



# Встраиваемый электрический духовой шкаф

Руководство пользователя

Модель

HOQ-F6QSB4GBU

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....      | 1  |
| ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....             | 5  |
| ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ .....                  | 17 |
| СЕТЕВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ .....       | 20 |
| РЕЖИМЫ РАБОТЫ.....                      | 22 |
| РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ ..... | 26 |
| РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....          | 29 |
| АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ .....            | 33 |
| УХОД И ОЧИСТКА .....                    | 50 |
| ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ..... | 62 |
| КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ .....      | 64 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ .....               | 65 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ .....             | 66 |

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



### ВНИМАНИЕ!



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



### ВНИМАНИЕ!



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



### ВНИМАНИЕ!



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



### ВНИМАНИЕ!



Опасно! Горячие поверхности

Во время работы открытые части могут нагреваться до высокой температуры.

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

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

Соблюдайте осторожность при открытии дверцы духовки.

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

Запрещается прикасаться к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духовки. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если они не выглядят раскаленными.

Внутренние поверхности духовки нагреваются настолько сильно, что способны вызвать ожоги.

Не прикасайтесь и не допускайте контакта одежды или других горючих материалов с нагревательными элементами или внутренними поверхностями духовки во время использования и после него, в течение времени, достаточного для остывания.

Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. К ним относятся вентиляционные отверстия, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духовки. Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- ▶ Изучите инструкцию перед использованием духовки. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- ▶ Соблюдайте указания по монтажу: устройство должно быть установлено и заземлено квалифицированным специалистом.
- ▶ Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены для детских игр.
- ▶ Не оставляйте детей без присмотра в местах использования этого устройства. Недопустимо становиться или садиться на какую-либо часть устройства.

- ▶ Дети младше восьми лет могут находиться рядом с устройством только под постоянным контролем взрослых. Данное устройство разрешается использовать детям в возрасте от 8 лет и старше и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо не имеющими соответствующего опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были предоставлены инструкции по безопасному использованию устройства, и они понимают возможные опасности. Детям без надзора запрещено заниматься очисткой и обслуживанием устройства.
- ▶ Недопустимо класть тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободную одежду или одежду со свисающими элементами. Такая одежда может загореться или расплавиться при соприкосновении с горячими поверхностями, что приведет к ожогам.
- ▶ Техническое обслуживание: самостоятельно выполняйте только те виды работ или замены деталей, которые явно описаны в настоящем руководстве. Все остальные виды обслуживания следует поручать квалифицированному специалисту.
- ▶ Запрещается тушить загоревшийся жир водой.
- ▶ Применяйте порошковый или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие рукавицы или прихватки.
- ▶ Использование влажных прихваток на горячих поверхностях может вызвать ожоги под действием пара. Не касайтесь нагревательных элементов. Не используйте полотенце или другую ткань в качестве прихваток. Возможно возгорание ткани.
- ▶ Запрещается нагревать закрытые контейнеры для пищевых продуктов. В них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.
- ▶ Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовке как можно меньше времени до и после приготовления. Это устраняет опасность загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторожность необходимо соблюдать в теплую погоду.
- ▶ Вентиляционные решетки духовки всегда должны быть открытыми.
- ▶ Запрещается использовать устройство с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Осторожно! При работе системы охлаждения из вентиляционного отверстия в верхней части духовки может выходить горячий воздух.
- ▶ Размещение полок в духовке: полки следует устанавливать в нужное положение только до нагрева. Если необходимо вынуть полку из горячей духовки, не допускайте контакта рукавицы или прихватки с нагревательными элементами или с основанием духовки.
- ▶ Не очищайте уплотнитель дверцы духовки и не мойте его средством для очистки духовок. Это очень важно для сохранности уплотнений, гарантирующих эффективную работу духовки. Следует соблюдать осторожность во избежание стирания, повреждения или сдвига уплотнений.
- ▶ Запрещается устанавливать или эксплуатировать устройство в случае, если оно повреждено или работает некорректно. При получении поврежденного устройства немедленно обратитесь к дилеру или установщику.
- ▶ Запрещается открывать дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать ожогов.
- ▶ Запрещается использование средств для очистки духовок, агрессивные и абразивные чистящие средства, воски или полироли. Запрещается использование любых

материалов для профессиональной очистки и обработки духовки или любой ее части. Запрещается использование для очистки стекла дверцы жестких или абразивных чистящих средств, металлических губок или острых скребков, так как они царапают поверхность и могут привести к разрушению стекла.

- ▶ Допускается очищать только те детали, которые перечислены в настоящем руководстве.
- ▶ Запрещается использовать пароочиститель для очистки деталей духовки.
- ▶ Запрещается хранить над духовкой вещи, которые могут захотеть достать дети. При попытке достать такие вещи дети могут получить ожоги и травмы.
- ▶ Необходимо использовать только посуду для выпечки, разрешенную для применения в духовке, и следовать инструкциям производителей данной посуды.
- ▶ Убедитесь, что транспортные пластиковые гайки сняты с боковых полок и заменены металлическими крепежными гайками, входящими в комплект.
- ▶ Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



## ВНИМАНИЕ!



Опасность поражения электрическим током

Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания. Обязательно подключайте устройство к исправной системе заземления. Выполнять работы на домашней системе электропроводки разрешается только квалифицированному электрику.

Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.



## ВНИМАНИЕ!



Опасность возгорания

Запрещается использовать переходники или разветвители для подключения устройства к сети питания.

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



## ВНИМАНИЕ!



Опасность порезов

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

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, служба поддержки клиентов или подобный квалифицированный персонал.

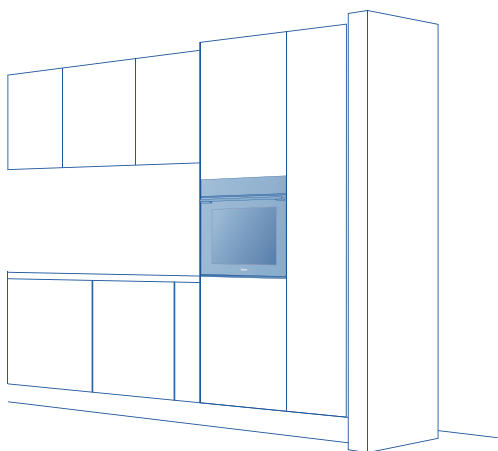
Выключатель цепи питания: духовка должна подключаться к сети через выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в соответствии с местными нормами электробезопасности. Духовка должна быть заземлена. Утилизируйте упаковку надлежащим образом.

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

## Схемы установки

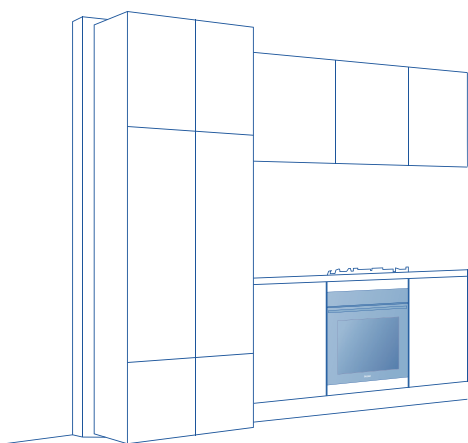
Установка в высокий  
кухонный модуль

A



B

Установка в нижний  
кухонный модуль

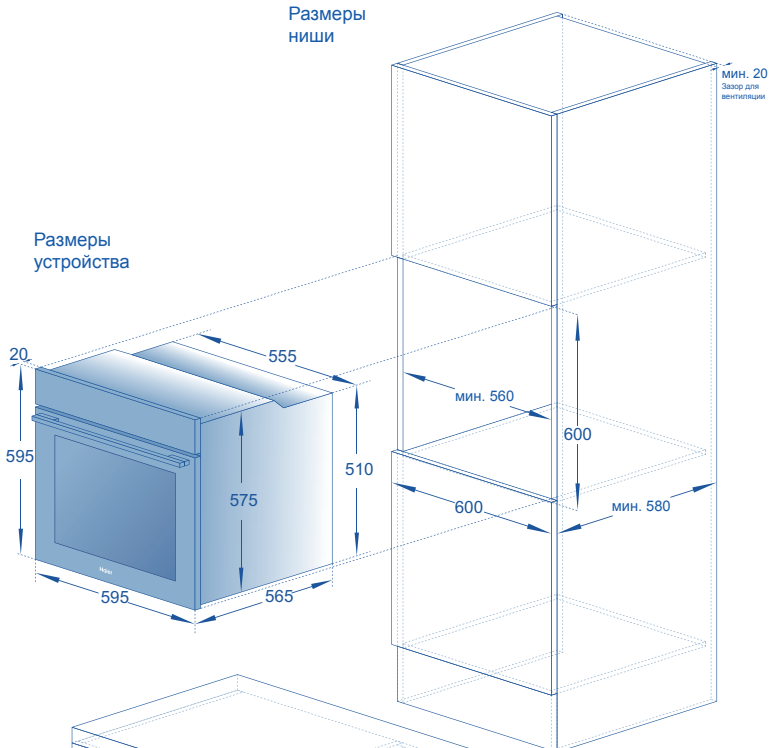


## Габаритные размеры для установки

A

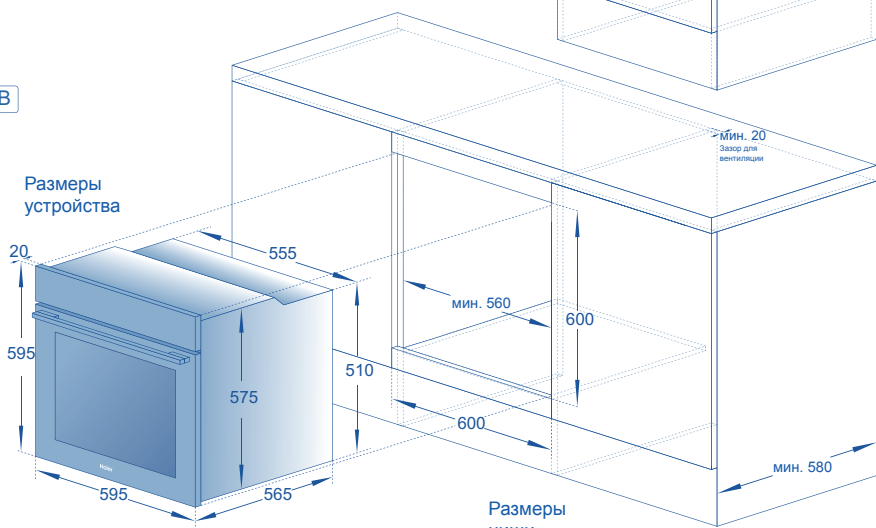
Размеры  
ниши

Размеры  
устройства



B

Размеры  
устройства

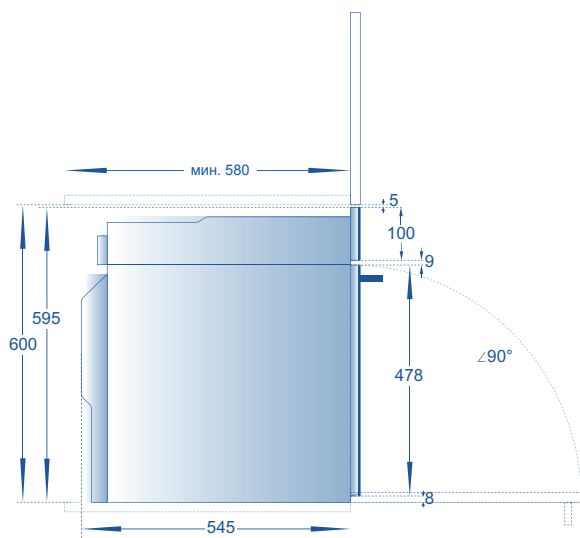


Размеры  
ниши

\*размеры в мм

Вид сбоку

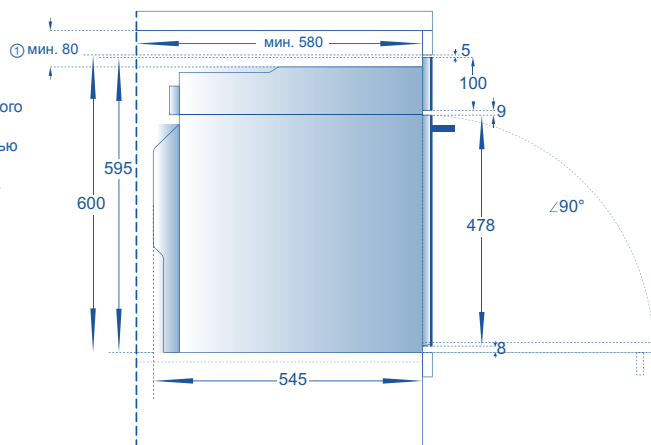
A



**В**

①

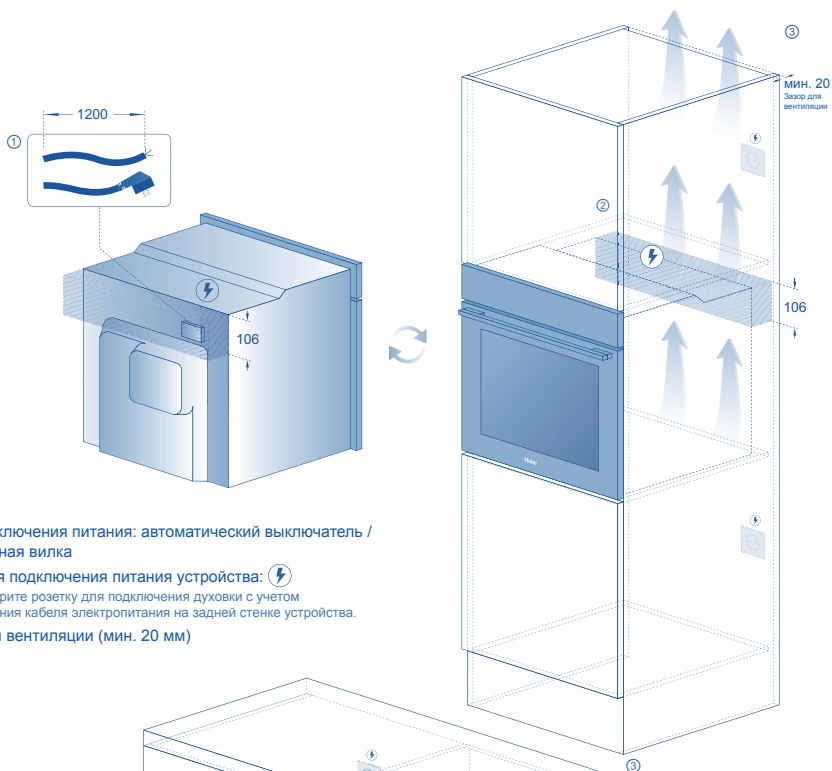
В случае установки духового шкафа в нижний модуль под варочной поверхностью необходимо учитывать глубину варочной панели.



\*размеры в мм

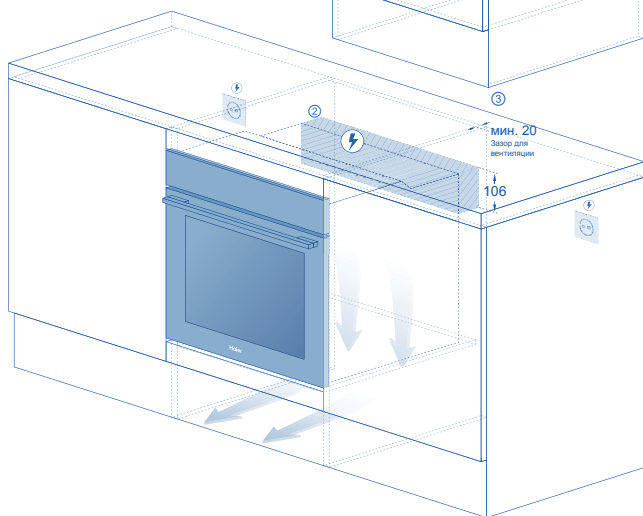
## Подключение к сети питания и вентиляция

A



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

B



\*размеры в мм

## РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

### ВАЖНО!

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

Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования.

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 | Противень | Решетка для гриля | Крышка парогенератора | Телескопические направляющие | Винты | Беспроводной термощуп |
|------------------------|--------------------|-----------|-------------------|-----------------------|------------------------------|-------|-----------------------|
| Кол-во                 | 1                  | 1         | 1                 | 1                     | 2 пары                       | 2     | 1                     |

### ВАЖНО!

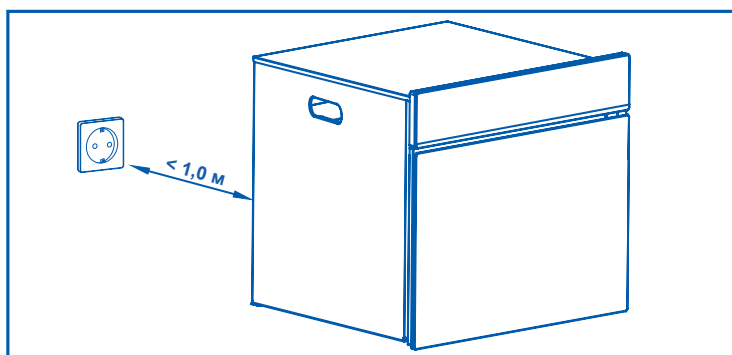
Во время приготовления пищи противни могут деформироваться. Это нормальное явление. После охлаждения исходная форма восстановится.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ

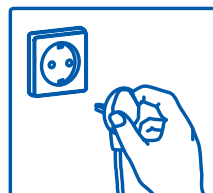
## ВАЖНО!

- ▶ Подключение духовки к электросети должен выполнять только квалифицированный специалист.
- ▶ Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Перед подключением духовки к электросети проверьте, чтобы домашняя электропроводка выдерживала подключение устройства соответствующей мощности (указана на заводской табличке).
- ▶ Напряжение в сети должно соответствовать указанному на заводской табличке.

| Модель        | Объем | Номинальная потребляемая мощность | Номинальное напряжение | Номинальная частота |
|---------------|-------|-----------------------------------|------------------------|---------------------|
| HOQ-F6QSB4GBU | 72 л  | 3580 Вт                           | 220–240 В перем. тока  | 50/60 Гц            |



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

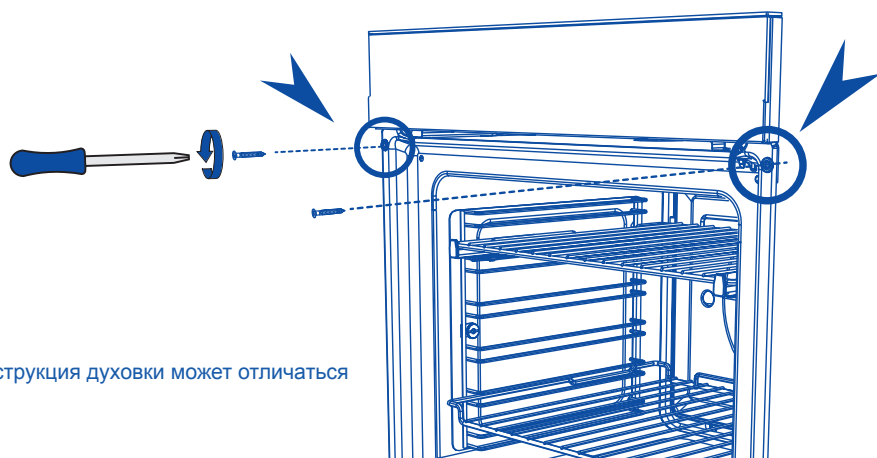


## КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

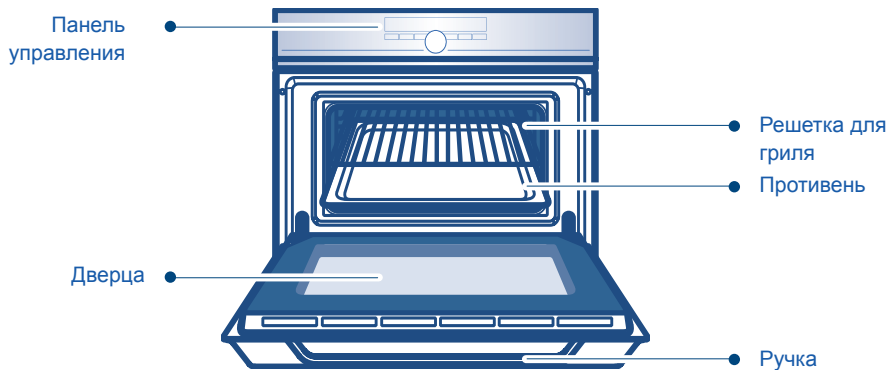
1. Поместите духовку в подготовленную нишу.  
**ВАЖНО!**  
Запрещается поднимать духовку за ручку дверцы.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Для крепления духовки в нише используйте винты, входящие в комплект.

### ВАЖНО!

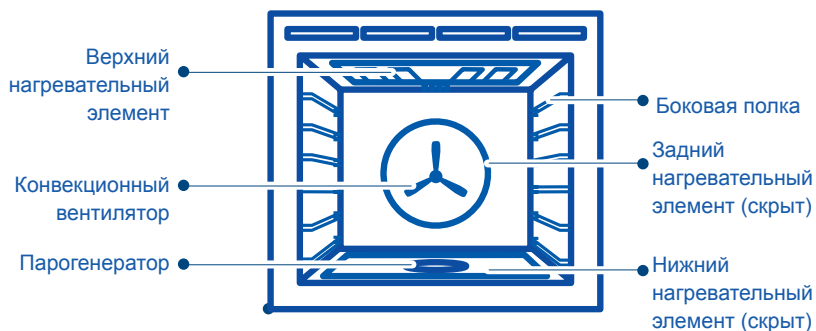
- ▶ Не затягивайте винты слишком сильно.
- ▶ Запрещается закреплять духовку в шкаф с помощью силиконового герметика или клея. Это затруднит дальнейшее обслуживание. Компания Haier не несет ответственности за расходы на демонтаж духовой шкаф или ущерб, причиненный при демонтаже.



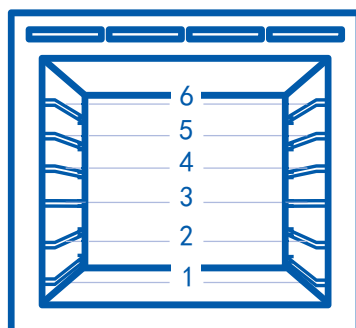
Конструкция духовки может отличаться



## СИСТЕМА НАГРЕВА

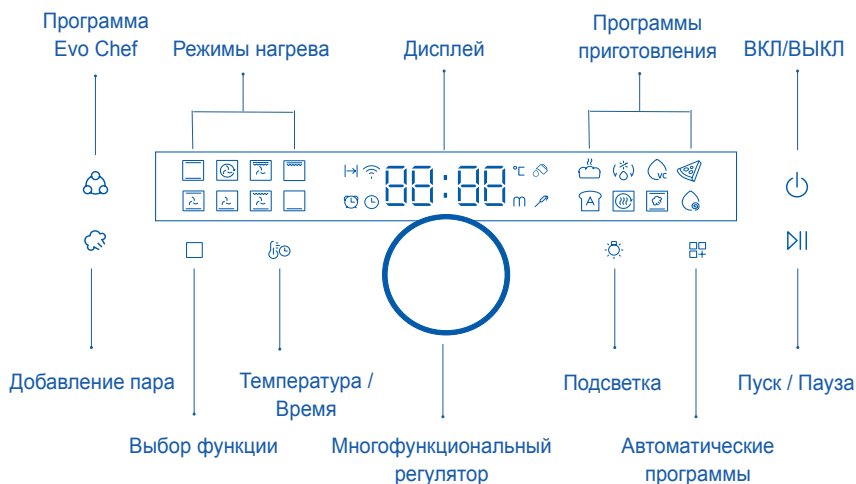


## РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК



# ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ИНДИКАТОРЫ НА ДИСПЛЕЕ



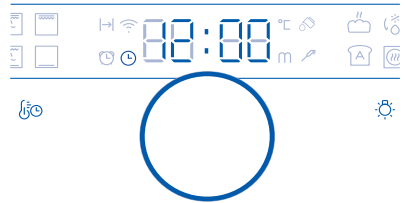
### ВАЖНО!

Функция Wi-Fi доступна только в некоторых моделях.

При первом включении духовки или после отключения питания нужно установить время суток, чтобы использовать духовку.

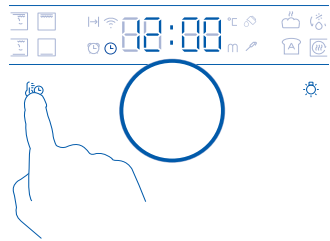
## 1. Установка часов

1. При включении духовки на дисплее мигает индикация 12:00.
2. С помощью  регулятора установите время.
3. Нажмите на регулятор  для подтверждения, или время будет подтверждено автоматически.



## 2. Корректировка времени

1. Непрерывным нажатием кнопки  выбирается одна из трех функций.  
Нажимайте кнопку до появления индикатора .
2. С помощью  регулятора установите время.  
Время будет подтверждено автоматически через 6 с после того, как вы уберете палец с панели.

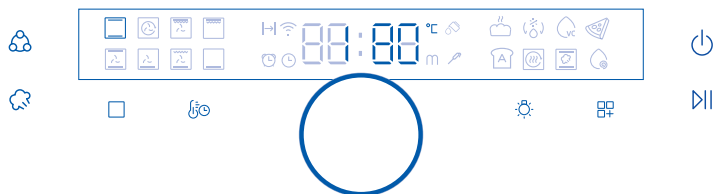


### 3. Эксплуатация духовки

1. При первом включении устройства оно переходит в режим ожидания, на 1 секунду включаются все индикаторы дисплея, издается звуковой сигнал, на мигающем дисплее отображается время по умолчанию 12:00.
2. Чтобы включить духовку, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 1 с. После загрузки по умолчанию выбирается первая функция.
3. С помощью регулятора  выберите функцию.
4. Нажав кнопку , используйте кнопку  для установки температуры и соответствующего времени работы.
5. Нажмите кнопку  один раз, и духовка начнет работать. Чтобы приостановить работу, нажмите кнопку  еще раз. Чтобы отменить программу приготовления, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с.
6. Для возврата к интерфейсу выбора функций используйте кнопку .

## 4. Подготовка духовки к работе

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



1. Коснитесь кнопки . С помощью регулятора  выберите режим «Выпечка». У каждой функции имеется своя предустановленная по умолчанию температура. Поэтому духовка начнет нагреваться до предустановленной температуры запекания – 180 °C.
2. Коснитесь кнопки  и с помощью регулятора  установите температуру 200 °C. Для запуска программы коснитесь кнопки .

- ▶ Во время нагрева духовки индикатор попеременно показывает текущую и заданную температуры.
- ▶ Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.

Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время.

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.

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

## 5. Подготовка парогенератора

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

1. Вращайте и нажмите , чтобы выбрать  «Приготовление на пару».
2. С помощью регулятора  установите время на 30 минут.
3. Индикатор напоминания добавить воду  и  будут мигать.
4. Нажмите кнопку  для подтверждения того, что парогенератор заполнен. Программа запустится.

### ВАЖНО!

- ▶ Запрещается открывать дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать ожогов.
- ▶ Во избежание риска ожогов не забывайте о выходе горячего пара при открытии дверцы духовки после завершения программы.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из полости после использования.

## СЕТЕВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

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

Для этого:

1. Загрузите приложение EVO.



Несколько важных советов:

- ▶ 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.

*\*Подключение и использование функции Wi-Fi, а также мобильного приложения возможно не для всех регионов (стран).*

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

### Использование часов и таймера

Настройки времени можно изменить в любой момент с помощью регулятора . Нажмите кнопку  несколько раз для последовательного выбора функций «Продолжительность приготовления», «Таймер» и «Время суток».

- ▶ Таймер отсчитывает время в минутах (в формате «час:мин») до последнего часа приготовления. Затем отсчет ведется в секундах (в формате «мин:сек»).
- ▶ Длительность работы таймера — до 23 часов 59 минут.

## 1. Установка продолжительности приготовления

1. Нажмите кнопку . Отобразится индикатор продолжительности приготовления .
2. Установите время, повернув регулятор .
3. Время приготовления устанавливается через 6 с после того, как вы уберете руку с панели.

- ▶ Чтобы увидеть время суток, нажмите кнопку  и выберите . При этом таймер не останавливается.

#### Изменение времени приготовления

1. Нажмите кнопку  и выберите функцию отображения оставшегося времени приготовления .
2. С помощью регулятора  установите новое время.
3. Чтобы подтвердить новое время, уберите палец с панели.

#### По истечении установленного времени

- ▶ На дисплее появится надпись «END» (КОНЕЦ), и в течение нескольких секунд будет звучать звуковой сигнал.
- ▶ На дисплее будет отображаться продолжительность последнего приготовления.

#### ВАЖНО!

- ▶ Если начать готовить без установки продолжительности приготовления, то духовка будет работать непрерывно до остановки вручную, а дисплей будет отсчитывать время, начиная с 00:00.
- ▶ Если дисплей уже отображает отсчет времени, и вы устанавливаете продолжительность приготовления, то дисплей будет отсчитывать время, оставшееся до истечения установленного срока.
- ▶ Если вы установите продолжительность приготовления, духовка отключится, когда время истечет.
- ▶ Для функций Автоматическая выпечка хлеба, Аквочистки и Умных рецептов продолжительность не устанавливается.

## 2. Установка таймера

Устанавливает время обратного отсчета.

Эта функция не влияет на работу устройства.

Установите время. По истечении времени раздастся звуковой сигнал.

Таймер может также использоваться, когда устройство выключено.

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

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Установите таймер, повернув регулятор .
3. Таймер будет установлен через 6 секунд после того, как вы уберете палец с панели.
4. На дисплее начнется обратный отсчет.
5. По истечении времени будет несколько секунд звучать сигнал.

Отмена таймера

1. Нажимайте кнопку , пока не появится индикатор .
2. Поверните регулятор , чтобы изменить время на 00:00, и нажмите , чтобы отменить таймер.

## Использование термощупа

### 1. Применение термощупа

Духовка поддерживает использование беспроводного термощупа для мяса.

Термощуп измеряет температуру внутри готовящегося блюда. Когда продукт достигает заданной температуры, духовка прекращает нагрев.

При этом устанавливаются две температуры:

- ▶ температура духовки.
- ▶ температура в толще продукта.

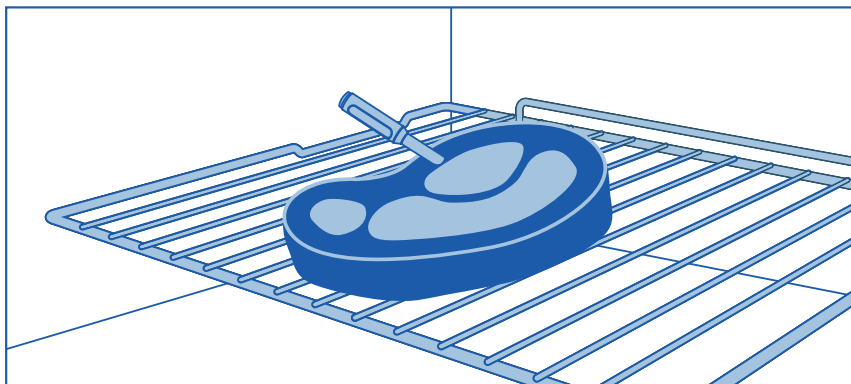
Когда температура в центре блюда достигнет заданного значения, программа остановится.

**ВНИМАНИЕ:**

Используйте только прилагаемые аксессуары и оригинальные запасные части.

Полезные советы:

- ▶ Используйте ингредиенты комнатной температуры.
- ▶ Термощуп не предназначен для жидких блюд.
- ▶ Во время приготовления термощуп должен оставаться в блюде и быть подключен к духовке.
- ▶ Используйте рекомендуемую в рецепте величину температуры в толще продукта.



## 2. Использование термошупа для приготовления пищи

1. Нажмите кнопку , чтобы включить духовку.
2. Извлеките термошуп из зарядного футляра, убедитесь, что шуп находится рядом с духовкой — подключение произойдет автоматически.
3. Если термошуп ранее не подключался к духовке, необходимо нажать и удерживать кнопку  в течение 5 секунд. Когда режим подключения будет успешно активирован, на дисплее духовки начнет мигать индикатор термошупа. Затем духовка найдет и распознает ваш термошуп.
4. Выберите режим нагрева и температуру духовки. Затем используйте регулятор  для установки температуры в толще продукта. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.
5. Когда температура в толще продукта достигнет установленного значения, подается звуковой сигнал. Духовка автоматически отключится.
6. Извлеките блюдо из устройства.
7. Чтобы отключить беспроводной термошуп от духовки, поместите шуп в зарядный футляр или коснитесь кнопки  и удерживайте ее 5 с.

### ВНИМАНИЕ!

- ▶ Используйте только термошуп, рекомендованный для данной модели духовки.
- ▶ Если вы не пользуетесь термошупом, положите его в зарядный футляр и убедитесь, что футляр заряжен достаточно.
- ▶ Если термошуп подключен и уровень заряда батареи упал ниже 10 %, на дисплее высвечивается код «Pr10». Положите шуп в зарядный футляр.
- ▶ Термошуп может использоваться не во всех режимах. Если шуп используется в режиме, не поддерживающим использование термошупа, на дисплее будет мигать код «PErr».
- ▶ При подключении или отключении термошупа во время работы духовки приготовление остановится.

- ▶ В случае приготовления пищи с помощью термощупа прогревать духовку не требуется.
- ▶ Вы можете регулировать температуру в толще продукта в диапазоне от 30 °C до 99 °C.
- ▶ Опасность ожогов! Термощуп сильно нагревается.
- ▶ Температуру в толще продукта и температуру духовки можно изменить в любой момент во время приготовления.
- ▶ Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима и температуры.
- ▶ Не готовьте с помощью термощупа замороженные продукты. В качестве ориентировочных значений можно использовать таблицу Умных программ. Реальное время приготовления зависит от качества и состава продуктов.
- ▶ Перед использованием термощупа убедитесь, что он подключен.

## Общие указания

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

## 1. ВЫПЕЧКА

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

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

Указания по расположению полок

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

## 2. ЖАРКОЕ

- ▶ Для жарки мяса, курицы или овощей используйте режим гриля с конвекцией или выпечки с конвекцией.
- ▶ Жаркое без костей, рулеты или фаршированные изделия готовятся дольше, чем жаркое с костями.
- ▶ Птица должна быть хорошо прожарена, с прозрачным соком и внутренней температурой 75 °C.
- ▶ При использовании пакета для запекания используйте режимы выпечки с конвекцией или принудительной конвекции. Следуйте инструкциям производителя.
- ▶ Если вы предпочитаете запекать в духовке в форме с крышкой, используйте функцию выпечки с конвекцией и увеличьте температуру на 20 °C.

- ▶ Большие куски мяса следует готовить при более низкой температуре более длительное время. Мясо будет готовиться равномернее.
- ▶ Зажаривайте мясо всегда жирной стороной вверх. При этом, возможно, не потребуется поливать его жиром.
- ▶ Всегда оставляйте мясо не менее чем на 10 минут после обжаривания для равномерного распределения сока.
- ▶ Помните, что мясо будет продолжать готовиться еще несколько минут после извлечения из духовки.

### 3. ГРИЛЬ

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

Указания по расположению полок

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

### 4. РАЗОГРЕВ

- ▶ Для разогрева используйте режимы «Выпечка», «Выпечка с конвекцией» или «Запекание на пару». Режимы «Выпечка» и «Выпечка с конвекцией» отлично подходят для разогрева изделий из теста — нижний нагрев помогает сделать корочку снова хрустящей.
- ▶ Всегда разогревайте пищу до очень горячего состояния. Это уменьшает опасность заражения вредными микроорганизмами.

| Продукт                       | Функция           | Температура (°C) | Время в минутах | Положение полки |
|-------------------------------|-------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Комбинированное горячее блюдо | запекание на пару | 120              | 10–15 мин       | 3               |
| Мясо                          | запекание на пару | 120              | 10–15 мин       | 3               |

## 5. РУЧНАЯ ПОДАЧА ПАРА

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

1. Перед началом приготовления залейте в парогенератор 50 мл воды.

2. В процессе запекания. Нажмите  с левой стороны панели.

Пар будет подаваться в течение 50 с. В это время таймер начнет обратный отсчет с 50 с.

### Обратите внимание:

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

### ВАЖНО!

- ▶ Запрещается открывать дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать ожогов.
- ▶ Во избежание риска ожогов не забывайте о выходе горячего пара при открытии дверцы духовки после завершения программы.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Не включайте функцию пара, не заполнив парогенератор.
- ▶ Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из полости после использования.

## Общие указания

### ВАЖНО!

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

## 1. Выпечка

### верхний наружный и нижний 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.
- ▶ Для песочного печенья в форме хвороста рекомендуется температура 150 °C.
- ▶ Для песочного печенья в форме квадратов рекомендуется температура 160 °C.
- ▶ Для небольших кексов рекомендуется температура 160 °C.
- ▶ Этот режим не пригоден для приготовления пищи сразу на нескольких полках.

Он идеально подходит для влажных продуктов, требующих длительного времени приготовления (например, пирог со свежими фруктами).

## 2. Принудительная вентиляция

### вентилятор и задний элемент

- ▶ Печенье на лотках, установленных на нескольких полках, получается хрустящим снаружи и мягким внутри.
- ▶ Мясо и птица аппетитно подрумяниваются, оставаясь при этом сочными и нежными.
- ▶ Запеканки готовятся до совершенства, а разогреваются 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 печенья рекомендуется температура 150 °C.
- ▶ Для небольших кексов рекомендуется температура 150 °C.
- ▶ Для блюд с более длительным временем запекания (например, более часа) может потребоваться уменьшение и времени, и температуры.

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

### 3. Конвекционный гриль

вентилятор и верхние внутренний и внешний элементы

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

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

### 4. Гриль

верхние внутренний и внешний элементы

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

Идеально подходит для поджаривания хлеба или для придания блюдам законченного вида.

### 5. Выпечка с конвекцией

вентилятор и верхние наружный и нижний элементы

- ▶ Вентилятор духовки обеспечивает движение воздуха между верхним наружным и нижним элементами с распределением его по всему объему духовки.
- ▶ Приготавливаемая пища приобретает золотистый цвет быстрее, чем при использовании обычной функции выпечки.
- ▶ При этом, возможно, потребуется сократить время приготовления 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. Кондитерская выпечка

### вентилятор и нижний элемент

В этом режиме обеспечивается предварительный нагрев в течение 8 минут до 180 °С.

- ▶ Вентилятор циркулирует тепло от нижнего элемента по всему духовому шкафу.
- ▶ 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. Жаркое

### этап 1: вентилятор и верхние внутренний и внешний элементы

### этап 2: верхний внутренний и нижний элементы

- ▶ Подрумянивание: начальный 20-минутный этап, когда жаркое приобретает хрустящую румяную корочку, а наружный слой мяса карамелизируется.
- ▶ Приготовление при заданной температуре: после подрумянивания температура снижается до заданного уровня на оставшееся время приготовления, в результате чего получается нежное и сочное жаркое.
- ▶ Предварительный разогрев духовки не требуется. Продукты следует поставить внутрь перед включением соответствующего 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 жарки мяса и овощей. Наилучший результат достигается при использовании цельного куска мяса. Для получения лучших результатов можно использовать термощуп.

### ВАЖНО!

Режим Жаркое разделен на два этапа:

Этап 1: в первые 20 минут в духовке будет использоваться вентилятор и верхние внутренний и внешний элементы (если температура достигнет 250 °С, духовка автоматически прекратит нагрев).

Этап 2: после снижения температуры до заданной духовка будет использовать верхний внутренний и нижний элементы.

Если заданное время приготовления составляет менее 20 минут, духовка выполнит только первый этап.

## 8. Классическая выпечка

только нижний элемент

- ▶ Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента. Вентилятор не используется.
- ▶ Это режим традиционной выпечки, предназначенный для приготовления по рецептам, рассчитанным на старые духовки.
- ▶ Выпекайте только на одной полке.
- ▶ Духовка будет более горячей в верхней части.

Идеально подходит для блюд на мучной основе, требующих нежного выпекания: торты с кремом, пироги, киши и чизкейки, а также любые другие изделия, которые не требуют прямого нагрева и подрумянивания сверху.

- ▶ Для наилучшего результата приготовления воспользуйтесь таблицей ниже. Каждая функция имеет предустановленную температуру, которую можно настроить в зависимости от вида и веса продукта.

| Символ                                                                             | Режим                     | Предустановленная температура (°C) | Диапазон температур (°C)       | Диапазон времени | Ручная подача пара | Предварительный нагрев | Термощуп |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|--------------------------------|------------------|--------------------|------------------------|----------|
|    | Выпечка                   | 180                                | 30–300                         | 00:01–23:59      | √                  | √                      | √        |
|    | Принудительная вентиляция | 160                                | 30–300                         |                  | √                  | √                      | √        |
|   | Конвекционный гриль       | 180                                | 30–250                         |                  | ×                  | ×                      | √        |
|  | Гриль                     | HI (высокая)                       | LO (низкая), 1–9, HI (высокая) |                  | ×                  | ×                      | √        |
|  | Выпечка с конвекцией      | 200                                | 30–250                         |                  | √                  | √                      | √        |
|  | Кондитерская выпечка      | 160                                | 30–250                         |                  | √                  | √                      | ×        |
|  | Жаркое                    | 165                                | 30–250                         |                  | ×                  | ×                      | √        |
|  | Классическая выпечка      | 160                                | 30–220                         |                  | ×                  | √                      | √        |

Набор автоматических функций помогает готовить вкусную пищу более эффективно, а также облегчает очистку устройства.



Для выбора автоматической функции вращайте регулятор , который позволяет пролистать все функции.

## 1. Расстойка теста

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

### ВАЖНО!

- ▶ Для расстойки теста требуются низкие температуры.
- ▶ Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Этот режим будет работать только при остывшей камере духовки.

1. Используя регулятор , выберите программу расстойки теста. Дисплей будет показывать заданную температуру в 35 °C.

Примечание: если температура духовки слишком высока:

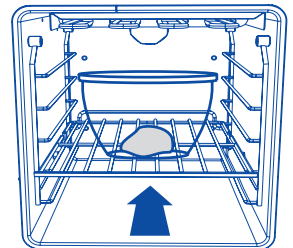
- ▶ Прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать индикатор , и, возможно, включится вентилятор.
- ▶ Откройте дверцу, чтобы духовка остыла.

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

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

3. Нажмите кнопку  для начала расстойки.

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



### ВАЖНО!

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

4. Если вы задали продолжительность расстойки теста, то после завершения программы раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки. Проверьте, достаточно ли поднялось тесто (оно должно значительно увеличиться в объеме). Чтобы проверить, хорошо ли взмошло тесто, аккуратно надавите на него пальцем. Образовавшаяся ямка должна медленно заполниться.

► Если вы не задали продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста, и остановить его нажатием кнопки , когда расстаивание завершено.

Если необходимо повторить расстойку теста:

Нажмите кнопку  и используйте регулятор , чтобы вернуться к функции расстойки теста.

Выполните описанные на предыдущей странице действия, чтобы сбросить настройки программы расстойки теста.

5. Отмена расстойки теста

Нажмите и удерживайте кнопку , либо переключитесь на другую программу.

## 2. Размораживание

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед приготовлением пищи.

### ВАЖНО!

Для разморозки требуются невысокие температуры.

Духовка при этом работает автоматически при заданной температуре.

1. С помощью регулятора  перейдите к разделу «Разморозка» .

Примечание: дисплей будет показывать заданную температуру 40 °C.

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

3. Нажмите кнопку , чтобы начать разморозку.

При необходимости можно задать продолжительность разморозки. Дисплей будет отсчитывать оставшееся время.

### 3. Приготовление в вакууме

1. По этой программе пища готовится при более низкой температуре, чем обычно. Можно приготовить мясо, овощи или фрукты, сделать их мягкими и сочными. Для улучшения качества обращайтесь с пищей с особой осторожностью.

#### ВАЖНО! ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- ▶ Используйте свежие продукты высокого качества.
- ▶ Перед приготовлением храните продукты в надлежащих условиях.
- ▶ Обязательно очищайте продукты перед их приготовлением.
- ▶ В целях безопасности всегда готовьте пищу в соответствии с параметрами, указанными в кулинарных таблицах.
- ▶ Запрещается выдерживать продукты питания при температуре ниже 60 °C в течение длительного времени.
- ▶ Низкая температура приготовления допустима только при приготовлении продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Свежая пища, приготовленная в духовке с функцией приготовления в вакууме (VC), имеет лучший вкус. Рекомендуется есть ее сразу же после приготовления. Можно быстро снизить температуру (поместить пищу в ванну со льдом и положить ее в холодильник); в холодильнике пищу можно держать 2–3 суток.
- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для разогрева остатков еды.
- ▶ Обязательно храните сырую и приготовленную пищу отдельно, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- ▶ Не используйте одну и ту же посуду и кухонные принадлежности для мяса и овощей. Если это неизбежно, тщательно мойте кухонные принадлежности.
- ▶ Если рецепт предусматривает добавление сырых яиц, не допускайте контакта яичных белков или желтков с наружной поверхностью яичной скорлупы.

#### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ:

- ▶ Для использования функции приготовления в вакууме необходимо следующее оборудование: вакуумный упаковщик и вакуумные пакеты.
- ▶ Чтобы упаковать жидкости в вакуумный пакет, используйте вакуумный упаковщик с камерой. Допускается применять вакуумный упаковщик только такого типа.
- ▶ Используйте только вакуумные пакеты, пригодные для приготовления в вакууме.
- ▶ Вакуумные пакеты являются одноразовыми. Их повторное использование запрещается.
- ▶ Для равномерного приготовления поместите продукты в центр третьей по высоте полки.
- ▶ Для более быстрого и равномерного приготовления установите максимально возможный уровень вакуума.
- ▶ Чтобы гарантировать надежное закрытие вакуумного пакета, поверхность уплотнения должна быть чистой.

## 2. Общие указания по приготовлению пищи в вакууме:

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

### 2.1. Приготовление в вакууме: мясо

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

| Продукт                                | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Полка |
|----------------------------------------|------------------|-------------------------|------------------|-------------|-------|
| Говядина                               |                  |                         |                  |             |       |
| Говяжья вырезка, средняя прожарка      | 4 см             | 400                     | 63               | 120         | 3     |
| Говяжья вырезка, почти полная прожарка | 4 см             | 400                     | 66               | 120         | 3     |
| Говяжья вырезка, полная прожарка       | 4 см             | 400                     | 70               | 120         | 3     |
| Телячья вырезка, средняя прожарка      | 4 см             | 400                     | 60               | 120         | 3     |
| Телячья вырезка, полная прожарка       | 4 см             | 400                     | 65               | 120         | 3     |

| Продукт                                                        | Толщина продукта | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Полка |
|----------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|------------------|-------------|-------|
| Баранина и мясо дичи                                           |                  |                         |                  |             |       |
| Баранина, средняя прожарка                                     | 3 см             | 400                     | 65               | 105–115     | 3     |
| Свинина                                                        | 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     |
| Приготовление яиц при низкой температуре                       |                  |                         |                  |             |       |
| Идеально подходит для приготовления тостов                     | Обычный размер   | /                       | 60               | 90          | 3     |
| Желток податлив, пластичен, глянцевит, остается мягким         | Обычный размер   | /                       | 65               | 90          | 3     |
| Желток сформирован, зернистый, но остается мягким              | Обычный размер   | /                       | 71               | 60          | 3     |
| Желток зернисто-рассыпчатый, начинает приобретать зеленый цвет | Обычный размер   | /                       | 80               | 60          | 3     |

## 2.2. Приготовление в вакууме: рыба и морепродукты

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

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

| Продукт              | Толщина продукта  | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Полка |
|----------------------|-------------------|-------------------------|------------------|-------------|-------|
| Рыба и морепродукты  |                   |                         |                  |             |       |
| Филе дорадо          | 4 ломтика по 1 см | 500                     | 70               | 25          | 3     |
| Филе сибаса          | 4 ломтика по 1 см | 500                     | 70               | 25          | 3     |
| Треска               | 2 ломтика по 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 почистите овощи.
- ▶ Некоторые овощи могут изменить цвет, когда готовятся в вакуумном пакете в очищенном виде.
- ▶ Чтобы сохранить цвет артишоков, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.

| Продукт            | Толщина продукта        | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Полка |
|--------------------|-------------------------|-------------------------|------------------|-------------|-------|
| Овощи              |                         |                         |                  |             |       |
| Спаржа зеленая     | целиком                 | 500                     | 68               | 90          | 3     |
| Спаржа белая       | целиком                 | 500                     | 68               | 90          | 3     |
| Цукини             | ломтики по 1 см         | 500                     | 90               | 90          | 3     |
| Лук-порей          | полоски или кольца      | 500                     | 95               | 90          | 3     |
| Баклажан           | ломтики по 1 см         | 500                     | 90               | 90          | 3     |
| Тыква              | куски толщиной 2 см     | 500                     | 90               | 90          | 3     |
| Перец              | полоски или четвертинки | 500                     | 95               | 90          | 3     |
| Сельдерей          | кольца по 1 см          | 500                     | 95               | 90          | 3     |
| Морковь            | ломтики по 0,5 см       | 500                     | 95               | 90          | 3     |
| Сельдерей корневой | ломтики по 1 см         | 500                     | 95               | 90          | 3     |
| Фенхель            | ломтики по 1 см         | 500                     | 95               | 90          | 3     |

| Продукт             | Толщина продукта        | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Полка |
|---------------------|-------------------------|-------------------------|------------------|-------------|-------|
| Рыба и морепродукты |                         |                         |                  |             |       |
| Картофель           | ломтики по 1 см         | 500                     | 95               | 90          | 3     |
| Сердцевина артишока | разрезанная на четверти | 500                     | 95               | 90          | 3     |

## 2.4. Приготовление в вакууме: фрукты и сладости

- ▶ Очистите плоды от кожуры. Удалите семена и сердцевину, если это необходимо.
- ▶ Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и резки положите их в воду с лимонным соком.
- ▶ Рекомендуется готовить пищу сразу после подготовки.

| Продукт        | Толщина продукта           | Количество продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Полка |
|----------------|----------------------------|-------------------------|------------------|-------------|-------|
| Фрукты         |                            |                         |                  |             |       |
| Персик         | разрезанные на половинки   | 2 плода                 | 90               | 60          | 3     |
| Слива          | разрезанные на половинки   | 500                     | 90               | 60          | 3     |
| Манго          | кубики примерно 2 × 2 см   | 1 плод                  | 90               | 60          | 3     |
| Нектарин       | полоски или кольца         | 1 плод                  | 90               | 60          | 3     |
| Ананас         | ломтики по 1 см            | 500                     | 90               | 60          | 3     |
| Яблоко         | разрезанные на четвертинки | 2 плода                 | 95               | 60          | 3     |
| Груша          | разрезанные на половинки   | 2 плода                 | 95               | 60          | 3     |
| Ванильный крем | 350 г в каждом пакете      | 500                     | 85               | 60          | 3     |

## 4. Пицца

- ▶ Эта программа выполняет предварительный нагрев до 300 °С в течение 18 минут.
- ▶ Вентилятор распространяет тепло от нижнего нагревательного элемента по всему объему духовки.
- ▶ Превосходно подходит для приготовления пиццы: тесто становится хрустящим, а начинка не пересушивается.
- ▶ Рекомендуется разогревать камень для выпечки пиццы не менее 1 часа и выпекать пиццу на полке 1 или 2.

| Пицца                   | Тип            | Аксессуары/           | Положение полки | Температура, °С | 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             | 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 в режиме «Пицца» не установить продолжительность работы, то духовка будет работать непрерывно до ее отключения вручную. Чтобы пицца не подгорела, внимательно наблюдайте за ходом ее приготовления.

## 5. АЭРОГРИЛЬ

Идеально подходит для блюд, приготовленных из замороженных продуктов, или панированных и обваленных в крошках продуктов, которые обычно жарят во фритюре.

- ▶ Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- ▶ Это воссоздает условия приготовления на отдельном аэрогриле.

- ▶ Такой способ жарки — более здоровый: продукты становятся хрустящими при использовании меньшего количества масла. Рекомендуется добавлять 1–2 столовые ложки масла.
- ▶ Приготовление полуфабрикатов: если изготовитель рекомендует использовать режим без конвекции, снизьте температуру на 20 °C.
- ▶ Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.
- ▶ Предварительный нагрев не требуется. Для наилучших результатов рекомендуется помещать продукты в духовку сразу после начала работы функции.

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

## 6. Сушка

### вентилятор и задний нагревательный элемент

Сушка предлагает функции нагрева, которые позволяют сушить фрукты, овощи и зелень и добиваться превосходных результатов. 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 темнеют.

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.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

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

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

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

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

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

Данный режим в основном предназначен для экономии энергии во время приготовления пищи.

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

| Продукт                   | Подготовка                  | Температура (°С) | 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 подсоленной воде | 55               | 7 ч, перевернуть через 2 ч  | 3               |
| Дольки лимона             |                             | 55               | 15 ч, перевернуть через 2 ч | 3               |
| Дольки яблока             | Замочить в подсоленной 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               |
| Креветка в панцире        | Отварить                    | 70               | 6 ч, перевернуть через 2 ч  | 3               |
| Вяленая говядина          | Отварить и замариновать     | 90               | 2 ч                         | 3               |

## 7. Приготовление на пару

### парогенератор, вентилятор и задний нагревательный элемент

- ▶ После выбора функции Приготовление на пару нажмите ▷||. Мигающий индикатор  напоминает пользователю о необходимости долить воды. После подтверждения наличия воды в парогенераторе повторно нажмите ▷|| для запуска программы,  погаснет.
- ▶ Пар вырабатывается в начале процесса приготовления, помогая сохранить влагу и вкус пищи.
- ▶ Это устраняет необходимость использования водяной бани при приготовлении пищи.

Используйте эту функцию для запекания мяса или разогрева ранее приготовленных блюд.

Идеально подходит для сохранения сочности мяса.

### ВАЖНО!

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

## 8. Автоматическая выпечка хлеба



Это одноэтапный автоматический процесс, который позволяет расставать и выпекать тесто.

Для выбора доступны два варианта настройки.

- ▶ Настройка 1 — для выпечки хлеба (буханка или багет)
- ▶ Настройка 2 — для выпечки сладких или несладких булочек

Залейте в парогенератор 200 мл воды.

1. После выбора функции «Автоматическая выпечка» используйте регулятор  для прокрутки между настройками Автоматическая выпечка 01 и Автоматическая выпечка 02. На дисплее отобразится 01 или 02.
2. Поместите тесто на полку, указанную в рецепте.
3. Нажмите ▷|| для запуска выбранного варианта выпечки.

- ▶ Индикатор уровня воды  и ▷|| будет мигать.

Примечание: если температура в духовке слишком высока:

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

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

- ▶ На дисплее будет отображаться обратный отсчет оставшегося времени.

### ВАЖНО!

- ▶ Не следует помещать тесто внутрь, пока духовка не охладится до 35 °C.
- ▶ Не накрывайте тесто.
- ▶ Запрещается открывать дверцу духовки во время работы парогенератора, чтобы избежать ожогов.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу духовки после окончания программы, чтобы избежать ожогов от горячего пара.
- ▶ Для заполнения парогенератора всегда используйте чистую питьевую воду. Не используйте другие жидкости для заполнения парогенератора.
- ▶ Никогда не запускайте функцию подачи пара, не заполнив предварительно парогенератор.
- ▶ Во избежание риска размножения микроорганизмов удалите остатки воды из полости после использования.

## 9. Поддержание тепла

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

1. Коснитесь . С помощью регулятора  прокрутите функции до  . Нажмите регулятор  для подтверждения.

2. Обеспечивает постоянный слабый нагрев менее 90 °C.

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

## 10. Последние использованные рецепты

Ваш духовой шкаф Naïef может автоматически запоминать использованные программы. Для приготовления достаточно просто выбрать одну из 5 сохраненных в памяти программ.

1. Коснитесь . С помощью регулятора  прокрутите функции до  . Нажмите регулятор  для подтверждения.

Если программы в памяти не сохранены, на дисплее будет отображаться «----»

Если сохранен рецепт «Последние использованные», на дисплее отобразится температура и длительность работы по этому рецепту. Вы можете изменить температуру и продолжительность приготовления.

2. Если вы хотите выйти из режима «Последние использованные рецепты», нажмите .
3. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление. На дисплее будут попеременно отображаться заданная и текущая температуры.

## 11. Аквачистка

Удалите как можно больше загрязнений вручную. Перед очисткой стенок духовки извлеките все принадлежности и держатели полок. Режим «Аквачистка» помогает очистить внутреннюю камеру духовки с помощью пара. Для повышения эффективности очистки запускайте аквачистку после остывания устройства. Указанное далее время — это длительность непосредственного выполнения очистки. Сюда не входит время, необходимое для очистки камеры духовки вручную.

При выполнении аквачистки установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 200 мл воды в парогенератор на дне духовки.
2. Нажмите кнопку . Используйте кнопку  для прокрутки функций до  .
3. Нажмите кнопку , чтобы запустить функцию. Дисплей покажет 00:20 и начнет отсчет оставшегося времени.
4. По истечении времени очистки подается звуковой сигнал.
5. Протрите внутренние поверхности духовки неабразивной губкой. Для очистки камеры можно использовать теплую воду и моющие средства для духовок.

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час.

Дождитесь полного высыхания. Для ускорения сушки можно нагреть духовку горячим воздухом температурой 150 °C примерно в течение 15 минут. Ручная очистка духовки вручную сразу после завершения режима аквачистки позволяет достичь максимального эффекта от этого режима.

### ВНИМАНИЕ!

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

## 12. Умные рецепты

Для повышения качества приготовления устройство содержит ряд рецептов приготовления мясных блюд. Оптимальный результат достигается при использовании вместе с термощупом.

1. Коснитесь , используйте регулятор  для прокрутки функций до  H  F.

Нажмите , чтобы подтвердить выбор.

На дисплее высветится P1.

2. Духовка поддерживает 10 программ от P1 до P10, которые выбираются с помощью регулятора .

3. Подтвердите выбор программы кнопкой . Если внутри программы первого уровня есть программа второго уровня,

на дисплее отобразится код программы второго уровня, например, P1-1, P1-2 и т. д.

4. См. таблицу ниже. Для выбора нужной программы используйте регулятор .

5. Нажмите регулятор , и на дисплее отобразится температура.

6. Нажмите , чтобы начать приготовление. Чтобы вернуться в предыдущее меню, нажмите .

7. В таблице приведено ориентировочное время на 450 г продукта.

### ВАЖНО!

► Программы P1–P9 поддерживают использование термощупа. Программа P10 не поддерживает использование термощупа.

► Для программ P1–P9 рекомендуется использование термощупа.

► При приготовлении с термощупом время и температура не подлежат изменению.

► При приготовлении без термощупа время приготовления можно регулировать.

Рекомендуется использовать время по умолчанию.

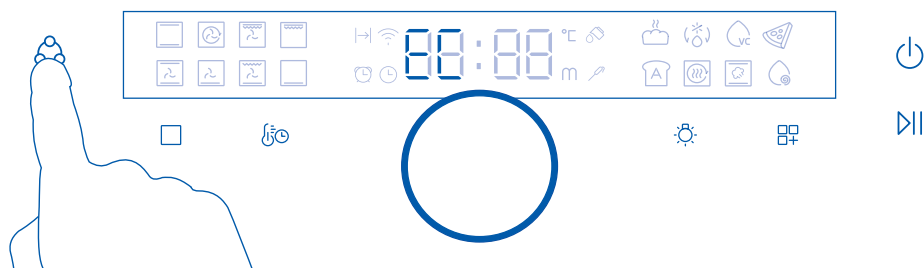
| Код программы | Продукт                   | Состояние        | Полки                  | Расположение полки | Режим  | Температура внутри духовки, °C | Температура по термощупу, °C | Время (мин) |
|---------------|---------------------------|------------------|------------------------|--------------------|--------|--------------------------------|------------------------------|-------------|
| P1            | P1-1                      | С кровью         | Решетка (один уровень) | 3                  | Жаркое | 165                            | 49                           | 20          |
|               | P1-2                      | Средняя прожарка |                        | 3                  |        |                                | 58                           | 25          |
|               | P1-3                      | Полная прожарка  |                        | 3                  |        |                                | 74                           | 35          |
| P2            | P2-1                      | С кровью         | Решетка (один уровень) | 3                  | Жаркое | 165                            | 57                           | 30          |
|               | P2-2                      | Средняя прожарка |                        | 3                  |        |                                | 67                           | 35          |
|               | P2-3                      | Полная прожарка  |                        | 3                  |        |                                | 77                           | 40          |
| P3            | Баранья нога (на кости)   | Полная прожарка  | Решетка                | 3                  | Жаркое | 165                            | 77                           | 33          |
| P4            | Баранья нога (без костей) | Полная прожарка  | Решетка (один уровень) | 3                  | Жаркое | 165                            | 77                           | 45          |

| Код программы | Продукт              | Состояние       | Полки                  | Расположение полки     | Режим                         | Температура внутри духовки, °C | Температура по термощупу, °C | Время (мин) |
|---------------|----------------------|-----------------|------------------------|------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------|
| P5            | P5-1                 | Телятина        | Средняя прожарка       | Решетка (один уровень) | Жаркое                        | 165                            | 67                           | 40          |
|               | P5-2                 |                 | Полная прожарка        | Решетка (один уровень) |                               |                                | 78                           | 45          |
| P6            | Индейка (целиком)    | Фаршированная   | Решетка (один уровень) | 1                      | Выпечка                       | 170                            | 82                           | 22          |
| P7            | Свинина (без костей) | Полная прожарка | Решетка (один уровень) | 3                      | Жаркое                        | 170                            | 77                           | 45          |
| P8            | P8-1                 | Оленина         | С кровью               | Решетка (один уровень) | Конвекционный гриль           | 225                            | 52                           | 7           |
|               | P8-2                 |                 | Средняя прожарка       | Решетка (один уровень) |                               |                                | 57                           | 9           |
| P9            | Курица (целиком)     | Полная прожарка | Решетка (один уровень) | 3                      | Конвекционный гриль           | 185                            | 82                           | 45          |
| P10           | Свинина хрустящая    | До хруста       |                        | 3                      | Конвекционный гриль + выпечка | 250                            | /                            | 20          |

## 13. Evo Chef

Выберите нужный рецепт в приложении Evo и задайте его для своей духовки. После установки нового рецепта Evo Chef исходный рецепт будет перезаписан. Рецепт по умолчанию в Evo Chef — говядина (без костей), степень прожарки — средняя.

Нажмите  на дисплее появится . Нажмите , чтобы начать приготовление.



## 14. Блокировка панели управления

Данная функция предотвращает случайное включение духовки (например, детьми). При блокировке элементы управления не действуют, и духовку невозможно включить.

Для блокировки нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с, пока не загорится индикатор.

Когда панель заблокирована, работают только кнопки включения/выключения и подсветки.

При нажатии любой другой кнопки индикатор   мигнет 3 раза и прозвучит сигнал.

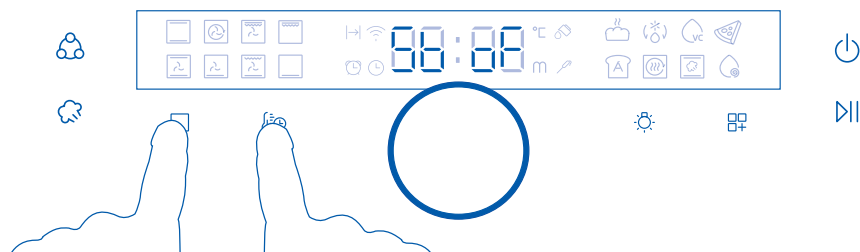
Чтобы разблокировать: нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с, пока индикатор не погаснет.

## 15. Настройка функции «Шаббат»

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

Когда включена настройка режима работы в субботу:

- ▶ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не действуют, за исключением кнопок питания и подсветки.
- ▶ Звуковые сигналы не подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ▶ Запекание  — единственная функция, доступная в режиме работы в субботу.



## Установка настроек работы в Шаббат

1. Нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и  в течение 3 с, и на дисплее появится  .
2. Можно использовать только функцию выпечки, другие функции недоступны.
3. Установите температуру и период работы. Можно установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать до тех пор, пока не будет выключен режим «Шаббат».
4. Нажмите кнопку , чтобы включить или выключить подсветку — она останется в таком состоянии до окончания работы функции «Шаббат».
5. Нажмите кнопку , чтобы перейти к режиму работы в Шаббат.

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

## Напоминание:

При выключенной духовке невозможно выйти из режима работы «Шаббат».

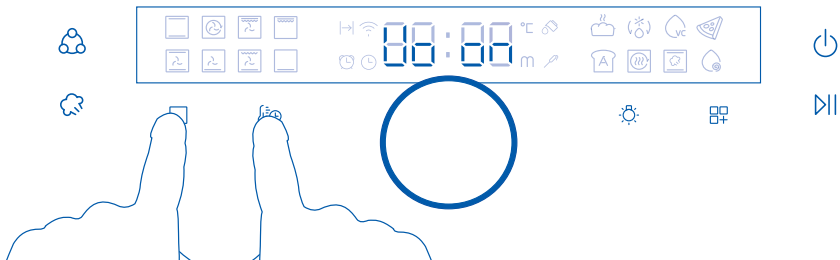
При повторном включении духовки режим «Шаббат» будет активироваться сразу как запоминаемый предыдущий режим работы.

Выход из режима «Шаббат»

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

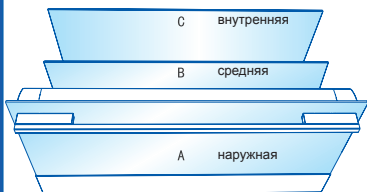
# 16. Установка громкости звука

1. Нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и  в течение 3 с, и на дисплее появится  .
  2. С помощью  регулятора перейдите к настройке громкости звука, на дисплее появится  .
  3. Используйте регулятор  для изменения состояния звука ( / .
  4. Нажмите кнопку , чтобы сохранить настройки и выйти.
- По умолчанию установлен звук .



## Очистка вручную

| ПРАВИЛЬНО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | НЕПРАВИЛЬНО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Перед выполнением очистки или технического обслуживания дождитесь остывания духовки до безопасной на ощупь температуры, а затем отключите кабель питания.</li> <li>● Перед началом очистки духовки прочтите настоящую инструкцию по очистке, в частности, раздел «Правила техники безопасности».</li> <li>● Во избежание припекаания к стенкам загрязнений от выпечки и наслоения после каждого использования рекомендуется удалить из камеры духовки разлившуюся жидкость, остатки пищи и пятна жира.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Запрещается очистка духовки пароочистителем.</li> <li>● Запрещается хранить в духовке воспламеняющиеся материалы.</li> <li>● 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.</li> <li>● Запрещается использовать средства для чистки духовок на каталитических панелях.</li> <li>● Запрещается оставлять на поверхностях духовки щелочные (разливы соленой жидкости) или кислые вещества (например, лимонный сок или уксус).</li> <li>● Запрещается использовать средства для очистки на основе хлора или кислот.</li> </ul> |

| ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ                                                                 | ПРАВИЛА ОЧИСТКИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ВАЖНО!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Стекланные поверхности</b><br><br>(стекла дверцы духовки, панель управления) | <p>Дверца состоит из трех стеклянных панелей.</p>  <p>Для очистки стеклянной панели В необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. См. указания в разделе «Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки и замены».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, затем вытрите насухо.</li> <li>2. Протрите стеклоочистителем и высушите мягкой тканью без ворса.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Для очистки стеклянных поверхностей 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.</li> <li>● Даже если производится очистка только внутренней панели (С), 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.</li> <li>● При очистке стекла панели управления соблюдайте особую осторожность. Используйте только влажную ткань с моющим средством.</li> </ul> |

| ЭЛЕМЕНТ<br>ДУХОВКИ                                                | ПРАВИЛА ОЧИСТКИ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ВАЖНО!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полоса/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки       | <ol style="list-style-type: none"> <li>Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна.</li> <li>При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.</li> </ol>                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что очиститель для нержавеющей стали не содержит соединений хлора, поскольку они агрессивны и могут повредить внешний вид духовки.</li> <li>Всегда протирайте нержавеющую сталь в направлении зерна.</li> </ul>                                                   |
| Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые фиксаторы | Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | /                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Телескопические направляющие полок                                | Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвижении скользящих направляющих).                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                                                                                  |
| Камера духовки                                                    | <p>Выньте из духовки все полки и лотки, а также боковые решетки.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Снимите дверцу духовки (см. указания на последующих страницах).</li> <li>Протрите внутреннюю поверхность духовки бытовым моющим средством или чистящим средством на основе аммиака.</li> <li>Протрите начисто влажной тканью и дайте полностью высохнуть.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Во избежание загрязнений от выпечки и наслоения рекомендуется после каждого использования удалять с эмалированных поверхностей доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира.</li> <li>Для облегчения протирания духовки, можно снять дверцу. Указания приведены на последующих страницах.</li> </ul> |

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

Снятие боковых направляющих

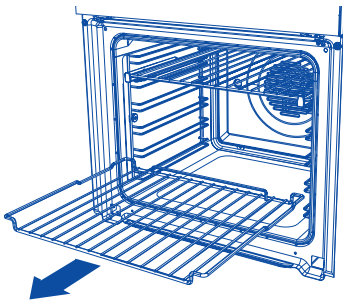
## ВАЖНО!

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

Снятие полок:

Выдвиньте все полки и снимите их.

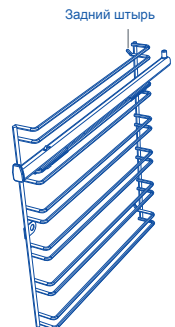
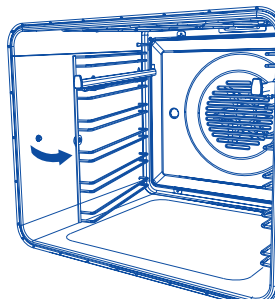
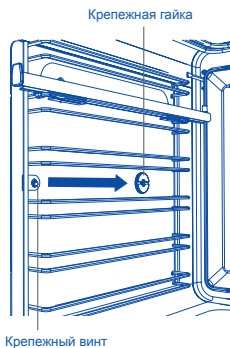
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие обоих держателей полок:

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

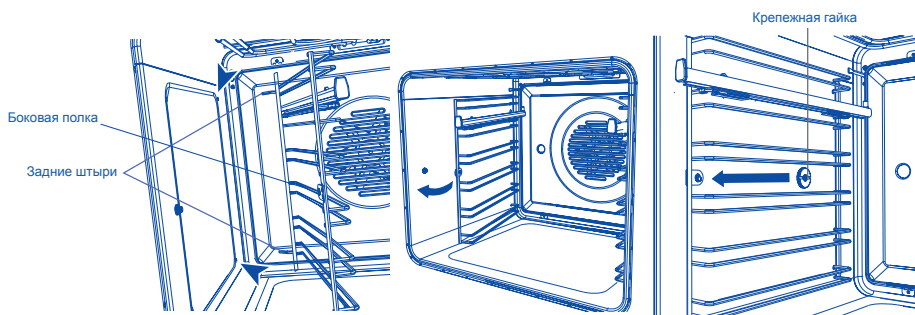
1. Потяните держатель полки к центру духовки так, чтобы его передний упор сошел с винта.
2. Сдвигайте держатель вперед, пока задние штыри не выйдут из отверстий.



## УХОД И ОЧИСТКА

Установка боковой направляющей:

1. Введите задние штыри боковой направляющей в отверстия в задней части духовки.
2. Вставьте язычок боковой направляющей поверх упорного винта.
3. Установите на место фиксирующую гайку. Для затяжки гайки можно использовать монету.



Снятие и повторная установка телескопических направляющих

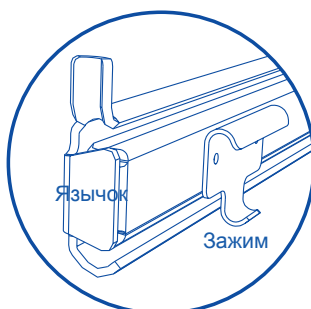
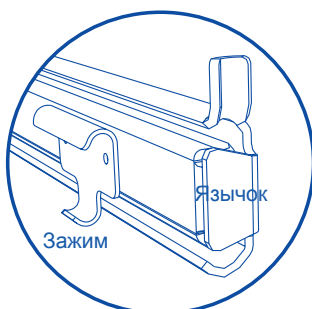
### ВАЖНО!

Только для компактных моделей духовок:

Телескопические направляющие полок невозможно установить в положения 3 и 4.

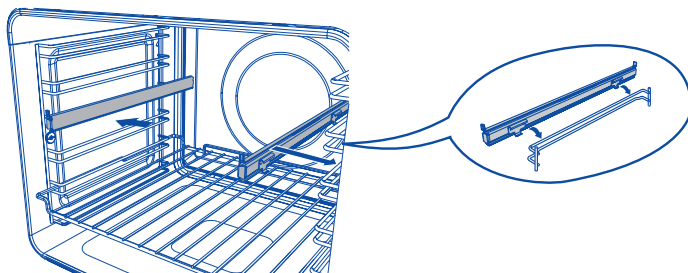
Установка

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



## Снятие

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



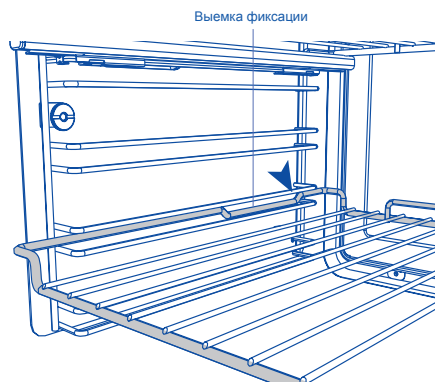
При повторной установке телескопических направляющих убедитесь, что:

- ▶ установлены боковые направляющие;
- ▶ направляющие установлены на верхней перекладине нужного уровня (в компактных духовках доступны только положения 1 и 2);
- ▶ телескопические направляющие установлены с обеих сторон.

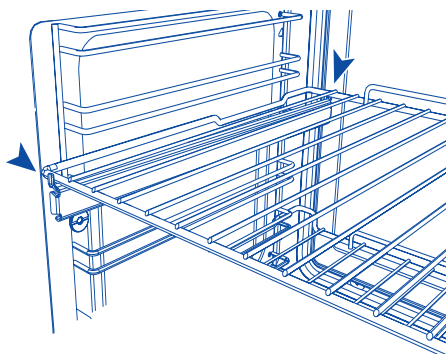
## Установка противней и противня для гриля

Вставьте нужные полки. Убедитесь, что:

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



Установка полки на неподвижные направляющие



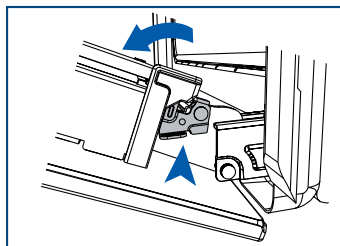
Установка полки на телескопические направляющие

Снятие и повторная установка дверцы духовки.

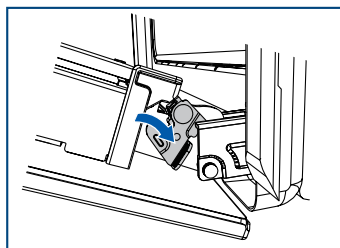
### ВАЖНО!

Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая.

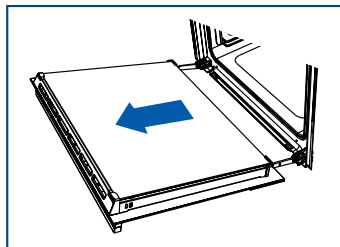
Снятие дверцы:



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

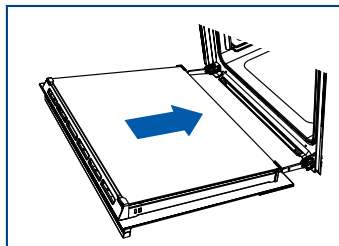


2. Нажмите на оба рычага вниз до упора, чтобы снять дверцу с петель.

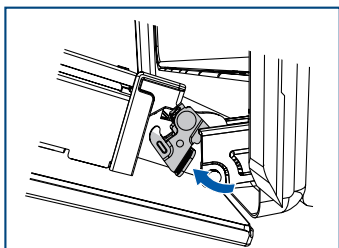


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

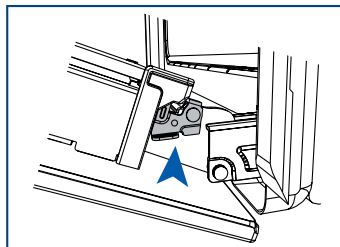
Чтобы установить дверь на место:



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



2. Когда дверца полностью встанет на петли, нажмите на оба рычага вверх до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.



3. **ВАЖНО!**

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

Снятие стекол дверцы для очистки.

## ВАЖНО!

Прежде чем снять стекло, обязательно отключите духовку от сети питания. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.

- ▶ Тщательно соблюдайте меры предосторожности и приведенные далее указания. Неправильный монтаж стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- ▶ Будьте осторожны — дверца духовки тяжелая (11 кг). Не пытайтесь снять дверцу, если вы не уверены, как это сделать правильно.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не пытайтесь работать с горячими деталями духовки.
- ▶ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклами. Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.
- ▶ Для очистки стеклянных поверхностей запрещается использовать средства для очистки духовок и другие абразивные чистящие средства, грубую ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению.
- ▶ При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) на стеклах пользоваться духовкой запрещается. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.
- ▶ Убедитесь, что установка всех стекол произведена правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стекла панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если вы чувствуете, что стекла трудно снять или установить, не трогайте их. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.

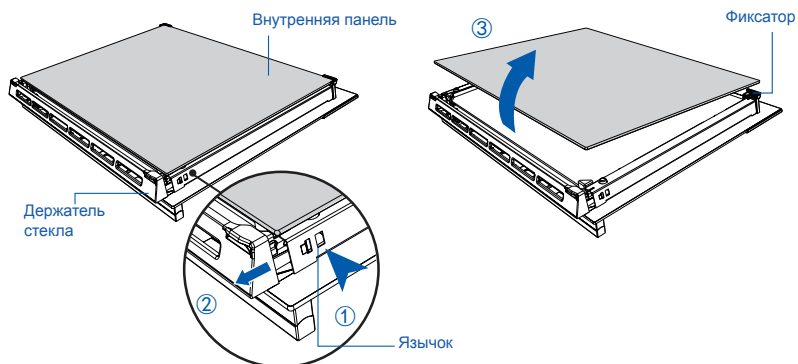
Примечания: выезды обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией.

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

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

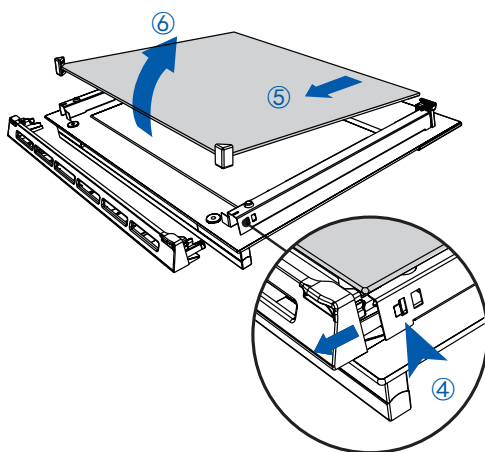
### Снятие внутренней панели

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



### Снятие средней панели

4. Снова нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы. После этого держатель стекла можно полностью вытянуть.
5. Осторожно тяните среднюю панель кверху дверцы, пока панель не освободится из зажима в нижней части дверцы.
6. Поднимите и снимите панель. Резиновые упоры на верхних углах панели остаются прикрепленными к стеклу.



После очистки снова установите стеклянные панели дверцы.

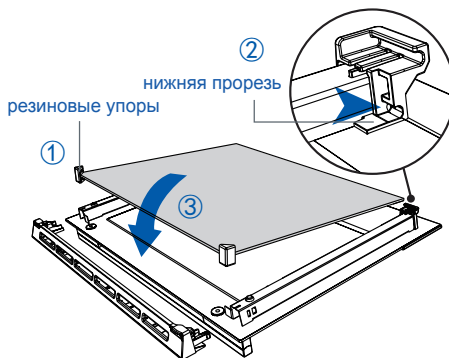
При установке стекол проверьте следующее:

- ▶ Правильность установки внутреннего стекла, как показано на рисунке. Стекло должно 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 стекла. Если вы испытываете трудности при установке панелей, снимите их и начните процесс заново. Если это не поможет, обратитесь в службу поддержки клиентов.

#### Установка среднего стекла

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

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



## УХОД И ОЧИСТКА

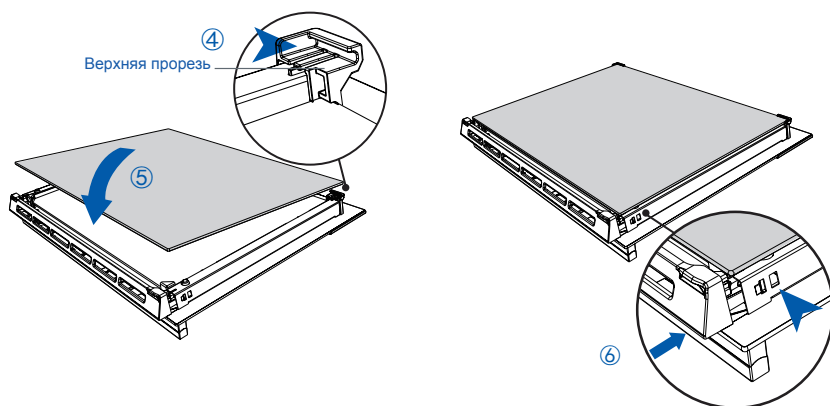
### Установка внутренней панели

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

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

### ВАЖНО!

Убедитесь, что держатели стекла установлены правильно, а стекла надежно закреплены.



### Замена ламп освещения духовки

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

Светильник расположен на потолке камеры духовки спереди по центру.

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

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

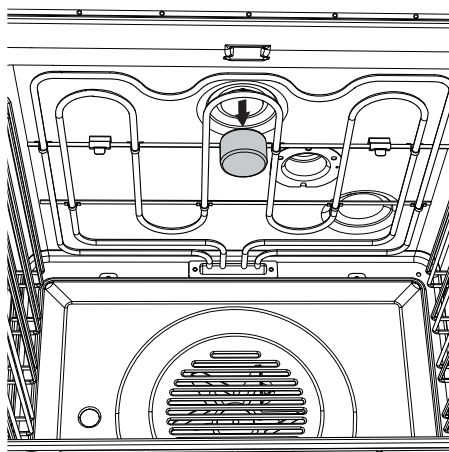
### Замена лампы

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

### ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку от сетевой розетки.

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



## Таблица поиска и устранения неисправностей

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

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                                                     | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ                                                                                                   | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духовка не работает.                                                              | Нет питания.                                                                                                        | Проверьте, включено ли питание (с помощью выключателя), не перегорели ли предохранители, и не прервана ли подача электроэнергии в дом.                                                                                                     |
| Духовка не работает, но дисплей светится.                                         | Духовка настроена на автоматические функции.                                                                        | См. указание в разделе «Автоматические функции».                                                                                                                                                                                           |
| При открытии дверцы духовки освещение не включается.                              | <p>Перегорели лампы освещения духовки.</p> <p>Духовка находится в режиме «Шаббат». Освещение духовки выключено.</p> | <p>Замените лампы. См. инструкцию в разделе «Уход и очистка».</p> <p>Для выхода из режима «Шаббат» нажмите и удерживайте кнопку отмены. См. указания по изменению режима «Освещение выключено» в разделе «Пользовательские настройки».</p> |
| После выключения духовки идет поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий. | Это нормальное явление.                                                                                             | По соображениям безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения духовки. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духовки.                                                                       |
| Стекло в дверце духовки треснуло, откололось или разбилось.                       | Неправильная очистка, либо край стекла был поврежден в результате удара.                                            | Пользоваться духовкой ЗАПРЕЩАЕТСЯ. Обратитесь в авторизованный сервисный центр или в службу поддержки клиентов.                                                                                                                            |

| НЕИСПРАВНОСТЬ                                                                                                                                                                                   | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ                                                                                                                                               | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вентилятор духовки включается при выборе режима, в котором он не должен использоваться (например, «Выпечка»)                                                                                    | Это нормальное явление. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он выключится, когда температура духовки достигнет заданного значения. | Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: после этого духовка готова к использованию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Духовка нагревается, но дисплей не светится.                                                                                                                                                    | Духовка переключена на функцию «Шаббат».                                                                                                                        | Для выхода из режима «Шаббат» нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока дисплей не покажет время суток.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Духовка отменяет автоматические функции при попытке изменить настройку часов.                                                                                                                   | При попытке изменить настройку часов духовка была настроена на автоматические функции.                                                                          | Изменить настройку часов можно только тогда, когда духовка не настроена на автоматические функции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| При использовании функции, связанной с паром, пар не образуется.                                                                                                                                | Парогенератор пуст. Парогенератор требует удаления накипи. Функция пара не выбрана.                                                                             | Заполните парогенератор питьевой водой. Удалите накипь из парогенератора. Используйте функции пара либо выберите функции пара повторно и перезапустите.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Кнопка запуска духовки не срабатывает или духовка не запускается, а на дисплее отображается только символ  . | Печь находится в демонстрационном режиме.                                                                                                                       | Нажмите и удерживайте кнопку  +  в течение 5 с, чтобы выйти из демонстрационного режима. На экране в течение 4 с попеременно будут отображаться символы   и  FF. Или отключите питание духовки и снова включите ее, чтобы выйти из демонстрационного режима. |

## КОДЫ ОШИБОК И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

При возникновении проблем духовка выполняет следующие действия:

- ▶ автоматически приостанавливает все функции;
- ▶ подает звуковой сигнал пять раз;
- ▶ выводит на дисплей код предупреждения.

### ВАЖНО!

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

Действия при выводе кода предупреждения

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

### ИЛИ

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

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

## 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 **<https://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 устройстве серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию устройства и, как следствие, его гарантийное обслуживание.

Запрещается удалять с устройства 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 устройства без дополнительного уведомления.

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

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.35903/24 от 26.07.2024 действует до 25.07.2029.

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

# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

## Условия гарантийного обслуживания

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

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

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

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

или на сайте: <https://haieronline.ru/или> сделав запрос по электронной почте: [help@haieronline.ru](mailto: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, каки привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания Устройства 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 схмотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от стандартов и норм питающих сетей; —действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

## Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

## Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

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

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

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





# Кіріктірілетін электр тұмшапеші

Пайдаланушы нұсқаулығы

Моделі  
HOQ-F6QSB4GBU

Құрылғыны қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Оны алдағы уақытта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ.....    | 1  |
| МОНТАЖДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ.....        | 5  |
| БІРІНШІ ҚОСУ .....                      | 17 |
| ТҰМШАПЕШТІҢ ЖЕЛІЛІК ҚОСЫЛЫМЫ.....       | 20 |
| ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ .....                   | 22 |
| ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ..... | 26 |
| ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ .....          | 29 |
| АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР .....              | 33 |
| КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ .....                | 50 |
| АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ.....        | 62 |
| ҚАТЕ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ .....         | 64 |
| КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ ЖӘНЕ .....            | 65 |
| КЛИЕНТТЕРГЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ .....        | 66 |

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



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Қауіпті! Ыстық беттер

Жұмыс кезінде ашық бөліктерінің жоғары температураға дейін қыздырылуы мүмкін.

Күйіп қалмас және бұға күйіп қалмас үшін балалардың тұмшاپешке жақындауына жол бермеңіз.

Ыстық беттермен жұмыс істеген кезде (мысалы, тұмшاپештің сөрелері немесе ыдыс-аяқ) қолғаптарды, тұтқыштарды немесе басқа қорғаныс құралдарын қолданыңыз.

Тұмшاپештің есігін ашқанда абай болыңыз.

Ыдысты шығармас бұрын немесе ауыстырмас бұрын ыстық ауа немесе бу шығарыңыз.

Қыздыру элементтерін немесе тұмшاپештің ішкі беттерін ұстауға тыйым салынады. Қыздыру элементтері ыстық болып көрінбесе де ыстық болуы мүмкін. Тұмшاپештің ішкі беттері қатты қызады, олар күйік тудыруы мүмкін.

Пайдалану кезінде және одан кейін салқындауға жеткілікті уақыт ішінде тұмшاپештің қыздыру элементтеріне немесе ішкі беттеріне киімді немесе басқа жаңғыш материалдарды тигізбеңіз және оларды ұстамаңыз.

Құрылғының басқа беттері де қатты қызған болуы, демек, күйіп қалуыңыз мүмкін. Оларға желдеткіш саңылаулар, желдеткіш саңылауларға жақын беттер және тұмшاپештің есігі жатады.

Осы ұсыныстарды орындамау күйікке және бұға күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

- ▶ Тұмшاپешті қолданар алдында нұсқауларды оқып шығыңыз. Тұмшاپешті тек осы нұсқаулыққа сәйкес мақсатына сай пайдаланыңыз.
- ▶ Монтаждау нұсқауларын орындаңыз: құрылғыны білікті маман орнатып, жерге қосуы керек.
- ▶ Қуат тізбегінің қосқышы: тұмшاپеш қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қосқыш арқылы желіге қосылуы керек.
- ▶ Тұрмыстық аспаптар балалардың ойыншығы емес.
- ▶ Бұл құрылғыны пайдалану орындарында балаларды қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғының кез келген бөлігіне тұруға немесе отыруға болмайды.

- ▶ Сегіз жасқа дейінгі балалар құрылғының жанында тек ересектердің тұрақты бақылауында бола алады. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдарға, егер олар қадағалаумен жасаса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулар берілсе және олар мүмкін қауіптерді түсінсе, пайдалануға рұқсат етіледі. Қадағалауда болмайтын балалардың құрылғыны тазалауына және қызмет көрсетуіне тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапештің есігіне ауыр заттарды қоюға болмайды.
- ▶ Дұрыс киім киіңіз. Құрылғыны пайдаланған кезде тым кең киім немесе ілулі элементтері бар киім киюге болмайды. Мұндай киім ыстық беттерге тиген кезде өртеніп кетуі немесе еруі мүмкін, бұл күйікке әкеледі.
- ▶ Техникалық қызмет көрсету: тек осы нұсқаулықта нақты сипатталған жұмыс түрлерін немесе бөлшектерді ауыстыруды өзіңіз жасаңыз. Қызметтің барлық басқа түрлері білікті маманға тапсырылуы керек.
- ▶ Өртенген майды сумен сөндіруге тыйым салынады.
- ▶ Ұнтақты немесе көбікті өрт сөндіргішті қолданыңыз.
- ▶ Тек құрғақ қолғаптарды немесе тұтқыштарды қолданыңыз.
- ▶ Ыстық беттерде дымқыл тұтқыштарды пайдалану будың әсерінен күйік тудыруы мүмкін. Қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. Қолғап ретінде сүлгіні немесе басқа матаны пайдаланбаңыз. Мата өртенуі мүмкін.
- ▶ Жабық тамақ контейнерлерін жылытуға тыйым салынады. Оларда жоғары қысым пайда болуы мүмкін, бұл контейнердің жарылуына және жарақатқа әкелуі мүмкін.
- ▶ Тамақ өнімдерін қауіпсіз пайдалану: тағам дайындауға дейін және одан кейін өнімдер тұмшапеште мүмкіндігінше аз уақыт болу керек. Бұл тамақтан улануды тудыратын микроағзалармен ластану қаупін жояды. Жылы ауа-райында ерекше сақ болу керек.
- ▶ Тұмшапештің желдеткіш торлары әрқашан ашық болуы керек.
- ▶ Құрылғыны сыртқы таймермен немесе жеке қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Абайлаңыз! Салқындату жүйесі жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің жоғарғы жағындағы желдеткіштен ыстық ауа шығуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапештегі сөрелерді орналастыру: сөрелерді тек пеш қыздырылғанға дейін қажетті күйге орнату керек. Егер сөрелі ыстық тұмшапештен шығару қажет болса, қолғаптың немесе тұтқыштың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің негізімен жанасуына жол бермеңіз.
- ▶ Тұмшапеш есігінің тығыздағышын тазаламаңыз немесе оны тұмшапеш тазалағышпен жууға болмайды. Бұл тұмшапештің тиімді жұмысына кепілдік беретін тығыздағыштарды сақтау үшін өте маңызды. Тығыздағыштың тозуын, зақымдалуын немесе жылжып кетуін болдырмау үшін абай болу керек.
- ▶ Егер ол зақымдалған немесе дұрыс жұмыс істемесе, құрылғыны орнатуға немесе пайдалануға тыйым салынады. Зақымдалған құрылғыны алған кезде дереу дилерге немесе орнатушыға хабарласыңыз.
- ▶ Күйіп қалмас үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігін ашуға тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапешті тазалауға арналған құралдарды, қатты және абразивті тазалағыш құралдарды, балауыздарды немесе жылтыратқыштарды пайдалануға тыйым салынады. Тұмшапешті немесе оның кез келген бөлігін кәсіби тазалау және өңдеу үшін кез келген

материалдарды пайдалануға тыйым салынады. Есік әйнегін тазалау үшін қатты немесе абразивті тазалау құралдарын, металл ысқыштарды немесе өткір қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады, өйткені олар бетін сызып, әйнектің сынуына әкелуі мүмкін.

- ▶ Осы нұсқаулықта көрсетілген бөлшектерді ғана тазалауға рұқсат етіледі.
- ▶ Тұмшапештің бөлшектерін тазарту үшін бу тазартқышты қолдануға тыйым салынады.
- ▶ Балалар алғысы келетін заттарды тұмшапештің үстінде сақтауға тыйым салынады. Мұндай заттарды алуға тырысқанда, балалар күйіп, жарақат алуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапеште қолдануға рұқсат етілген пісіру ыдыстарын ғана пайдалану керек және осы ыдыс-аяқ өндірушілерінің нұсқауларын орындау керек.
- ▶ Тасымалдау пластикалық сомындардың бүйірлік сөрелерден алынып тасталғанына және олардың орнына жинақтағы металл бекіткіш сомындармен ауыстырылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Тек осы тұмшапешке ұсынылған термо сүңгіні пайдаланыңыз.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



Электр тогымен жарақаттану қаупі  
Техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындамас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны жұмыс істейтін жерге тұйықтау жүйесіне қосуды ұмытпаңыз. Үйдегі электр сымдары жүйесінде жұмысты тек білікті электрикке орындауға рұқсат етіледі. Бұл ұсынымды орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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

### ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

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

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

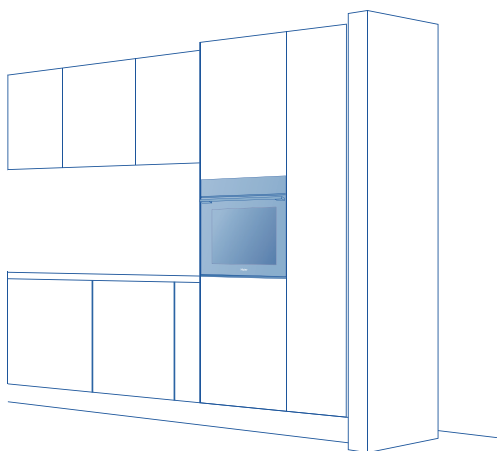
Қуат сымы зақымдалған кезде оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, клиенттерге қолдау көрсету қызметі немесе ұқсас білікті қызметкерлер ауыстыруы керек. Қуат тізбегінің ажыратқышы: тұмшапеш қуат көзінен жергілікті электр қауіпсіздігі нормаларына сәйкес толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш арқылы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

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

## Орнату сұлбалары

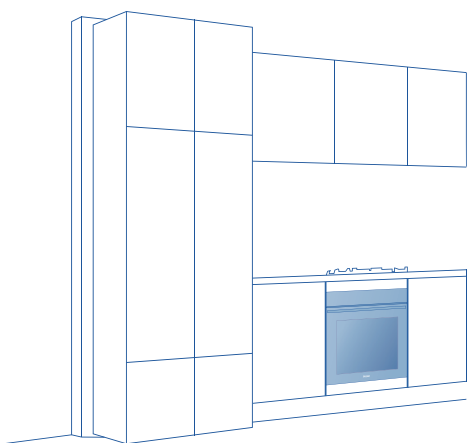
A

Жоғары ас үй модуліне  
орнату



B

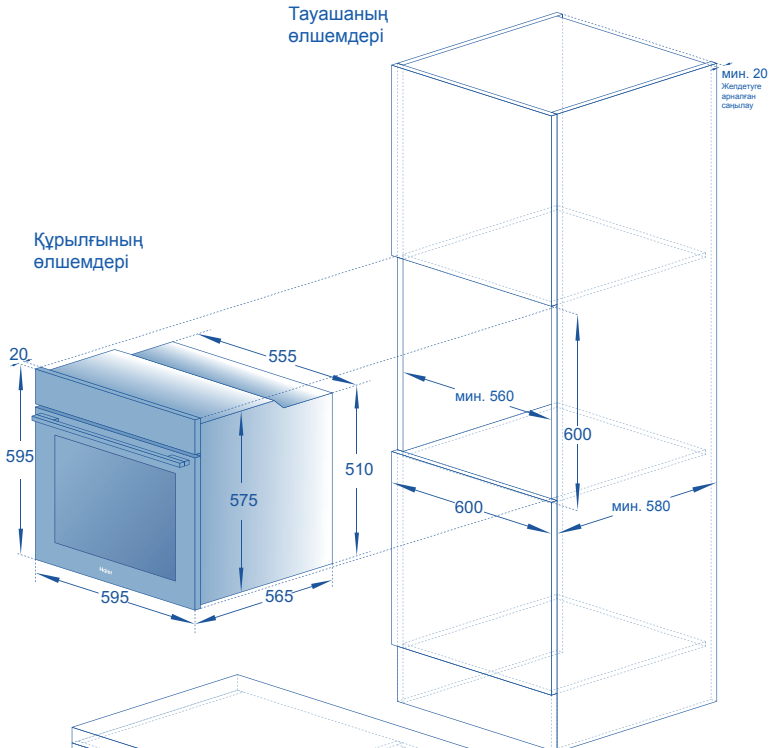
Төменгі ас үй модуліне  
орнату



## Орнатуға арналған габариттік өлшемдер

A

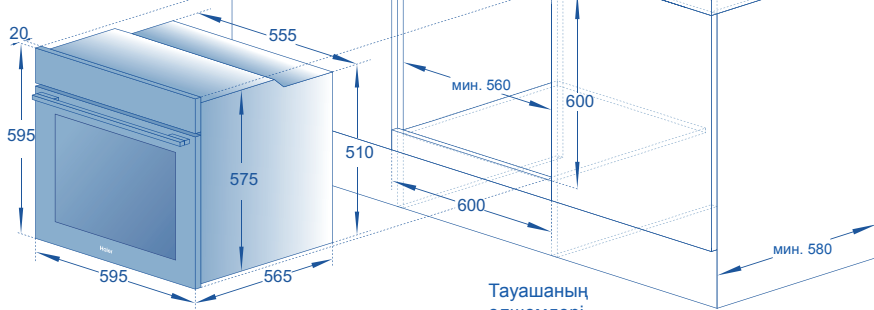
Таушаның  
өлшемдері



Құрылғының  
өлшемдері

B

Құрылғының  
өлшемдері

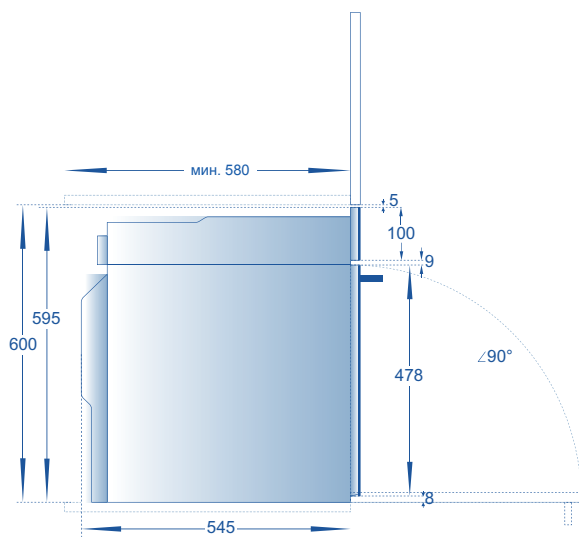


Таушаның  
өлшемдері

\* өлшемдері мм-мен

Бүйірлік көрініс

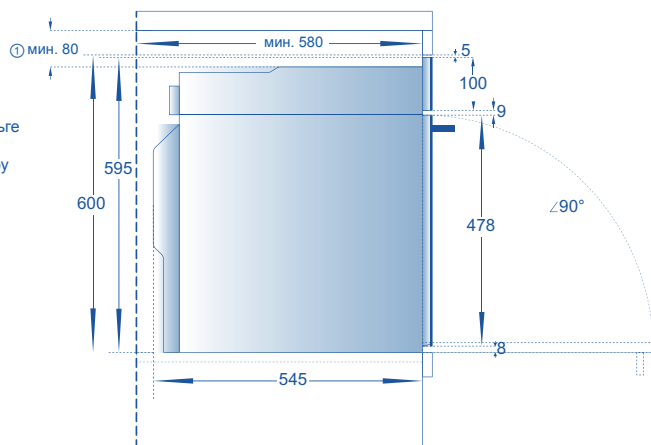
A



В

①

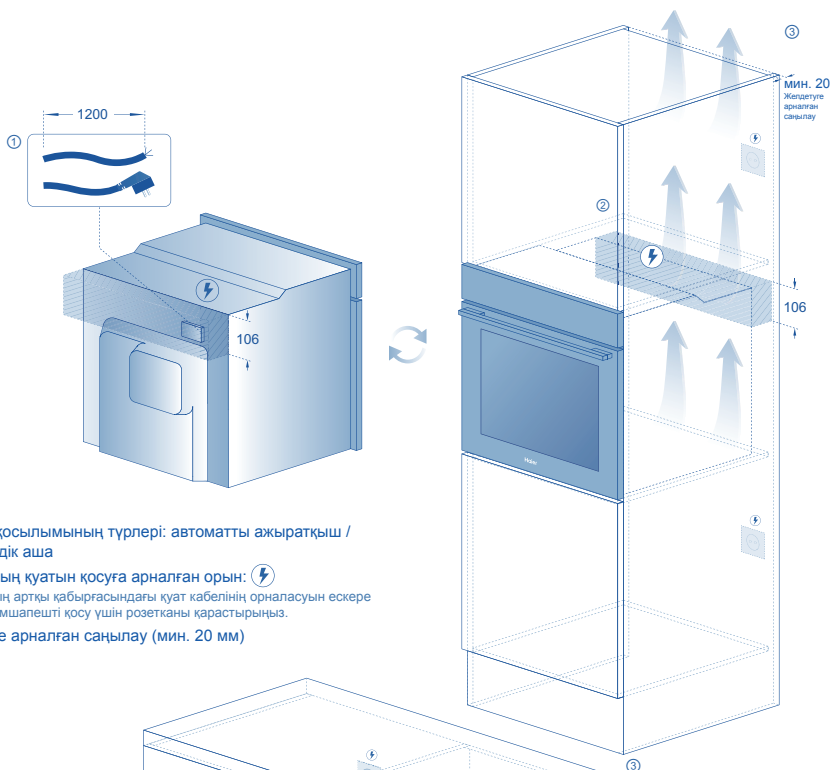
Тұмшапешті пісіру бетінің астындағы төменгі модульге орнатқан жағдайда, пісіру панелінің тереңдігін ескеру қажет.



\* өлшемдері мм-мен

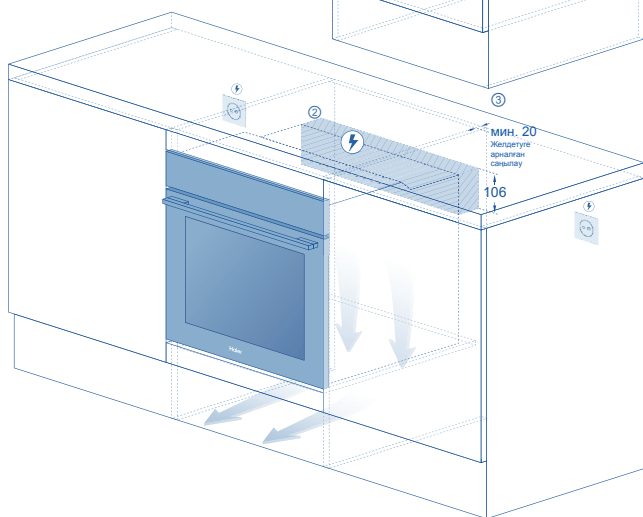
## Қуат көзіне қосылу және желдету

A



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

B



\* өлшемдері мм-мен

## ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

**МАҢЫЗДЫ!**

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

Барлық қаптаманы алып тастаңыз және барлық қажетті талаптарды сақтай отырып, оны кәдеге жаратыңыз. Мүмкіндігінше қаптау элементтерін қайта өңдеңіз.

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



**МАҢЫЗДЫ!**

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

| Керек-жарақтар тізімі | Терең қаңылтыр таба | Қаңылтыр таба | Гриль торы | Бу генераторының қақпағы | Телескоптық бағыттағыштар | Бұрандалар | Сымсыз жылу сенсоры |
|-----------------------|---------------------|---------------|------------|--------------------------|---------------------------|------------|---------------------|
| Саны                  | 1                   | 1             | 1          | 1                        | 2 пары                    | 2          | 1                   |

**МАҢЫЗДЫ!**

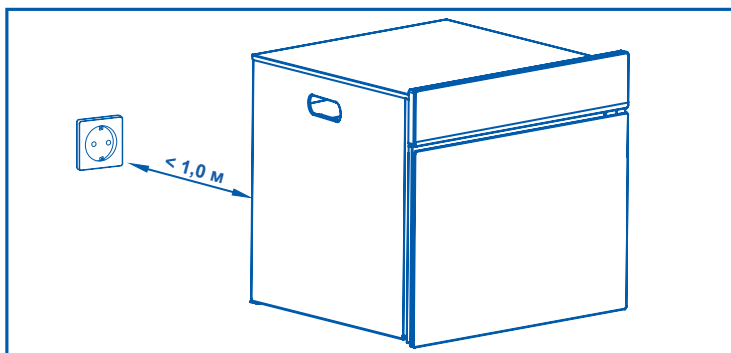
Тағам дайындау кезінде қаңылтыр табалар деформациялануы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай. Салқындағаннан кейін бастапқы пішіні қалпына келеді.

## ҚУАТТАУ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ

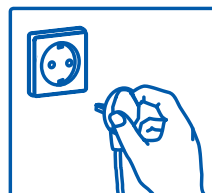
### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Тұмшапешті электр желісіне тек білікті маман қосуы керек.
- ▶ Тұмшапеш жерге тұйықталуы керек.
- ▶ Тұмшапешті электр желісіне қоспас бұрын, үйдегі электр сымдарының құрылғының тиісті қуат қосылымына төтеп беретінін тексеріңіз (зауыттық тақтайшада көрсетілген).
- ▶ Желідегі кернеу зауыттық тақтайшада көрсетілгенге сәйкес келуі керек.

| Моделі        | Көлемі | Номиналды тұтынылатын қуат | Номиналды кернеуі         | Номиналды жиілігі |
|---------------|--------|----------------------------|---------------------------|-------------------|
| HOQ-F6QSB4GBU | 72 л   | 3580 Вт                    | 220-240 В<br>айнымалы ток | 50/60 Гц          |



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

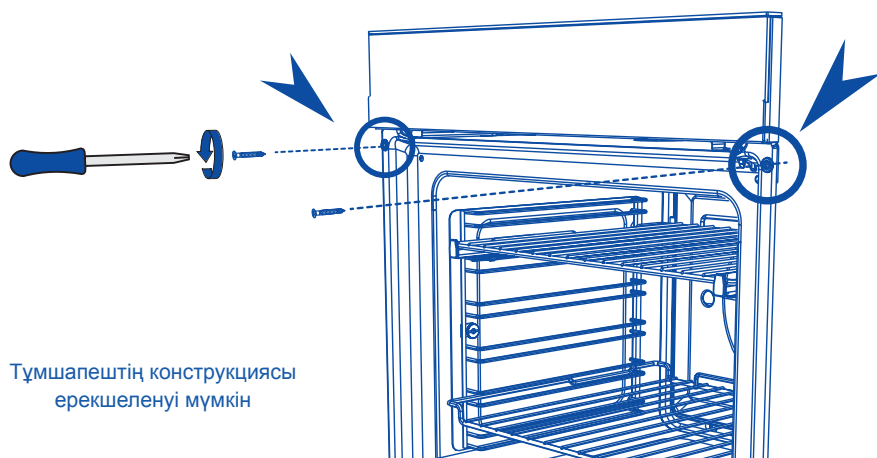


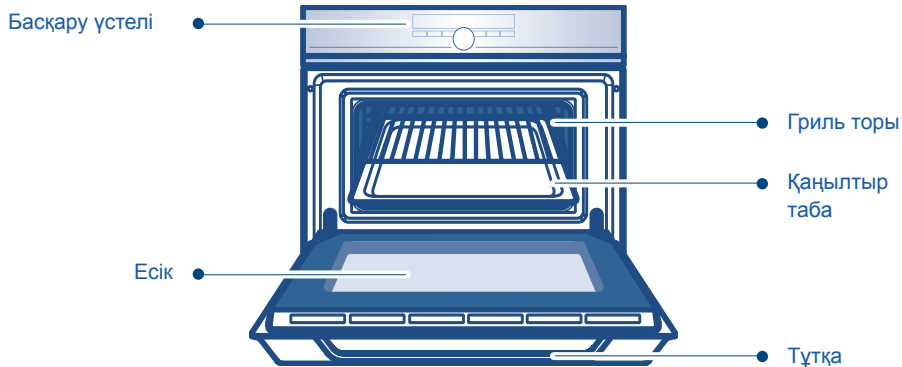
## ТҰМШАПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

1. Тұмшапешті дайындалған тауашаға салыңыз.  
**МАҢЫЗДЫ!**  
Тұмшапешті есіктің тұтқасынан көтеруге тыйым салынады.
2. Тұмшапештің есігін толығымен ашыңыз.
3. Тұмшапешті тауашаға бекіту үшін жиынтыққа кіретін бұрандаларды пайдаланыңыз.

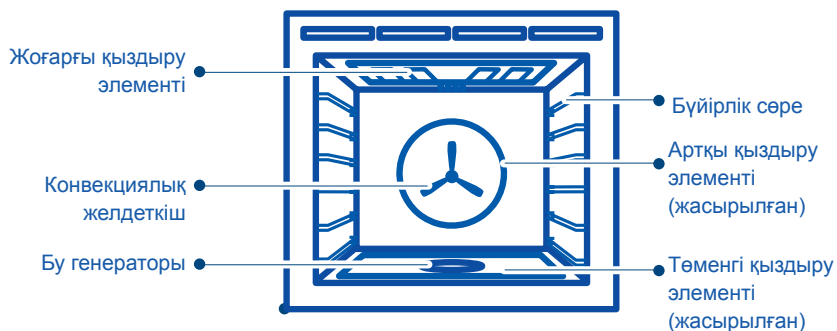
### МАҢЫЗДЫ!

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

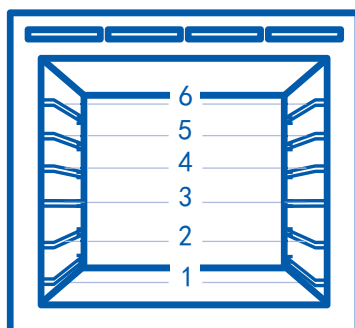




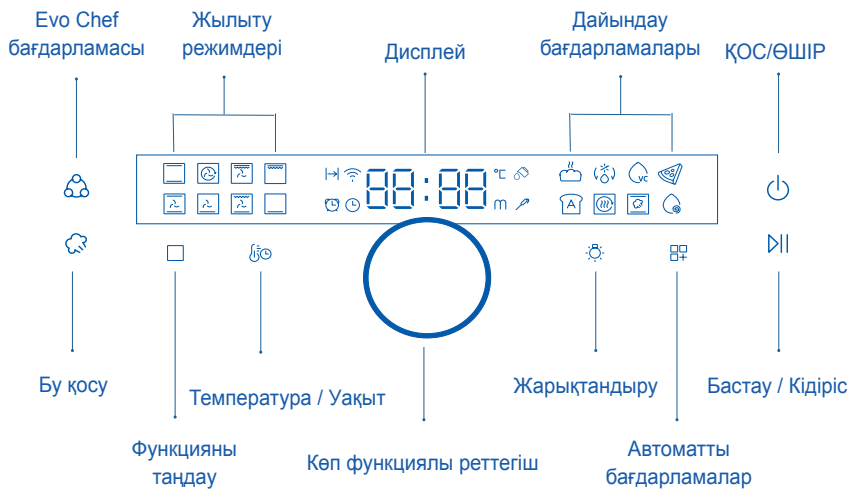
## ҚЫЗДЫРУ ЖҮЙЕСІ



## СӨРЕЛЕРДІҢ ОРНАЛАСУЫ



## БАСҚАРУ ҮСТЕЛІ



## ДИСПЛЕЙДЕГІ ИНДИКАТОРЛАР



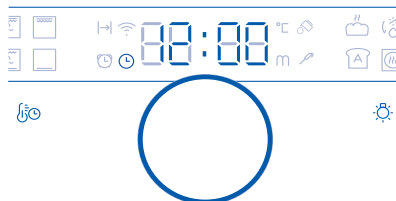
## МАҢЫЗДЫ!

Wi-Fi функциясы тек кейбір модельдерде ғана қолжетімді.

Тұмшапешті бірінші рет қосқанда немесе қуат өшірілгеннен кейін тұмшапешті пайдалану үшін тәулік уақытын орнату керек.

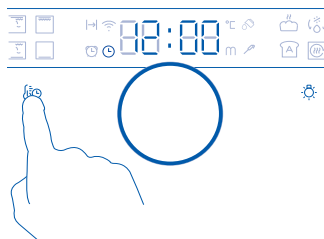
## 1. Сағатты орнату

1. Тұмшапешті қосқан кезде дисплейде 12:00 шамы жыпылықтайды.
2.  реттегішінің көмегімен уақытты орнатыңыз.
3. Растау үшін  реттегішін басыңыз немесе уақыт автоматты түрде расталады.



## 2. Уақытты түзету

1.  батырмасын үздіксіз басу арқылы үш функцияның бірі таңдалады.  
 индикаторы пайда болғанға дейін батырманы басыңыз.
2.  реттегішінің көмегімен уақытты орнатыңыз. Уақыт саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 с кейін автоматты түрде расталады.



## 3. Тұмшапешті пайдалану

1. Құрылғыны алғаш қосқан кезде ол күту режиміне өтеді, барлық дисплей индикаторлары 1 секундқа қосылады, дыбыстық сигнал шығады, жыпылықтайтын дисплей әдепкі уақытты 12:00 көрсетеді.
2. Тұмшапешті қосу үшін қуат беру батырмасын 1 с басып тұрыңыз. Жүктелгеннен кейін әдепкі бойынша бірінші функция таңдалады.
3.  реттегішін пайдаланып функцияны таңдаңыз.
4.  батырмасын басып,  батырмасын температураны және тиісті жұмыс уақытын орнату үшін пайдаланыңыз.
5.  батырмасын бір рет басыңыз, сонда тұмшапеш жұмыс істей бастайды. Жұмысты кідірту үшін  батырмасын қайтадан басыңыз. Дайындау бағдарламасын болдырмау үшін  батырмасын 3 с бойы басып тұрыңыз.
6. Функцияларды таңдау интерфейсіне оралу үшін  батырмасын пайдаланыңыз.



## 5. Бу генераторын дайындау

Бу генераторына бүйіріндегі жоғарғы сызыққа дейін 200 мл ауыз су құйыңыз.

1. «Бумен дайындау» таңдау үшін  айналдырып басыңыз. 
  2.  реттегішінің көмегімен уақытты 30 минутқа орнатыңыз.
  3.  су қосуды еске салу индикаторы және  жыпылықтайды.
  4. Бу генераторының толғанын растау үшін  батырмасын басыңыз.
- Бағдарлама іске қосылады.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігін ашуға тыйым салынады.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін пеш есігін ашқанда ыстық будың шығатынын естен шығармаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

## ТҰМШАПЕШТІҢ ЖЕЛІЛІК ҚОСЫЛЫМЫ

Тұмшапешті Wi-Fi желісіне қосыңыз, сонда мобильді қолданбаның көмегімен қашықтан басқару қолжетімді болады.

Бұл үшін:

3. EVO қолданбасын жүктеп алыңыз.



Бірнеше маңызды кеңес:

- ▶ Үйдегі Wi-Fi желісінің жиілігі 2,4 ГГц екеніне көз жеткізіңіз. Мұны роутеріңіздің баптауы арқылы тексеруге болады.
- ▶ Смартфоныңызда Bluetooth және геолокацияны анықтау функциясы қосылғанын тексеріңіз.
- ▶ Қосылатын құрылғының желіңіздің қамту аймағында екеніне көз жеткізіңіз.
- ▶ Қосылатын құрылғыға жақындаңыз.

2. Смартфонда EVO қолданбасын ашып, жаңа есептік жазба жасаңыз немесе авторизациядан өтіңіз.

3. «Үй» тарауына өтіп, «Құрылғыны қосу» батырмасын немесе жоғарғы оң жақ бұрыштағы «+» батырмасын басыңыз.



4. Тұмшапешті жұптастыру режиміне қойыңыз. Ол үшін құрылғының өшірілгеніне көз жеткізіңіз.  Тұмшапештің қуат батырмасын 5 секунд басып тұрыңыз. Құрылғы 1 секундтан кейін қосылады, ал жұптастыру режимі тағы 4 секундтан кейін іске қосылады (дисплейде Wi-Fi белгісі көрсетіледі).  Әрі қарай, қолданба сіздің құрылғыңызды тауып, анықтайды. Оны таңдаңыз.

5. Орнатуды аяқтау үшін қолданбадағы нұсқауларды орындаңыз.

6. Құрылғыны қолданбамен сәтті жұптастырғаннан кейін сізге қашықтан басқару функциясы қолжетімді болады. Тұмшапешті пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін мобильді қолданбаның көмегімен қашықтан басқару бақылау панеліндегі қуат батырмасы арқылы тұмшапешті қосқаннан кейін ғана қолжетімді.

*\*Wi-Fi функциясын, сондай-ақ мобильді қолданбаны барлық аймақта (елде) бірдей қосу және пайдалану мүмкін емес.*

*Wi-Fi функциясын, сондай-ақ мобильді қолданбаны өз аймағыңызда (еліңізде) қосу және пайдалану мүмкіндігін сатушыдан (уәкілетті ұйымнан) нақтылап сұраңыз.*

### Сағат пен таймерді пайдалану

Уақыт баптауларын реттегішінің көмегімен кез келген уақытта өзгертуге болады.  батырмасын «Дайындау ұзақтығы», «Таймер» және «Тәулік уақыты» функцияларын дәйекті түрде таңдау үшін бірнеше рет басыңыз.

- ▶ Таймер тамақ дайындау уақытының соңғы сағатына дейін минуттармен («сағ:мин» форматында) уақытты санайды. Содан кейін санау секундтармен жүргізіледі («мин:сек» форматында).
- ▶ Таймердің ұзақтығы — 23 сағат 59 минутқа дейін.

## 1. Дайындау ұзақтығын орнату

1.  батырмасын басыңыз. Дайындау ұзақтығының  индикаторы көрсетіледі.
2.  реттегішін бұру арқылы уақытты орнатыңыз.
3. Дайындау уақыты қолыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады.

- ▶ Тәулік уақытын көру үшін  батырмасын басып,  таңдаңыз. Бұл ретте таймер тоқтатылмайды.

Дайындау уақытын өзгерту

1.  батырмасын басып, қалған дайындау уақытын көрсету функциясын таңдаңыз .
2.  реттегішінің көмегімен жаңа уақытты орнатыңыз.
3. Жаңа уақытты растау үшін саусағыңызды панельден алыңыз.

Белгіленген уақыт өткеннен кейін

- ▶ Дисплейде «END» (СОҢЫ) жазуы пайда болады және бірнеше секунд ішінде дыбыстық сигнал шығады.
- ▶ Дисплейде соңғы дайындау ұзақтығы көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Егер сіз дайындау ұзақтығын орнатпай, дайындауды бастасаңыз, онда тұмшاپеш қолмен тоқтағанға дейін үздіксіз жұмыс істейді, ал дисплей 00:00-ден басталатын уақытты есептейді.
- ▶ Егер дисплей қазірдің өзінде уақытты көрсетіп жатса және сіз дайындау ұзақтығын орнатсаңыз, онда дисплей белгіленген мерзім аяқталғанға дейін қалған уақытты есептейді.
- ▶ Егер дайындау ұзақтығын орнатсаңыз, уақыт аяқталғаннан кейін тұмшاپеш өшеді.
- ▶ Автоматты пісіру, Аква тазалау және Ақылды рецепттер функциялары үшін ұзақтығы белгіленбейді.

## 2. Таймерді орнату

Кері санақ уақытын белгілейді.

Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Уақытты белгілеңіз. Уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады.

Таймерді құрылғы өшірілген кезде де пайдалануға болады.

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

1.  индикаторы пайда болғанша  батырмасын басып тұрыңыз.
2.  реттегішін бұру арқылы таймерді орнатыңыз.
3. Таймер саусағыңызды панельден шығарғаннан кейін 6 секундтан кейін орнатылады.
4. Дисплейде кері санақ басталады.
5. Уақыт өткеннен кейін сигнал бірнеше секунд бойына естіледі.

Таймерді жою

1.  индикаторы пайда болғанша  батырмасын басып тұрыңыз.
2. Уақытты 00:00-ге өзгерту үшін  реттегішін бұраңыз және таймерді болдырмау үшін  басыңыз.

## Термосүңгішті пайдалану

### 1. Термосүңгішті қолдану

Тұмшапеш сымсыз ет термосүңгішті пайдалануды қолдайды.

Термосүңгіш дайындалатын тағам ішіндегі температураны өлшейді. Өнім белгіленген температураға жеткенде, тұмшапеш қыздыруды тоқтатады.

Бұл жағдайда екі температура орнатылады:

- ▶ тұмшапештің температурасы.
- ▶ өнімнің қалыңдығындағы температура.

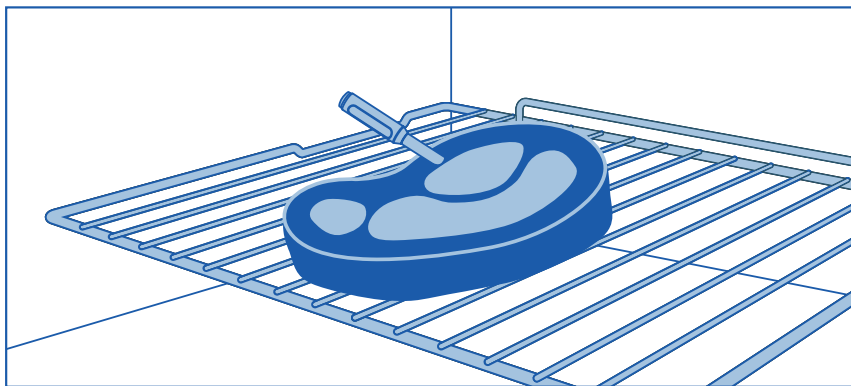
Тағамның ортасындағы температура белгіленген мәнге жеткенде, бағдарлама тоқтайды.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

Тек қоса берілетін аксессуарлар мен түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер:

- ▶ Бөлме температурасындағы ингредиенттерді қолданыңыз.
- ▶ Термосүңгіш сұйық тағамдарға арналмаған.
- ▶ Дайындау кезінде термосүңгіш тағамда қалып, тұмшапешке қосылуы керек.
- ▶ Рецептте ұсынылған температура мөлшерін өнімнің қалыңдығында қолданыңыз.



## 2. Тамақ дайындау үшін термосүңгішті қолдану

1. Тұмшапешті қосу үшін  батырмасын басыңыз.
2. Зарядтау корпусынан термосүңгішті алыңыз, сүңгіштің тұмшапештің жанында екеніне көз жеткізіңіз — қосылым автоматты түрде болады.
3. Егер термосүңгіш бұрын тұмшапешке қосылмаған болса,  батырмасын 5 секунд басып тұру керек. Қосылу режимі сәтті іске қосылған кезде тұмшапештің дисплейінде термосүңгіш индикаторы жыпылықтай бастайды. Содан кейін тұмшапеш сіздің термосүңгішіңізді тауып, таниды.
4. Тұмшапештің қыздыру режимі мен температурасын таңдаңыз. Содан кейін өнімнің қалыңдығындағы температураны орнату үшін  реттегішін пайдаланыңыз. Дайындауды бастау үшін  батырмасын басыңыз.
5. Өнімнің қалыңдығындағы температура белгіленген мәнге жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі. Тұмшапеш автоматты түрде өшеді.
6. Тағамды құрылғыдан алыңыз.
7. Сымсыз термосүңгішті тұмшапештен ажырату үшін зондты зарядтау корпусына салыңыз немесе  батырмасын түртіп, оны 5 с басып тұрыңыз.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ▶ Тұмшапештің осы моделі үшін ұсынылған термосезгішті ғана қолданыңыз.
- ▶ Егер сіз термосүңгішті қолданбасаңыз, оны зарядтау қорабына салыңыз және қораптың жеткілікті зарядталғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Егер термосүңгіш қосылып, қуат деңгейі 10%-дан төмен түссе, дисплейде «Pr10» коды көрсетіледі. Сүңгішті зарядтау қорабына салыңыз.
- ▶ Термосүңгішті барлық режимдерде қолдануға болмайды. Егер сүңгіш термосүңгішті қолданбайтын режимде қолданылса, дисплейде «PEr» коды жыпылықтайды.
- ▶ Тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде термосүңгішті қосқанда немесе ажыратқанда, дайындау тоқтайды.

- ▶ Термосүңгіштің көмегімен тамақ дайындау жағдайында тұмшапешті жылыту қажет емес.
- ▶ Сіз өнімнің қалыңдығындағы температураны 30 °C-тан 99 °C-қа дейін реттей аласыз.
- ▶ Күйіп қалу қаупі! Термосүңгіш қатты қызады.
- ▶ Өнімнің қалыңдығындағы температура мен тұмшапештің температурасын дайындау кезінде кез келген уақытта өзгертуге болады.
- ▶ Аспап шамамен дайындауды аяқтау уақытын есептейді. Бұл өнімдердің санына, таңдалған режимге және температураға байланысты.
- ▶ Мұздатылған тағамдарды термосүңгіштің көмегімен дайындаңыз. Ақылды бағдарламалар кестесін бағдарлы мәндер ретінде пайдалануға болады. Нақты дайындау уақыты өнімдердің сапасы мен құрамына байланысты.
- ▶ Термосүңгішті қолданар алдында оның жалғанғанына көз жеткізіңіз.

## Жалпы нұсқаулар

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

## 1. ПІСІРУ

Пісірудің үздік нәтижелерін алу үшін тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз. Белгіленген температураға жеткенде дыбыстық сигнал шығады.

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

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

Пісірмені сөреге пішіміңіздің жоғарғы жағы тұмшапеш қуысының ортасына жақын орналасатын етіп қойыңыз.

## 2. ҚУЫРМАШ

- ▶ Етті, тауықты немесе көкөністерді қуыру үшін конвекциялық гриль немесе конвекциялық пісіру режимін қолданыңыз.
- ▶ Сүйексіз қуырылатын тағамдар, орамалар немесе турамамен толтырылған өнімдер сүйекпен қуырудан гөрі ұзақ дайындалады.
- ▶ Құсты таза шырынмен және 75 °C ішкі температурамен жақсы пісіру керек.
- ▶ Пісіру қапшығын пайдаланған кезде конвекциялық немесе мәжбүрлі конвекциялық пісіру режимдерін пайдаланыңыз. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Егер сіз тұмшапеште қақпағы бар табада пісіруді қаласаңыз, конвекциялық пісіру функциясын қолданыңыз және температураны 20 °C-қа көтеріңіз.
- ▶ Еттің үлкен кесектерін ұзақ уақыт төмен температурада дайындау керек. Ет біркелкі дайындалады.

- ▶ Етті әрдайым майлы жағын жоғары қаратып қуырыңыз. Бұл жағдайда оған май құюдың қажеті болмауы мүмкін.
- ▶ Шырынды біркелкі тарату үшін етті қуырғаннан кейін әрқашан кем дегенде 10 минутқа қалдырыңыз.
- ▶ Есіңізде болсын, ет тұшпапештен шығарылғаннан кейін тағы бірнеше минут дайындалуды жалғастырады.

## 3. ГРИЛЬ

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

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

- ▶ Жіңішке ет кесектері үшін және қуыруды немесе қызаруды қажет ететін тағамдар үшін сөрелердің жоғары позицияларын пайдалану керек.
- ▶ Біркелкі дайындауды қамтамасыз ету үшін еттің қалыңырақ кесектерін төменгі сөрелерде немесе төмен температурада грильде дайындау керек.

## 4. ЖЫЛЫТУ

- ▶ Қыздыру үшін «Пісіру», «Конвекциямен пісіру» немесе «Буда пісіру» режимдерін қолданыңыз. «Пісіру» және «Конвекциямен пісіру» режимдері қамырдан жасалған бұйымдарды жылыту үшін тамаша үйлесімді — төменгі қыздыру қыртысты қайтадан қытырлақ етуге көмектеседі.
- ▶ Әрқашан тағамды өте ыстық күйге дейін қыздырыңыз. Бұл зиянды микро ағзаларды жұқтыру қаупін азайтады.

| Өнім               | Функция     | Температура (°C) | Уақыт минутпен | Сөренің күйі |
|--------------------|-------------|------------------|----------------|--------------|
| Аралас ыстық тағам | буда пісіру | 120              | 10–15 мин      | 3            |
| Ет                 | буда пісіру | 120              | 10–15 мин      | 3            |

## 5. ҚОЛМЕН БУ БЕРУ

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

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

2. Пісіру процесінде. Панельдің сол жағындағы  басыңыз.

Бу 50 с бойы берілетін болады. Бұл уақытта таймер 50 с-тан кері санауды бастайды.

### Назар аударыңыз:

- ▶ Тұмшапешті алдын ала қыздыру процедурасы кезінде бudy қолмен беру функциясын қолдануға болмайды.
- ▶ Бudy қолмен беру функциясын бумен пісіру режимінде немесе кез келген автоматты тамақ дайындау бағдарламасында қолдануға болмайды.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігін ашуға тыйым салынады.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін пеш есігін ашқанда ыстық бudyң шығатынын естен шығармаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

## Жалпы нұсқаулар

## МАҢЫЗДЫ!

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

1. Пісіру 

## жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

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

Бұл ұзақ дайындау уақытын қажет ететін дымқыл тағамдар үшін өте қолайлы (мысалы, жаңа піскен жеміс пирогы).

2. Мәжбүрлі желдету 

## желдеткіш және артқы элемент

- ▶ Бірнеше сәреге орнатылған науалардағы печенье сырты қытырлақ, ал ішкі жағы жұмсақ болып шығады.
- ▶ Ет пен құс еті шырынды және нәзік бола отырып, тәбетті ашып қызарады.
- ▶ Көмештер өте жақсы дайындалады, сонымен қатар тез әрі тиімді қызады.
- ▶ Егер рецепт тек пісіруді қамтыса, мәжбүрлі желдету режимінде пісіру уақытын азайту немесе температураны шамамен 20 °C төмендету ұсынылады.
- ▶ Печенье үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Кішкентай кекстер үшін 150 °C температура ұсынылады.
- ▶ Көмештеу уақыты ұзағырақ тағамдарға (мысалы, бір сағаттан астам) уақыт пен температураны азайту қажет болуы мүмкін.

Печенье, бисквит, тоқаш, маффин және кекс дайындауға өте қолайлы.

### 3. Конвекциялық гриль

желдеткіш және жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

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

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

### 4. Гриль

жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

- ▶ Қарқынды жылу сәулесі екі жоғарғы элементтен де шығарылады. Қуат деңгейі Lo-дан (төмен) Hi-ге (жоғары, 100 %) дейін 11 сатыда реттеледі.
- ▶ Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен көптеген адамдар тағамды гриль астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Көптеген тағамдарды дайындауды аяқтау үшін, мысалы, картоп көмешінің немесе омлеттің үстін қызарту үшін ең қолайлы режим.

Нанды қуыруға немесе тағамға толық көрініс беру үшін мінсіз қолайлы.

### 5. Конвекциямен пісіру

желдеткіш және жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

- ▶ Тұмшاپештің желдеткіші жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер арасындағы ауаның қозғалысын қамтамасыз етеді, оны тұмшاپештің бүкіл көлеміне таратады.
- ▶ Пісірілген тағам әдеттегі пісіру функциясына қарағанда тезірек алтын түске енеді.
- ▶ Бұл жағдайда дәстүрлі рецепттердегі ұсыныстармен салыстырғанда пісіру уақытын қысқарту қажет болуы мүмкін.
- ▶ Жемістерді, көкөністерді және шөптерді кептіру үшін конвекциялық пісіру режимін төмен температурада (мысалы, 50 °C) пайдаланыңыз.

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

## 6. Кондитерлік пісіру

### желдеткіш және төменгі элемент

Бұл режим 8 минут ішінде 180 °C дейін алдын ала қыздыруды қамтамасыз етеді.

- ▶ Желдеткіш жылуды төменгі элементтен бүкіл тұмшапешке айналдырады.
- ▶ Азық-түлік негізінің қарқынды қызуын және үстіңгі жағынан жеңіл қуырылуды қамтамасыз етеді.

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

## 7. Қуырдақ

### 1-кезең: желдеткіш және жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер

### 2-кезең: жоғарғы ішкі және төменгі элементтер

- ▶ Қызару: қуырылған тағамның қытырлақ қызаруы пайда болатын және еттің сыртқы қабаты карамелденетін 20 минуттық бастапқы кезеңі.
- ▶ Белгіленген температурада дайындау: қызарғаннан кейін қалған дайындау уақытында температура белгіленген деңгейге дейін төмендейді, нәтижесінде нәзік және шырынды қуырмаш алынады.
- ▶ Тұмшапешті алдын ала қыздыру қажет емес. Тиісті режимді қоспас бұрын өнімдерді ішіне салу керек.
- ▶ Қаласаңыз, ет шырыны оларға еркін ағып кетуі үшін гриль сәресін қолдануға немесе көкөністерді қуырудың астына қоюға болады. Бұл ыстық ауаның, соның ішінде еттің астында да айналымды қамтамасыз етеді.

Ет пен көкөністерді қуыруға өте ыңғайлы. Ең жақсы нәтижеге еттің тұтас кесегін пайдаланғанда қол жеткізіледі. Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін термосүңгіні қолдануға болады.

## МАҢЫЗДЫ!

«Қуырдақ» режимі екі кезеңге бөлінген:

1-кезең: алғашқы 20 минутта тұмшапеш желдеткішті және жоғарғы ішкі және сыртқы элементтерді пайдаланады (егер температура 250 °C-қа жетсе, тұмшапеш автоматты түрде қызуды тоқтатады).

2-кезең: температура алдын ала орнатылған деңгейге дейін төмендегеннен кейін тұмшапеш жоғарғы ішкі және төменгі элементтерді пайдаланады.

Егер алдын ала белгіленген дайындау уақыты 20 минуттан аз болса, тұмшапеш тек бірінші қадамды орындайды.

## 8. Классикалық пісіру

тек төменгі элемент

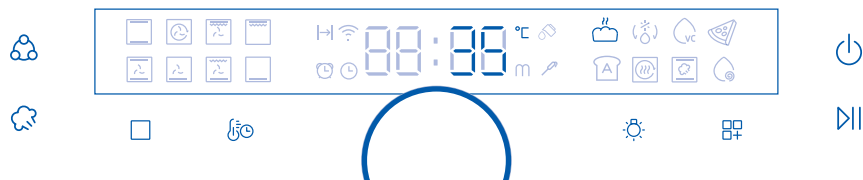
- ▶ Жылу тек төменгі қыздыру элементінен келеді. Желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Бұл ескі пештерге арналған рецепттер бойынша дайындауға арналған дәстүрлі пісіру режимі.
- ▶ Тек бір сәреде пісіріңіз.
- ▶ Тұмшашештің үстің бөлігі ыстығырақ болады.

Нәзік пісіруді қажет ететін ұн негізіндегі тағамдар үшін өте қолайлы: кремі бар торттар, бөліштер және чизкейктер, сондай-ақ тікелей қыздыруды және үстіңгі жағын қызартуды қажет етпейтін кез келген басқа өнімдер.

- ▶ Пісірудің ең жақсы нәтижесі үшін төмендегі кестені пайдаланыңыз. Әрбір функцияның алдын ала орнатылған температурасы бар, оны өнімнің түрі мен салмағына қарай реттеуге болады.

| Таңба                                                                              | Режим               | Алдын ала орнатылған температура (°C) | Температуралар диапазоны (°C) | Уақыт диапазоны | Қолмен беру | Алдын ала қыздыру | Термосұңгіш |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|
|    | Пісіру              | 180                                   | 30–300                        | 00:01–23:59     | ✓           | ✓                 | ✓           |
|    | Мәжбүрлі желдету    | 160                                   | 30–300                        |                 | ✓           | ✓                 | ✓           |
|   | Конвекциялық гриль  | 180                                   | 30–250                        |                 | ×           | ×                 | ✓           |
|  | Гриль               | HI (жоғары)                           | LO (төмен), 1–9, HI (жоғары)  |                 | ×           | ×                 | ✓           |
|  | Конвекциямен пісіру | 200                                   | 30–250                        |                 | ✓           | ✓                 | ✓           |
|  | Кондитерлік пісіру  | 160                                   | 30–250                        |                 | ✓           | ✓                 | ×           |
|  | Қуырмаш             | 165                                   | 30–250                        |                 | ×           | ×                 | ✓           |
|  | Классикалық пісіру  | 160                                   | 30–220                        |                 | ×           | ✓                 | ✓           |

Автоматты функциялар жинағы дәмді тағамды тиімдірек дайындауға көмектеседі, сонымен қатар құрылғыны тазалауды жеңілдетеді.



Автоматты функцияны таңдау үшін барлық функцияларды қарауға мүмкіндік беретін  реттегішін айналдырыңыз.

## 1. Қамырды тындыру

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

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Қамырды толықсыту үшін төмен температура қажет.
- ▶ Бұл жағдайда тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ▶ Бұл режим тұмшапештің салқындатылған камерасында ғана жұмыс істейді.

1.  реттегішін пайдаланып, қамырды ашыту бағдарламасын таңдаңыз. Дисплей 35 °C белгіленген температураны көрсетеді.

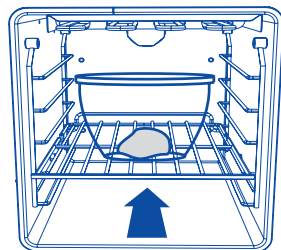
Ескерту: егер тұмшапештің температурасы тым жоғары болса:

- ▶ Дыбыстық сигнал шығады,  индикаторы жыпылықтай бастайды және желдеткіш қосылуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапешті суыту үшін есікті ашыңыз.

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

2. Аспаздық тәжірибеңізге сүйене отырып, қамырды толықсыту ұзақтығын орнатыңыз.

3. Ашытуды бастау үшін  батырмасын басыңыз. Егер сіз ұзақтығын орнатқан болсаңыз, дисплейде қалған уақыт есептеледі.



### МАҢЫЗДЫ!

Қамырды тұмшاپеш салқындағанша салуға болмайды.

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

Қамырдың жеткілікті түрде көтерілгенін тексеріңіз (оның көлемі айтарлықтай ұлғаюы керек). Қамырдың жақсы көтерілгенін тексеру үшін оны саусағыңызбен ақырын басыңыз. Пайда болған шұңқыр баяу толтырылуы керек.

► Егер сіз ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда қамырды көтеру процесін бақылап, оны толықсыту аяқталған кезде ►► батырмасын басу арқылы тоқтатуыңыз керек.

Егер қамырды ашытуды қайталау қажет болса:

☐ батырмасын басып, қамырды тындыру функциясына оралу үшін ☐ реттегішін пайдаланыңыз.

Қамырды толықсыту бағдарламасының баптауларын қалпына келтіру үшін алдыңғы беттегі қадамдарды орындаңыз.

5. Қамырды тындырудан бас тарту

►► батырмасын басып тұрыңыз немесе басқа бағдарламаға ауысыңыз.

## 2. Ерiту (☼)

Бұл функцияны тағамды дайындау алдында өнімдерді еріту үшін пайдаланыңыз.

### МАҢЫЗДЫ!

Еріту үшін төмен температура қажет.

Бұл жағдайда тұмшاپеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1. ☐ реттегішін пайдаланып, «Еріту» (☼) тарауына өтіңіз.

Ескерту: дисплей белгіленген температураны 40 °C көрсетеді.

2. Қаптаманы шешіп, тағамды тәрелкеге салыңыз. Өнімдерді ыдысқа немесе тәрелкеге салмаңыз, себебі мұның еріту уақытын арттыруы мүмкін. Тәрелкені төменнен бірінші сөреге қойыңыз.

3. Ерітуді бастау үшін ►► батырмасын басыңыз.

Қажет болса, еріту ұзақтығын орнатуға болады. Дисплей қалған уақытты есептейді.

### 3. Вакуумда дайындау

1. Бұл бағдарлама бойынша тағам әдеттегіден төмен температурада дайындалады. Сіз ет, көкөністер немесе жемістер дайындай аласыз, оларды жұмсақ және шырынды ете аласыз. Сапаны жақсарту үшін тағамды аса сақтықпен өңдеңіз.

#### МАҢЫЗДЫ! ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУҮШІН:

- ▶ Жоғары сапалы балғын өнімдерді қолданыңыз.
- ▶ Дайындау алдында өнімдерді тиісті жағдайда сақтаңыз.
- ▶ Тағамдарды пісірер алдында міндетті түрде тазалаңыз.
- ▶ Қауіпсіздік мақсатында тағамды әрқашан аспаздық кестелерде көрсетілген параметрлерге сәйкес пісіріңіз.
- ▶ Азық-түлікті 60 °C-тан төмен температурада ұзақ уақыт ұстауға тыйым салынады.
- ▶ Дайындаудың төмен температурасы тек шикі түрде жеуге болатын тағамдарды дайындағанда және қысқа уақытқа ғана рұқсат етіледі.
- ▶ Вакуумда (VC) дайындау функциясы бар тұмшاپеште дайындалған балғын тағамның дәмі тамаша. Оны дайындағаннан кейін бірден тұтынуға кеңес беріледі. Температураны жылдам төмендетуге болады (тағамды мұз салынған ыдысқа салып, оны тоңазытқышқа қою); тағамды тоңазытқышта 2–3 тәулікке сақтауға болады.
- ▶ Тағам қалдықтарын жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз.
- ▶ Шикі және дайындалған тағамдарды бір-біріне тигізбеу үшін оларды бөлек ұстауды ұмытпаңыз.
- ▶ Ет пен көкөністерге бірдей ыдыс-аяқ пен ас үй құралдарын пайдаланбаңыз. Егер бұл шарасыз болса, ас үй ыдыстарын мұқият жуыңыз.
- ▶ Егер рецепт шикі жұмыртқаны қосуды көздесе, жұмыртқаның ағы немесе сарысы жұмыртқа қабығының сыртқы бетіне тимеуін қадағалаңыз.

#### ВАКУУМДА ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯСЫ ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ:

- ▶ Вакуумда дайындау функциясын пайдалану үшін келесі жабдық қажет: вакуумдық орауыш және вакуумдық пакеттер.
- ▶ Сұйықтықтарды вакуумдық пакетке салу үшін камерасы бар вакуумдық тығыздағышты пайдаланыңыз. Тек осы типті вакуумдық тығыздағышты қолдануға рұқсат етіледі.
- ▶ Тек вакуумда дайындауға жарамды вакуумдық пакеттерді қолданыңыз.
- ▶ Вакуумдық пакеттер бір реттік болып табылады. Оларды қайта пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Біркелкі дайындау үшін тағамды биіктігі бойынша үшінші сөренің ортасына қойыңыз.
- ▶ Тезірек және біркелкі дайындау үшін вакуумның ең жоғары деңгейін орнатыңыз.
- ▶ Вакуумдық пакеттің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін тығыздағыштың беті таза болуы керек.

## 2. Вакуумда тағам дайындау бойынша жалпы нұсқаулар:

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

### 2.1. Вакуумда дайындау: ет

- ▶ Толық піспеуін болдырмау үшін кестеде көрсетілгеннен қалыңдығы үлкен ет бөліктерін қолдануға болмайды.
- ▶ Кестеде көрсетілген дайындау уақыты — ең аз қажетті уақыт. Дайындау уақытын жеке қалауыңыз бойынша көбейтуге болады.
- ▶ Вакуумдық пакеттерге зақым келтірмеу үшін тек сүйексіз етті қолданыңыз.
- ▶ Құстың сүбе еті дәмдірек болу үшін оны вакуумда дайындау алдында және одан кейін терісі жағынан қуырыңыз.
- ▶ Вакуумда дайындау аяқталғаннан кейін еттің бетін сары майға қуырыңыз — дәмі әлдеқайда жақсы болады.

| Өнім                                  | Өнімнің қалыңдығы | Өнім саны (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сәре |
|---------------------------------------|-------------------|---------------|------------------|-------------|------|
| Сиыр еті                              |                   |               |                  |             |      |
| Бір кесек сиыр еті, орташа қуырылған  | 4 см              | 400           | 63               | 120         | 3    |
| Сиыр еті, толық дерлік қуырылған      | 4 см              | 400           | 66               | 120         | 3    |
| Бір кесек сиыр еті, толық қуырылған   | 4 см              | 400           | 70               | 120         | 3    |
| Бір кесек бұзау еті, орташа қуырылған | 4 см              | 400           | 60               | 120         | 3    |
| Бір кесек бұзау еті, толық қуырылған  | 4 см              | 400           | 65               | 120         | 3    |

| Өнім                                                         | Өнімнің қалыңдығы | Өнім саны (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөре |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|------------------|-------------|------|
| Қой еті мен жабайы аң еті                                    |                   |               |                  |             |      |
| Қой еті, орташа қуырылған                                    | 3 см              | 400           | 65               | 105–115     | 3    |
| Шошқа еті                                                    | 3 см              | 400           | 90               | 120         | 3    |
| Қоян, сүйексіз                                               | 1,5 см            | 400           | 75               | 120         | 3    |
| Құс                                                          |                   |               |                  |             |      |
| Тауықтың төс еті, сүйексіз                                   | 3 см              | 500           | 70               | 120         | 3    |
| Үйректің төс еті, сүйексіз                                   | 2 см              | 500           | 65               | 140–160     | 3    |
| Күркетауықтың төс еті, сүйексіз                              | 2 см              | 500           | 70               | 75–85       | 3    |
| Жұмыртқаны төмен температурада дайындау                      |                   |               |                  |             |      |
| Тост жасау үшін өте қолайлы                                  | Қалыпты өлшем     | /             | 60               | 90          | 3    |
| Сарыуызы икемді, созылмалы, жылтыр, жұмсақ болып қалады      | Қалыпты өлшем     | /             | 65               | 90          | 3    |
| Сарысы қалыптасқан, түйіршікті, бірақ жұмсақ болып сақталады | Қалыпты өлшем     | /             | 71               | 60          | 3    |
| Сарысы түйіршікті-ұсақталған, жасыл түске ие бола бастайды   | Қалыпты өлшем     | /             | 80               | 60          | 3    |

## 2.2. Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

- ▶ Толық піспеуін болдырмау үшін кестеде көрсетілгеннен қалыңдығы үлкен балық бөліктерін қолдануға болмайды.
- ▶ Вакуумдық пакетке салмас бұрын, балық сүбесін қағаз сүлгімен құрғатып алыңыз.
- ▶ Мидияларды дайындаған жағдайда, вакуумдық пакетке аздап су қосыңыз.

## АВТОМАТТЫ ФУНКЦИЯЛАР

| Өнім                      | Өнімнің қалыңдығы | Өнім саны (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөре |
|---------------------------|-------------------|---------------|------------------|-------------|------|
| Балық және теңіз өнімдері |                   |               |                  |             |      |
| Дорадо сүбе еті           | 1 см-ден 4 тілім  | 500           | 70               | 25          | 3    |
| Сибастың сүбе еті         | 1 см-ден 4 тілім  | 500           | 70               | 25          | 3    |
| Нәлім                     | 2 см-ден 2 тілім  | 500           | 65               | 90          | 3    |
| Теңіз тарақгүлділер       | ірі               | 500           | 60               | 100–110     | 3    |
| Қабықсыз асшаяндар        | ірі               | 500           | 75               | 26–30       | 3    |

### 2.3. Вакуумда дайындау: көкөністер

- ▶ Қажет болса, көкөністерді тазалаңыз.
- ▶ Кейбір көкөністер вакуумдық пакетте тазартылған күйінде дайындалған кезде түсін өзгерте алады.
- ▶ Бөрікгүл өзегінің түсін сақтау үшін қабығын аршып, кескеннен кейін оларды лимон шырыны қосылған суға салыңыз.

| Өнім              | Өнімнің қалыңдығы         | Өнім саны (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөре |
|-------------------|---------------------------|---------------|------------------|-------------|------|
| Көкөністер        |                           |               |                  |             |      |
| Жасыл қояншөп     | бүтіндей                  | 500           | 68               | 90          | 3    |
| Ақ қояншөп        | бүтіндей                  | 500           | 68               | 90          | 3    |
| Цукини            | 1 см-ден тілімдер         | 500           | 90               | 90          | 3    |
| Порей пиязы       | жолақтар немесе сақиналар | 500           | 95               | 90          | 3    |
| Баялды            | 1 см-ден тілімдер         | 500           | 90               | 90          | 3    |
| Асқабақ           | қалыңдығы 2 см кесектер   | 500           | 90               | 90          | 3    |
| Бұрыш             | жолақтар немесе ширектер  | 500           | 95               | 90          | 3    |
| Балдыркөк         | 1 см-ден сақиналар        | 500           | 95               | 90          | 3    |
| Сәбіз             | 0,5 см-ден тілімдер       | 500           | 95               | 90          | 3    |
| Тамырлы балдыркөк | 1 см-ден тілімдер         | 500           | 95               | 90          | 3    |
| Фенхель           | 1 см-ден тілімдер         | 500           | 95               | 90          | 3    |

| Өнім                      | Өнімнің қалыңдығы | Өнім саны (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөре |
|---------------------------|-------------------|---------------|------------------|-------------|------|
| Балық және теңіз өнімдері |                   |               |                  |             |      |
| Картоп                    | 1 см-ден тілімдер | 500           | 95               | 90          | 3    |
| Төртке бөлінген           | бөрікгүл өзегі    | 500           | 95               | 90          | 3    |

## 2.4. Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

- ▶ Жемістерді қабығынан тазалаңыз. Қажет болса, дәндері мен өзектерін алып тастаңыз.
- ▶ Алма мен алмұрттың түсін сақтау үшін қабығын аршып, кескеннен кейін оларды лимон шырыны қосылған суға салыңыз.
- ▶ Дайындалғаннан кейін бірден тамақ дайындау ұсынылады.

| Өнім          | Өнімнің қалыңдығы         | Өнім саны (г) | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сөре |
|---------------|---------------------------|---------------|------------------|-------------|------|
| Жемістер      |                           |               |                  |             |      |
| Шабдалы       | жартыға бөлінген          | 2 жеміс       | 90               | 60          | 3    |
| Қараөрік      | жартыға бөлінген          | 500           | 90               | 60          | 3    |
| Манго         | шамамен 2 × 2 см текшелер | 1 жеміс       | 90               | 60          | 3    |
| Нектарин      | жолақтар немесе сақиналар | 1 жеміс       | 90               | 60          | 3    |
| Ананас        | 1 см-ден тілімдер         | 500           | 90               | 60          | 3    |
| Алма          | төртке бөлінген           | 2 жеміс       | 95               | 60          | 3    |
| Алмұрт        | жартыға бөлінген          | 2 жеміс       | 95               | 60          | 3    |
| Ванильді крем | Әр пакетте 350 г          | 500           | 85               | 60          | 3    |

## 4. Пицца

- Бұл бағдарлама 18 минут ішінде 300 °C дейін алдын ала қыздыруды орындайды.
- Желдеткіш жылуды төменгі қыздыру элементінен тұмшапештің бүкіл көлеміне таратады.
- Пицца дайындау үшін өте қолайлы: қамыр қытырлақ болады, ал салмасы шамадан тыс кеуіп кетпейді.
- Пицца тасын кем дегенде 1 сағат қыздырып, пиццаны 1 немесе 2 сәреде пісіру ұсынылады.

| Пицца            | Типі          | Аксессуарлар/                  | Сөренің күйі | Температура, °C | Дайындау уақыты, мин |
|------------------|---------------|--------------------------------|--------------|-----------------|----------------------|
| Мұздатылған      | Жіңішке негіз | Тор                            | 2            | 190–210         | 15–20                |
|                  | Қалың негіз   | Тор                            | 2            | 180–200         | 20–25                |
|                  | Жіңішке негіз | Пісіру қаңылтыр табасы         | 2            | 230–250         | 10–15                |
|                  | Жіңішке негіз | Пиццаға арналған қаңылтыр таба | 2            | 230–250         | 8–12                 |
| Үйде дайындалған | Қалың негіз   | Қаңылтыр таба                  | 2            | 210–220         | 15–20                |
|                  | Қалың негіз   | Пиццаға арналған қаңылтыр таба | 2            | 210–220         | 15–20                |
|                  | Жіңішке негіз | Пісіру қаңылтыр табасы         | 2            | 300             | 4–6                  |
|                  | Жіңішке негіз | Пиццаға арналған қаңылтыр таба | 2            | 300             | 3–5                  |

### МАҢЫЗДЫ!

Егер «Пицца» режимінде жұмыс ұзақтығын орнатпасаңыз, онда тұмшапеш қолмен өшірілгенге дейін үздіксіз жұмыс істейді. Пицца күйіп кетпеуі үшін оны дайындау барысын мұқият қадағалаңыз.

## 5. АЭРОГРИЛЬ

Мұздатылған

өнімдерден дайындалған тағамдар немесе әдетте фритюрде қуырылатын нанға аунатылған және үгінділерге оралған өнімдерге мінсіз үйлеседі.

- Оңтайлы дайындау нәтижелеріне қол жеткізу үшін тағамды қаңылтыр табаға немесе аэрогриль себетіне салыңыз.
- Бұл жеке аэрогрильде дайындау жағдайларын қайта жасайды.

- Қуырудың бұл әдісі денсаулыққа пайдалы: аз май қолданған кезде өнімдер қытырлақ болады. 1-2 ас қасық май қосу ұсынылады.
- Жартылай фабрикаттарды дайындау: егер дайындаушы конвекциясыз режимді қолдануды ұсынса, температураны 20 °C-қа төмендетіңіз.
- Бір сәреде пісіру: пештің жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сәреде емес.
- Алдын ала қыздыру қажет емес. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді функция жұмысы басталғаннан кейін бірден тұмшапешке қою ұсынылады.

| Өнім              | Сәрелер          | Температура (°C) | Уақыт (мин) | Сәренің күйі |
|-------------------|------------------|------------------|-------------|--------------|
| Фри картобы       | Қаңылтыр таба    | 205              | 15–20       | 4            |
| Фри картобы       | Аэрогриль себеті | 205              | 15–20       | 3            |
| Картоп құймақтары | Тор              | 200              | 20–25       | 3            |
| Тауық наггетстері | Қаңылтыр таба    | 200              | 18–23       | 4            |
| Тауық наггетстері | Аэрогриль себеті | 205              | 18–23       | 3            |
| Тауық қанаттары   | Тор              | 180              | 20–25       | 3            |

## 6. Кептіру

### желдеткіш және артқы қыздыру элементі

Кептіру жемістерді, көкөністерді және шөптерді кептіруге және тамаша нәтижелерге қол жеткізуге мүмкіндік беретін жылыту функцияларын ұсынады. Дайындаудың бұл әдісімен кептіру нәтижесінде өнімдердің хош иісі қарқындырақ бола түседі. Бұл функцияның көмегімен көмештер, рагу және бұқтырылған ет сияқты баяу қайнатуды қажет ететін тағамдарды дайындауға болады.

Құрылғы оңтайлы жылу беруді басқарады. Тағамдар қалдық жылуды пайдалана отырып кезең-кезеңімен дайындалады. Бұл олардың шырынды болып қалатынын және аз қараятынын білдіреді.

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

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

Қажет болса, жемістерді бірдей бөліктерге немесе жұқа тілімдерге кесіңіз. Тазартылмаған жемістерді табаққа кесілген жағын жоғары қаратып салыңыз. Жемістердің де, саңырауқұлақтардың да торға тиіп кетпеуін қадағалаңыз.

Көкөністерді үккіштен өткізіңіз, содан кейін оларды булаңыз. Буланған көкөністерден шырынды ағызып, оларды торда біркелкі үлестіріңіз.

Көк шөптерді сабақтарымен бірге кептіру керек. Көк шөпті торға кішкене төмпешікпен біркелкі қабатпен салыңыз.

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

Бұл режим негізінен тамақ дайындау кезінде энергияны үнемдеуге арналған.

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

| Өнім                   | Дайындау             | Температура (°C) | Уақыты                               | Сөренің күйі |
|------------------------|----------------------|------------------|--------------------------------------|--------------|
| Қырыққабат жапырағы    | Қайнату              | 70               | 1 сағат 30 мин                       | 3            |
| Қояншөп үрмебұршағы    | Қайнату              | 55               | 3 сағ                                | 3            |
| Тәтті картоп тілімдері | Бумен пісіру         | 55               | 13 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз | 3            |
| Манго тілімдері        | /                    | 70               | 8 сағат, 4 сағаттан кейін аударыңыз  | 3            |
| Банан тілімдері        | Тұзды суға салып қою | 55               | 7 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз  | 3            |
| Лимон тілімдері        |                      | 55               | 15 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз | 3            |
| Алма тілімдері         | Тұзды суға салып қою | 55               | 8 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз  | 3            |
| Шикі майсыз шошқа еті  |                      | 55               | 7 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз  | 3            |
| Шикі тауықтың төс еті  |                      | 70               | 5 сағат, 1 сағаттан кейін аударыңыз  | 3            |
| Қабықтағы ашяандар     | Қайнату              | 70               | 6 сағат, 2 сағаттан кейін аударыңыз  | 3            |
| Кептірілген сиыр еті   | Қайнатып, маринадтау | 90               | 2 сағ                                | 3            |

## 7. Бумен дайындау

бу генераторы, желдеткіш және артқы қыздыру элементі

- ▶ Бумен дайындау функциясын таңдағаннан кейін >|| басыңыз.  жыпылықтайтын индикаторы пайдаланушыға су құю керектігін еске салады. Бу генераторында судың бар екендігі расталғаннан кейін бағдарламаны іске қосу үшін >|| қайта басыңыз,  сенеді.
- ▶ Бу тағамның ылғалдылығы мен дәмін сақтауға көмектесетін дайындау процесінің басында жасалады.
- ▶ Бұл тамақ дайындау кезінде су моншасын пайдалану қажеттілігін жояды.

Бұл функцияны ет пісіру немесе бұрын дайындалған тағамдарды қыздыру үшін пайдаланыңыз.

Еттің шырындылығын сақтау үшін өте қолайлы.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Күйіп қалмас үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігін ашуға тыйым салынады.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бумен пісіру функциясын қолданғаннан кейін пештің есігін ашқан кезде ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

## 8. Автоматты нан пісіру

Бұл қамырды ашытуға және пісіруге мүмкіндік беретін бір сатылы автоматты процесс. Таңдау үшін екі баптау нұсқасы қолжетімді.

- ▶ 1-баптау — нан пісіруге арналған (бөлке немесе багет)
- ▶ 2-баптау — тәтті немесе тәтті емес тоқаштарды пісіруге арналған

Бу генераторына 200 мл су құйыңыз.

1. «Автоматты пісіру» функциясын таңдағаннан кейін Автоматты пісіру 01 және Автоматты пісіру 02 баптаулары арасында айналдыру үшін ○ реттегішін пайдаланыңыз. Дисплейде 01 немесе 02 көрсетіледі.
2. Қамырды рецептте көрсетілген сөреге қойыңыз.
3. Таңдалған пісіру нұсқасын іске қосу үшін >|| басыңыз.

- ▶  және >|| су деңгейінің индикаторы жыпылықтайды.

Ескерту: егер тұмшапештің температурасы тым жоғары болса:

- ▶ Дыбыстық сигнал шығады және желдеткіш қосылуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапешті суыту үшін есікті ашыңыз.

4. Бу генераторының толтырылғанын және қамырдың тұмшапеште екенін растау үшін  батырмасын басыңыз. Бағдарлама іске қосылады.

- ▶ Дисплейде қалған уақыттың кері санағы көрсетіледі.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ Қамырды тұмшапеш 35 °C дейін салқындағанша ішіне салуға болмайды.
- ▶ Қамырды жаппаңыз.
- ▶ Күйіп қалмас үшін бу генераторы жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігін ашуға тыйым салынады.
- ▶ Ыстық будан күйіп қалуды болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін тұмшапештің есігін абайлап ашыңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын алдын ала толтырмай, бу беру функциясын ешқашан іске қоспаңыз.
- ▶ Микроорганизмдердің көбею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

## 9. Жылуды сақтау

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

1.  түртіңіз.  реттегішінің көмегімен функцияларды   дейін айналдырыңыз.

Растау үшін  реттегішін басыңыз.

2. 90 °C-тан төмен тұрақты әлсіз жылуды қамтамасыз етеді.

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

## 10. Соңғы қолданылған рецепттер

Сіздің Haier тұмшапешіңіз пайдаланылған бағдарламаларды автоматты түрде есте сақтай алады. Дайындау үшін жадта сақталған 5 бағдарламаның бірін таңдау жеткілікті.

1.  түртіңіз.  реттегішінің көмегімен функцияларды   дейін айналдырыңыз.

Растау үшін  реттегішін басыңыз.

Егер бағдарламалар жадта сақталмаса, дисплейде «----» көрсетіледі

Егер «Соңғы қолданылған» рецепті сақталса, дисплей осы рецепт бойынша температура мен жұмыс ұзақтығын көрсетеді. Дайындау температурасы мен ұзақтығын өзгерте аласыз.

2. Егер сіз «Соңғы қолданылған рецепттер» режимінен шыққыңыз келсе,  басыңыз.
3. Дайындауды бастау үшін  батырмасын басыңыз. Дисплейде берілген және ағымдағы температура кезекпен көрсетіледі.

## 11. Сумен тазалау

Мүмкіндігінше көп ластықты қолмен алып тастаңыз. Тұмшапештің қабырғаларын тазаламас бұрын, барлық керек-жарақтар мен сәре ұстағыштарын алып тастаңыз. «Аква тазалау» режимі тұмшапештің ішкі камерасын бумен тазалауға көмектеседі. Тазалау тиімділігін арттыру үшін құрылғы салқындағаннан кейін аква тазалауды бастаңыз. Өрі қарай көрсетілген уақыт — бұл тазалаудың тікелей орындалу ұзақтығы. Бұған тұмшапештің камерасын қолмен тазалауға кететін уақыт кірмейді. Аква тазалауды орындау кезінде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшапештің түбіндегі бу генераторына 200 мл су құйыңыз.
2.  батырмасын басыңыз.  батырмасын   дейін функцияларды айналдыру үшін пайдаланыңыз.
3. Функцияны іске қосу үшін  батырмасын басыңыз. Дисплей 00:20 көрсетіп, қалған уақытты кері санай бастайды.
4. Тазалау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Тұмшапештің ішкі беттерін абразивті емес ысқышпен сүртіңіз. Камераны тазалау үшін жылы су мен тұмшапешке арналған жуғыш заттарды қолдануға болады. Тазалағаннан кейін тұмшапештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кептірілуін күтіңіз. Құрғатуды тездету үшін тұмшапешті 150°C температурада ыстық ауамен шамамен 15 минут бойы қыздыруға болады. Аква тазалау режимі аяқталғаннан кейін тұмшапешті бірден қолмен тазалау осы режимнен максималды нәтиже алуға мүмкіндік береді.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ▶ Тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашпаңыз — ыстық будан күйіп қалу қаупі бар.
- ▶ Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін бағдарлама аяқталғаннан кейін пеш есігін ашқанда ыстық будың шығатынын естен шығармаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтыру үшін әрдайым таза ауыз суды қолданыңыз. Бу генераторын толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бу генераторын толтырмай тұрып, бу функциясын қоспаңыз.
- ▶ Ішкі беттерін ысқышпен тазалау кезінде қолдарыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.
- ▶ Микроорганизмдердің кебею қаупін болдырмау үшін қолданғаннан кейін қуыстағы қалған суды алып тастаңыз.

## 12. Ақылды рецепттер

Дайындау сапасын жақсарту үшін құрылғыда ет тағамдарын дайындауға арналған бірқатар рецепттер бар. Оңтайлы нәтижеге термосүңгішпен бірге қолданған кезде қол жеткізіледі.

1.  түртіңіз, функцияларды  дейін айналдыру үшін   реттегішін пайдаланыңыз. Таңдауды растау үшін  басыңыз.

Дисплейде P1 көрсетіледі.

2. Тұшпапеш  реттегіші арқылы таңдалатын P1-ден P10-ға дейінгі 10 бағдарламаны қолдайды.

3. Бағдарламаны таңдауды  батырмасымен растаңыз. Егер бірінші деңгейлі бағдарламаның ішінде екінші деңгейлі бағдарлама болса, дисплейде екінші деңгейлі бағдарлама коды көрсетіледі, мысалы, P1-1, P1-2 және т.б.

4. Төмендегі кестені қараңыз. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін  реттегішін пайдаланыңыз.

5.  реттегішін басыңыз, сонда дисплейде температура көрсетіледі.

6. Дайындауды бастау үшін  басыңыз. Алдыңғы мәзірге оралу үшін  басыңыз.

7. Кестеде 450 г өнімге арналған шамамен уақыт көрсетілген.

### МАҢЫЗДЫ!

- ▶ P1–P9 бағдарламалары термосүңгішті қолдануды қолдайды. P10 бағдарламасы термосүңгішті пайдалануды қолдамайды.
- ▶ P1–P9 бағдарламалары үшін термосүңгішті пайдалану ұсынылады.
- ▶ Термосүңгішпен дайындау кезінде уақыт пен температура өзгертілмейді.
- ▶ Термосүңгішсіз дайындау кезінде дайындау уақытын реттеуге болады. Әдепкі уақытты пайдалану ұсынылады.

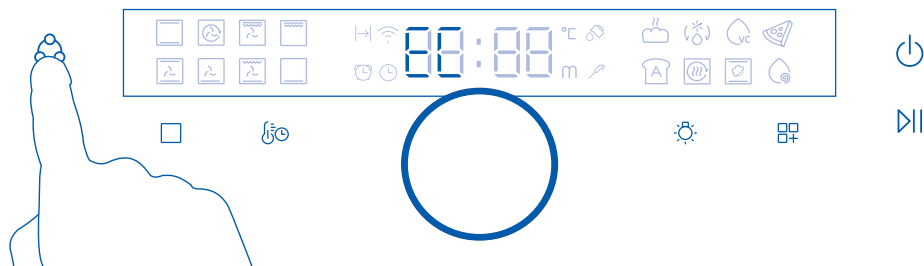
| Бағдарлама коды | Өнім                 | Күйі                     | Серелер          | Сөренің орналасуы | Режим    | Тұшпапеш ішіндегі температура, °C | Термосүңгіш бойынша температура, °C | Уақыт (мин) |
|-----------------|----------------------|--------------------------|------------------|-------------------|----------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| P1              | P1-1                 | Қанмен                   | Топ (бір деңгей) | 3                 | Қуыр-маш | 165                               | 49                                  | 20          |
|                 | P1-2                 | Сиыр еті (сүйексіз)      |                  | 3                 |          |                                   | 58                                  | 25          |
|                 | P1-3                 | Толық қуыру              |                  | 3                 |          |                                   | 74                                  | 35          |
| P2              | P2-1                 | Қанмен                   | Топ (бір деңгей) | 3                 | Қуыр-маш | 165                               | 57                                  | 30          |
|                 | P2-2                 | Жоғары сапалы қабырғалар |                  | 3                 |          |                                   | 67                                  | 35          |
|                 | P2-3                 | Қуыру                    |                  | 3                 |          |                                   | 77                                  | 40          |
| P3              | Қой сирағы (сүйекте) | Толық қуыру              | Топ              | 3                 | Қуыр-маш | 165                               | 77                                  | 33          |
| P4              | Қой аяғы (сүйексіз)  | Толық қуыру              | Топ (бір деңгей) | 3                 | Қуыр-маш | 165                               | 77                                  | 45          |

| Бағдарлама коды |                  | Өнім                 | Күйі                | Сәрелер          | Сәренің орнала-суы | Режим                       | Тұмшапеш ішіндегі температура, °C | Термосүңгіш бойынша температура, °C | Уақыт (мин) |
|-----------------|------------------|----------------------|---------------------|------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| P5              | P5-1             | Бұзау еті            | Орташа қуырылған    | Тор (бір деңгей) | 3                  | Қуыр-маш                    | 165                               | 67                                  | 40          |
|                 | Толық қуыру      |                      | 3                   |                  | 78                 |                             |                                   | 45                                  |             |
| P6              |                  | Құркетауық (тұтас)   | Фаршталған          | Тор (бір деңгей) | 1                  | Пісіру                      | 170                               | 82                                  | 22          |
| P7              |                  | Шошқа еті (сүйексіз) | Толық қуыру         | Тор (бір деңгей) | 3                  | Қуыр-маш                    | 170                               | 77                                  | 45          |
| P8              | P8-1             | Бұғы еті             | Қанмен              | Тор (бір деңгей) | 4                  | Конвекциялық гриль          | 225                               | 52                                  | 7           |
|                 | Орташа қуырылған |                      | 4                   |                  | 57                 |                             |                                   | 9                                   |             |
| P9              |                  | Тауық еті (бүтіндей) | Толық қуыру         | Тор (бір деңгей) | 3                  | Конвекциялық гриль          | 185                               | 82                                  | 45          |
| P10             |                  | Шошқа еті қытырлақ   | Қытыр-лағанға дейін |                  | 3                  | Конвекциялық гриль + пісіру | 250                               | /                                   | 20          |

## 13. Evo Chef

Evo қосымшасынан қажетті рецептті таңдап, оны тұмшапешіңізге орнатыңыз. Жаңа Evo Chef рецепті орнатылғаннан кейін бастапқы рецепт қайта жазылады. Evo Chef-тегі әдепкі рецепт — сиыр еті (сүйексіз), қуыру деңгейі — орташа.

☰ басыңыз, дисплейде **EE** пайда болады. Дайындауды бастау үшін **▶** басыңыз.



## 14. Басқару панелін бұғаттау

Бұл функция тұмшапештің кездейсоқ қосылуына жол бермейді (мысалы, балалардың қосуына).

Бұғаттау кезінде басқару элементтері жұмыс істемейді және тұмшапешті қосу мүмкін емес.

Бұғаттау үшін индикатор жанғанша  батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз.

Панель бұғатталған кезде тек қосу/өшіру және жарықтандыру батырмалары жұмыс істейді.

Кез келген басқа батырманы басқанда,   индикаторы 3 рет жыпылықтайды және сигнал беріледі.

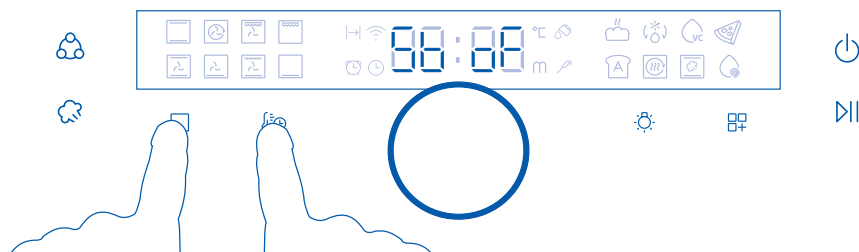
Бұғаттан ашу үшін: индикатор сөнгенше  батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз.

## 15. «Шаббат» функциясын баптау

Бұл баптау сенбі күні жұмыс істемеу талабын орындайтын діни конфессиялардың өкілдеріне арналған.

Сенбіде жұмыс режимін баптау қосылған кезде:

- ▶ Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат пен көмескі жарық батырмаларынан басқа батырмалар жұмыс істемейді.
- ▶ Дыбыстық сигналдар берілмейді.
- ▶ Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.
- ▶ Көмештеу  — сенбіде жұмыс режимінде қолжетімді жалғыз функция.



Шаббатта жұмыс баптауларын орнату

1. және батырмаларын бір уақытта 3 с ішінде басып тұрыңыз, сонда дисплейде пайда болады.
2. Тек пісіру функциясын қолдануға болады, басқа функциялар қолжетімді емес.
3. Температура мен жұмыс кезеңін орнатыңыз. Уақытты 99 сағатқа дейін орнатуға болады. Егер уақыт орнатылмаған болса, тұмшапеш «Шаббат» режимі өшірілгенше жұмыс істейді.
4. Жарықтандыруды қосу немесе өшіру үшін батырмасын басыңыз — ол «Шаббат» функциясы аяқталғанға дейін сол күйінде қалады.
5. Шаббат жұмыс режиміне өту үшін батырмасын басыңыз.

Тұмшапеш берілген температураға дейін қыздырылады, ал жарық индикаторлары мен дисплей өшіріледі.

## Еске салу:

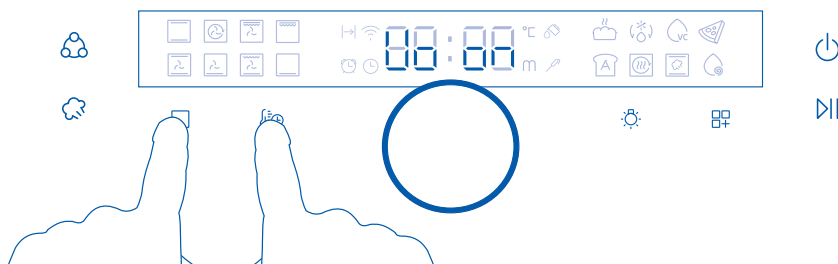
Тұмшапеш өшірулі кезде «Шаббат» жұмыс режимінен шығу мүмкін емес. Тұмшапешті қайта қосқан кезде «Шаббат» режимі бірден есте сақталған алдыңғы жұмыс режимі ретінде іске қосылады.

«Шаббат» режимінен шығу

Дисплейде тәулік уақыты пайда болғанша және тұмшапеш сөнгенше батырмасын 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз.

## 16. Дыбыс деңгейін орнату

1. және батырмаларын бір уақытта 3 с ішінде басып тұрыңыз, сонда дисплейде пайда болады.
  2. реттегішінің көмегімен дыбыс деңгейін баптауға өтіңіз, дисплейде пайда болады.
  3. Дыбыс күйін ( / ) өзгерту үшін реттегішін пайдаланыңыз.
  4. Баптауларды сақтау және шығу үшін батырмасын басыңыз.
- Әдепкі бойынша дыбысы орнатылған.



## Қолмен тазалау

| ДҰРЫС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ДҰРЫС ЕМЕС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>● Тазалау немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын, тұмшапештің қолмен ұстауға болатын температураға дейін салқындауын күтіңіз, содан кейін қуат көзі кабелін ажыратыңыз.</li><li>● Тұмшапешті тазалауды бастамас бұрын, осы тазалау нұсқаулығын, әсіресе «Қауіпсіздік техникасы ережелері» тарауын оқыңыз.</li><li>● Пісіруден қалған ластанудың қабырғаларға жабысуын және қабаттасуын болдырмау үшін әр қолданғаннан кейін тұмшапеш камерасынан төгілген сұйықтықты, тамақ қалдықтарын және май дақтарын алып тастау ұсынылады.</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>● Тұмшапешті бу тазалағышпен тазалауға тыйым салынады.</li><li>● Тұмшапеште жанғыш материалдарды сақтауға тыйым салынады.</li><li>● Қатты ысқыштарды немесе абразивті тазартқыштарды, матаны, қырғыштарды немесе металл ысқыштарды қолдануға тыйым салынады. Кейбір нейлон ысқыштар да эмальды сызып тастауы мүмкін. Алдымен, қолданылатын құралдың жапсырмасын зерттеңіз.</li><li>● Каталитикалық панельдерде тұмшапешті тазалауға арналған заттарды пайдалануға тыйым салынады.</li><li>● Тұмшапеш беттерінде сілтілі (тұзды сұйықтықтың төгілуі) немесе қышқыл заттарды (мысалы, лимон шырыны немесе сірке суы) қалдыруға тыйым салынады.</li><li>● Хлор немесе қышқыл негізіндегі тазартқыш заттарды қолдануға тыйым салынады.</li></ul> |  |
| ТҰМШАПЕШ ЭЛЕМЕНТІ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ТАЗАЛАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | МАҢЫЗДЫ!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Шыны беттер<br><br>(тұмшапеш есігінің әйнегі, басқару панелі)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Есік үш әйнек панельден тұрады.<br><br><br><br>В әйнек панелін тазалау үшін алдымен есік пен ішкі панельді шешіп алу керек. «Тазалау және алмастыру үшін есіктің шыны панельдерін алу» тарауындағы нұсқауларды қараңыз.<br>1. Жұмсақ жуғыш құралдың немесе ас содасы мен ыстық судың ерітіндісімен тазалаңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.<br>2. Әйнек тазалағышпен сүртіңіз және жұмсақ, түксіз матамен құрғатыңыз. | <ul style="list-style-type: none"><li>● Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшапеш тазалағыштарды және басқа абразивті тазалағыш заттарды, қатты шүберекті, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл, өз кезегінде, жарылуына немесе сынуына әкеледі.</li><li>● Тек ішкі панельді (C) тазалау орындалып жатса да, алдымен есік пен панельді шешіп алыңыз. Әйнекті есіктен шығармай тазалау тазартқыш сұйықтықтың саңылауларға ағып кетуіне және оның ішкі элементтерде кебуіне әкелуі мүмкін.</li><li>● Басқару тақтасын әйнегін тазалау кезінде өте сақ болыңыз. Тек жуғыш затпен дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.</li></ul>                                                           |  |

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

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

Бүйірлік бағыттағыштарды алу

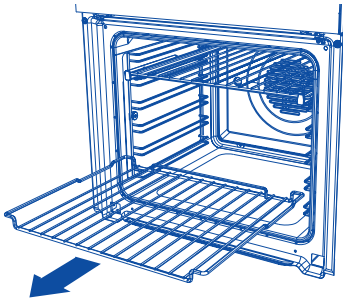
## МАҢЫЗДЫ!

Алдымен тұмшапешті қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшапештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

Сөрелерді алып тастау:

Барлық сөрелерді сырғытып шығарыңыз және оларды алыңыз.

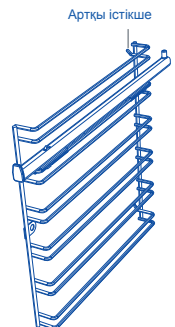
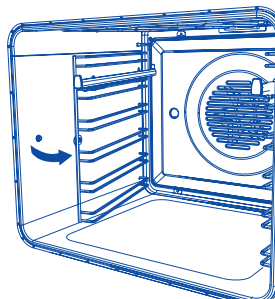
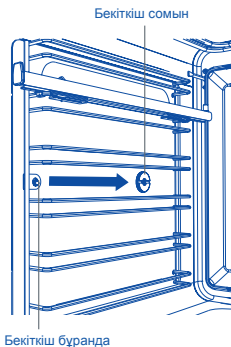
Оңай қол жеткізу үшін тұмшапештің есігін алып тастау ұсынылады. «Тұмшапештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



Екі сөре ұстағышын алып тастау:

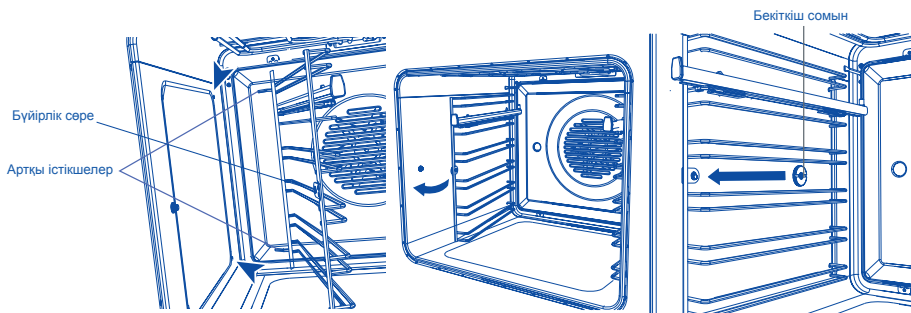
Сөре ұстағышының алдыңғы жағындағы бекіткіш сомынды бұрап алыңыз. Қажет болса, бұрағышты қолданыңыз.

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



Бүйірлік бағыттағышты орнату:

1. Тұмшапештің артындағы саңылауға бүйір бағыттауыштың артқы істіктерін енгізіңіз.
2. Бүйірлік бағыттағыштың құлақшасын тіреу бұрандасының үстіне салыңыз.
3. Бекіткіш сомынды орнына қойыңыз. Сомынды қатайту үшін тиынды қолдануға болады.



Телескоптық бағыттағыштарды алу және қайта орнату

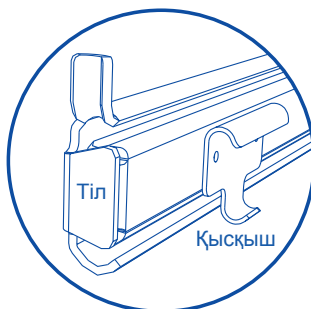
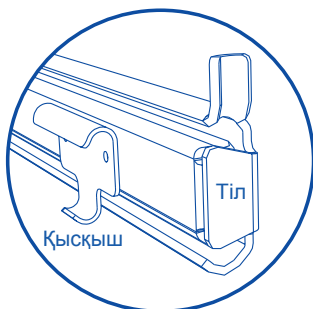
### МАҢЫЗДЫ!

Тек ықшам тұмшапеш үлгілері үшін:

Сөрелердің телескопиялық бағыттағыштарын 3 және 4 күйлерге орнату мүмкін емес.

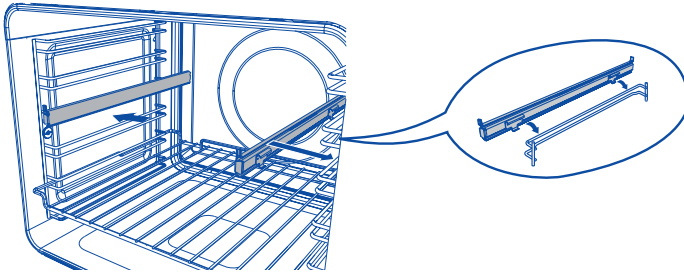
Орнату

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



Алу

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



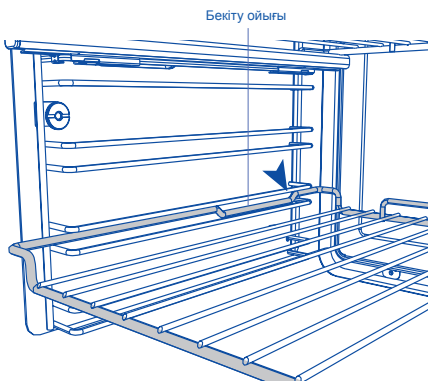
Телескопиялық бағыттағыштарды қайта орнатқан кезде мынаны тексеріңіз:

- ▶ бүйірлік бағыттағыштар орнатылған;
- ▶ бағыттағыштар қажетті деңгейдің жоғарғы жолағына орнатылған (ықшам тұмшашештерде тек 1 және 2 күйлері қолжетімді);
- ▶ телескопиялық бағыттағыштар екі жағынан да орнатылған.

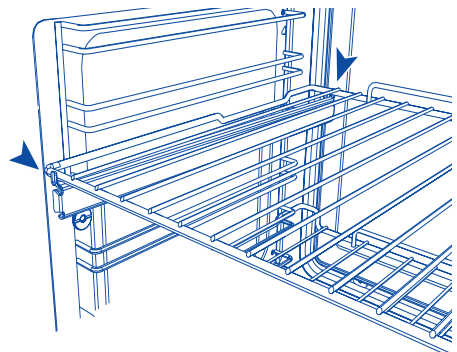
Қаңылтыр табалар мен гриль табасын орнату

Қажетті сөрелерді салыңыз. Келесіге көз жеткізіңіз:

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



Сөрелі қозғалмайтын бағыттағыштарға орнату



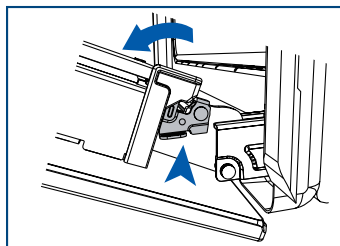
Сөрелі телескопиялық бағыттағыштарға орнату

Тұмшاپештің есігін шешіп алып, қайта орнату.

### МАҢЫЗДЫ!

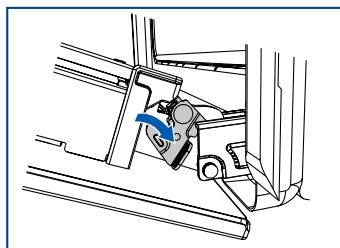
Абай болыңыз — тұмшاپеш есігі ауыр.

Есікті алу:

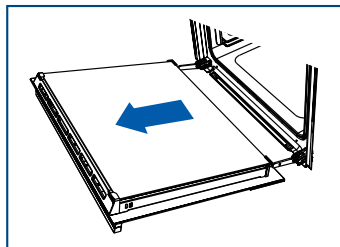


1. Есікті толығымен ашыңыз.

Екі жақтағы ілмектерден тұратын екі кішкене металл иінтіректі табыңыз.

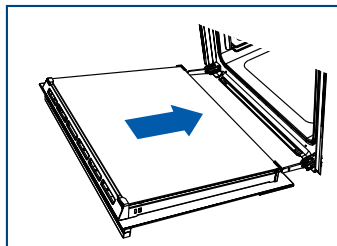


2. Есік ілмектерден алу үшін екі иінтіректі де төмен қарай итеріңіз.

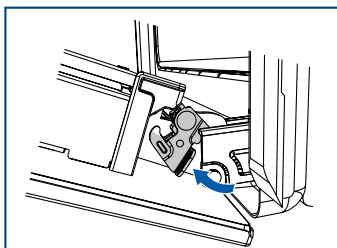


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

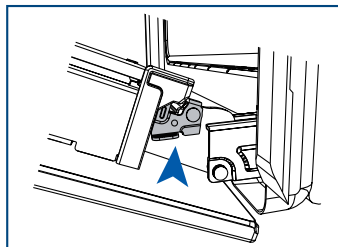
Есікті орнына қою үшін:



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



2. Есік ілмектерде толығымен тұрғанда, есікті ілмектерге бекіту үшін екі иінтіректі де жоғары қарай тірелгенше итеріңіз.



3. **МАҢЫЗДЫ!**

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

Тазалау үшін есік әйнектерін алу.

## МАҢЫЗДЫ!

Әйнекті алып тастамас бұрын, тұмшапешті қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшапештің толық суығанына көз жеткізіңіз.

- ▶ Сақтық шараларын және төмендегі нұсқауларды мұқият орындаңыз. Шыны мен есікті дұрыс емес монтаждау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Тұмшапештің есіктері ауыр болады, абайлаңыз (11 кг). Егер сіз оны қалай дұрыс жасау керектігін білмесеңіз, есікті алып тастауға тырыспаңыз.
- ▶ Тұмшапеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Тұмшапештің ыстық бөліктерімен жұмыс істеуге тырыспаңыз.
- ▶ Шыныларды ұстаған кезде өте сақ болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соқпаңыз. Әйнек сынуы мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін тұмшапеш тазалағыштарды және басқа абразивті тазалағыш заттарды, қатты шүберекті, металл жөкелерді немесе өткір металл қырғыштарды пайдалануға тыйым салынады. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы жабынын зақымдауы мүмкін, бұл, өз кезегінде, жарылуына немесе сынуына әкеледі.
- ▶ Егер әйнектерде зақымдану белгілері (мысалы, сынықтар немесе жарықтар) байқалса, тұмшапешті пайдалануға тыйым салынады. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.
- ▶ Барлық әйнектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісті түрде орнатылмайынша тұмшапешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер шыныларды алу немесе орнату қиын болып көрінсе, оларға тимеңіз. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

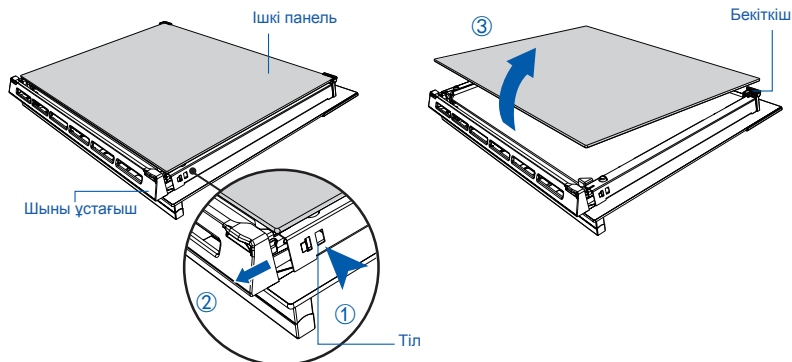
Ескертпелер: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсету ұйымдарының шығулары кепілдікпен жабылмайды.

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

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

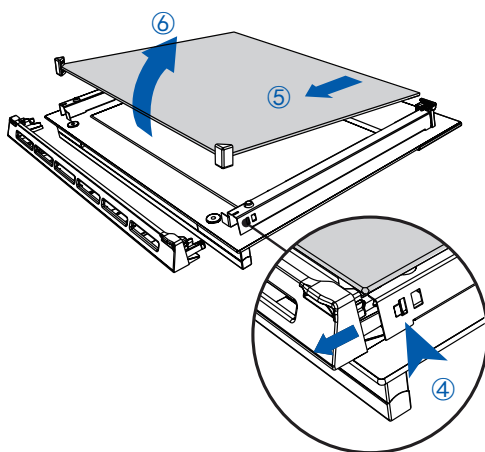
### Ішкі панельді алып тастау

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



### Ортаңғы панельді алып тастау

4. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктерін қайтадан басыңыз. Осыдан кейін, әйнек ұстағышты толығымен шығаруға болады.
5. Ортаңғы панельді панель есіктің төменгі бөлігіндегі қысқыштан босатылғанша, есіктің жоғарғы жағына қарай абайлап тартыңыз.
6. Панельді көтеріп, шешіп алыңыз. Панельдің жоғарғы бұрыштарындағы резеңке тіректер шыныға бекітілген күйінде қалады.



Тазалағаннан кейін есіктің шыны панельдерін қайта орнатыңыз.

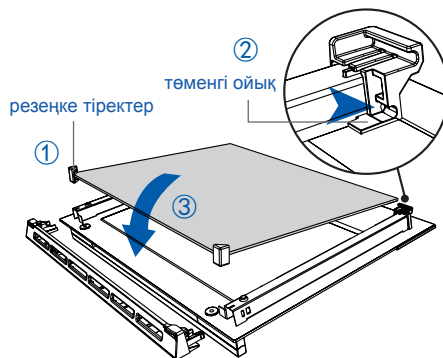
Әйнектерді орнатқан кезде мыналарды тексеріңіз:

- ▶ Ішкі шыныны суретте көрсетілгендей дұрыс орнату. Есікке дұрыс бекіту және тұмшапештің қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін әйнек төменде көрсетілген күйде болуы керек.
- ▶ Әйнектің шетін ештеңеге соқпау үшін өте сақ болыңыз. Шыныны орнату кезінде қатты күш салмаңыз. Егер панельдерді орнатуда қиындықтар туындаса, оларды шешіп алып, процесті қайтадан бастаңыз. Егер бұл көмектеспесе, клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

Ортаңғы әйнекті орнату

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (ескертпе есіктің төменгі жағында болуы керек)

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



Ішкі панельді орнату

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

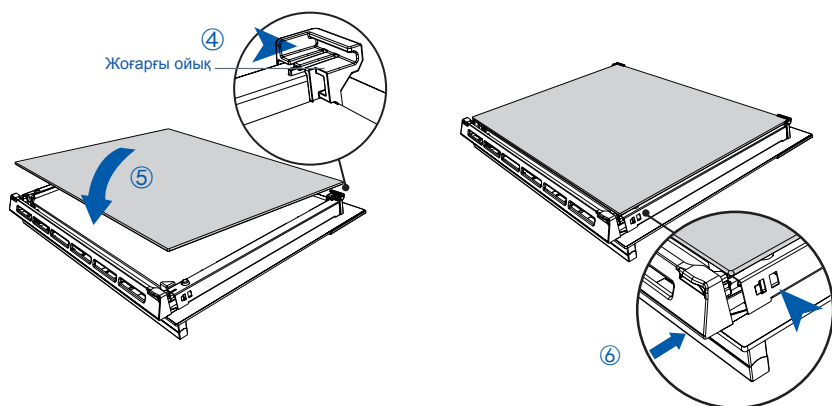
4. Панельді есіктің төменгі бөлігіндегі ойыққа жылжытыңыз.

5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы бекіткішке түсіріңіз.

6. Әйнек ұстағышты орнына сырғытыңыз және оның мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

### МАҢЫЗДЫ!

Шыны ұстағыштардың дұрыс орнатылғанына, ал әйнектердің мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Тұмшапештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Ескерту: тұмшапештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікпен қамтылмайды.

Жарықшам тұмшапеш камерасының төбесінде алдыңғы жағында ортасында орналасқан.

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

Ауыстырылатын шамды жұмсақ матаға орап орнатыңыз. Шамға тию оның қызмет мерзімін қысқартады.

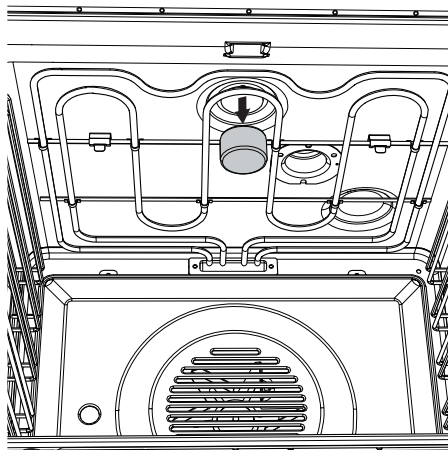
Шамды ауыстыру

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

## МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшапешті розеткадан суырыңыз.

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



## Ақаулықтарды іздеу және жою кестесі

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

| АҚАУЛЫҚ                                                                     | ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ                                                                                              | ЖОЮ ӘДІСІ                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тұмшапеш жұмыс істемейді.                                                   | Қуат жоқ.                                                                                                      | Қуат көзі қосулы ма (ажыратқыштың көмегімен), сақтандырғыштар жанып кеткенін және үйге электр қуатын беру үзілгенін тексеріңіз.                                                                                                                      |
| Тұмшапеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жанып тұр.                          | Тұмшапеш автоматты функцияларға бапталған.                                                                     | «Автоматты функциялар» тарауындағы нұсқаулықты қараңыз.                                                                                                                                                                                              |
| Тұмшапеш есігін ашқан кезде жарық қосылмайды.                               | Тұмшапештің жарықтандыру шамдары жанып кеткен.<br><br>Тұмшапеш «Шаббат» режимінде. Тұмшапештің жарығы өшірулі. | Шамдарды ауыстырыңыз. «Күтім және тазалау» тарауындағы нұсқаулықты қараңыз.<br><br>«Шаббат» режимінен шығу үшін болдырмау батырмасын басып тұрыңыз. «Пайдаланушы баптаулары» тарауындағы «Жарықтандыру өшірулі» режимін өзгерту нұсқауларын қараңыз. |
| Тұмшапешті өшіргеннен кейін желдеткіш саңылаулардан ыстық ауа ағыны шығады. | Бұл — қалыпты жағдай.                                                                                          | Қауіпсіздік мақсатында салқындату желдеткіштері тұмшапешті өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшапеш салқындағаннан кейін желдеткіштер автоматты түрде өшеді.                                                                               |
| Тұмшапеш есігіндегі әйнек жарылған, сынған немесе уатылған.                 | Дұрыс емес тазалау немесе әйнектің шеті соққыдан зақымдалған.                                                  | Тұмшапешті пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Уәкілетті сервистік орталыққа немесе тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.                                                                                                                     |

| АҚАУЛЫҚ                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ                                                                                                                                | ЖОЮ ӘДІСІ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тұмшапеш желдеткіші оны қолдануға болмайтын режимді таңдағанда қосылады (мысалы, «Pісіру»)                                                                                                                                                                                                         | Бұл — қалыпты жағдай.<br>Тұмшапешті алдын ала қыздыру кезінде желдеткіш қосылады. Тұмшапештің температурасы белгіленген мәнге жеткенде ол өшеді. | Ұзақ дыбыстық сигнал шыққанша және барлық қыздыру индикаторлары жанғанша күтіңіз: содан кейін тұмшапеш пайдалануға дайын.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Тұмшапеш қызады, бірақ дисплей жанбайды.                                                                                                                                                                                                                                                           | Тұмшапеш «Шаббат» функциясына ауыстырылған.                                                                                                      | «Шаббат» режимінен шығу үшін дисплей тәулік уақытын көрсеткенше  қосу батырмасын басып тұрыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Тұмшапеш сағат баптауын өзгертуге тырысқанда автоматты функцияларды жояды.                                                                                                                                                                                                                         | Сағат баптауын өзгертуге тырысқанда, пеш автоматты функцияларға орнатылған болатын.                                                              | Сағат баптауын тек тұмшапеш автоматты функцияларға орнатылмаған кезде ғана өзгертуге болады.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Бүмен байланысты функцияны қолданған кезде бу пайда болмайды.                                                                                                                                                                                                                                      | Бу генераторы бос.<br>Бу генераторы қақтан тазартуды қажет етеді.<br>Бу функциясы таңдалмаған.                                                   | Бу генераторын ауыз сумен толтырыңыз.<br>Бу генераторынан қақты алып тастаңыз.<br>Бу функцияларын пайдаланыңыз немесе бу функцияларын қайта таңдап, қайта іске қосыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Тұмшапешті іске қосу батырмасы іске қосылмайды немесе тұмшапеш іске қосылмайды, ал дисплейде тек  және  таңбасы көрсетіледі. | Пеш демонстрациялық режимінде.                                                                                                                   | Демо режимінен шығу үшін  +  батырмасын 5 с бойы басып тұрыңыз. Экранда 4 с ішінде  және  таңбалары кезектесіп көрсетіледі. Немесе демонстрациялық режимінен шығу үшін пештің қуат көзін өшіріп, оны қайта қосыңыз. |

## ҚАТЕ ЖӘНЕ ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ

Егер проблемалар туындаса, тұмшапеш келесі әрекеттерді орындайды:

- ▶ барлық функцияларды автоматты түрде тоқтатады;
- ▶ дыбыстық сигналды бес рет береді;
- ▶ дисплейге ескертпе кодын шығарады.

### МАҢЫЗДЫ!

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

Ескертпе коды шыққан кездегі әрекеттер

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

### НЕМЕСЕ

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

| ЕСКЕРТПЕ КОДЫ | ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ   | ЖОЮ ӘДІСІ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ег + сан      | Техникалық ақаулық. | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ескертпе кодын жазып алыңыз.</li><li>2. Салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшапештің толығымен суығанын күтіңіз.</li><li>3. Тұмшапешті желіден ажыратыңыз.</li><li>4. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласып, ескерту кодын хабарлаңыз.</li></ol> |

## Клиенттерді қолдау қызметі

Haier компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне, сондай-ақ түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер сіздің тұрмыстық техникаңызда мәселелер туындаса, алдымен «Ақаулықтарды іздеу және жою» бөлімін оқып шығыңыз.

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

- өзіңіздің ресми дилеріңізге немесе
- колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

**8 (800) 070-01-29 (ҚР),**

- **<https://haieronline.kz>** сайтына, онда сіз қызмет көрсетуге өтініш қалдыра аласыз, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің сервистік орталыққа хабарласқанда паспорт тақтайшасында және чекте таба алатын келесі ақпаратты дайындаңыз:

Модель

Сериялық нөмірі

Сатылған күні



Сонымен қатар, кепілдіктің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

Маңызды! Құрылғыда сериялық нөмірдің болмауы Өндірушіге құрылғыны сәйкестендіруді және соның салдарынан оның кепілдік қызметін көрсетуді мүмкін емес етеді.

Құрылғыдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.

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

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін. Өндіруші қосымша ескертусіз құрылғы конструкциясы мен жиынтықтамасына өзгерістер енгізу құқығына өзіне қалдырады.

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

Сәйкестік сертификаты № EAЭС RU C-CN.AЯ46.B.35903/24 26.07.2024 бастап 25.07.2029 дейін жұмыс істейді.

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

# КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

## Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы таңдауыңыз үшін Сізге алғыс білдіреді, осы бұйымды пайдалану ережелерін сақтаған жағдайда оның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс істейтініне кепілдік береді. Тұрмыста пайдалануға арналған тұрмыстық техника бұйымдарының ресми қызмет мерзімі: микротолқынды пештерге — 5 жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, қалған тауарларға — бұйымды түпкілікті тұтынушыға берген күннен бастап 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Бұл құрылғы техникалық жағынан күрделі тұрмыстық тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге Haier уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

Haier Корпорациясы бұйымның кемшіліктері анықталған жағдайда тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы қолданыстағы заңнамамен, басқа нормативтік актілермен бекітілген тұлғалардың талаптарын қанағаттандыру бойынша міндеттемелерді өзіне алғанын растайды. Алайда, Haier корпорациясы төменде сипатталған шарттар сақталмаған жағдайда бұйымға кепілдік беруден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

## Кепілдікті қызмет көрсету шарттары

Haier корпорациясы тауар тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 12 ай\* кепілдік мерзімді орнатады. Ұқтимал түсінбеушіліктерді болдырмау үшін құрылғыны сату кезінде қоса берілген құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қызмет мерзімі ішінде сақтаңыз.

Кепілдікті қызмет көрсетуді тек Уәкілетті Haier сервистік орталықтары жүзеге асырады. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

**8 (800) 070-01-29** — Қазақстан тұтынушылары үшін (Қазақстан өңірлерінен қоңырау шалу тегін).

немесе сайты: <https://haieronline.kz/> немесе электрондық пошта арқылы сұрау жіберіңіз: [support-kz@haieronline.kz](mailto:support-kz@haieronline.kz).

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Haier байланыс орталығына хабарласыңыз.

## Кепілдікті қызмет көрсету ақаулықтары мыналар салдарынан туындаған бұйымдарға қолданылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау жағдайлары мен ережелерін бұзуы;
- бұйымды қате орнату, баптау және/немесе іске қосу;
- тоназытқыш сұлбамен жұмыс істеу технологияларын және электрлік қосылуларды бұзу, сонымен қатар Бұйымның монтаждауға құжатпен расталған тиісті біліктілігі жоқ тұлғаларды тарту;
- пайдалану құжаттамасы талап еткен жағдайда Құрылғыға мерзімді техникалық қызмет көрсетудің болмауы;
- су құбырларының желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысымнан;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды пайдалану, сонымен қатар жуғыш құралдардың ұсынылған мөлшерлемесінен асып кеткенде;
- бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдаланғанда;
- үшінші тұлғалардың әрекеттерінен: уәкілеттері жоқ тұлғалардың жөндеуі немесе өндіруші рұқсат етпеген құрылымдық немесе сызбалы техникалық өзгерістерді енгізуі;
- қоректендіру желілерінің стандарттары мен нормаларынан ауытқулар; — еңсерілмейтін күш әрекеттері (табиғат апаты, өрт, найзағай т.б.);
- жазатайым оқиғалардан, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасқана немесе абайсыз әрекеттерінен
- бұйымның ішіне бөгде заттардың, заттектердің, сұйықтықтардың, жәндіктердің, жөндіктердің тірішілік әрекеттерінің өнім- дерінің түсуінен пайда болған бұзылулар анықталса;
- су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толықтолтырылмаған бөгіс қосу салдарынан термोकорғаныстың іске қосылуы.

## Кепілдік және қосымша сервистік қызмет көрсету мынадай жұмыс түрлеріне таралмайды:

- бұйымды пайдаланатын жерде орнату іске қосуға;
- тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқау және кеңес беруге;
- бұйымды сыртынан немесе ішінен тазартуға.

## Кепілдік және қосымша сервистік қызмет көрсетуге төменде келтірілген шығын материалдары мен аксессуарлары жатпайды:

- кондиционерлерге арналған сүзгілер;
- кір жуғыш және ыдыс жуғыш машиналарға арналған сүзгілер, суды жеткізуге/төуге арналған құбыршықтар;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршықтар, түтіктер, қышпақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
- микротолқынды пештерге арналған терелкелер, айналымы тіреуіштер, торлар, табқашалар және тұғырлар;
- сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоназытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдылықтар;
- басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
- бұйымға қосымша тіркелетін құжаттама.

Бұйымға мерзімдік қызмет (сүзгілерді ауыстыру және т.б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша ақыға жүргізіледі.

**Маңызды!** Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіруге, және де, нәтиже ретінде, оған кепілдікті қызмет көрсетуі мүмкіндік бермейді. Құрылғыдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдікті міндеттемелерді орындаудан бас тартудың себебіне айналуы мүмкін..

\*Кір жуғыш/кепіткір/ыдыс жуғыш машинаның инверторлық қозғалтқышына, тоназытқыштың/мұздатқыштың инверторлық компрессорына, кептіру машинаның компрессорына кепілдік мерзімі — тауар Тұтынушыға берілген күннен бастап 12 жыл. Тікелей жетекті (статор, ротор) кір жуғыш/кепіткірші машинаның қозғалтқышына өмір бойы 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.

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

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

Сделано в Китае / Қытайда жасалған



Дата изготовления и гарантийный  
срок указаны на этикетке устройства

Дайындалған күні және кепілдік мерзімі  
құрылғының заттаңбасында көрсетілген

**Haier**