь снять дверцу.

► Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь 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 панели.

► При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) стеклянной панели, не используйте духовку. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

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

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

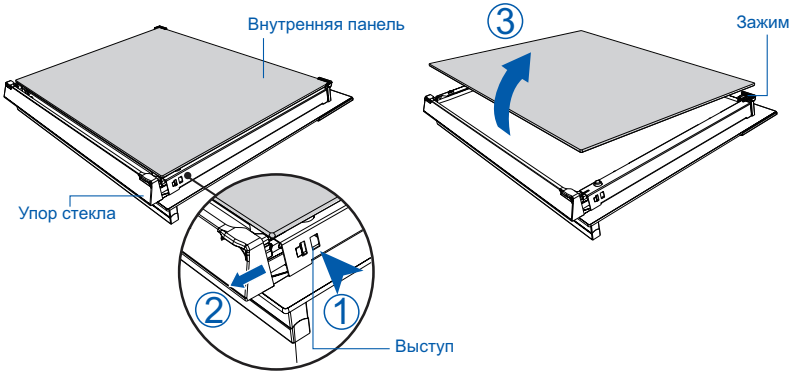
Тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная установка стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.

Снятие внутренней панели

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

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

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



После очистки установите стеклянные панели дверцы на место.

При установке стеклянных панелей на место убедитесь в следующем:

- ► 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

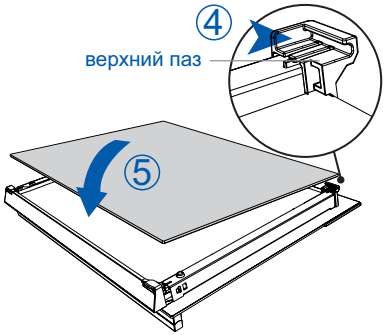
Убедитесь, что панель расположена правильно

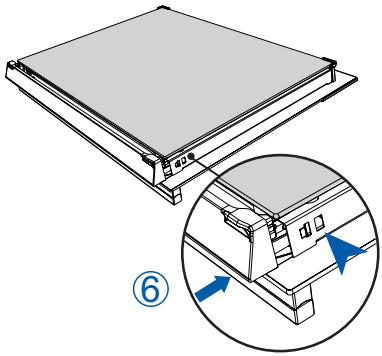
(т. е. в нижней части дверцы должен быть виден логотип)

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

ВАЖНО!

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





Замена ламп духовки

Примечание: Гарантия не распространяется на замену ламп духовки

Лампа подсветки расположена на потолке духовки, спереди по центру.

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

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

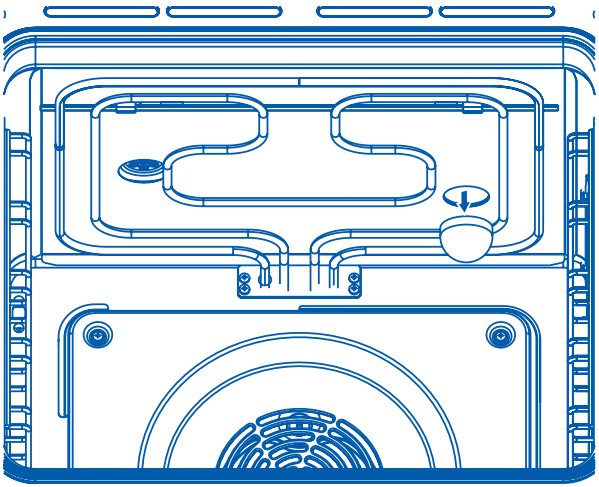
Замена лампы

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

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку, вытащив вилку из розетки.

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



УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Таблица поиска и устранения неисправностей

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
ОСНОВНЫЕ		
Духовка не работает.	Отсутствует питание.	Проверьте, включено ли питание (с помощью выключателя), не перегорели ли предохранители, и не прервана ли подача электроэнергии в дом.
Не загорается подсветка при открывании дверцы духовки.	Лампочка(-и) духовки перегорела(-и). Духовка работает в режиме Шаббат, активирована функция Выключить подсветку.	Замените лампочку(-и). Инструкции см. в разделе Очистка и уход. Чтобы выключить режим Шаббат, нажмите и удерживайте кнопку отмены. Инструкции по изменению функции Выключить подсветку см. в разделе Пользовательские настройки.
Духовка не нагревается.	Дверца плохо закрыта или открывается слишком часто во время приготовления.	При открытой дверце нагревательные элементы отключаются. Убедитесь, что дверца плотно закрыта, и по возможности не открывайте ее часто во время приготовления пищи.
Стекло дверцы духовки треснуло, откололось или разбилось.	Неправильная очистка или удар края стекла об предмет.	НЕ используйте духовку. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в отдел обслуживания клиентов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Основные		
Ощущается выход горячего воздуха из вентиляционных отверстий после включения духовки.	Это нормально.	Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения будут продолжать работать даже после выключения духовки. Вентиляторы автоматически отключатся, когда духовка остынет.
Вентилятор духовки включается, если выбирается функция, которая не использует вентилятор (например, выпечка или классическая выпечка)	Это нормально. Включается вентилятор в то время, когда духовка прогревается. Может произойти выключение, если духовка достигла заданной температуры.	Дождитесь, пока раздастся длинный звуковой сигнал и закончится этап предварительного разогрева: после этого духовка будет готова к использованию.
Духовка нагревается, но дисплей темный.	Духовка работает в режиме "Шаббат".	Чтобы выключить режим "Шаббат", нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⏻, пока на дисплее не отобразится время суток
Кнопка включения духовки не работает или духовка не может запуститься, отображается только " dE no "	Духовка в демонстрационном режиме.	Нажмите " ☼ " + " ⏯ " на 5 секунд, чтобы выйти из режима демонстрации. Или отключите электропитание духовки и включите его заново, чтобы выйти из режима демонстрации.

КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

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

ВАЖНО!

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

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

ИЛИ

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

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

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

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

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже. Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание.

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления. Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза:

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

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.PA02.B.86267/26 от 25.03.2026 действует до 24.03.2031.

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

Транспортировка и хранение

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

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

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

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Во избежание возникновения механических, термических и электрических повреждений рекомендуется производить регулярное техническое обслуживание изделия в Авторизованном сервисном центре с периодичностью не менее одного раза в год в зависимости от условий эксплуатации, что будет способствовать сохранению высокой производительности изделия, а также увеличит его фактический срок службы. Выход из строя изделия по причине загрязнения (пыль, грязь, шерсть, ворс) признается не гарантийным случаем и надлежит устранению исключительно за счет потребителя. Периодическое техническое обслуживание изделия производится Авторизованным сервисным центром за дополнительную плату. Корпорация Haier оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев* со дня передачи товара потребителю. Гарантийное обслуживание распространяется только на товары, укомплектованные документами, прилагаемыми к товару при его продаже (товарный или кассовый чек, эксплуатационная документация, накладные, гарантийный талон), позволяющими идентифицировать товар. Отсутствие на изделии серийного номера (в случае если он предусмотрен изготовителем) делает невозможной его идентификацию и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с изделия заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек, гарантийных пломб (в том случае, если их наличие предусмотрены изготовителем) может стать причиной отказа от выполнения гарантийных обязательств.

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

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

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

Бытовая духовка

Товарный знак изготовителя: **Haier**

Модель: HOQ-K5QSN3GBU, HOQ-K5QSN3WBU

буквенно-цифровой код модели бытовой духовки

Индекс энергетической эффективности, EEI_{cavity}: 86,4

Класс энергетической эффективности: A

Технические характеристики

№ п/п	Характеристики	Ед. изм.	Значение
1.	Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия), ECelectric cavity	кВт·ч/цикл	0,91
2.	Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия), ECelectric cavity	кВт·ч/цикл	0,76
3.	Количество камер	шт.	1
4.	Объем камеры	л	78
5.	Источник нагрева камеры	-	электроэнергия
6.	Масса прибора	кг	29

Haier

КІРІКТІРІЛЕТІН ЭЛЕКТРЛІК ТҰМШАПЕШ

Пайдаланушы нұсқаулығы

МОДЕЛЬ

HOQ-K5QSN3GBU
HOQ-K5QSN3WBU

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

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ҚАҒИДАЛАРЫ..... 1
МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.....5
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ..... 14
БІРІНШІ РЕТ ҚОСУ..... 16
ТҰМШАПЕШТІ Wi-Fi-ҒА ҚОСУ..... 19
ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ 21
ДАЙЫНДЫҚ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР.....25
ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ....33
КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 51
АҚАУЛАРЛЫ ЖОЮ 62
ҚАТЕЛІКТЕР МЕН ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ.....64
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ.....65
КЕПІЛДИК ШАРТТАРЫ.....66

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ҚАҒИДАЛАРЫ

Сіздің тұмшапешіңіз күнделікті тамақ дайындау кезінде қауіпсіз жұмыс істеу үшін мұқият жобаланған. Оны пайдалану кезінде қауіпсіздік техникасы бойынша келесі ұсыныстарды сақтаңыз:

⚠ ЕСКЕРТУ!



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

⚠ ЕСКЕРТУ!



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

⚠ ЕСКЕРТУ!



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

⚠ ЕСКЕРТУ!



Ыстық бет қаупі
Жұмыс кезінде ашық бөліктер қатты қызып кетуі мүмкін.
Күйіп қалмау үшін, балалардың тұмшапешке жақындауына жол бермеңіз.
Тұмшапештегі сөрелер немесе ыдыс-аяқ сияқты ыстық беттермен жұмыс істегенде ұстағыштар немесе басқа да қорғаныс құралдарын қолданыңыз.
Тұмшапештің есіктерін ашқанда, абай болыңыз.
Тағамды алып шығар алдында немесе ауыстырар алдында, ыстық ауаны немесе буды шығарыңыз.
Қыздыру элементтеріне немесе тұмшапештің ішкі беттеріне қол тигізбеңіз. Қыздырғыш элементтердің түстері қошқыл болып тұрса да, ыстық болуы мүмкін. Тұмшапештің ішкі беттерінің қатты қызғаны соншалық, күйіп қалуға болады.
Киімдеріңізді немесе басқа да тез тұтанатын материалдарды жылыту элементтеріне немесе тұмшапештің ішкі беттеріне олар суығанша жеткілікті уақыт өткенше тигізбеңіз немесе жанастыруға жол бермеңіз.
Құрылғының басқа беттері де қатты қызып, күйік тудыруы мүмкін. Сондай-ақ тұмшапештің желдеткіш тесіктері, желдеткіш тесіктер жанындағы беттер мен тұмшапештің есігі де қатты қызуы мүмкін.
Осы ұсыныстарды орындамау күйікке және ыстық будың шарпуынан күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

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

- 8 жасқа дейінгі балаларға аталған электр аспабының жанында тек ересектердің қадағалауымен ғана тұруға рұқсат етіледі. Бұл машинаны 8 жастан асқан балалар, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, егер олар мұны бақылаумен жасаса немесе машинаны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулық алса және ықтимал қауіптерді түсінсе, пайдалана алады. Балаларға қадағалаусыз құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуге рұқсат етілмейді.
- Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз .
- Ыңғайлы киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең киім немесе салпаңдап тұрған элементтері бар киім киюге болмайды. Олар ыстық элементтерге немесе беттерге тигенде жануы немесе еруі мүмкін, бұл күйік тудыруы мүмкін.
- Пайдаланушылық қызмет көрсету: нұсқаулықта тиісті нұсқаулар жоқ құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Кез келген басқа техникалық қызмет көрсетуді білікті техник орындауы керек.
- Тұтанған майды немесе тоң майды сумен сөндіруге тырыспаңыз.
- Өртті сөндіру үшін, құрғақ химиялық немесе көбікті өртсөндіргішті пайдаланыңыз.
- Тек құрғақ қолғаптарды немесе қапсырғыштарды пайдаланыңыз.
- Ылғал қолғаптарды ыстық беттерге тигізу бумен күйіп қалуға әкелуі мүмкін. Тұтқыштардың ыстық аумақтарға немесе қыздыру элементтеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз. Тұтану қаупіне байланысты сүлгіні немесе көлемді шүберекті тұтқыш ретінде пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеште ішіне тамақ өнімдері салынған контейнерлерді қыздырмаңыз. Контейнердегі қысым контейнердің қас қағымда бұзылуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Азық-түлікпен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік: тағамды тұмшапешке тікелей салып, пісіргеннен кейін бірден алыңыз. Бұл тамақтан улануды тудыруы мүмкін бактериялардың көбеюіне жол бермеу үшін қажет. Әсіресе, жылы ауа-райында абай болыңыз.
- Тұмшапештің желдеткіштерін әрдайым ашық ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға болмайды.
- Назар аударыңыз: тұмшапешті салқындату кезінде ыстық ауа оның жоғарғы жағындағы желдеткіштен шығуы мүмкін.
- Сөрелерді орналастыру: сөрелерді тек салқындатылған тұмшапешке орнатыңыз (алдын ала қыздырылғанға дейін). Егер тұмшапеш ыстық болған кезде торды алып тастау керек болса, тұтқыштардың ыстық қыздыру элементтерімен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұмшапештің нығыздауыштарын тұмшапештерді тазалауға арналған заттардың көмегімен тазаламаңыз және жумаңыз. Бұл тұмшапештің тиімді жұмысына кепілдік беретін нығыздауыштардың қауіпсіздігі үшін

маңызды. Нығыздауыштарды ысқылауға, бүлдіруге немесе жылжытуға тыйым салынады.

- Егер құрылғы зақымдалса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз. Егер сіз зақымдалған құрылғы алсаңыз, дереу өз дилеріңізге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- Күйіп қалмау үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- Тұмшапеш тазартқыштарын, агрессивті/абразивті тазартқыштарды, балауыздарды немесе жылтыратқыштарды пайдаланбаңыз. Тұмшапешті тазалау үшін қаптауға арналған кез келген материалды, қорғаныс жабындарын және тұрмыстық құралдарды пайдалануға тыйым салынады. Тұмшапеш есігінің әйнегін тазалау үшін қатты/абразивті тазалағыштарды, шүберектерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетті сызып тастайды және есіктің әйнегі сынуы мүмкін.
- Осы Нұсқаулықта аталған бөлшектерді ғана тазалауға рұқсат етіледі.
- Тұмшапештің кез келген бөлігін тазалау үшін, бумен тазартқышты пайдалануға тыйым салынады.
- Балаларға керек болуы мүмкін заттарды тұмшапештің үстінде сақтамаңыз. Тұмшапештің үстіне шығып балалар күйіп қалуы немесе жарақат алуы мүмкін.
- Тұмшапеште қолдануға рұқсат етілген пісіруге арналған ыдысты ғана пайдаланыңыз. Пісіруге арналған ыдыс өндірушісінің нұсқаулықтарын орындаңыз.
- Осы тұмшапешке ұсынылған термосүңгіні ғана пайдаланыңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ҚАҒИДАЛАРЫ

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

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

МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

Монтаждаушы адамға нұсқаулықты беріңіз – бұл құрылғыны монтаждауға кететін шығындарыңызды азайтуға көмектеседі.

Тұмшапешті монтаждауды және электр желісіне қосуды осы монтаждау жөніндегі нұсқаулыққа және барлық қолданылатын электр қауіпсіздік нормативтеріне сәйкес білікті маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдік міндеттемелерінің күшін жоюға әкеп соғуы мүмкін.

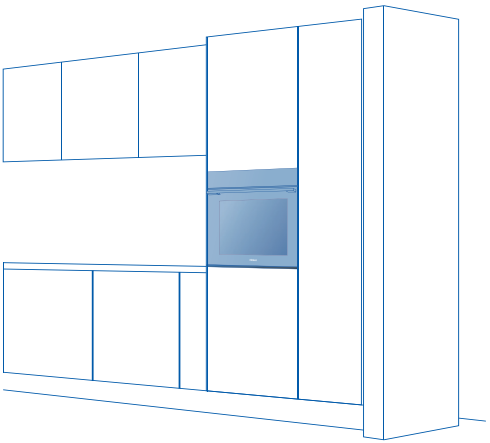
Қоректендіру шнуры зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, клиенттерді қолдау қызметі немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс. Қоректендіру тізбегінің ажыратқышы: тұмшапеш жергілікті электр қауіпсіздігі нормаларына сәйкес қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш арқылы желіге қосылуы тиіс. Тұмшапеш жерге тұйықталуға тиіс. Қатпама тиісті түрде жойылуы керек.

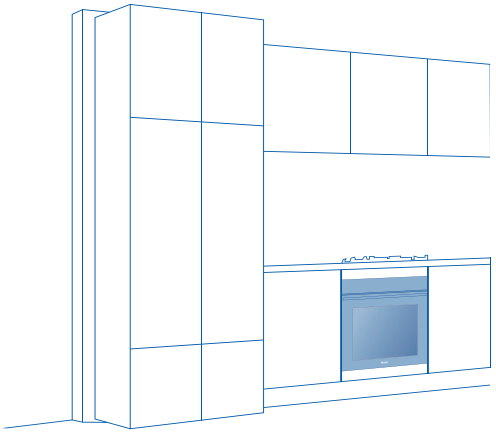
Қоршаған ортаға теріс әсерді азайту үшін қаптама материалдарын мүмкіндігінше қайта өңдеңіз.

Орнату сұлбалары

A

Үстіңгі асүй модуліне орнату



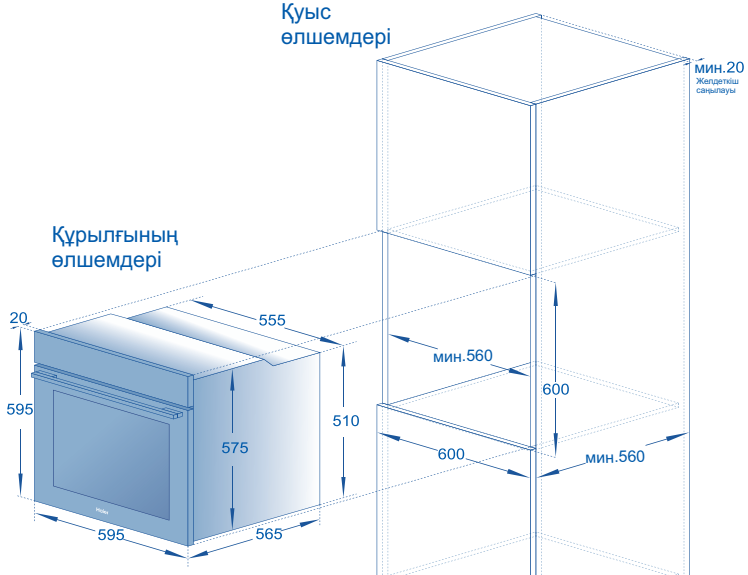


B

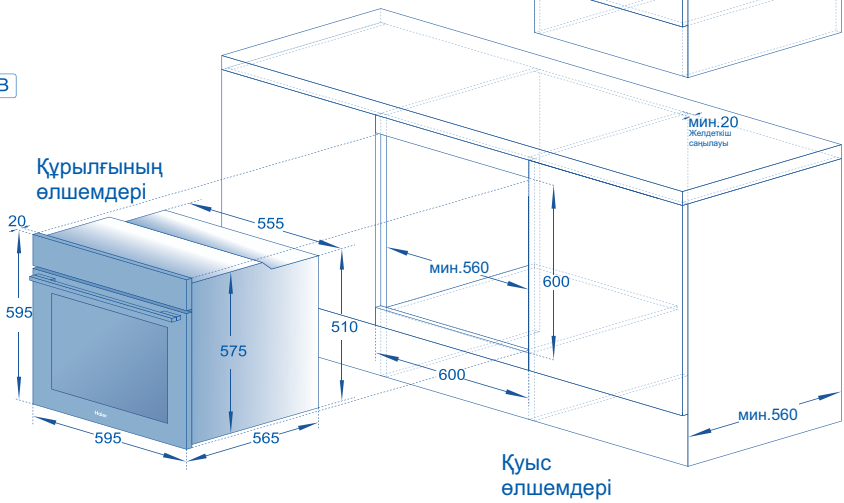
Төменгі асүй модуліне орнату

Орнатуға арналған габариттік өлшемдер

A



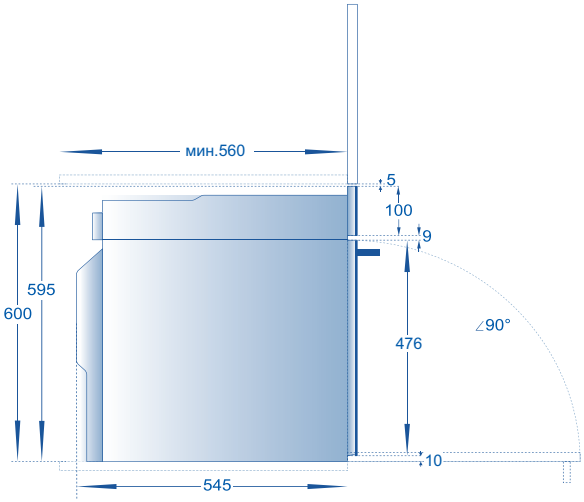
B



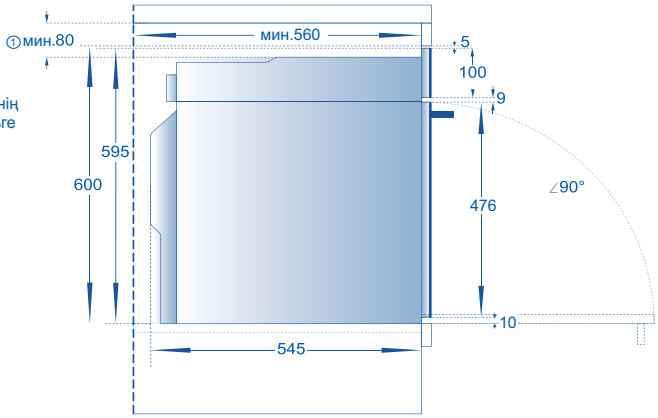
*өлшемдер мм-мен

Бүйірінен қараған түрі

A



B



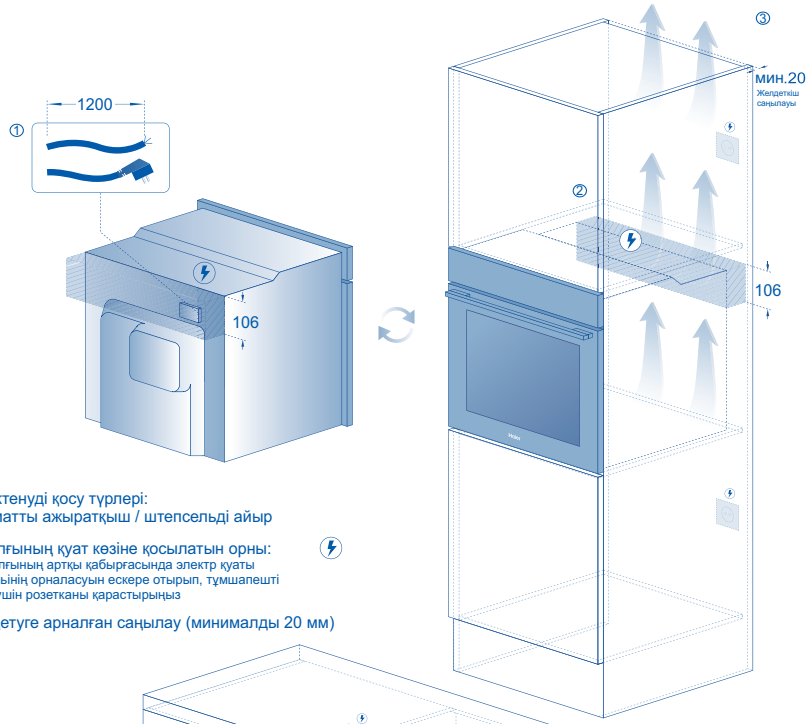
①

Тұмша шкафты пісіру бетінің астындағы төменгі модульге орнатқан жағдайда, пісіру тақтасының тереңдігін ескеру қажет.

*өлшемдер мм-мен

МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

A

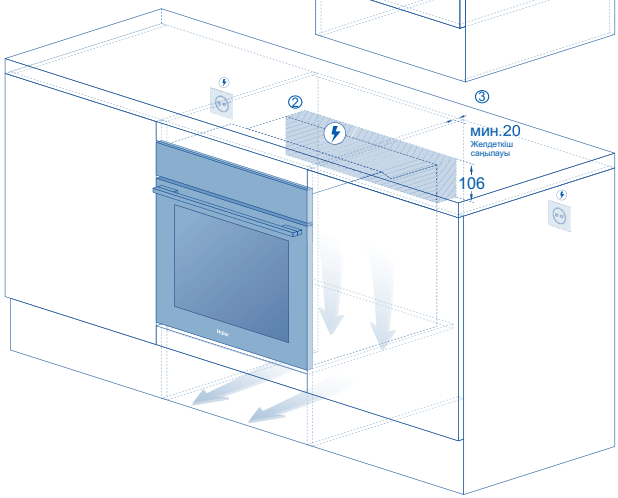


① Қоректенуді қосу түрлері:
автоматты ажыратқыш / штепсельді айыр

② Құрылғының қуат көзіне қосылатын орны:
* Құрылғының артқы қабырғасында электр қуаты кабелінің орналасуын ескере отырып, тұмшапешті қосу үшін розетканы қарастырыңыз

③ Желдетуге арналған саңылау (минималды 20 мм)

B



*өлшемдер мм-мен

ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

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

Бүкіл ққаптаманы алып, барлық қажет талапты сақтай отырып, кәдеге жаратыңыз. Мүмкіндігінше қаптама элементтерін қайта өңдеңіз.
Қаптамасы ашылған тұмшапештің төменгі бөлігін зақымданудан қорғау үшін оны ағаш бөренелерге немесе ұқсас тіректерге орнатыңыз.



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

Керек-жарақтар тізімі	Терең табақ	Жазық қаңылтыр таба	Тор-гриль	Телескоптық бағыттауыш-тар	Бұрандалар
Саны	1	1	1	1 жұп	2

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

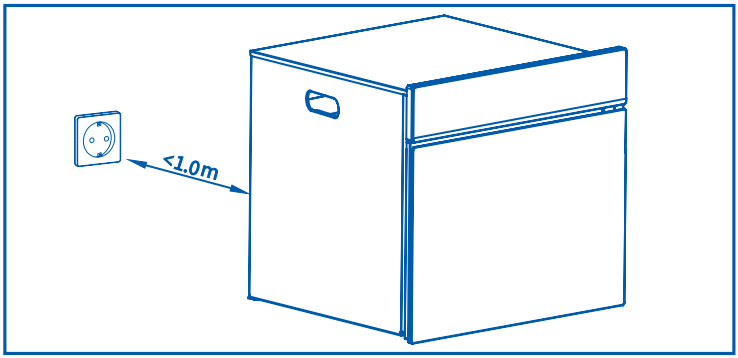
МОНТАЖДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ҚУАТ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

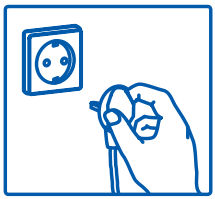
МАҢЫЗДЫ!

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

Модель	Көлемі	Номиналды тұтынылатын қуаты	Номинал кернеуі	Номинал жиілігі
HOQ-K5QSN3GBU HOQ-K5QSN3WBU	78 л	3500 Вт	220-240В~	50/60 Гц



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



ТҰМШАПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

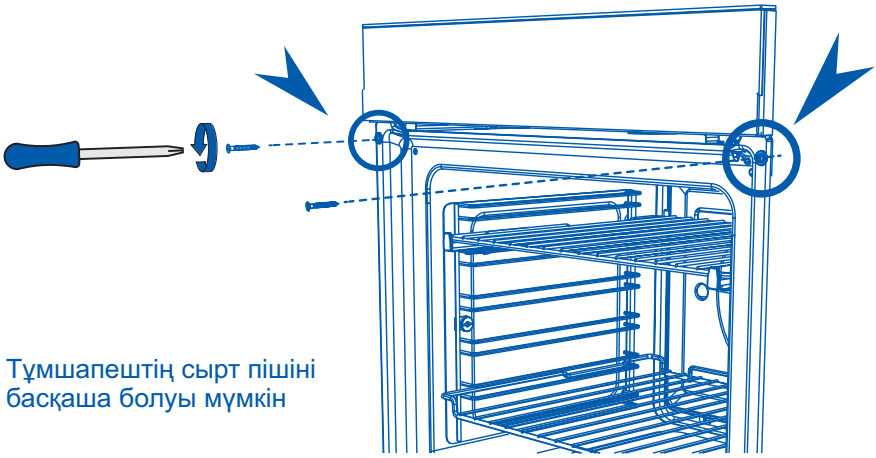
1. Дайындалған қуысқа тұмшапешті салыңыз.

МАҢЫЗДЫ!
Тұмшапешті есіктің тұтқасынан көтеруге болмайды.

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

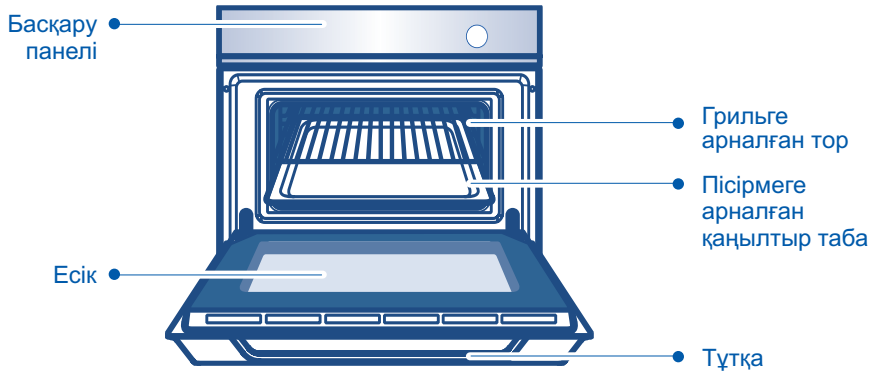
МАҢЫЗДЫ!

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

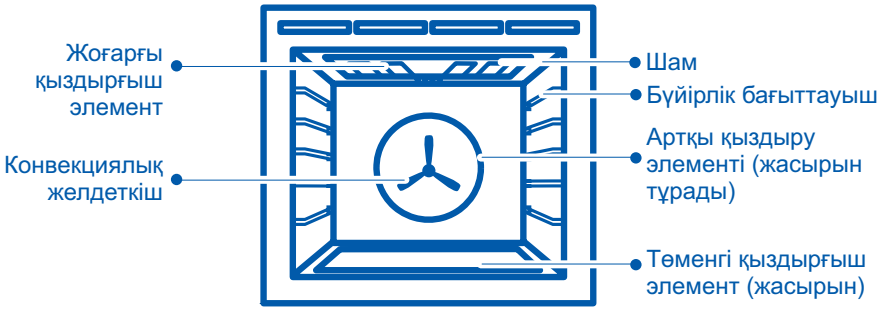


Тұмшапештің сырт пішіні басқаша болуы мүмкін

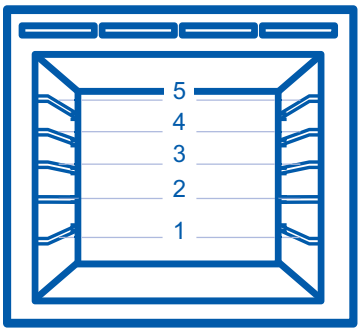
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



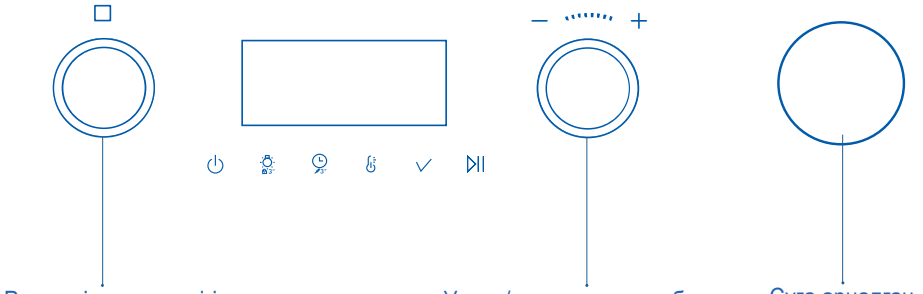
ЖЫЛЫТУ ЖҮЙЕСІ

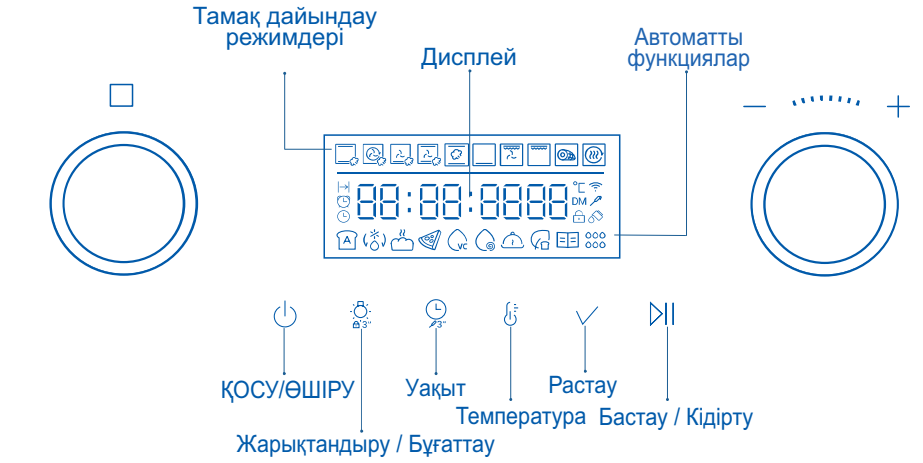


СӨРЕЛЕРДІҢ ОРНАЛАСУЫ

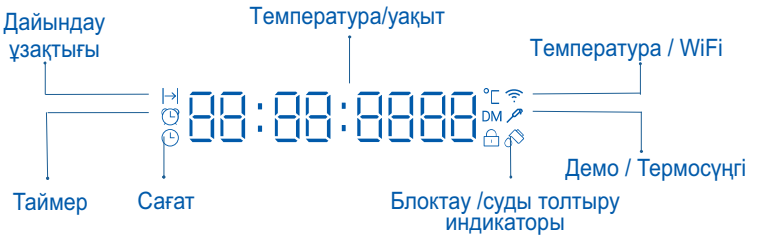


БАСҚАРУ ПАНЕЛІ





ДИСПЛЕЙДЕГІ ИНДИКАТОРЛАР

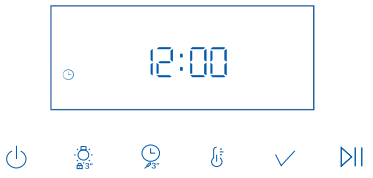


БІРІНШІ РЕТ ҚОСУ

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

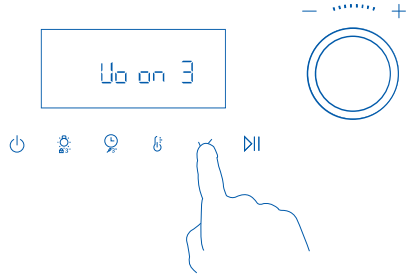
1. Уақытты орнату

1. Дисплей 12:00-де жыпылықтайды.
2. Оң жақтағы тетікті бұрап, уақытты белгіле.
3. Растау үшін ✓ түймесін басыңыз, кері жағдайда сағатты баптау автоматты түрде расталады, содан кейін дыбыстық сигналдың қаттылығын өзгерте аласыз.



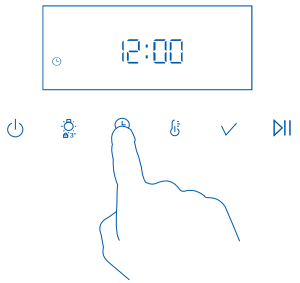
2. Дыбыстық сигналдың қаттылығын өзгерту

1. Уақыт расталғаннан кейін құрылғы дыбыс деңгейін реттеуге көшеді, дисплейде Uo on 3 жыпылықтай бастайды.
2. Оң жақтағы тетікті бұрап, дыбыстық сигналдың қаттылығын орнатыңыз.
3. Растау үшін ✓ басыңыз, әйтпесе дыбыс деңгейі автоматты түрде расталады.



3. Уақытты өзгерту

1. -ді бірнеше рет басу арқылы шеңбер бойынша 3 режимнің бірін таңдаңыз. индикаторы пайда болғанда саусағыңызды жіберіңіз.
2. Оң жақтағы тетікті бұрап, уақытты белгіле. Растау үшін ✓ басыңыз, әйтпесе уақыт автоматты түрде расталады.

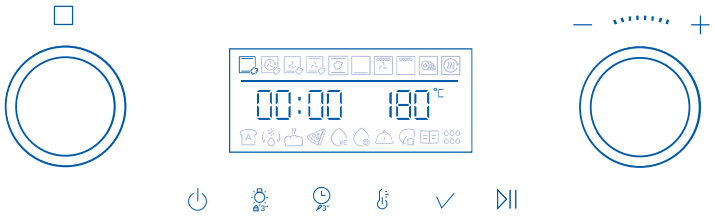


4. Тұмшапештің жұмысын басқару

1. Қуат көзі бірінші рет қосылған кезде құрылғы күту режиміне ауысады. Дисплейде 1 с ішінде барлық пиктограммалар көрсетіледі және дыбыстық сигнал беріледі. Сағатта әдепкі сағат 12:00-де жыпылықтайды.
2. Құрылғыны күту режимінде қосу үшін қуат түймесін 1 секунд басып тұрыңыз. Жүктеп алғаннан кейін әдепкі бойынша бірінші режим таңдалған.
3. Басқару панелінде 2 реттегіш тұтқасы бар, режимді таңдау үшін сол тұтқаны пайдаланыңыз.
4. түймесін басып, оң жақ тұтқаны бұрау арқылы температураны орнатыңыз.
5. түймесін басып, оң жақ тұтқаны бұру арқылы тұмшапештің жұмыс уақытын
6. ⏯ түймесін бір рет басыңыз, тұмшапеш жұмыс істей бастайды. Жұмысты тоқтату үшін ⏯ түймесін қайта басыңыз. Жұмысты аяқтау үшін ⏯ түймесін 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
7. Режимдерді таңдау мәзіріне оралу үшін ⏻ түймесін басыңыз.

5. Тұмшапешті жұмысқа дайындау

Тағам немесе пісіру үшін тұмшапешті бірінші рет пайдаланбас бұрын, оны дайындау керек. Дайындау кезінде өндірістік материалдардың барлық қалдықтары жойылады.



1. Оң жақтағы тетіктің көмегімен "Пирожное" режимін таңдаңыз .

Әрбір режим үшін алдын ала орнатылған температура берілген және егер ол өзгертілмесе, тұмшапеш пісіру режимінің алдын ала орнатылған 180°C температурасына дейін қыза бастайды.

2. түймесін басып, оң жақтағы тетікпен температураны 200°C-қа қой. Тұмшапешті іске қосу үшін ⏯ басыңыз.

► Тұмшапеш қызған кезде, температура индикаторы нақты және белгіленген температураны кезекпен көрсетеді.

► Берілген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі.

Индикатор берілген температураны көрсете бастайды.

3. 30 минуттан кейін "Конвекциялы гриль" режимін  таңдаңыз. 200 °C температураны 5 минутқа қалдырыңыз.
4. 5 минуттан кейін "Мәжбүрлі конвекция" режимін  деп таңда. 200 °C температураны 20 минутқа қалдырыңыз.
5. 20 минуттан кейін тұмшапешті өшіріңіз.

► Дайындау процесі кезінде өндірістік қалдықтардың жануынан өзіне тән иіс пен аздаған түтін пайда болады. Бұл қалыпты жағдай, бірақ тұмшапешті дайындау барысында асүйде жақсы желдету қамтамасыз етілгеніне көз жеткізу қажет.

► Салқындағаннан кейін тұмшапешті жұмсақ жуғыш зат қосылған дымқыл шүберекпен сүртіп, жақсылап кептіріңіз.

Тұмша шкафты Wi-Fi-ға қосыңыз және мобильді қолданбаның көмегімен қашықтан басқару мүмкіндігіне ие боласыз.
Бұл үшін:

1. EVO қолданамын жүктеңіз.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Бірнеше маңызды кеңес:
Wi-Fi желіңіздің 2,4 ГГц жиілікте жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.

- ► Үйдегі Wi-Fi желісінің жиілігі 2,4 ГГц құрайтынына көз жеткізіңіз. Мұны роутеріңіздің баптауларында тексеруге болады.
- ► Смартфоныңызда Bluetooth және геолокацияны анықтау функциясы қосылғанын тексеріңіз.
- ► Қосылатын құрылғы желінің таралу аймағында тұрғанына көз жеткізіңіз.
- ► Қосылатын құрылғыға жақындаңыз.

2. Смартфоныңызда EVO қосымшасын ашыңыз, жаңа есептік жазба құрыңыз немесе авторизациядан өтіңіз.
3. "Үй" бөліміне өтіп, "Құрылғыны қосу" түймесін немесе жоғарғы оң жақ бұрыштағы «+» түймесін басыңыз.
4. Тұмша шкафты түйістіру режиміне ауыстырыңыз. Ол үшін құрылғының өшірілгеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапештің қуат түймесін ⏻ 5 секунд бойы басып тұрыңыз. Құрылғы 1 секундтан кейін қосылады, ал жұптау режимі тағы 4 секундтан кейін іске қосылады (дисплейде Wi-Fi белгісі көрінеді). Одан әріқолданба құрылғыңызды тауып, анықтайды. Оны таңдаңыз.



5. Баптауды аяқтау үшін қолданбадағы нұсқаулықты орындаңыз.
6. Құрылғыны қолданбамен сәтті байланыстырудан кейін, сізге қашықтан басқару функциясы қолжетімді болады. Тұмша шкафты пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында, мобильді қосымшаның көмегімен қашықтан басқару тек басқару панеліндегі ⏻ қуат түймесі арқылы тұмша шкафты қосқаннан кейін ғана қолжетімді.

** Wi-Fi функциясын, сонымен қатар өніріңізге (еліңізге) арналған мобилді қосымшаны қосу және пайдалану функциясын сатушыдан (уәкілетті ұйымнан) нақтылаңыз.*

EVO қосымшасымен ақылды басқару:
сіздің тұмшапешіңіз әрқашан қолжетімді

Haier тұмшапешін EVO мобильді қосымшасына қосу арқылы сіз тамақ дайындаудың ыңғайлылығын жаңа деңгейге көтересіз.

МАҢЫЗДЫ: ҚАУІПСІЗДІК ШАРТЫ

EVO қосымшасы арқылы қашықтан басқару **тек тұмша шкафты оның басқару панеліндегі қуат түймесімен қолмен қосқаннан кейін ғана мүмкін болады.**

Құрылғыны қосқаннан кейін сізге келесі мүмкіндіктер қолжетімді болады:

1. Бағдарламаларды толық қашықтықтан басқару
   - **Бағдарламаларды іске қосу және таңдау.** Смартфоннан кез келген тамақ әзірлеу бағдарламасын қашықтан таңдаңыз, іске қосыңыз, тоқтатыңыз немесе аяқтаңыз.
   - **Нақты уақыттағы мәртебені қадағалау.** Үйдің кез-келген жерінен және одан да көп жерде бүкіл дайындық процесін бастан-аяқ қадағалаңыз. Қолданба қалған уақытты, ағымдағы кезеңді көрсетеді және сізге тағамның дайын екендігі туралы хабарлайды.
   - **Көмекші жарықты қашықтықтан басқару.** Есікті ашпай және температуралық режимді бұзбай, тағамды көзбен шолып тексеру үшін, қашықтан пісіру камерасының ішіндегі шамды қосыңыз немесе өшіріңіз.
2. Сервис және құрылғыға қамқорлық
   - **Барлық ақпарат жаныңызда.** Құрылғының техникалық деректеріне, сондай-ақ қолданбаның тиісті бөліміндегі пайдаланушы нұсқаулығының электрондық нұсқасына лезде қол жеткізу.
   - **Қолдау қызметімен тікелей байланыс.** Компания мамандарымен кіріктірілген онлайн чат арқылы тұмша шкафтың немесе EVO қолданбасының жұмысына қатысты кез келген мәселені тез арада шешіңіз.
   - **Өзекті бағдарламалық жасақтама.** Қосымша тұрақты және сенімді байланысты қамтамасыз ету үшін сымсыз модульдің БЖ тексеруге және қажет болған жағдайда, жаңартуға мүмкіндік береді.

Сағатты және таймер функцияларын пайдалану

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

► Таймер дайындықтың соңғы сағатына дейін минуттармен (сағ:мин) уақытты санайды, содан кейін секундтармен (мин:сек) уақытты санауды бастайды.
► Таймердің жұмыс істеу ұзақтығы — 23 сағат 59 минутқа дейін.

1. Дайындау ұзақтығын белгілеу

1. түймесін басыңыз, пісіру уақытының индикаторы пайда болады.
2. Оң жақ тұтқаны бұрап, уақытты орнатыңыз.
3. Пісіру уақыты саусағыңызды басқару тақтасынан алғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады.

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

Дайындау уақытын өзгерту
1. түймесін басып, қалған пісіру уақытын көрсету функциясын таңдаңыз .
2. Жаңа уақытты орнату үшін оң жақтағы тетікті пайдаланыңыз.
3. Саусағыңызды панельден алыңыз және уақыт 5 секундтан кейін расталады.

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

МАҢЫЗДЫ:
► Егер сіз пісіру ұзақтығын орнатпай тамақ пісіре бастасаңыз, онда тұмшапеш қолмен өшірілгенге дейін үздіксіз жұмыс істейді, ал дисплейде сағат 00:00-ден бастап уақыт есептеледі.
► Егер пісіру ұзақтығы белгіленген болса, онда дисплейде пісіру уақыты аяқталғанға дейінгі уақыттың кері есебі көрсетіледі.
► Егер пісіру ұзақтығы белгіленсе, онда осы уақыт өткен соң тұмшапеш жұмысын тоқтатады.
► Акватазалау функциясы үшін тазалау ұзақтығын орнату мүмкін емес.

2. Таймерді орнату

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

Мысалы, таймер сізге жұмыстың басталуын немесе аяқталуын еске түсіруі мүмкін.
1. түймесін индикаторы пайда болғанша басыңыз.
2. Оң жақтағы тетікті бұрап, таймерді орнат.
3. Басқару тақтасынан саусағыңызды алғаннан кейін 6 секундтан кейін таймер орнатылады.
4. Дисплейде кері санақ басталады.
5. Уақыт өткеннен кейін индикатор жыпылықтай бастайды және әрбір бірнеше секунд сайын сигнал шығады.

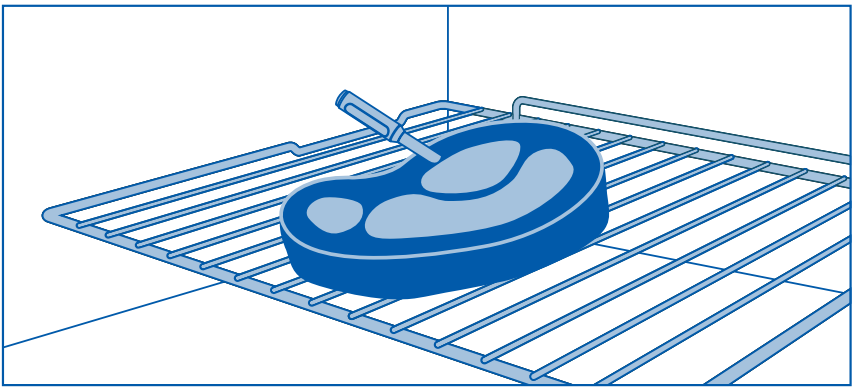
Таймерді жою
1. түймесін индикаторы пайда болғанша басыңыз.
2. Уақытты 00:00-ге қою үшін оң жақтағы тетікті бұраңыз. Таймерді тоқтату үшін "1" түймесін басыңыз.

Термосүңгіні пайдалану

1. Термосүңгіні пайдалану

Тұмшапеш сымсыз термосүңгіні қосуды қолдайды. Оны сатып алу үшін сатушы компанияның қызметкерлеріне хабарласыңыз.Термосүңгі дайындалатын тағамның ішіндегі температураны өлшейді. Өнім белгіленген температураға жеткенде, тұмшапеш қыздыруды тоқтатады. Бұл кезде екі температура орнатылады:
► тұмшапештегі температура
► өнім қалыңдығындағы температура
Өнім қалыңдығындағы температура белгіленген шамаға жеткенде, бағдарлама жұмысын тоқтатады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:
Тек жеткізілетін керек-жарақтар мен түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз. Жақсы нәтижелер алуға арналған нұсқаулар:
► Ингредиенттер бөлме температурасында болуы керек
► Термосүңгі сұйық тағамдарға жарамайды.
► Пісіру кезінде термосүңгі тағамда және пешке қосылған күйде қалуы керек.
► Рецепте ұсынылған өнімнің қалыңдығындағы температура шамасын қолданыңыз.



2. Термосүңгімен дайындау

1. Тұмшапешті іске қосу үшін ⏻ түймесін басыңыз.
2. Зарядтау қорабынан сүңгіні алып, оны тұмшапешке жақындатыңыз, сонда тұмшапеш автоматты түрде сүңгіге қосылады.
3. Егер сенің тұмшапешің сүңгіге қосылмаған болса, 🕒 түймесін басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Сәтті қосылғаннан кейін тұмшапеш дисплейінде қармауыш сигналы жыпылықтайды. Содан кейін тұмшапеш термосүңгіні табуы және тануы тиіс.
4. Қыздыру функциясын, пештің температурасын және өнімнің ішіндегі температураны баптаңыз. Дайындауды бастау үшін ⏯ басыңыз.
5. Өнімнің қалыңдығындағы температура белгіленген мәнге жеткенде дыбыстық сигнал беріледі. Тұмшапеш автоматты түрде өшеді.
6. Тағамды тұмшапештен алып тастаңыз.
7. Сымсыз термосүңгіні тұмшапештен ажырату үшін, сүңгіні қуаттау қорабына салыңыз немесе 🕒 түймесін басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

► Осы тұмшапешке ұсынылған термосүңгіні ғана пайдаланыңыз.
► Термосүңгіні пайдаланбаған кезде, оны қуаттау қорабына салып, қораптың жеткілікті дәрежеде зарядталғандығына көз жеткізіңіз.
► Термосүңгі қосылғанда және батарея қуаты 10%-дан төмен болғанда экранда "Pr10" көрінеді. Термосүңгіні қуаттау қорабына салыңыз.
► Термосүңгі кейбір режимдерде қолданылмауы мүмкін. Егер термосүңгіні осы функцияны қолдамайтын режимде қолдануға тырыссаңыз, экранда "PErr" жыпылықтайды.

ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ

- Тұмшапештің жұмысы кезінде термосүңгіні қосып немесе ажыратып қойсаңыз, пісіру тоқтайды.
- Термосүңгімен пісіру кезінде тұмшапешті алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.
- Өнім қалыңдығындағы температура 30-дан 99 °C-қа дейінгі аралықта беріледі.
- Күйіп қалу қаупі! Термосүңгі қатты қызады.
- Өнімнің қалыңдығындағы температураны және тұмшапештің температурасын пісіру кезінде кез келген уақытта өзгертуге болады.
- Құрылғы шамамен пісіру уақытын есептейді. Бұл өнімдердің көлеміне, таңдалған режимге және температураға байланысты.
- Мұздатылған тағамдарға термосүңгіні пайдаланбаңыз.
- Тамақ дайындау үшін термосүңгіні пайдаланғанда, оның дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз.

Жалпы нұсқаулар

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

1. ПІСІРІУ

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

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

Тағамдарды сөрелерге орналастыру нұсқаулары

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

2. КӨМЕШТЕУ (ҚУЫРВР ПІСІРУ)

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

- ► Еттің ірі кесектерін төмен температурада ұзақ уақыт пісіріңіз. Ет біркелкі қуырылады.
- ► Етті әрқашан майлы жағын жоғары қаратып қуырыңыз. Осылайша, қуырылған өнімге су құю қажет болмауы мүмкін.
- ► Етті пісіргеннен кейін, шырынын тұндыру үшін оны әрқашан кемінде 10 минутқа қалдырыңыз.
- ► Есіңізде болсын, ет тұмшапештен шыққаннан кейін тағы бірнеше минут бойы "келеді.»

3. ГРИЛЬ

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

Тағамдарды сөрелерге орналастыру нұсқаулары

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

4. ЖЫЛЫТУ

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

5. ЖҰПТЫ ҚОЛМЕН БЕРУ

Бұл функция пайдаланушыға пісіру кезінде буды бірнеше рет қолмен беруге мүмкіндік береді.

1. Пісіруді бастаудан алдын су ыдысына 50 мл су құй.
2. Пісіру барысында. Басқару панеліндегі ✓ түймесін басыңыз. Су тұмшапешке келіп түсе бастайды.

Ескерту:

► Буды қолмен беру функциясын тұмшапешті алдын ала қыздыру кезінде қолдануға болмайды.
► Барлық режимдер буды қолмен беруді қолдамайды.
► Белгіленген температура 150°C-ден төмен болмауы тиіс

МАҢЫЗДЫ!

► Күйіп қалмау үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда тұмшапештің есігін ашпаңыз.
► Бағдарлама аяқталғаннан кейін күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, тұмшапештің есігін ашқанда, ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.
► Әрқашан тек таза ауыз суды пайдаланыңыз. Басқа сұйықтықтарды қолданбаңыз.
► Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін камерадағы судың қалдықтарын алып тастаңыз.

МАҢЫЗДЫ!

- ► Тұмшапештің моделіне байланысты бұл функциялардың кейбіреулері қолжетімді болуы мүмкін.
- ► Тұмшапештің барлық функцияларын пайдаланған кезде оның есігі жабық болуы керек.

1. "Пісірме" режимі 

Жоғарғы сыртқы және төменгі қыздырғыш элементтер

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

Шырынды жеміс бөліші сияқты ұзақ уақыт қажет ететін дымқыл тағамдарды дайындауға өте қолайлы.

2. "Еріксіз конвекция" режимі 

Желдеткіш және артқы қыздырғыш элемент

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

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

3. Конвекциялық гриль режимі 

Желдеткіш плюс жоғарғы ішкі және сыртқы жылыту элементтері

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

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

4. Гриль режимі 

Жоғарғы ішкі және сыртқы қыздырғыш элементтер

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

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

5. Конвекциялық пісіру режимі 

Желдеткіш плюс жоғарғы сыртқы және төменгі жылыту элементтері

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

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

6. "Кондитерлік өнімдерді пісіру" режимі 
Желдеткіш және төменгі қыздырғыш элемент

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

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

7. "Қуыру" режимі 
1-кезең: Желдеткіш плюс жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер
2-кезең: Жоғарғы ішкі және төменгі элементтер

- ► Бетін қызарту: еттің сыртқы бетін 18 минут бойы алдын ала карамельдеу арқылы қытырлақ, алтын түстес қабықша пайда болғанға дейін жеткізетін кезең.
- ► Белгіленген температурада пісіру: қызарғаннан кейін температура сіз белгілеген деңгейге дейін көтеріледі және пісірудің соңына дейін өзгермейді, соның арқасында қуырылған нәзік және шырынды болады.
- ► Тұмшапешті алдын ала қыздырудың қажеті жоқ. Бұл режим іске қосылғанға дейін өнімдерді тұмшапешке салыңыз.
- ►Қажет болған жағдайда, ет шырыны торға еркін ағуы үшін, грильге арналған торды қолдануға немесе көкөністерді қуырдақтан төмен қоюға болады. Бұл ыстық ауаның, оның ішінде еттің астындағы ауаның айналымын қамтамасыз етеді.

Ет пен көкніс пісіру үшін өте ыңғайлы. Үлкен ет кесегін пайдаланған жөн.

Жақсы нәтижеге жету үшін термосүңгіні пайдалануға болады.

МАҢЫЗДЫ!
"Қуыру" режимі тұмшапеш жұмысының екі кезеңін көздейді:
1-кезең: Алғашқы 18 минут ішінде тұмшапеш жоғарғы ішкі және сыртқы қыздырғыш элементтерді қолдана отырып, конвекция режимінде жұмыс істейді (егер температура 250°C-қа жетсе, тұмшапеш автоматты түрде қызуды тоқтатады).
2-кезең: Температураны белгіленген деңгейге дейін төмендеткеннен кейін, пісіру жоғарғы ішкі және төменгі элементтерді қолдана отырып жалғасады.
Егер пісіру уақыты 18 минуттан аз болса, тек 1-кезең орындалады.

8. "Классикалық пісірпе" режимі 

Тек төменгі қыздырғыш элемент

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

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

9. "Аэрогриль" режимі 

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

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

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

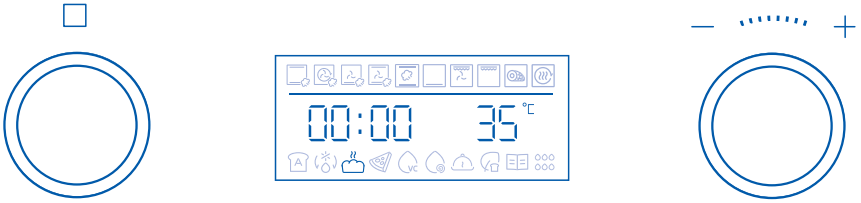
ДАЙЫНДЫҚ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

Өнім	Сөрелер	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Фри картоп	Пісіруге арналған пісіру табағы	205	15~20	4
Фри картоп	Аэрогриль себеті	205	15~20	3
Картоп құймақ	Тор-гриль	200	20~25	3
Тауық наггетстері	Пісіруге арналған пісіру табағы	200	18~23	4
Тауық наггетстері	Аэрогриль себеті	205	18~23	3
Тауық қанаттары	Тор-гриль	180	20~25	3

Символ	Режим	Алдын ала бапталған температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Пісіру ұзақтығының диапазоны	Буды қолмен беру	Алдын ала қыздыру	Термосұңғі
	Пісіру	180	30-300	0:01-23:59	√	√	√
	Мәжбүрлі конвекция	160	30-300		√	√	√
	Аэрогриль	180	30-250		×	×	√
	Гриль	HI (жоғары)	LO (төмен) 1-9, HI		×	×	√
	Конвекция-мен пісіру	200	30-250		√	√	√
	Кондитерлік бұйымдарды пісіру	160	30-250		√	√	×
	Қуырдақ	165	30-250		×	×	√
	Классикалық пісірпе	160	30-220		×	√	×
	Аэрогриль	200	160-250		×	×	×

ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

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



○ түймесін бұру арқылы автоматты бағдарламаны таңдауға болады.

1. Еріту режимі

Тағамдарды пісірер алдында еріту үшін осы режимді қолданыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Еріту үшін төмен температура қажет.
Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1. Сол жақтағы ○ түймесінің көмегімен "Разморозка" режимін таңда
Ескерту: Дисплейде алдын ала орнатылған 35°C температурасы көрсетіледі.
2. Азық-түлікті қаптамадан шығарып, тәрелкеге салыңыз. Азық-түлікті табақ немесе тәрелкемен жаппаңыз, өйткені бұл еріту уақытын ұзартуы мүмкін. Өнімдерді бірінші сөреге төменнен қойыңыз.
3. Ерітуді бастау үшін ▷|| түймесін басыңыз.

Қажет болған жағдайда, еріту уақытын орнатуға болады, дисплейде қалған уақыттың кері есебі басталады.

2. Қамырды толықсыту

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

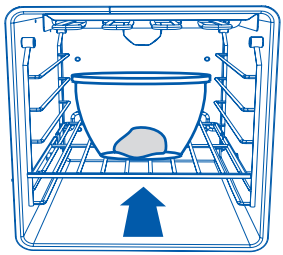
МАҢЫЗДЫ!

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

1. Сол жақтағы ○ түймесінің көмегімен "Қамырды тұндыру" режимін таңдаңыз. Дисплей 35°C алдын ала орнатылған температураны көрсетеді.

Ескерту: егер тұмшапеш іші тым ыстық болса:

- ► Дыбыстық сигнал естіледі, индикаторы жыпылықтайды және желдеткіш іске қосылуы мүмкін.
- ► Тұмшапешті салқындату үшін есікті ашыңыз.



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

2. Аспаздық тәжірибеңізге сүйене отырып, қамырды жетілдіру ұзақтығын белгілеңіз.
3. Қамырды ашытуды бастау үшін ⏯ түймесін басыңыз. Егер сіз уақытты белгілесеңіз, қалған уақыттың кері есебі дисплейде көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ!

Тұмшапеш суығанша оған қамыр салмаңыз.

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

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

- ► Егер сіз ұзақтықты белгілемесеңіз, қамырдың көтерілу процесін бақылап, қамырдың көтерілуі аяқталған кезде ⏯ түймесін басып тұрып, процесті тоқтатуыңыз керек.

5. Қамырды толықсыту жою

⏯ түймесін басып тұрыңыз немесе басқа функцияға өтіңіз.

3. "Пицца" режимі 

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

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

МАҢЫЗДЫ!

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

4. Вакуумда дайындау

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

АЗЫҚ-ТҮЛІК ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

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

ВАКУУМДА ПІСІРУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ:

- ► Вакуумдық дайындау функциясын пайдалану үшін вакуумдық қаптама және вакуумдық пакеттер қажет.
- ► Егер сіз вакууммен сұйықтық қаптауды қаласаңыз, камералық вакуумды қаптағыш қолданыңыз. Бұл функция тек осы типтегі қаптамалармен жабдықталған.
- ► Вакуумда даярлау функциясына сай келетін вакуум пакеттер пайдаланыңыз.
- ► Вакуумды пакеттерді қайта пайдаланбаңыз.
- ► Біркелкі пісіруге қол жеткізу үшін өнімдерді үшінші деңгейдің ортасына қойыңыз.

- ► Пісіруді тезірек және біркелкі ету үшін вакуумның максимал дәрежесін орнатыңыз.
- ► Вакуумды пакеттің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін герметикалық аймақтың ластанбағанына көз жеткізіңіз.

2. Вакуумда пісіруге арналған жалпы ұсыныстар:

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

2.1 Вакуумда дайындау: ет

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

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Сиыр еті					
Сиыр етінің сүбесі орташа қуырылған (medium)	4 см	400	63	120	3
Жартылай қуырылған сиыр етінің сүбесі (medium well)	4 см	400	66	120	3
Толық сиыр етінің сүбесі қуырылған (well done)	4 см	400	70	120	3
Бұзау етінің сүбесі орташа қуырылған (medium well)	4 см	400	60	120	3
Толық бұзау етінің сүбесі қуырылған (well done)	4 см	400	65	120	3

ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орнала-суы
Қозы еті/аң-құс еті					
Орташа қозы қуырылған (medium)	3 см	400	65	105-115	3
Қабан	3 см	400	90	120	3
Сүйексіз қоян еті	1.5 см	400	75	120	3
Құс еті					
Тауықтың сүйексіз төс еті	3 см	500	70	120	3
Үйректің сүйексіз төс еті	2 см	500	65	140-160	3
Күркетауықтың сүйексіз төс еті	2 см	500	70	75-85	3
Төмен температурада дайындалған жұмыртқа					
Тостарға мінсіз жарайды	Қалыпты өлшем	/	60	90	3
Қалыпты өлшем жұмсақ әрі жылтыр («әупірімдеп»)	Қалыпты өлшем	/	65	90	3
Сарыуыз қатая бастайды, бірақ әлі де жұмсақ ("қапшыққа")	Қалыпты өлшем	/	71	60	3
Сарыуыз түйіршікті және үгітіледі, жасыл түсті ("қатты") бола бастайды.	Қалыпты өлшем	/	80	60	3

2.2 Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

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

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

2.3 Вакуумда дайындау: көкөністер

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

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

Өнім	Өнімнің қалыңдығы	Өнім саны (г)	Темпрература (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Көкөністер					
Картоп	тілімдер 1 см	500	90	90	3
Артишоктың өзектері	төртке бөліп туралған	500	90	90	3

2.4 Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

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

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

5. "Кептіру" режимі
Желдеткіш және артқы қыздырғыш элемент

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

Құрылғы тамақ пісіру камерасына энергияның оңтайлы берілуін бақылайды. Тағамдар қалдық жылуды қолдана отырып, кезең-кезеңмен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып, аз қуырылатындығын білдіреді.

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

Ұсынылатын температура 60-110°C.

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

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

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

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

Бұл функция негізінен тағам дайындағанда энергия үнемдеуге арналған.

Жемістерді, көкөністерді, көкөністерді, етті және теңіз өнімдерін кептіруге өте қолайлы.

ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

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

6. Жылыту

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

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

7. Буға пісіру

► "Буға пісіру" функциясын таңдағаннан кейін индикаторы су қосу қажеттігін ескертіп, жыпылықтай бастайды. Су құюды растағаннан кейін ⏯ түймесін басыңыз. Бағдарлама іске қосылып, индикаторы өшеді.

► Бу өнімдердің ылғалдылығы мен дәмін сақтау үшін дайындау процесінің басында түзіледі.

Етті пісіру немесе жылыту үшін осы функцияны қолданыңыз.
Еттің сөлін сақтау үшін мінсіз жарайды.

МАҢЫЗДЫ!

► Күйіп қалмау үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда тұмшапештің есігін ашпаңыз.

► Бағдарлама аяқталғаннан кейін күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, тұмшапештің есігін ашқанда, ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.

► Әрқашан тек таза ауыз суды пайдаланыңыз. Басқа сұйықтықтарды қолданбаңыз.

► Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін камерадағы судың қалдықтарын алып тастаңыз.

8. Автоматты нан пісіру

Бұл автоматты бағдарлама, ол екі кезеңде орындалады: қамырды ашыту және пісіру.

Екі жұмыс режимі қолжетімді:

► 1-режим — нан пісіру үшін

► 2-режим — тәтті емес немесе тәтті тоқаштарды пісіру үшін

Су ыдысына 200 мл су құй.

1. "Автоматты нан пісіру" бағдарламасын таңда. Тұтқаның көмегімен "Автоматты нан пісіру" 01 нұсқасын немесе "Автоматты нан пісіру" 02 нұсқасын таңдаңыз. Дисплейде 01 немесе 02 көрсетіледі.
2. Рецептте көрсетілгендей қамырды сөреге орналастыр.
3. Қажетті нұсқаны таңдау үшін ⏯ түймесін басыңыз.

► Су құю индикаторы жыпылықтай бастайды.

Ескерту: егер тұмшапеш іші тым ыстық болса:

► Тұмшапешті салқындату үшін есікті ашыңыз.

4. Су ыдысы толтырылғанын және қамыр тұмшапешке қойылғанын растау үшін ⏯ түймесін басыңыз. Бағдарлама іске қосылады.

► Дисплейде қалған уақыттың кері санағы басталады.

МАҢЫЗДЫ!

► Қамырды 35°С-қа дейін және одан да төмен салқындағанша тұмшапешке салмаңыз.

► Қамырды жаппаңыз.

► Күйіп қалмау үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрғанда тұмшапештің есігін ашпаңыз.

► Бағдарлама аяқталғаннан кейін күйіп қалу қаупін болдырмау үшін, тұмшапештің есігін ашқанда, ыстық бу шығатынын ұмытпаңыз.

► Әрқашан тек таза ауыз суды пайдаланыңыз. Басқа сұйықтықтарды қолданбаңыз.

► Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін камерадағы судың қалдықтарын алып тастаңыз.

9. "ЭКО" режимі (үнемді)

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

Ескертпе

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

10. "Акватазарту" режимі

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

Бұдан әрі көрсетілген уақыт — бұл Акватазартуды тікелей орындау ұзақтығы. Бұған тұмшапеш камерасын қолмен тазалауға кететін уақыт кірмейді.

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

1. Су бөлімшесіне 200 мл су құй.
2. Режимдер тетігін пайдаланып таңда.

3. Тазалау функциясын іске қосу үшін ⏯ басыңыз. Дисплейде 00:20 көрсетіледі және қалған уақытты санау басталады.

4. Бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.

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

Тазалағаннан кейін тұмшапештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз.

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

11. Автоматты рецепттер

Автоматты рецепттер сізге кейбір ет тағамдарын дайындауға көмектеседі.

1. Сол жақтағы режимдер тетігінің көмегімен таңдаңыз. Растау үшін ✓ түймесін басыңыз. Дисплейде P1 пайда болады.
2. Тұмшапештің жадында 10 рецепт алдын ала орнатылған. Қалам-саптың көмегімен олардың біреуін таңдауға болады P1~P10.
3. Ағымдағы рецептті растау үшін ✓ түймесін басыңыз. Егер рецептте бірнеше деңгейлер қарастырылса, экранда екінші деңгейдің рецептісі көрсетіледі, мысалы: P1-1, P1-2...
4. Төмендегі кестеге қарап, тұтқаның көмегімен өзіңізге қажетті рецептті таңдаңыз.
5. ✓ түймесін басыңыз, дисплейде температура көрсетіледі.
6. Дайындықты бастау үшін ⏯ түймесін басыңыз. Алдыңғы мәзір пунктіне оралу үшін ⏻ түймесін басыңыз.

ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Рецепт коды	Деңгей коды	Өнім	Күйі	Сөрелер	Сөренің орналасуы	Функция	Температура в духовке °C	Уақыт (мин)
P1	P1-1	Сиыр еті (Жұмсақ)	Қанды	Бір тор	3	Қуырдақ	165	18
	P1-2		Орташа қуыру		3			27
	P1-3		Терең қуыру		3			32
P2	P2-1	Каре премиум	Қанды	Бір тор	3	Қуырдақ	165	27
	P2-2		Орташа қуыру		3			32
	P2-3		Терең қуыру		3			37
P3		Қой сирағы (сүйекпен)	Терең қуыру	Бір тор	3	Қуырдақ	165	30
P4		Қойдың аяғы (жұмсақ ет)	Терең қуыру	Бір тор	3	Қуырдақ	165	35
P5	P5-1	Бұзау еті	Орташа қуыру	Бір тор	3	Қуырдақ	165	38
	P5-2		Терең қуыру		3			42
P6		Күркетауық (тұтас)	Турама салынған	Бір тор	1	Көмештеу	170	18
P7		Шошқа еті (жұмсақ)	Терең қуыру	Бір тор	3	Қуырдақ	170	42
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанды	Бір тор	4	Аэро-гриль	225	10
	P8-2		Орташа қуыру		4			12
P9		Тауық (тұтас)	Терең қуыру	Бір тор	3	Аэро-гриль	185	30
P10		Шошқа етін қуырып пісіру	Қытырлақ		3	Аэрогриль және Пісіру	250	14

* уақыт параметрлері 450 г өнімге негізделген

12. Басқару панелін бұғаттау

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

Құлыптау қосылған кезде басқару элементтері белсенді емес және тұмшапеш қосылмайды.

Бұғаттау үшін: 3" түймесін басып, индикатор жарығы жанғанша 3 секунд ұстап тұрыңыз. Панель бұғатталғанда тек қосу/өшіру және жарық түсіру түймелерін басқаруға болады.

Басқа кез келген түймені басқанда, 3" 3 рет жыпылықтайды және дыбыстық сигнал естіледі.

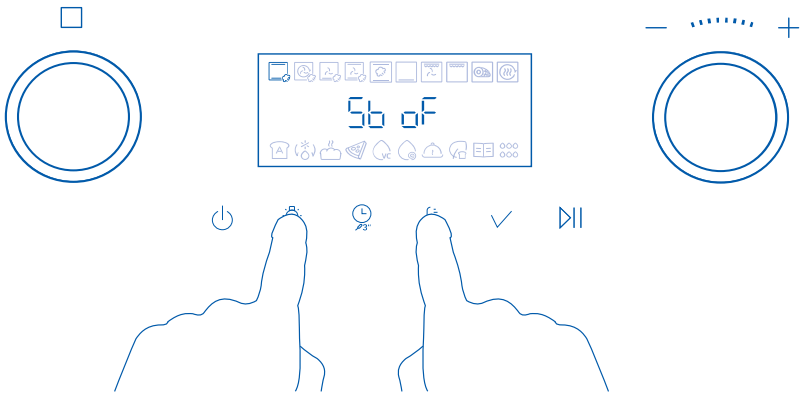
Блокты алып тастау үшін: Жарық сөнгенше 3" санын 3 секунд басып тұрыңыз.

13. "Шаббат" режимі

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

Тұмшапеш «Шаббат» режимінде жұмыс істеу үшін бапталғанда:

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

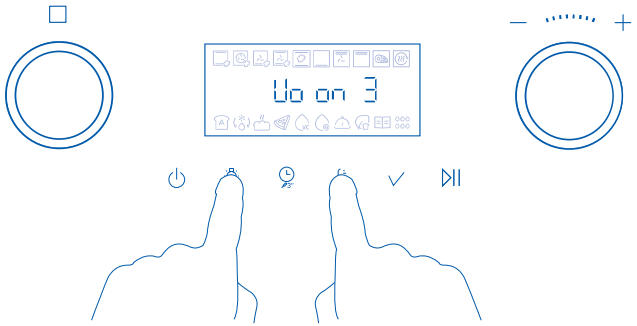


"Шаббат" режимі үшін баптауларды орнату
1. және -ді бірге 3 секунд басып тұрыңыз, содан кейін дисплейде Sb oF бейнеленеді.
2. Сіз тек пісіру функциясын пайдалана аласыз, басқа функцияларды таңдау мүмкін емес.
3. Температура мен жұмыс ұзақтығын орнатыңыз; 99 сағатқа дейін уақыт орнатуға болады. Егер уақыт белгіленбесе, тұмшапеш «Шаббат» режимі сөндірілгенге дейін көмештеу режимінде жұмыс істей береді.
4. Жарықты қосу/өшіру үшін түймесін басыңыз - ол бұл күйді Шаббат режимі өшкенге дейін сақтайды.
5. ⏯ түймесін басып, "Шаббат" режимін іске қосыңыз.
Тұмшапеш белгіленген температураға дейін қызады және дисплей өшеді.

Ескерту:
Тұмшапеш өшірілгенде, Шаббат режимінен шығу мүмкін емес. Қайта қосылған кезде, тұмшапеш автоматты түрде алдыңғы жұмыс күйі ретінде Шаббат режиміне өтеді.
"Шаббат" режимі баптауларынан шығу
Дисплейде тәулік уақыты пайда болып, тұмшапеш өшіп қалғанша ⏻-ді 3 секунд басып тұрыңыз.

14. Дыбыстық сигналдың дыбыс деңгейін реттеу

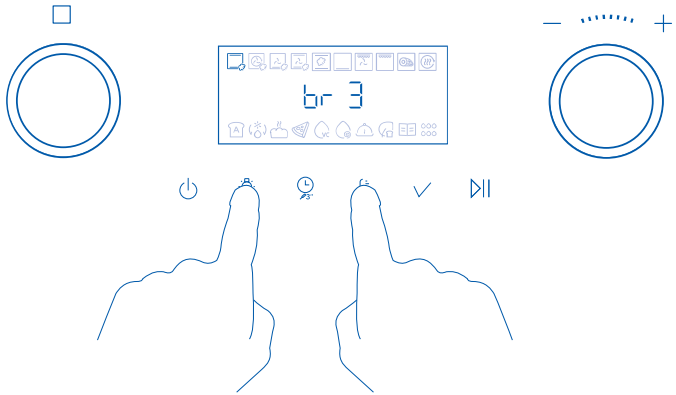
1. және -ді бірге 3 секунд басып тұрыңыз, содан кейін дисплейде Sb oF. бейнеленеді.
2. Сол жақтағы тетікті дыбыс деңгейін реттеуге дейін айналдыру үшін пайдаланыңыз, дисплейде Vo on 3 пайда болады. Дыбыс деңгейін орнату үшін немесе ✓ пернесін басыңыз.
3. Оң жақтағы реттеу тетігі арқылы дыбыс деңгейін өзгертіңіз (1 / 2 / 3 / oF)
4. Баптауларды сақтау және шығу үшін ✓ түймесін басыңыз.
► Дыбыстық сигналдың әдепкі мәні - 3.



15. Экран жарықтығын баптау

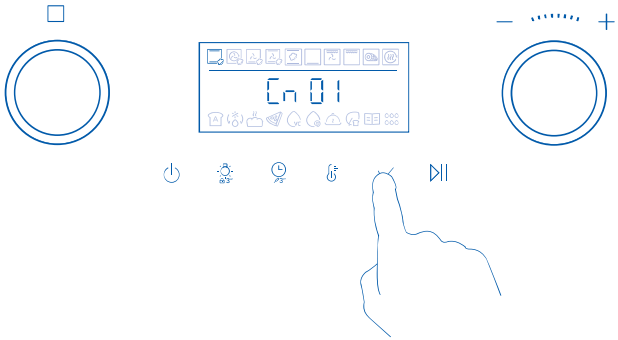
1. және -ді бірге 3 секунд басып тұрыңыз, содан кейін дисплейде бейнеленеді.
2. Тұтқаның көмегімен экранның жарықтығын баптау бөліміне өтіңіз, дисплейде деген жазу пайда болады. Экран жарықтығын орнату үшін қаламды немесе түймесін басыңыз.
3. Реттеу тұтқасының көмегімен дыбыс деңгейін өзгертіңіз (1 / 2 / 3).
4. Баптауларды сақтау және шығу үшін түймесін басыңыз.

► Әдепкі бойынша экран жарықтығы етіп орнатылған.



16. Тамақты көп сатылы дайындау

► Бұл функцияның көмегімен сіз көп сатылы пісіруді баптай аласыз.



ТАҒАМДАРДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

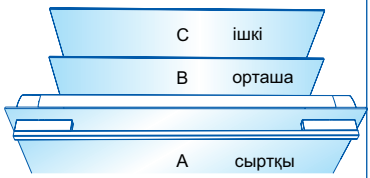
1. Тұтқаның көмегімен пісіру режимін таңдап, ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз. Содан кейін растау үшін ✓ түймесін басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Бұл дайындықтың бірінші кезеңі болады, дисплейде Cn 01 бейнеленеді.
2. Қаламсаптың көмегімен келесі режимді таңдап, ұзақтығы мен температурасын орнатыңыз. Содан кейін растау үшін ✓ түймесін басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Бұл дайындықтың екінші кезеңі болады, дисплейде Cn 02 бейнеленеді.
3. Үшінші кезеңді баптау керек болса, 2-кезеңдегі әрекеттерді қайтала. Дисплейде Cn 03 бейнеленеді.
4. Алдын ала қыздыруды бастау үшін ⏯ түймесін басыңыз. Дисплейде Cn 01 пайда болады.
5. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі. Тағамды тұмшапешке салып, есігін бірден жабыңыз. Дисплейде кезекпен берілген температура, қалған уақыт және Cn 01 көрсетіледі.
6. Cn 01 кезеңі аяқталғаннан кейін тұмшапеш Cn 02-ге ауысады және дисплейде Cn 02 баптаулары көрінеді. Егер сіз Cn 03 кезеңін баптасаңыз, тұмшапеш Cn 03 кезеңіне ауысады.
7. Дайындау аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі және дисплейде "БІТТІ" ("END") деген жазу пайда болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1. Көп сатылы дайындау үшін 3 сатыдан артық емес уақыт беруге болады.
2. Көп сатылы дайындау кезінде барлық режимдерді қолдануға болмайды.
3. Дайындық кезеңін баптауларыңызға қосу үшін ✓ түймесін 3 секунд басып тұру қажет.
4. Алдын ала қыздыру тек бірінші кезеңде орындалады.
5. Егер сіз кезеңдердің ұзақтығын орнатпасаңыз, ағымдағы баптауларды көп сатылы дайындауға қосу үшін ✓ басу мүмкін болмайды.
6. Көп сатылы дайындауды тоқтату үшін ⏯ түймесін 3 секунд бойы басып тұр.

Қолмен тазалау

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

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Әйнек беттер (тұмшапеш есігінің әйнегі, басқару панелі)	Есік үш әйнек панельден тұрады.  Әйнек панельді тазалау үшін алдымен есік пен ішкі панельді алу керек. Нұсқаулар Тазалау үшін есіктің шыны панельдерін алу және ауыстыру бөлімінде келтірілген. 1. Әйнектерді жұмсақ жуғыш зат ерітіндісімен немесе ас содасы мен ыстық су қосып, құрғатып сүртіңіз. 2. Шыныларды шыны тазалағыш ерітіндісімен сүртіп, түксіз жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.	• Әйнек беттерді тазалау үшін, тұмшапешті тазалауға арналған және басқа қатты немесе абразивті тазалағыш құралдар, зімпара қабығын, қырғыш немесе сымды жөкелер пайдаланбаңыз. Олар әйнекті сызады және оның арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде панельдің жарылуына немесе бұзылуына әкеп соғады. • Тіпті ішкі панельді (C) тазаласаңыз да, алдымен есік пен панельді алыңыз. Шыныны есіктен алмай тазалау тазалау сұйықтығының саңылауларға ағып кетуіне және оның ішкі элементтерде кебуіне әкеп соғуы мүмкін. • Түйін Басқару панелінің шынысын тазалау кезінде ерекше сақтық танытыңыз. Тек жуғыш құрал мен шүберек пайдаланыңыз.

КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Тұмшапештің есігінің алдыңғы жағындағы тот баспайтын болаттан жасалған жолақ / тұтқа	1. Жұмсақ жуғыш зат ерітіндісі мен ыстық судың көмегімен тазалаңыз, содан кейін микрофибра матамен құрғатып сүртіңіз. 2. Қажет болған жағдайда тот баспайтын болатқа арналған тиісті тазартқыш пен полирольді пайдаланыңыз.	• Тот баспайтын болаттан жасалған тазартқыштың құрамында хром қосылыстары жоқ екеніне көз жеткізу үшін заттаңбаны міндетті түрде оқып шығыңыз, өйткені олар агрессивті және тұмшапештің сыртқы түріне зиян келтіруі мүмкін. • Тот баспайтын болатты әрқашан дән бағытында сүртіңіз.
Тұмшапеш есігінің алюминий қаңқасы және пластик бұрыштық қысқыштар	Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ертінідісімен тазалап, артынан құрғатып сүртіңіз.	/
Телескопиялық бағыттаушы	Ылғал шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралдармен сүртіңіз. Ақ майды сүртпеңіз және жуманыз сөрелер консистентті майлайды (жылжымалы яағыттаушыларды жылжытқан кезде көрінеді).	• Ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға батыруға, тұмшапештерді тазалауға арналған құралдарды қолдануға болмайды, өйткені бұл кезде ақ май кетеді және сырғымалы бағыттауыштардың бірқалыпты қозғалысы мүмкін болмайды.
Тұмшапеш камерасы	Тұмшапештен барлық заттарды алыңыз: сөрелер, табалар, бүйірлік бағыттаушылар, каталитикалық панельдер. 1. Тұмшапештің есігін шешіп алыңыз (келесі беттердегі нұсқауларды қараңыз). 2. Тұмшапештің ішкі бетін тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиакқа негізделген тазалағыш құралмен сүртіңіз. 3. Ылғал шүберекпен тап-таза етіп сүртіп, толық кебуіне мүмкіндік беріңіз.	• Пісіруден және қабаттанудан ластануды болдырмау үшін әрбір пайдаланудан кейін эмальданған беттерден қолжетімді сұйықтықтың төгілуін, тағамдық өнімдерді және май дақтарын алып тастау ұсынылады. • Тұмшапешті сүртуді жеңілдету үшін есікті шешуге болады. Нұсқаулықтар келесі беттерде жазылған.

ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Грильге арналған таба Грильге арналған тор Бүйірлік торлар Тұмша-пеш сөрелері Пісіруге арналған таба	• Жұмсақ жуғыш зат ерітіндісімен және ыстық сумен тазалаңыз. • Тұрақты күйген дақтарды ыдыс жуғыш машинаға арналған ұнтақтың ыстық судағы ерітіндісімен алдын ала жібітіңіз. • Бұл бөлшектерді, табадан басқа, ыдыс жуу машинасында жууға рұқсат етіледі.	/
Тұмшапешті тығыздау	Жұмсақ жуғыш құрал мен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз.	/

Бүйірлік бағыттауыштарды алу

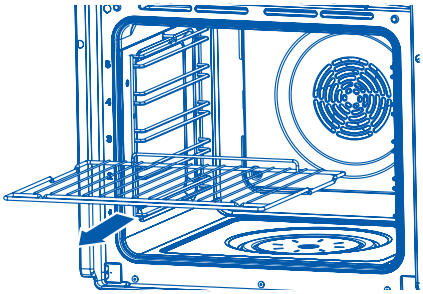
МАҢЫЗДЫ!

Алдымен пешті міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз. Жұмысқа кіріспес бұрын тұмшапештің толық өшкеніне көз жеткізіңіз.

Сөрелерді алу:

Бүкіл сөрені тартып, шығарыңыз.

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

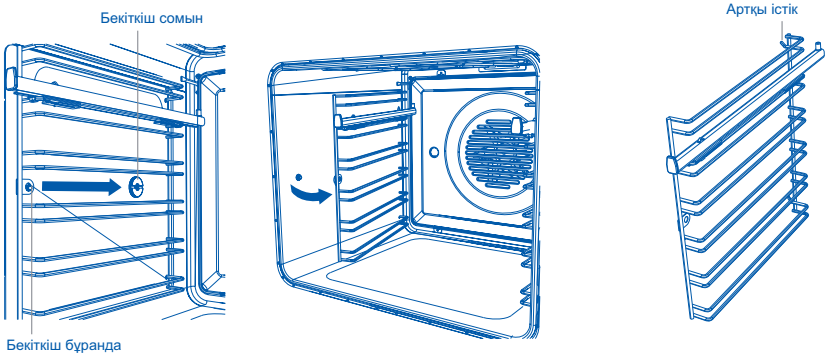


Сөрелердің екі ұстағышын алып тастау:

Сөре ұстағышының алдыңғы жағындағы бекіткіш сомынды бұрап алып тастаңыз. Қажет болса, бұрағышты пайдаланыңыз.

1. Сөре ұстағышын тұмшапештің ортасына қарай оның алдыңғы тірегі бұрандадан шығатындай етіп тартыңыз.

2. Артқы штырьлар тесіктерден шыққанша ұстағышты алға қарай жылжытыңыз.

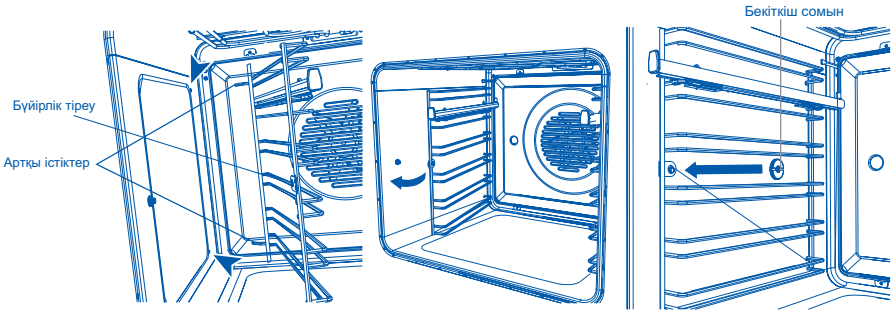


Бүйірлік тіреуді орнына қою:

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

2. Бүйірлік тіреудің алдыңғы таянышын бекіткіш бұранданың үстіне қойыңыз.

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



Телескопиялық бағыттағыштарды алып тастау және қайта орнату.

МАҢЫЗДЫ!

Тек шағын тұмшапеш модельдеріне арналған:

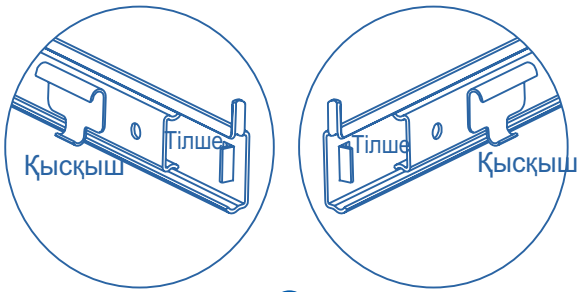
Сөрелердің телескопиялық бағыттаушыларын 3 және 4 жағдайларға орнату мүмкін емес.

Орнату

1. Бағыттаушылардың дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (бағыттаушының ішкі жағында суретте көрсетілгендей тікбұрышты тіреуіш бар).

2. Қысқыштың жоғарғы бөлігін бүйір бағыттауыш стерженінің үстіне қойыңыз. Алдыңғы қысқыш бүйірлік бағыттауыштың алдыңғы бөлігіне мүмкіндігінше жақын орнатылуы тиіс. Артқы қысқышты тексеріңіз.

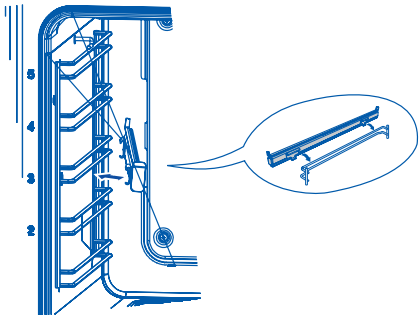
3. Телескоптық бағыттауышты төменге басып, қысқыштардың төменгі бөлігін шерткенге дейін салыңыз.



КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Алу

Бағыттауыштың алдыңғы жағындағы ілгекті абайлап босатыңыз.



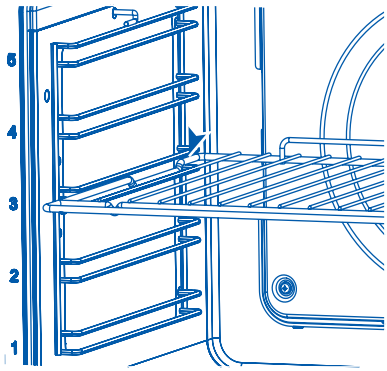
Сөрелердің сырғымалы тіректерін қайта орнату кезінде:

- ► алдымен сөре ұстағыштарын орнатыңыз;
- ► деңгейдің жоғарғы тіреуішіне бағыттауыштарды орнатыңыз, содан кейін төменгі тіреуіште шертіңіз (ықшам тұмшапештерде мұндай бағыттауыштарды тек 1 және 2 жағдайларында орнатуға болады);
- ► телескоптық бағыттауыштарды екі жаққа да орнатыңыз.

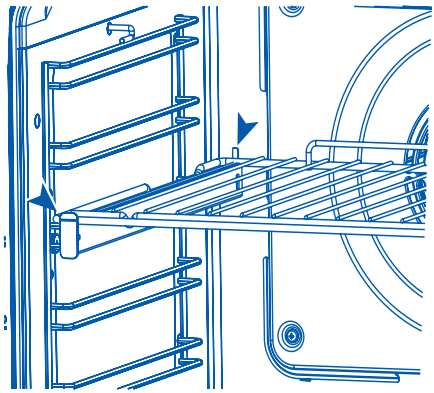
Гриль үшін табалар мен табаларды орнату

Қажет сөрелерді қойыңыз. Келесіге көз жеткізіңіз:

- ► сөрелер сөрелердің орналасу деңгейінің бағыттауыштарының арасында сырғиды (егер телескопиялық бағыттауыштар қолданылмаса);
- ► қондырғының бекіткіш ойықтары төмен қаратылған.
- ► қорғаныш қоршау артқы жағында орналасқан.



Сөрелерді жылжымайтын бағыттаушыларға орнату

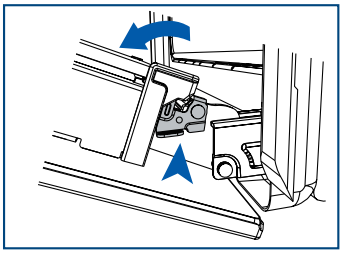


Телескоптық бағыттауыштарға сөре орнату

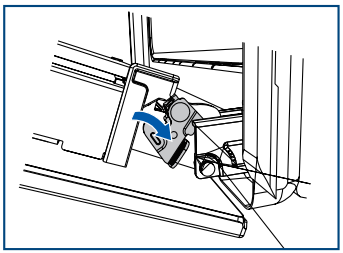
Тұмшапеш есігін алу және қайта орнату

МАҢЫЗДЫ!
Абай болыңыз, тұмшапештің есігі ауыр.

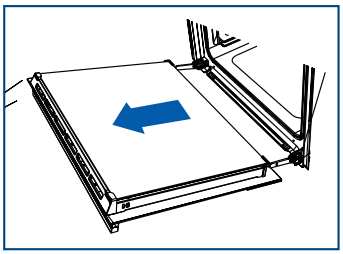
Есікті алу:



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

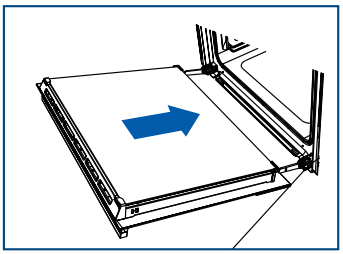


2. Есікті топсадан алу үшін, әр бекіткіш иінтіректі толық көтеріңіз.

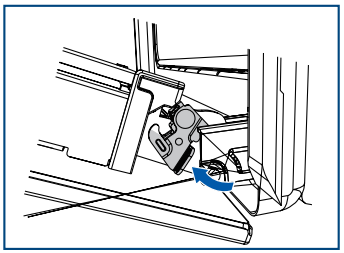


3. Есікті екі шетінен ұстап тұрып оны абайлап сыртқа қарай тартыңыз да, топсадан алыңыз.

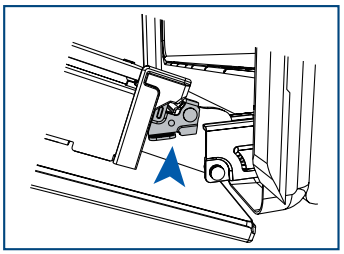
Есікті орнына қою:



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



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



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

Есіктің шыны панельдерін тазалау үшін алу

МАҢЫЗДЫ!

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

► Төменде көрсетілген сақтық шаралары мен нұсқаулықтарды мұқият орындаңыз. Терезелер мен есіктерді дұрыс орнатпау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкеп соғуы мүмкін.

► Сақ болыңыз, тұмшапештің есігі ауыр (12 кг). Егер күдігіңіз болса, есікті алуға тырыспаңыз.

► Тұмшапеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Тұмшапештің ыстық бөлшектерімен жұмыс істеуге тырыспаңыз.

► Әйнек панельдерді ұстағанда аса сақ болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соғып алмаңыз. Әйнек шағылуы мүмкін.

► Шыны беттерді тазалау үшін, тұмшапештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа да абразивті тазалау құралдарын, дөрекі матаны, металл сүрткіштерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар шынының сырып, арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде оның шытынап, бүлінуіне әкеледі.

►Шыны панельдің зақымдану белгілері (мысалы, сынықтар немесе жарықтар) табылса, тұмшапешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

► Барлық шынылардың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Панельдің әйнектері дұрыс орнатылмайынша, тұмшапешті пайдаланбаңыз.

► Егер сіз шыны панельдерді алып тастау немесе ауыстыру қиын екенін сезсеңіз, оларға тиіспеңіз. Авторизацияланған қызмет көрсету орталығына немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

Ескертпе: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсетуші ұйымдардың шығуы кепілдікпен жабылмайды.

Әйнек тазалауды жеңілдету үшін, біз есікті алуға кеңес береміз. Нұсқаулық "Тұмша есігін шешу және қайта орнату" бөлімінде берілген. Есікті шешіп, оны жұмсақ, таза және тегіс бетке қойыңыз.

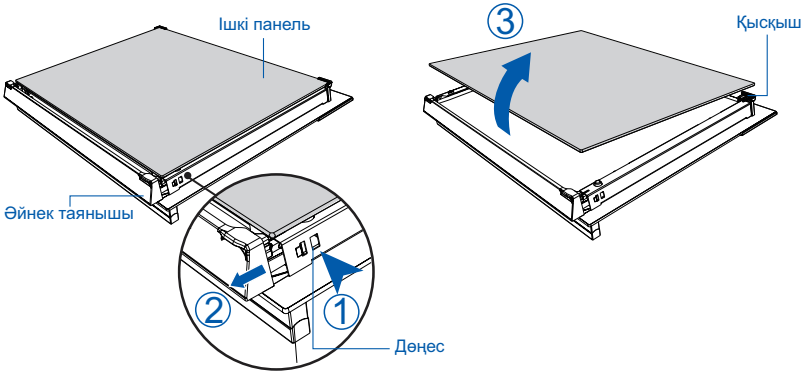
Сақтық шараларын және төменде келтірілген нұсқауларды мұқият орындаңыз. Терезелер мен есіктерді дұрыс орнатпау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкеп соғуы мүмкін.

Ішкі панельді алу

1. Есіктің екі жағындағы шыны ұстағыш тілшелерін бас.

2. Шыны ұстағышты тілшелер жоғарғы тесікке ауысқанша жоғары қарай тартыңыз.

3. Ішкі панельдің жоғарғы бөлігінен ұстап, панельді есіктің төменгі бөлігіндегі бекіткіштен босағанша есіктің жоғарғы бөлігіне қарай абайлап тартыңыз және оны шығарып алыңыз. Шыныны зақымдап алмас үшін панельді тым қатты қисайтпаңыз.



Тазалап болған соң есіктің әйнек панельдерін орнына қойыңыз.

Шыны панельдерді орнына орнатқан кезде мыналарға көз жеткізіңіз:

- ► Суретте көрсетілгендей ішкі панельді орнатудың дұрыстығы. Панель есікке дұрыс бекітілуі және тұмшапештің қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін төменде көрсетілген қалыпта болуы тиіс.
- ► Шынының шетін бірдеңеге соғып алмау үшін ерекше абай болыңыз. Панельді орнату кезінде көп күш жұмсамаңыз. Егер панельдерді орнату кезінде қиындықтарға тап болсаңыз, оларды шешіп, процесті қайта бастаңыз. Егер бұл көмектеспесе, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Ішкі панельді орнату

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз

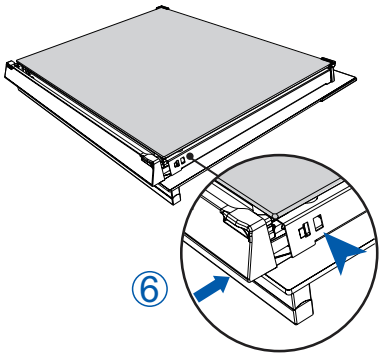
(яғни, есіктің төменгі жағында логотип көрінуі керек)

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

МАҢЫЗДЫ!

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





Тұмшапеш шамдарын ауыстыру

Ескертпе: Тұмшапештің шамдарын ауыстыру кепілдікке кірмейді.

Жарықтандыру шамы тұмшапештің төбесінде, центр бойынша алдынғы бөлігінде орналасқан.

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

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

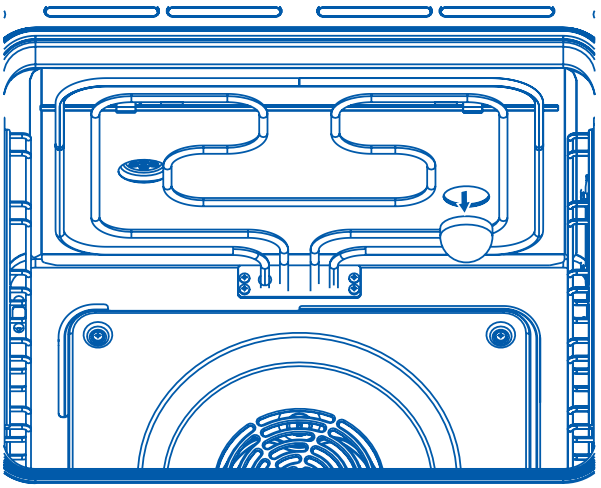
Шамды ауыстыру

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

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырудан бұрын, розеткадан айырды суырып, тұмшапешті өшіріңіз.

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



АҚАУЛАРЛЫ ЖОЮ

Ақау іздеу және оны жою кестесі

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

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ ТӘСІЛІ
Негізгі		
Тұмшапеш жұмыс істемейді.	Қуат көзі жоқ.	Электр қуатының қосылғанын (айырып-қосқыштың көмегімен), сақтандырғыштардың күйіп кетпегенін және үйдегі электр қуатының үзілмегенін тексеріңіз.
Тұмшапештің есігін ашқанда, шам жанбайды.	Тұмшапештің шамы(дар)ы күйіп кеткен.	Шам (-дар)ды ауыстырыңыз. Нұсқаулықтарды Тазалау және күтім бөлімінен қараңыз.
	Тұмшапеш Шаббат режимінде жұмыс істеп тұр, артқы жарығын өшіру функциясы іске қосылған. Жарықты өшіру.	Шаббат режимін өшіру үшін тоқтату түймесін басып, ұстап тұрыңыз. Артқы жарықты өшіру функциясын өзгерту туралы нұсқаулар үшін Пайдаланушылық таптаулар бөлімін қараңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Есік дұрыс жабылмаған немесе ас дайындау кезінде тым жиі ашылады.	Есік ашылғанда, қыздыратын элементтер өшіп қалады. Есік нығыз жабылғанына көз жеткізіңіз және ас әзірлегенде оны жиі ашпаңыз.
Тұмшапеш есігінің әйнегі шытынаған, жарылған немесе сынған.	Дұрыс тазаламау немесе әйнектің шетін басқа затқа соғу.	Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Авторланған сервистік орталыққа немесе клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

АҚАУ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ ТӘСІЛІ
Негізгі		
Тұмшапешті қосқаннан кейін желдеткіш саңылаулардан ыстық ауаның шығуы сезіледі.	Бұл қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік үшін салқындататын желдеткіштер тұмшапеш өшкеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшапеш салқындаған кезде, желдеткіштер автоматты түрде өшеді.
Тұмшапештің желдеткіші желдеткішті пайдаланбайтын функцияны таңдағанда қосылады (мысалы, пісіру немесе классикалық пісіру).	Бұл қалыпты жағдай. Тұмшапешті алдын ала қыздыру кезінде желдеткіш іске қосылады. Тұмшапеш белгіленген температураға жеткенде өшеді.	Ұзақ дыбыстық сигнал шыққанша және барлық қыздыру шамдары жанғанша күтіңіз: тұмшапеш пайдалануға дайын.
Тұмшапеш қызады, бірақ дисплей өшірілген.	Тұмшапеш "Шаббат" режимінде жұмыс істеп жатыр.	"Шаббат" режимін өшіру үшін, ҚОСУ/ӨШІРУ ⏻ түймесін басып, тәулік уақыты дисплейде көрсетілгенше ұстап тұрыңыз
Тұмшапешті іске қосу түймесі жұмыс істемейді немесе пеш іске қосылмайды, тек " dE no " жазуы көрінеді.	Тұмшапеш демонстрациялық режимде тұр.	Демонстрациялық режимнен шығу үшін ☼ + ⏯ түймелерін басып, 5 секунд ұстап тұрыңыз. Немесе демонстрациялық режимнен шығу үшін, тұмшапешті электр желісінен ажыратып, қайта қосыңыз.

ҚАТЕЛІКТЕР МЕН ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ

Мәселе туындаған кезде тұмшапеш өзін келесі түрде ұстайды:
► Тұмшапештің барлық функциялары автоматты түрде тоқтатылады.
► Дыбыстық сигнал 5 рет беріледі.
► Ескерту коды көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ!

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

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

НЕМЕСЕ

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

ҚАТЕЛІК НЕМЕСЕ ЕСКЕРТУ КОДЫ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ЖОЮ
Er+сан	Техникалық ақау.	1. Ескерту кодын жазып ал. 2. Суыту желдеткіштері тоқтап, тұмшапеш толық суығанша күтіңіз. 3. Тұмшапештің қуат көзін қабырғалық ажыратқышпен ажыратыңыз. 4. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе клиенттерді қолдау қызметіне хабарласып, ескерту кодын хабарлаңыз

Клиенттерді қолдау қызметі

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

Егер сіз мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, мыналарға хабарласыңыз:

— өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе

— біздің колл-орталыққа:

8 (800) 070-01-29 (ҚР)

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

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

Моделі_____

Сериялық нөмірі_____

Сатылған күні_____

Сонымен қатар кепілдіктің және сату туралы құжаттардың барын тексеріңіз

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

Құрылғыдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.

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

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

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

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

12.08.2021 бастап 11.08.2026 дейін жұмыс істейді.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС RU Д-CN.РА02.В.86267/26

20.06.2025 бастап 19.06.2030 дейін жұмыс істейді.

Анағұрлым толық ақпарат Еуразиялық экономикалық одақтың Берілген сәйкестік сертификаттары мен тіркелген сәйкестік туралы декларациялардың бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

Тасымалдау және сақтау

Өнімді зауыттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге

сәйкес тасымалдау және сақтау қажет.

Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.

Көлік пен қоймалар өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауды қамтамасыз етуі тиіс.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

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

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

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

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

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

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

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

Кепілдік қызмет көрсету шарттары

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

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

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

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

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

Кепілдікті қызмет көрсету келесілердің салдарынан ақау пайда болған бұйымдарға көрсетілмейді:

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

Кепілді қызмет көрсету келесі жұмыстар түрлеріне қолданылмайды:

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

Төменде аталған шығын материалдары мен аксессуарларға кепілдік бойынша қызмет көрсетілмейді:

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

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

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

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

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

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

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

Сделано в Китае
Қытайда жасалған

EAC

Дата изготовления и гарантийный срок
указаны на этикетке устройства

Дайындалған күні және кепілдік мерзімі
құрылғының заттаңбасында көрсетілген

印条码处, 线框不印刷

0290500912B

Haier