

Haier

Встраиваемый электрический духовой шкаф

Қоса орнатылатын электрич тұмшашкаф

Вбудовувана електрична духова шафа

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

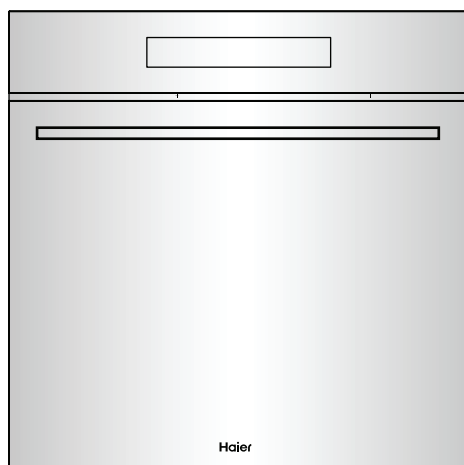
КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

Модель / Моделі / Модель:

HOQ-P16AN5GB

HOQ-P16AN5GW

HOQ-P16AN5SX



Перед использованием своего устройства Haier прочтите, пожалуйста, данную инструкцию.

Haier құрылғысын қолданбас бұрын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

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

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	5
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ	14
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	18
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ	20
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	24
ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	27
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПО ПРОГРАММЕ	34
УХОД И ОЧИСТКА	50
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	66
КОДЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	68
ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	70

БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

ВНИМАНИЕ!



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

ВНИМАНИЕ!



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

ВНИМАНИЕ!



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

ВНИМАНИЕ!

Опасность горячей поверхности

Во время работы открытые части могут нагреваться до высокой температуры.

Во избежание ожогов и обваривания не подпускайте детей к духовке.

При работе с горячими поверхностями, такими как полки духовки или посуда, используйте рукавицы, прихватки или другие защитные средства.

При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность.

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

Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духовки. Нагревательные элементы могут оказаться горячими, даже если имеют темный цвет. Внутренние поверхности духовки нагреваются настолько сильно, что могут вызвать ожоги.

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

Другие поверхности устройства также могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. Это в том числе вентиляционные отверстия духовки, поверхности вблизи вентиляционных отверстий и дверца духовки.

Несоблюдение инструкции может привести к ожогам и обвариванию.



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы уменьшить опасность пожара, поражения электрическим током, травмирования персонала или повреждения имущества при использовании духовки следует соблюдать важные инструкции по безопасности, приведенные ниже:

- ▶ Перед использованием духовки прочтите всю инструкции полностью. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- ▶ Правильная установка: устройство должно быть установлено и заземлено надлежащим образом квалифицированным специалистом.

- ▶ Изолирующий выключатель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания.
- ▶ Бытовые приборы не предназначены для детских игр.
- ▶ Не оставляйте детей одних. Дети не должны оставаться одни или без присмотра в местах использования этого устройства. Недопустимо становиться или садиться на какую-либо часть устройства.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству, если они не находятся под постоянным контролем. Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им были даны инструкции в отношении безопасного использования устройства и они понимают возможные опасности. Детям без надзора запрещено заниматься очисткой и обслуживанием устройства.
- ▶ Недопустимо класть тяжелые предметы на дверцу духовки.
- ▶ Надевайте подходящую одежду. При использовании устройства не носите слишком свободные или свисающие элементы одежды. Они могут загореться или расплавиться при касании горячих элементов или поверхностей, что может вызвать ожог.
- ▶ Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Все остальное обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.
- ▶ В случае возгорания жира не используйте воду. Потушите возгорание или пламя, используя сухой химический или пенный огнетушитель.
- ▶ Используйте только сухие рукавицы или прихватки. Использование влажных или мокрых прихваток на горячих поверхностях может вызвать ожоги под действием пара. Не касайтесь прихватками горячих поверхностей или нагревательных элементов. Не используйте в качестве прихваток полотенце или рыхлую ткань. Возможно возгорание.
- ▶ Недопустимо нагревать закрытые контейнеры для пищевых продуктов. Внутри них может образоваться высокое давление, которое вызовет взрыв контейнера и приведет к травме.
- ▶ Безопасное обращение с пищевыми продуктами: продукты должны находиться в духовке как можно меньше времени до и после приготовления. Это позволяет не допустить загрязнения микроорганизмами, вызывающими пищевое отравление. Особую осторожность необходимо соблюдать в теплую погоду.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВНИМАНИЕ!



Опасность поражения электрическим током
Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания. Подключение к надлежащей системе заземления обязательно. Вносить изменения во внутреннюю систему электропроводки разрешено только квалифицированному электрику. Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.



ВНИМАНИЕ!



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



ВНИМАНИЕ!

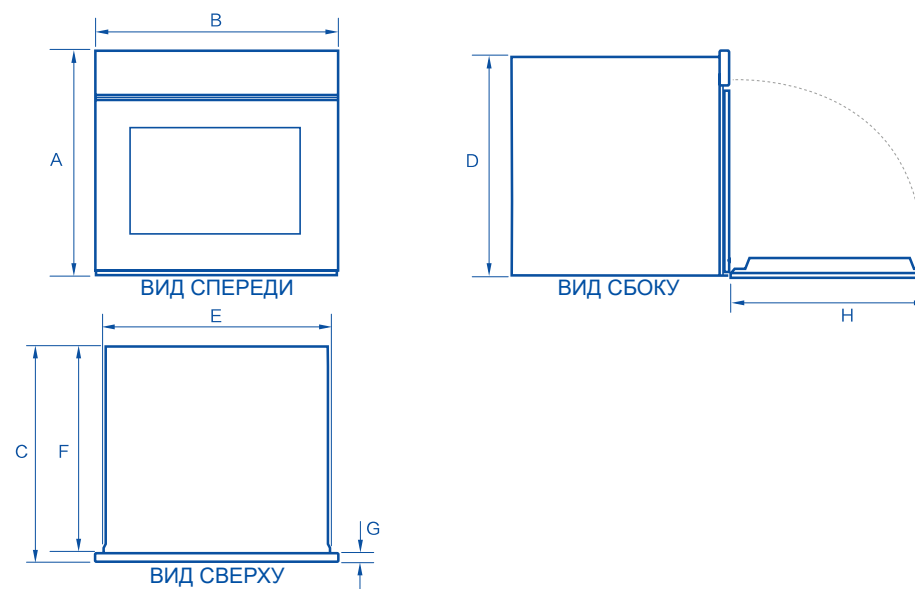


Опасные горячие поверхности. Соблюдайте осторожность — острые края панелей.
Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

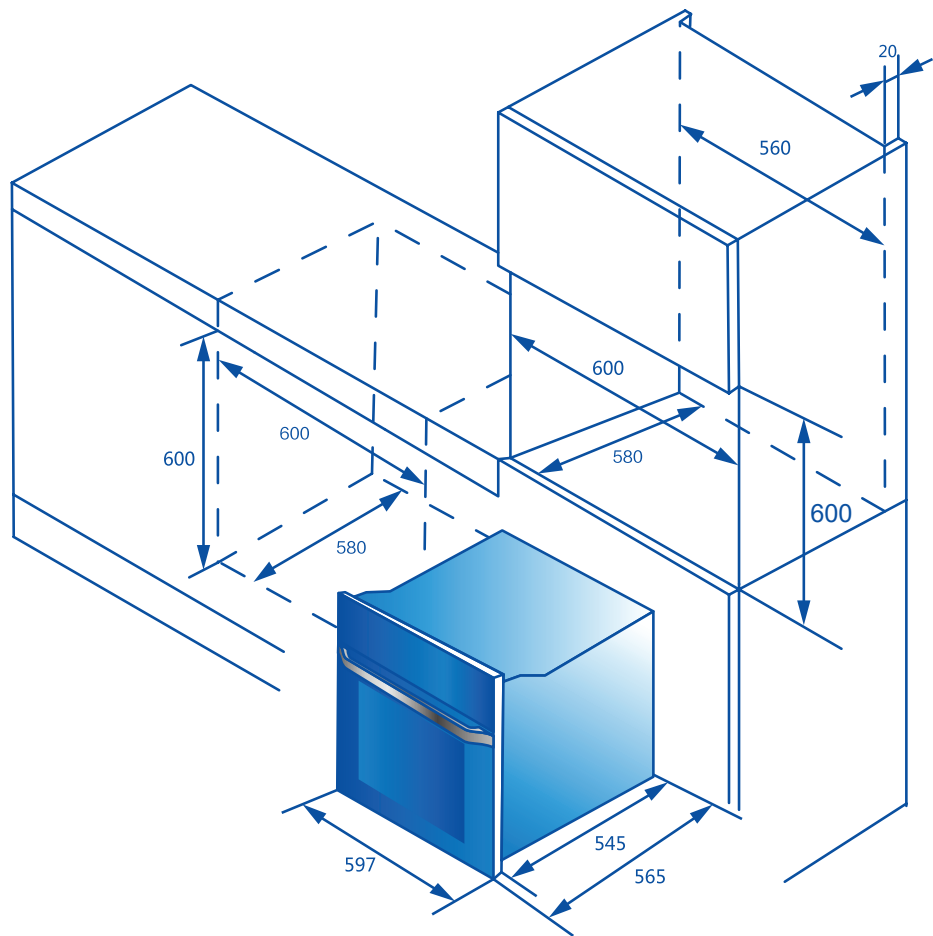
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ В целях безопасности внимательно прочтите эти инструкции перед монтажом или использованием духовки.
- ▶ Сообщите эту информацию лицу, производящему монтаж — это может снизить ваши затраты на монтаж устройства.
- ▶ Установку духовки и подключение к электрической сети должен производить достаточно квалифицированный специалист в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу и всеми применимыми строительными и электрическими нормативами.
- ▶ Неправильный монтаж изделия может привести к аннулированию гарантий или обязательств.
- ▶ Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист для исключения опасных ситуаций. Изолирующий выключатель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от источника питания в соответствии с местными нормами электропроводки. Духовка должна быть заземлена.
- ▶ Утилизируйте упаковку надлежащим образом.
- ▶ Для уменьшения воздействия на окружающую среду перерабатывайте упаковочные материалы по мере возможности.
- ▶ Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.
- ▶ Перевозить и хранить продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.
- ▶ При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
- ▶ Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



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



ПЕРЕД МОНТАЖОМ

Перед монтажом духовки проверьте следующее:

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

ВАЖНО!

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

РАСПАКОВКА ДУХОВКИ

ВАЖНО!

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

- ▶ Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. По возможно повторно используйте элементы упаковки.
- ▶ Поместите распакованную духовку на деревянные блоки или аналогичные опоры, чтобы предотвратить повреждение нижнего края.



ВАЖНО!

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

Список принадлежностей	Глубокий лоток для жаркого	Плоский лоток для жаркого	Решетка для гриля	Термошуп	Скользящие направляющие	Винты
Кол-во	1	1	1	1	1 пара	2

ВАЖНО!

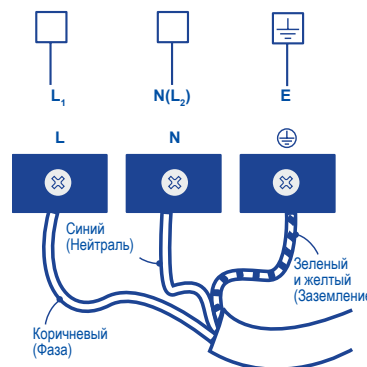
Во время приготовления пищи лотки для жаркого могут деформироваться; это нормальное явление — при охлаждении исходная форма восстановится.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВАЖНО!

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

Код режима	Объем	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
HOQ-P16AN5GB HOQ-P16AN5GW HOQ-P16AN5SX	72 л	3200–3750 Вт	220–240 В перем. тока	50/60 Гц



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

КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

1. Поместите духовку в подготовленную полость.

ВАЖНО!

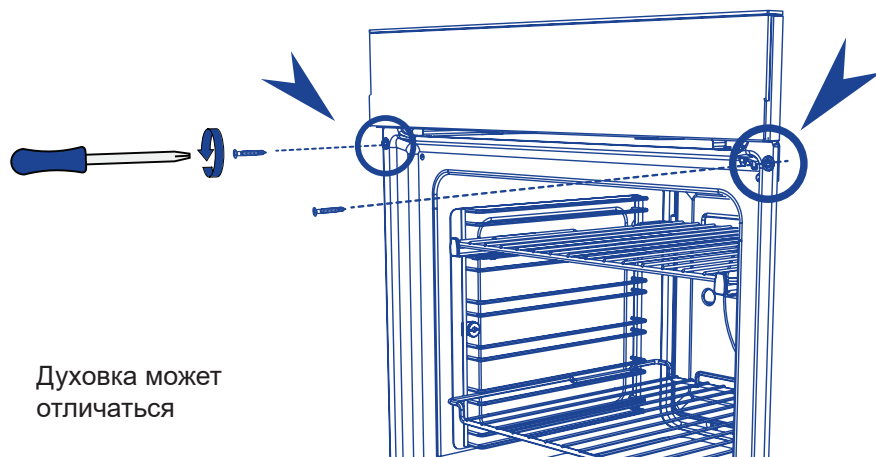
Недопустимо поднимать духовку за ручку дверцы.

2. Полностью откройте дверцу духовки.

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

ВАЖНО!

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



Духовка может отличаться

ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК

✓ ДОЛЖНО БЫТЬ ВЫПОЛНЕНО УСТАНОВЩИКОМ

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ

Поздравляем вас с покупкой!

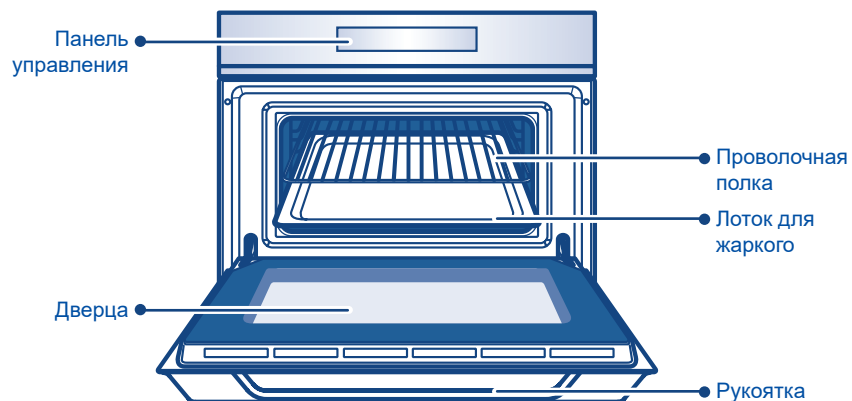
Ваша духовка Naier имеет различные функции, которые превратят приготовление пищи в удовольствие:

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

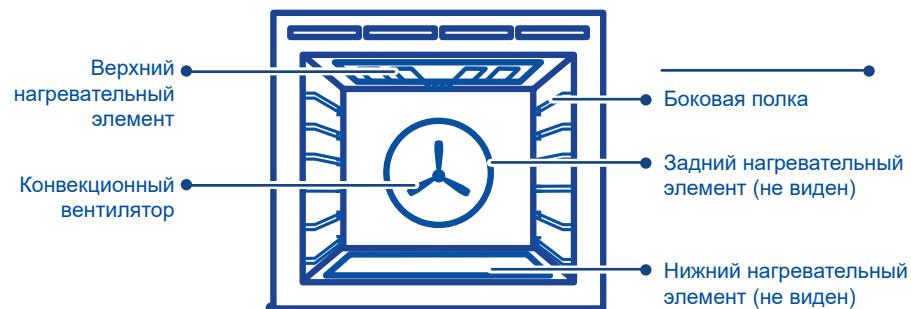
Перед началом использования

- ▶ Убедитесь, что установщик полностью выполнил все прописанное в разделе «Окончательный контрольный список» инструкции по монтажу.
- ▶ Изучите это руководство, уделяя особое внимание разделу «Безопасность и предупреждения».
- ▶ Снимите всю упаковку и утилизируйте ее, соблюдая все необходимые требования. По возможно повторно используйте элементы упаковки.
- ▶ Вставьте боковые полки.
- ▶ После этого рекомендуется подготовить духовку с помощью следующих инструкций.

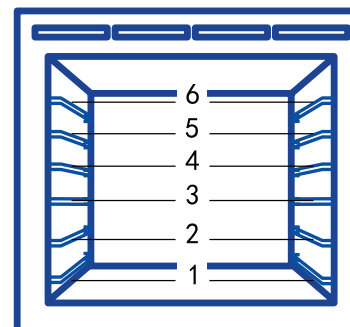
Краткое описание изделия



Система нагрева



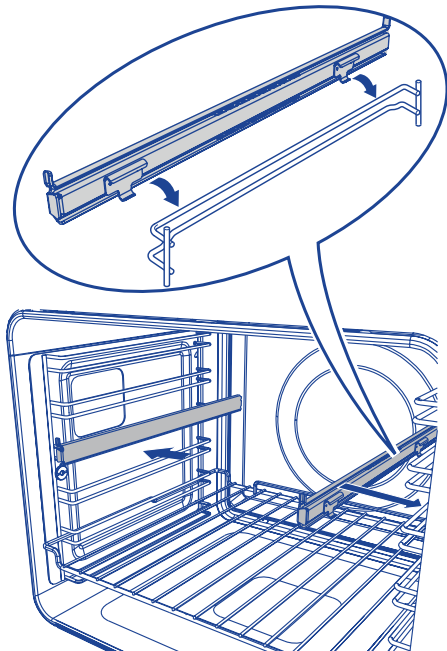
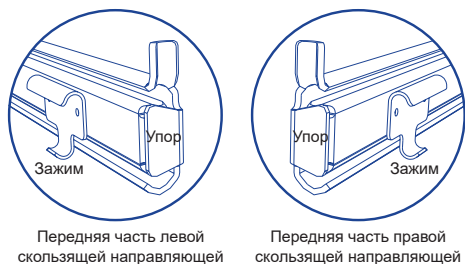
Расположение полок



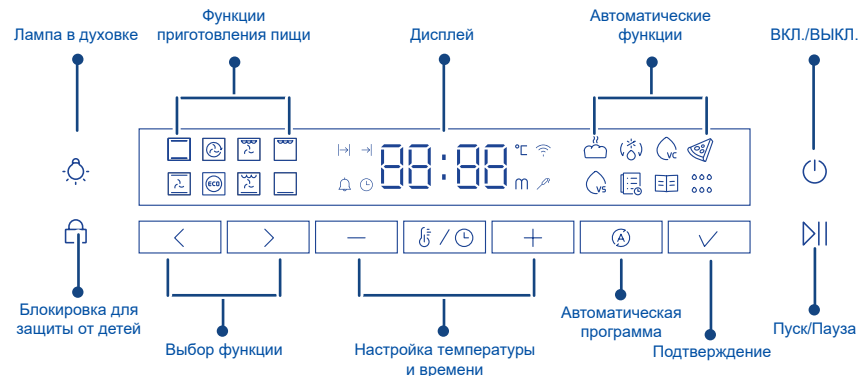
Установка опор выдвижных полок

Установка

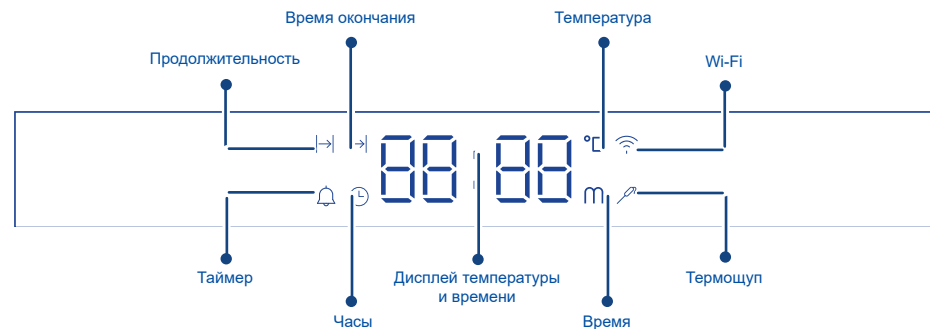
1. Убедитесь, что скользящие направляющие находятся в правильном положении (на переднем конце скользящей направляющей имеется треугольный упор, как показано на рисунке).
2. Вставьте верхние части зажимов поверх стержней боковой полки. Передний зажим должен быть вставлен как можно ближе к переднему концу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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Дисплейный индикатор






ВАЖНО!

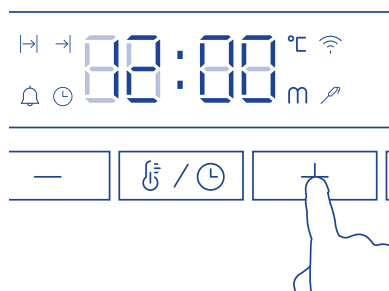
Функция Wi-Fi доступна только в некоторых моделях.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ





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

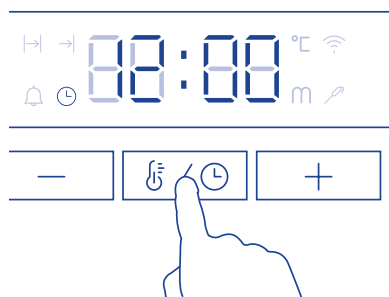
1. Установка часов

1. На дисплее будет мигать 12:00.
2. Нажатием кнопок  и  установите время.
3. Нажмите кнопку  для подтверждения.



2. Изменение времени

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



3. Подготовка духовки

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





1. Нажмите  или , чтобы выбрать функцию Bake [Запекание].

Для каждой функции имеется предустановленная температура, поэтому духовка начнет нагреваться до установленной температуры запекания в 180 °C.

2. Нажмите  для установки температуры 200 °C.



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

Индикатор начинает попеременно показывать заданную температуру и оставшееся время.

3. Через 30 минут выберите функцию Fan Grill [Гриль с вентилятором] . Оставьте температуру 200 °C на 5 минут.
4. Через 5 минут выберите функцию Fan Forced [Принудительная вентиляция] . Оставьте температуру 200 °C на 20 минут.
5. Через 20 минут выключите духовку.







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

Использование функции часов



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

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

1. Установка продолжительности приготовления

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

Изменение настройки времени приготовления:

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

Когда установленное время истекло:

- ▶ На дисплее появится END [КОНЕЦ], и каждые несколько секунд будет звучать звуковой сигнал.
- ▶ На дисплее будет отображаться продолжительность последнего использования.





ВАЖНО:

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

- ▶ Для функций приготовления в вакууме (VC), последнего использования, автоматических рецептов и водяной очистки продолжительность не устанавливается.

2. Установка конечного времени





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

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





3. Установка таймера

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

Установка таймера для напоминания о начале или завершении работы.

1. Прокручивайте кнопкой , остановите нажатие, когда появится значок .
2. Установите значение таймера нажатием кнопок  и .
3. Таймер будет установлен через 2 секунды после того, как вы уберете палец с панели.
4. Дисплей будет показывать оставшееся время с обратным отсчетом.
5. По истечении времени будет несколько секунд звучать сигнал.

Отмена настройки таймера:

1. Прокручивайте кнопкой , остановите нажатие, когда появится значок .
2. Нажмите кнопку , чтобы изменить время на 00:00; для отмены работы таймера нажмите кнопку .

Использование термощупа

1. Применение термощупа

Термощуп измеряет температуру внутри приготовляемого блюда. Когда пищевой продукт достигает заданной температуры, устройство прекращает нагрев.

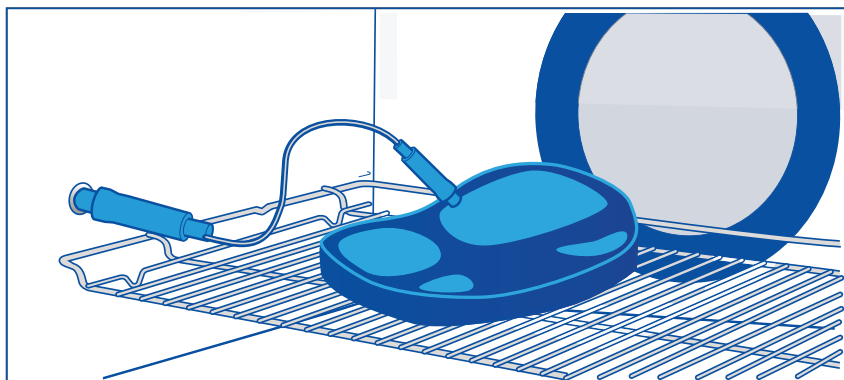
Устанавливаются две температуры:

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




ВНИМАНИЕ!

Используйте только поставляемые принадлежности и оригинальные запасные части. Указания для получения лучших результатов:

- ▶ Ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- ▶ Термощуп недопустимо использовать для жидких блюд.
- ▶ Во время приготовления термощуп следует оставлять в посуде, а вилка должна быть вставлена в розетку.
- ▶ Используйте рекомендуемые настройки температуры в толще продукта.



2. Использование термощупа для приготовления пищи

1. Нажмите кнопку  для запуска духовки.
2. Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности в самой толстой части. Термощуп должен быть погружен в приготовляемое блюдо не менее чем на 3/4.
3. Отверните гайку на розетке датчика в левой стенке устройства, вставьте вилку термощупа в эту розетку.
4. Установите функцию нагрева и температуру духовки. Затем нажмите кнопку  для установки температуры в толще продукта. Нажмите кнопку  для запуска процесса приготовления.
5. Когда температура в толще продукта достигнет установленного значения, раздается звуковой сигнал. Духовка прекратит работу автоматически.
6. Отсоедините вилку термощупа от розетки и выньте блюдо из духовки.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ Термощуп может использоваться не во всех функциях. Если использовать щуп в функции, которая его не поддерживает, то индикатор щупа будет мигать, а на дисплее появится сообщение PErr.
- ▶ Если щуп подключается или отключается во время работы духовки, приготовление пищи прекратится.
- ▶ В случае приготовления пищи с помощью термощупа нет необходимости прогревать духовку.
- ▶ Температуру щупа можно установить в диапазоне от 30 °C до 99 °C.
- ▶ Имеется опасность ожогов, поскольку термощуп сильно нагревается.
- ▶ Температуру в толще продукта и температуру духовки можно изменить в любой момент во время приготовления.
- ▶ Устройство рассчитывает приблизительное время окончания приготовления пищи.
- ▶ Оно зависит от количества пищи, установленной функции духовки и температуры.
- ▶ Не используйте замороженные продукты. Указаниями могут служить значения в таблице. Они зависят от качества и состава пищевых продуктов.

Общие указания

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

1. ВЫПЕЧКА

Для получения лучших результатов выпечки обязательно нагревайте духовку предварительно. Когда достигнута заданная температура, раздается звуковой сигнал.

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

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

2. ОБЖАРИВАНИЕ

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

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

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

- ▶ Во время приготовления на гриле постоянно внимательно следите за продуктами, чтобы не допустить обугливания или возгорания.

Указания по расположению полок

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

4. РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ

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

Общие указания

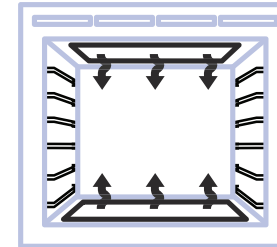
ВАЖНО!

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

1. Запекание



Запекание



верхний наружный и нижний элементы

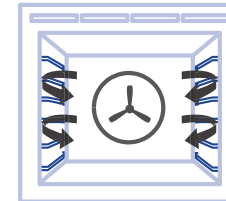
- ▶ Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этой функции вентилятор не используется.
- ▶ Идеально подходит для пирожных и продуктов, требующих выпекания в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Эта функция не пригодна для приготовления пищи на нескольких полках.

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

2. Принудительная вентиляция



Принудительная вентиляция

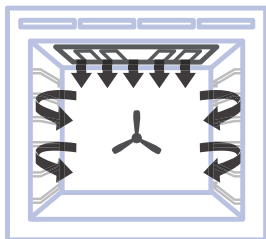


вентилятор и задний элемент

- ▶ С помощью центрального заднего нагревательного элемента и вентилятора горячий воздух вдувается в полость духовки, обеспечивая постоянную температуру на всех уровнях, что дает прекрасную возможность готовить на нескольких полках.
- ▶ Печенье на лотках, установленных на различных полках, получается хрустящим снаружи и мягким внутри.
- ▶ Мясо и птица восхитительно подрумяниваются и шипят, оставаясь при этом сочными и нежными.
- ▶ Запеканки готовятся превосходно, а разогреваются быстро и эффективно.
- ▶ В случае приготовления на нескольких полках важно оставлять между лотками свободное пространство (например, использовать полки 3 и 5) для свободного прохождения воздуха. Это позволяет подрумянить готовую пищу на нижнем лотке.
- ▶ В случае преобразования рецепта из режима запекания в режим принудительной вентиляции рекомендуется уменьшить время запекания или снизить температуру приблизительно на 20 °С.
- ▶ Для блюд с более длительным временем запекания (например, более часа) может потребоваться уменьшение и времени, и температуры.

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

3. Гриль с вентилятором

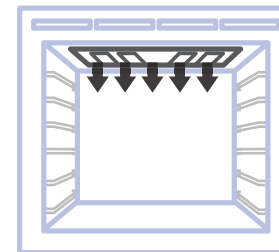


вентилятор плюс верхние внутренний и наружный элементы

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

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

4. Гриль

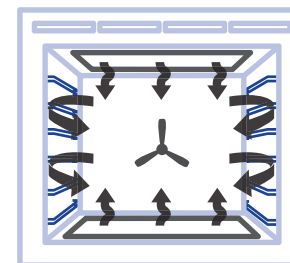


верхние внутренний и наружный элементы

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

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

5. Запекание с вентилятором



вентилятор плюс верхний наружный и нижний элементы

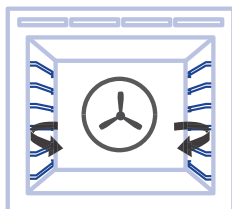
- ▶ Вентилятор духовки обеспечивает движение воздуха между верхним наружным и нижним элементами с распределением его по всему объему духовки.
- ▶ Приготавливаемая пища приобретает золотистый цвет быстрее, чем при использовании обычной функции запекания.
- ▶ Возможно, потребуется сократить время по сравнению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

Идеально подходит для выпечки, требующей менее одного часа — такие продукты, как булочки, большие и маленькие кексы или даже блинчики энчилада.

6. Нагревание Eco



Нагревание Eco



вентилятор и задний элемент

Эта функция обычно считается экономным способом приготовления пищи.

Нагревание Eco — это интеллектуальные функции нагрева, которые позволяют аккуратно готовить выпечку, например, запеканки, тушеные блюда из мяса и овощей.

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

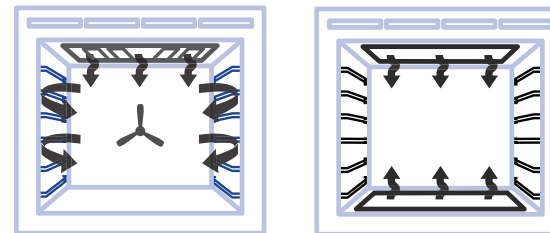
Эта функция обеспечивает низкое потребление энергии.

Идеально подходит для приготовления запеканок и вторых блюд из духовки.

7. Обжаривание



Обжаривание



вентилятор плюс верхние и нижние элементы

- ▶ Подрумянивание: начальный 20-минутный этап, на котором жаркое приобретает хрустящую румяную корочку, и 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.
- ▶ Нет необходимости в предварительном нагреве духовки. Продукты должны быть помещены в духовку до запуска функции.
- ▶ При желании можно использовать решетку для гриля либо под жаркое разместить овощи, чтобы мясной сок свободно стекал. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха, в том числе под мясом.

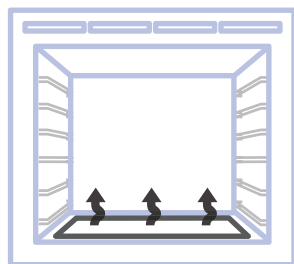
Идеально подходит для жарки мяса и овощей. Рекомендуется использовать большой кусок мяса.

Для получения лучших результатов можно использовать термомощуп.

8. Классическая выпечка



Классическая выпечка



только нижний элемент

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

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


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

Значок	Функция	Заданная температура (°C)	Диапазон температур (°C)	Диапазон продолжительности	Предварительный нагрев	Термощуп
	Запекание	180	30–250	00:01–23:59	V	V
	Принудительная вентиляция	160	30–250		V	V
	Гриль с вентилятором	180	30–250		X	V
	Гриль	HI	LO, 1–9, HI		X	V
	Запекание с вентилятором	200	30–250		V	V
	Нагревание Eco	160	30–250		X	X
	Обжаривание	165	30–250		X	V
	Классическая выпечка	160	30–220		V	V

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПО ПРОГРАММЕ

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




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

1. Использование функции расстаивания теста


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

ВАЖНО!

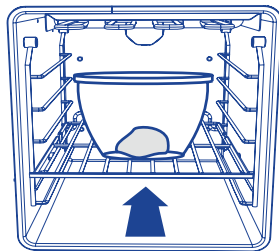
- ▶ Для расстаивания теста необходимы низкие температуры. Духовка работает автоматически при заданной температуре.
- ▶ Эта функция будет работать только при охлажденной полости духовки.

1. Нажмите кнопку  для прокрутки к функции расстаивания теста. Дисплей будет показывать заданную температуру 35 °С.

Примечание: если температура духовки слишком высока:

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

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



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


3. Нажмите кнопку  для начала расстаивания.

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


ВАЖНО!

Не следует помещать тесто внутрь, пока духовка не охладится.

4.

- ▶ Если вы задали продолжительность расстаивания теста, то после завершения программы раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки. Проверьте визуально, достаточно ли поднялось тесто (оно должно выглядеть намного больше по объему). Для проверки, хорошо ли подошло тесто, аккуратно надавите на него одним пальцем. Вмятина должна медленно заполниться снова.
- ▶ Если вы не задали продолжительность, то должны контролировать процесс подъема теста, и остановить его нажатием кнопки , когда расстаивание завершено.

Если необходимо снова провести расстаивание теста:

- ▶ Нажмите кнопку , чтобы вернуться к функции расстаивания теста.
- ▶ Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы снова настроить функцию расстаивания теста.

5. Чтобы отменить расстаивание теста




Нажмите и удерживайте кнопку  либо переключитесь на другую функцию.

2. Использование функции разморозки

Используйте эту функцию для размораживания продуктов перед приготовлением пищи.

ВАЖНО!

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

1. Нажмите кнопку  для прокрутки к функции разморозки .
Примечание: дисплей будет показывать заданную температуру 40 °С.
2. Снимите упаковку и поместите продукты на тарелку. Не накрывайте продукты миской или тарелкой, поскольку это может увеличить время разморозки. Используйте первую полку снизу.
3. Нажмите кнопку , чтобы начать разморозку.
При необходимости можно задать продолжительность перед началом размораживания, дисплей будет отсчитывать оставшееся время.

3. Приготовление в вакууме (VC)

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

ВАЖНО ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- ▶ Используйте свежие продукты высокого качества.
- ▶ Продукты до приготовления обязательно храните в надлежащих условиях.
- ▶ Обязательно очищайте продукты перед их приготовлением.
- ▶ В целях безопасности всегда готовьте пищу в соответствии с параметрами, указанными в таблицах приготовления пищи.
- ▶ Продукты питания не следует хранить при температуре ниже 60 °С в течение длительного времени.
- ▶ Низкая температура приготовления может использоваться только для таких продуктов, которые можно есть сырыми, и только в течение короткого времени.
- ▶ Свежая пища, приготовленная в духовке с функцией приготовления в вакууме (VC), имеет лучший вкус. Рекомендуется есть ее сразу же после приготовления. Возможно:
 - быстро снизить температуру (поместить пищу в ванну со льдом и положить ее в холодильник);
 - в холодильнике пищу можно держать 2–3 суток.
- ▶ Не используйте функцию приготовления в вакууме для разогрева остатков еды.
- ▶ Всегда храните сырую и приготовленную пищу отдельно, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- ▶ Не используйте одну и ту же кухонную утварь для мяса и овощей. Если используйте, то тщательно все мойте.

- ▶ При использовании в рецептах сырых яиц не допускайте контакта яичных белков или желтков с наружной поверхностью яичной скорлупы.

ВАЖНО ДЛЯ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАКУУМЕ:

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

2. Общие указания по приготовлению пищи в вакууме:

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

2.1. Приготовление в вакууме: мясо

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

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

Пищевой продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Яйца низкой температуры					
Идеально подходит для 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 недоваривания не следует использовать порции рыбы большей толщины, чем указано в таблице.
- ▶ Перед помещением в вакуумный пакет высушите рыбное филе бумажным полотенцем.
- ▶ В случае приготовления мидий добавьте немного воды в вакуумный пакет.

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

2.3. Приготовление в вакууме: овощи

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

Пищевой продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
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	полосы или кольца	500	95	90	3
Баклажан	ломтики по 1 см	500	90	90	3
Тыква	куски толщиной 2 см	500	90	90	3
Перец	полосы или четверти	500	95	90	3
Сельдерей	кольца по 1 см	500	95	90	3
Морковь	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Сельдерей корневой	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Фенхель	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Картофель	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Сердцевина артишока	разрезать на четверти	500	95	90	3
Сердцевина артишока	разрезать на четверти	500	95	90	3

2.4. Приготовление в вакууме: фрукты и лакомства

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

Пищевой продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Фрукты					
Персик	разрезать на половины	2 плода	90	60	3
Слива	разрезать на половины	500	90	60	3
Манго	нарезать кубиками примерно 2 × 2 см	1 плод	90	60	3
Нектарин	полосы или кольца	1 плод	90	60	3
Ананас	ломтики по 1 см	500	90	60	3
Яблоко	разрезать на четверти	2 плода	95	60	3
Груша	разрезать на половины	2 плода	95	60	3
Ванильный крем	350 г в каждом пакете	500	85	60	3

4. Режим пиццы

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

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

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

ВАЖНО!

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



5. Вакуумное хранение

С помощью этой функции можно сохранить приготовленную пищу в своем устройстве на длительное время. В этой функции могут использоваться две температуры: 63 °С и 70 °С. С помощью этих температур можно сохранять различные виды пищи.

При температуре 63 °С функция позволяет сохранять мясо, рыбу, бобовые и другие продукты питания до 24 часов.

При температуре 70 °С функция позволяет консервировать мясо, злаки и бобовые культуры, повышая их нежность и сочность.

Использование вакуумного хранения для блюда:








1. Готовьте свои блюда тогда, когда есть время.
2. Для полностью безопасного хранения разделите пищу по пакетам, закрытым вакуумным упаковщиком.
3. Нажатиями кнопки  выберите , установите температуру и нажмите START [ПУСК].
На дисплее будут попеременно показаны установленная и текущая температура. При достижении заданной температуры последует звуковой сигнал. На дисплее попеременно отобразятся температура и отсчет времени в минутах, начиная с 00:00.
4. Храните пакеты в духовке .
5. Пища будет сохраняться 24 часа.

ВАЖНО!

- ▶ Из соображений безопасности пищевые продукты следует помещать в чистые вакуумные пакеты.
- ▶ С помощью этой функции сохраняйте только полностью приготовленную пищу.
- ▶ Перед помещением пищевых продуктов в вакуумные пакеты температура пищи должна быть не выше 63 °С.
- ▶ Поддерживайте как можно более высокий уровень вакуума (99,9 %).











6. Последние использованные рецепты

Духовка Naïег может автоматически запоминать 5 последних использованных рецептов. Впоследствии можно готовить легко, выбирая из них.

1. Нажав кнопку , прокрутите до выбора функции . На дисплее появится надпись «LU01», если в памяти устройства имеются рецепты. Если последних использованных рецептов не имеется, то дисплей будет показывать «----».
2. Нажатием кнопок  и  выберите рецепт, дисплей покажет номер соответствующего LU.
3. Нажмите кнопку  для подтверждения выбора, дисплей покажет температуру рецепта. Вы можете установить температуру и продолжительность приготовления.
- Если хотите сейчас выйти из функции последних использованных рецептов, нажмите .
4. Нажмите , чтобы начать приготовление. На дисплее будет попеременно показаны заданная и текущая температура.

7. Умные рецепты

Для улучшения кулинарных знаний имеется несколько программ рецептов мясных блюд, которые можно выбирать.

1. Нажимая кнопку , выберите . Дисплей будет показывать P1.
2. В духовке имеется 10 рецептов, нажатием кнопок  и  можно выбрать от P1 до P10.
3. Нажатием кнопки  подтвердите текущий рецепт. Если в этом рецепте имеется второй уровень, то дисплей будет показывать рецепт второго уровня, например P1-1, P1-2...
4. Глядя на следующую таблицу, нажимайте кнопки  и , чтобы выбрать нужный рецепт.
5. Нажмите кнопку , на дисплее будет выведена температура. Можно также задать новую температуру.
6. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление. Можно нажать кнопку  для возврата к предыдущему меню.



Время в таблице указано только для справок. Если во время приготовления используется термошуп, то блюдо следует готовить в первую очередь по показаниям термошупа. Для функции гибких рецептов нет необходимости в предварительном прогреве духовки

Код первого уровня	Код второго уровня	Пищевой продукт	Состояние	Полки	Положение полки	Функция	Температура в °C	Время в минутах	Температура термошупа
P1	P1-1	Говядина (без костей)	С кровью	Одна проволочная решетка	3	Обжаривание	165	20	55
	P1-2		Средняя прожарка		3			25	67
	P1-3		Прожарено		3			35	77
P2	P2-1	Жаркое на ребрах высшего качества	С кровью	Одна проволочная решетка	3	Обжаривание	165	30	55
	P2-2		Средняя прожарка		3			35	67
	P2-3		Прожарено		3			40	77
P3	P3-1	Баранья нога (с костью)	Средняя прожарка	Одна проволочная решетка	3	Обжаривание	165	28	67
	P3-2		Прожарено		3			33	77
P4	P4-1	Баранья нога (без костей)	Средняя прожарка	Одна проволочная решетка	3	Обжаривание	165	35	67
	P4-2		Прожарено		3			45	77
P5	P5-1	Телятина	Средняя прожарка	Одна проволочная решетка	3	Обжаривание	165	40	67
	P5-2		Прожарено		3			45	77
P6	P6-1	Индейка (целиком)	Фаршированная	Одна проволочная решетка	1	Запекание	170	22	82
	P6-2		Без начинки		1		160	20	82
P7	P7-1	Свинина (без костей)	Средняя прожарка	Одна проволочная решетка	3	Обжаривание	170	40	71
	P7-2		Прожарено		3			45	79
P8	P8-1	Оленина	С кровью	Одна проволочная решетка	4	Гриль с вентилятором	225	7	52
	P8-2		Средняя прожарка		4			9	57
P9		Курица (целиком)	Прожарено	Одна проволочная решетка	3	Гриль с вентилятором	185	45	82
P10		Свинина хрустящая	До хруста		3	Запекание с вентилятором	250	20	/

8. Водяная очистка

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

Когда работает функция водяной очистки, установка температуры и времени невозможна.

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

После очистки оставьте дверцу духовки открытой приблизительно на 1 час.

Дождитесь полного высыхания. Для ускорения сушки можно нагреть духовку горячим воздухом температурой 150 °C примерно в течение 15 минут. Для получения максимального эффекта от функции очистки очистите устройство вручную немедленно после завершения работы функции.

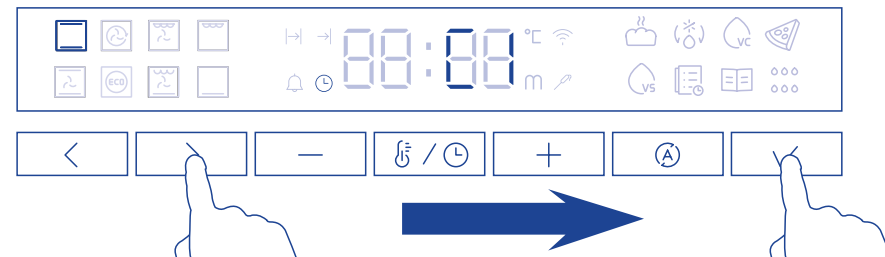
ВНИМАНИЕ!








Не открывайте дверцу во время работы духовки, опасайтесь горячего пара.

Во время очистки внутренних поверхностей губкой надевайте теплоизоляционные перчатки для защиты рук.


9. Многоэтапное приготовление


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




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


ВНИМАНИЕ!

1. В многоэтапном приготовлении можно настроить не более трех этапов.
2. Не все функции можно добавлять в многоэтапное приготовление. Невозможно включить в многоэтапное приготовление последние использованные рецепты, умные рецепты, режим пиццы и функцию водяной очистки.
3. Для того чтобы добавить этап приготовления пищи к своей настройке, нажмите кнопку . Если вы только установили

продолжительность и температуру, но не нажали , то этап не будет установлен.

4. Предварительный подогрев работает только на первом этапе.



5. Если вы не задали продолжительность этапов, то не сможете нажать кнопку  для добавления текущих настроек к многоэтапному процессу.

6. Можно отменить многоэтапное приготовление пищи, удерживая нажатой кнопку  в течение 3 секунд.

10. Блокировка панели

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

Установка блокировки:

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


Снятие блокировки:

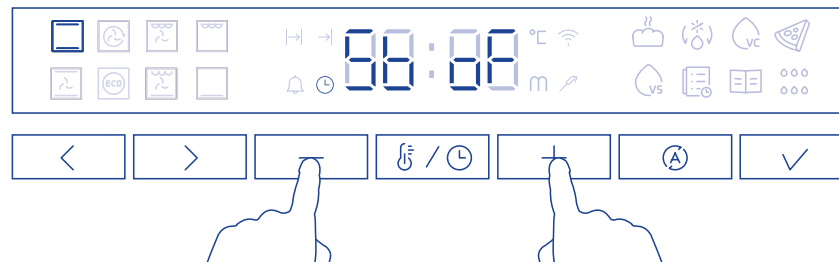
Нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды, пока не погаснет световой индикатор.

11. Настройка для субботы




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


Когда духовка настроена для субботы:

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



Установка настроек для субботы

1. Нажмите одновременно кнопки  и , удерживайте их в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение **Sb** .

2. Нажмите кнопку  для настройки режима субботы. Можно использовать только функцию запекания, другие функции выбрать невозможно.

3. Установите температуру и период работы. Можно установить время до 99 часов. Если время не установлено, духовка будет работать в режиме запекания до тех пор, пока не выключится настройка для субботы.

4. Нажмите кнопку  для запуска работы в режиме субботы.

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

Напоминание:

Невозможно выйти из режима настроек для субботы, когда духовка выключена.

Когда духовка будет снова включена, режим субботы будет сразу работать как предыдущее рабочее состояние.

Выход из режима настроек для субботы

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

Очистка вручную

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

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

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

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

Снятие боковых полок

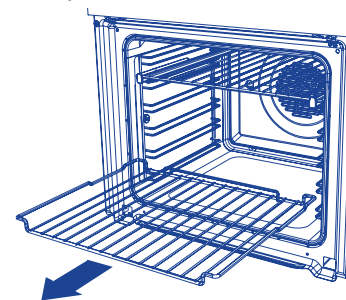
ВАЖНО!

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

Снимите все полки:

Выдвиньте все полки и снимите их.

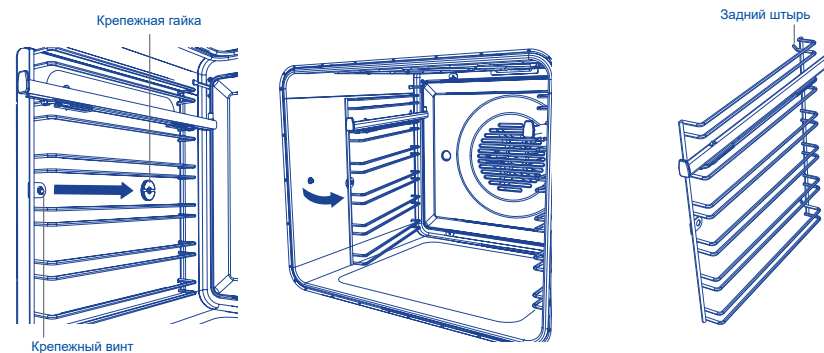
Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



Снятие боковых полок:

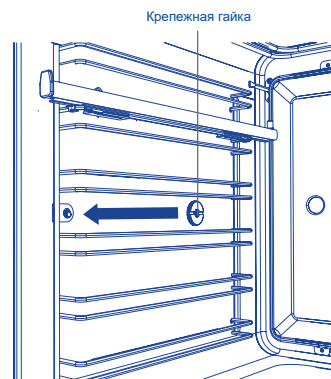
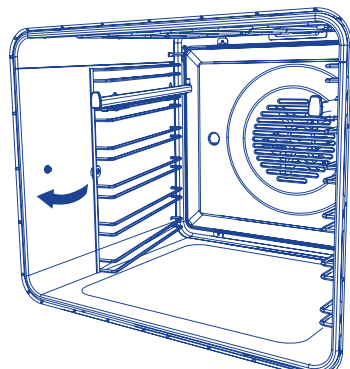
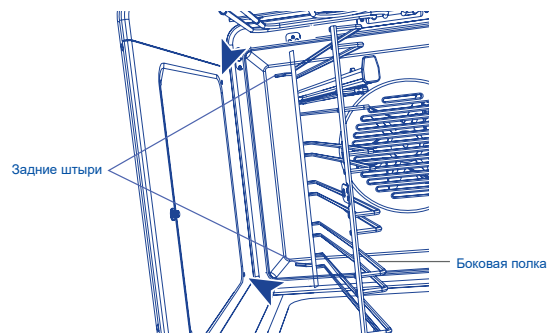
Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой полки. При необходимости используйте монету для ослабления винта.

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



Повторная установка боковой полки:

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



Снятие и повторная установка скользящих опор полок (приобретаются отдельно)

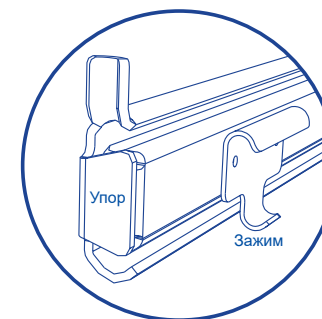
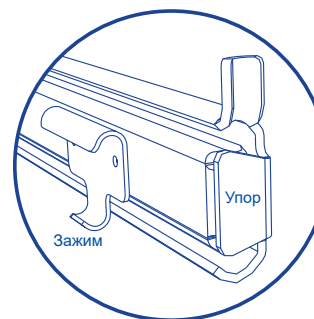
ВАЖНО!

Только для компактных духовок:

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

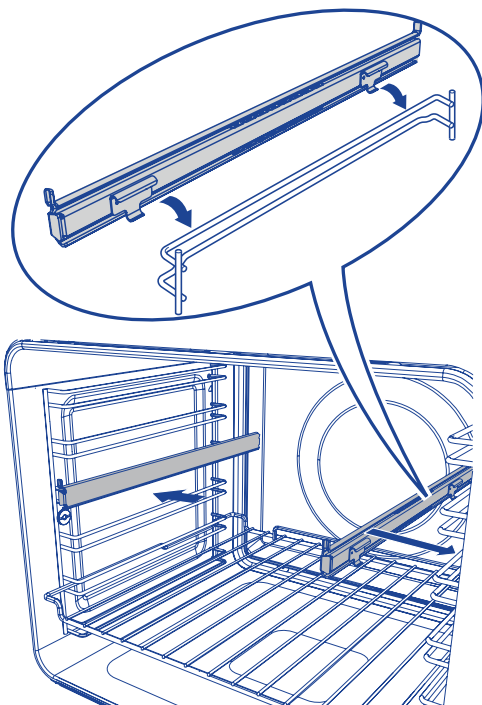
Установка

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



Снятие

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

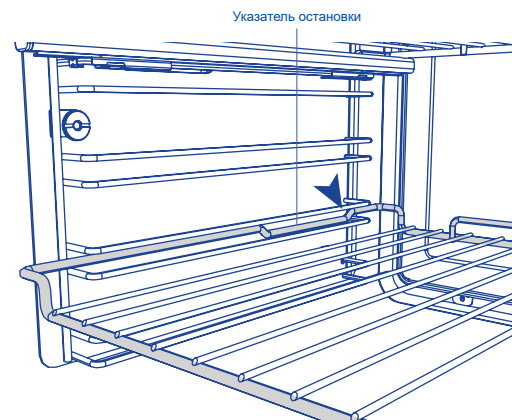


При повторной установке скользящих опор полок убедитесь, что установлены:

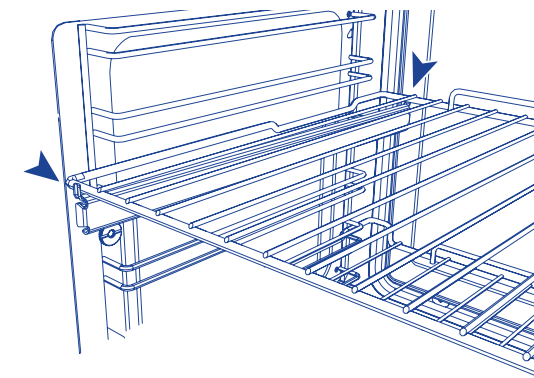
- ▶ сначала боковые полки;
- ▶ скользящие направляющие на верхнем направляющем прутке места для полки (в компактных духовках только в положениях 1 и 2);
- ▶ обе стороны каждой пары скользящих направляющих.

Повторная установка лотков духовки и сковороды для гриля

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



Повторная установка полки между двух направляющих прутков



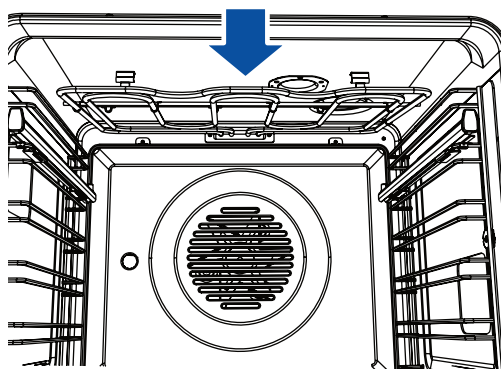
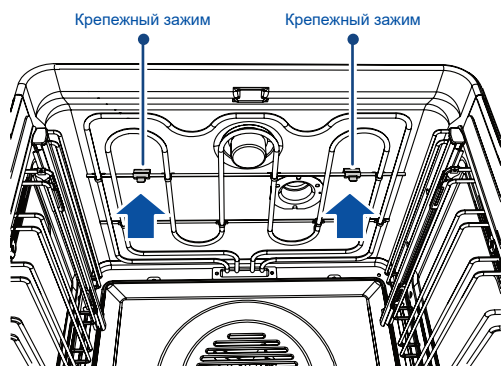
Повторная установка полки на скользящую опору

Опускание верхнего нагревательного элемента

ВАЖНО!

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

- ▶ Чтобы опустить верхний элемент, потяните вперед оба крепежных зажима и освободите его. Теперь элемент падает вниз, что позволяет произвести очистку.
- ▶ Когда очистка потолка духовки закончена, потяните крепежные зажимы вперед, поднимите элемент и отпустите зажимы. Убедитесь, что элемент надежно закреплен на месте.
- ▶ Сам элемент самоочищающийся.



Опускание нагревательного элемента гриля

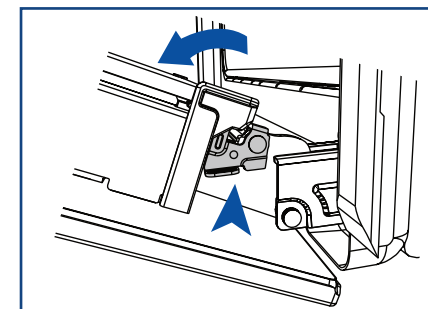
Снятие и повторная установка дверцы духовки.

ВАЖНО!

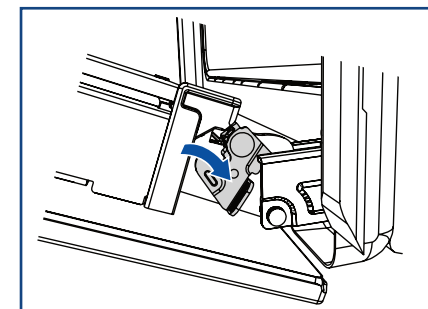
Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

Снятие дверцы:

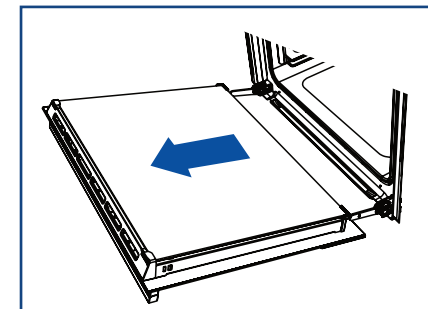
1. Откройте дверцу полностью. Найдите два небольших металлических запирающих рычага на дверных петлях с обеих сторон.



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

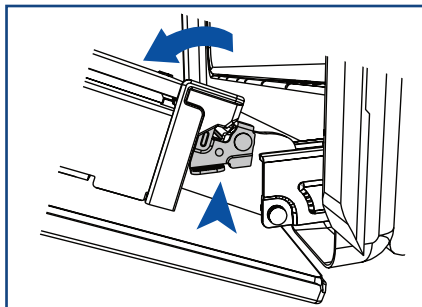


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

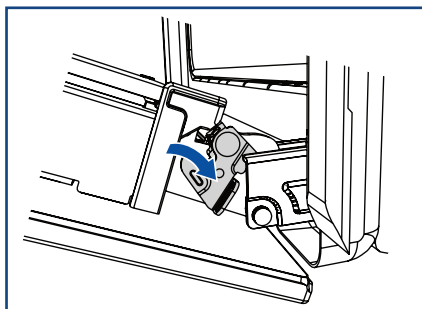


Повторная установка дверцы:

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

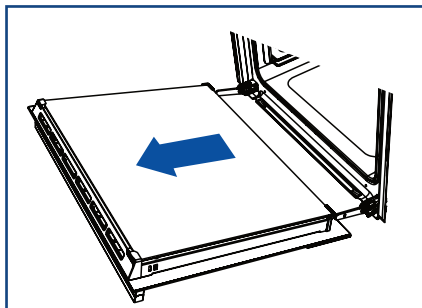


2. Когда дверца полностью находится на петлях, нажмите оба запирающих рычага вверх до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.



3. **ВАЖНО!**

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



Снятие стеклянных панелей дверцы для очистки

ВАЖНО!

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

- ▶ Обязательно тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная замена стекол и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.
- ▶ Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая (11 кг). В случае сомнений не пытайтесь снять дверцу.
- ▶ Убедитесь, что духовка и все ее части остыли. Не работайте с деталями горячей духовки.
- ▶ Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянными панелями. Не ударяйте углами и краями стекла о другие поверхности. Стекло может разбиться.
- ▶ Для очистки стеклянных поверхностей не используйте средства для очистки печей и другие абразивные чистящие средства, ткань, металлические мочалки или острые металлические скребки. Они царапают стекло и могут повредить его специальное покрытие, что, в свою очередь, приведет к растрескиванию или разрушению.
- ▶ Если замечены признаки повреждения (например, сколы или трещины) на стеклянной панели, не пользуйтесь духовкой. Позвоните в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.
- ▶ Убедитесь, что замена всех стеклянных панелей производится правильно. Не пользуйтесь духовкой, пока стеклянные панели не будут установлены на место надлежащим образом.
- ▶ Если вы чувствуете, что стеклянные панели трудно снять или заменить, не трогайте их. Обратитесь за помощью в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.

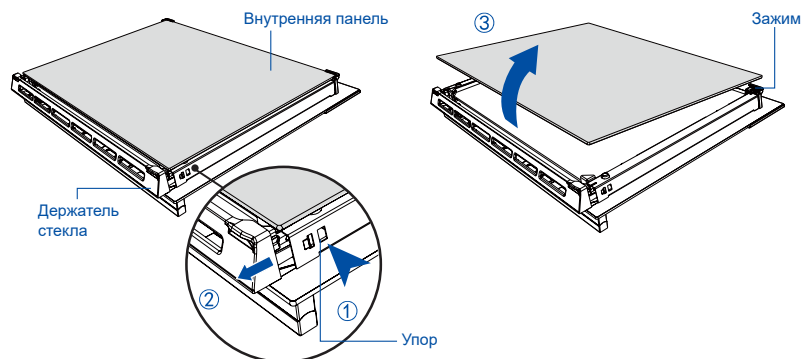
Примечания: визиты обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией.

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

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

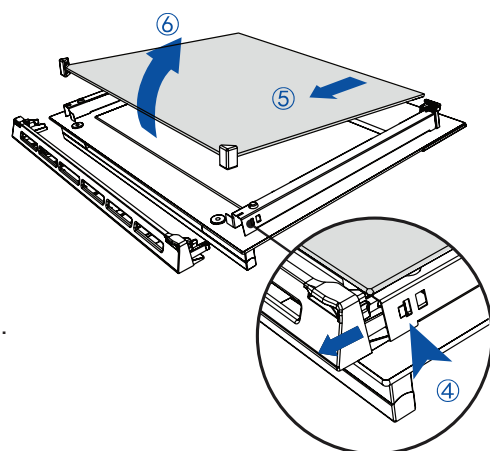
Снятие внутренней панели

1. Нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.
2. Потяните держатель стекла вверх до тех пор, пока язычки не переместятся в верхнее отверстие.
3. Удерживая внутреннюю панель за верх, осторожно тяните ее кверху дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.



Снятие средней панели

4. Снова нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы. После этого держатель стекла можно полностью вытянуть.
5. Осторожно тяните среднюю панель 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.

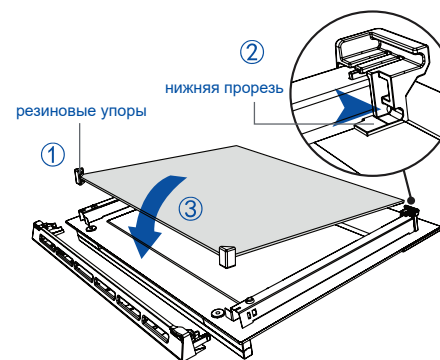
При повторной установке стеклянных панелей убедитесь в следующем:

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

Повторная установка средней панели

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

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



Повторная установка внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно

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

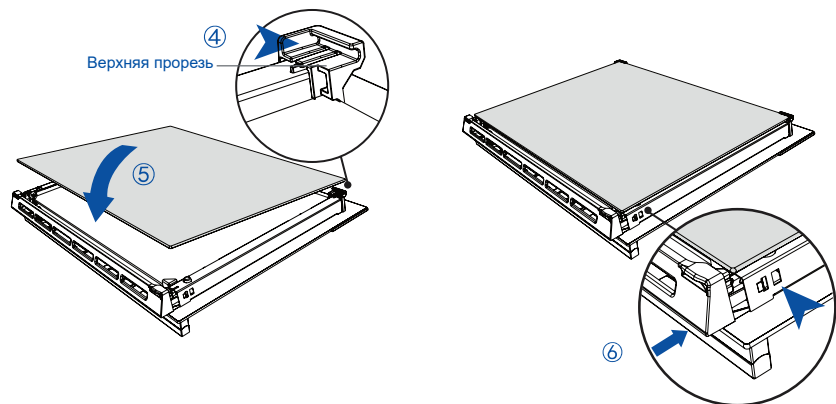
4. Задвиньте панель в прорезь в нижней части дверцы.

5. Опустите панель на зажим в верхней части дверцы.

6. Сдвиньте держатель стекла обратно на место и убедитесь, что он надежно зафиксировался зажимом.

ВАЖНО!

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



Замена ламп освещения духовки

Примечание: замена ламп освещения духовки не покрывается гарантией.

Осветитель расположен в потолке печи, спереди по центру.

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

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

Замена лампы

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

ВАЖНО!

Перед продолжением работы отключите духовку от сетевой розетки.

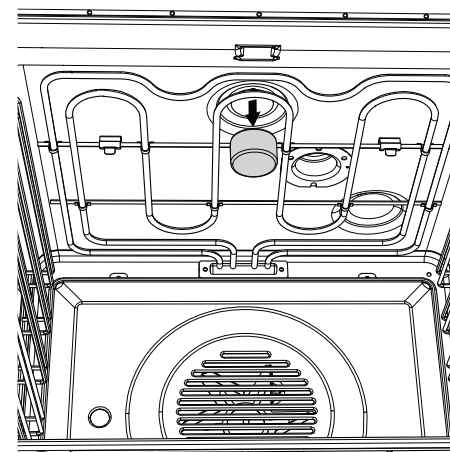
2. Отверните стеклянную крышку, вращая против часовой стрелки.

3. Осторожно вытяните неисправную галогенную лампу.

4. Осторожно вставьте новую лампу.

5. Вращая по часовой стрелке, заверните стеклянную крышку.

6. Снова включите духовку и установите часы (инструкции приведены в разделе «Первое включение»).





ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Таблица поиска и устранения неисправностей

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	НЕОБХОДИМЫЕ ДЕЙСТВИЯ
Общие		
Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте, что сеть питания (настенный выключатель) включена, не перегорели предохранители и нет отключения электроэнергии в вашем регионе.
Духовка не работает, но дисплей светится.	Духовка настроена на автоматическое приготовление пищи.	Инструкции в разделе «Автоматическое приготовление пищи».
При открытии дверцы духовки освещение не включается.	Перегорели лампы освещения духовки.	Замените лампы освещения. Инструкции приведены в разделе «Уход и очистка».
	Неправильно установлена дверца.	Инструкции по правильной установке дверцы приведены в разделе «Уход и очистка».
Духовка не нагревается.	Духовка находится в режиме настройки для субботы, и сохранено состояние «Свет выключен».	Для выхода из режима настроек для субботы нажмите и удерживайте кнопку отмены. Инструкции по изменению состояния «Свет выключен» приведены в разделе «Пользовательские настройки».
	Дверца не закрыта должным образом или открывается слишком часто во время приготовления пищи.	При открытой двери нагревательные элементы выключаются. Убедитесь, что дверца правильно закрыта. Не открывайте ее часто во время приготовления пищи.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	НЕОБХОДИМЫЕ ДЕЙСТВИЯ
Общие		
Стеклопанель в дверце духовки треснула, откололась или разбилась.	Бала произведена неправильная очистка, либо край стекла ударился обо что-то.	Пользоваться духовкой НЕДОПУСТИМО. Позвоните в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов.
После выключения духовки чувствуется поток горячего воздуха из вентиляционных отверстий.	Это нормально.	Из соображений безопасности вентиляторы охлаждения продолжают работать даже после выключения духовки. Вентиляторы выключатся автоматически после остывания духовки.
Вентилятор духовки включается при выборе функции, в которой не используется вентилятор (например, запекание или классическая выпечка)	Это нормально. Вентилятор включается во время предварительного нагрева духовки. Он выключится, когда духовка достигнет заданной температуры.	Подождите, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал и не загорятся все индикаторы нагрева: после этого печь будет готова к использованию.
Духовка нагревается, но дисплей темный.	Духовка переведена в состояние «Дисплей выключен». Духовка настроена для субботы.	Для выхода из состояния «Дисплей выключен» нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока дисплей не покажет время суток. Для выхода из режима настроек для субботы нажмите и удерживайте кнопку включения  , пока дисплей не покажет время суток.
Духовка отменяет автоматическое приготовление пищи при попытке изменить настройку часов.	Когда вы пытаетесь изменить настройку часов, духовка была настроена на автоматическое приготовление пищи.	Изменить настройку часов можно только тогда, когда духовка не настроена на автоматическое приготовление пищи.

КОДЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

При возникновении проблемы духовка выполняет следующие действия:

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

ВАЖНО!

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

Необходимые действия при выводе кода предупреждения

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

ИЛИ

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

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

ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уважаемый покупатель!

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту— на телевизоры 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные 3 года, на роботы-пылесосы 4 года, на мобильные телефоны и гирокутеры 2 года, на остальные товары 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям. Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона обратиться в торгующую организацию. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному партнёру Хайер. Данным гарантийным талоном Корпорация «Хайер» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация «Хайер» оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантийным талоном установленного образца. Корпорация «Хайер» устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон). Дополнительное сервисное обслуживание изделия – бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия. Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнёрами Хайер. Полный список Авторизованных партнёров на территории ЕАЭС вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефонам:

8-800-200-17-06 -для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
8-10-800-2000-17-06 -для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)
0-800- 501-157 - для Потребителей из Украины (бесплатный звонок из регионов Украины)
00-800-2000-17-06 - для Потребителей из Узбекистана (бесплатный звонок из регионов Узбекистана)

или на сайте: www.haier.com или сделав запрос по электронной почте: service@haierussia.ru. Данные Авторизованных партнёров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

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

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
 - неправильной установки и/или подключения изделия;
 - нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими контурами и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально.
 - отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации.
 - избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
 - применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;— использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
 - действий третьих лиц; ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схематических изменений неуполномоченными лицами;
 - отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей;
 - действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
 - несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
 - если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
 - срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя
- Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:
- установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
 - инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
 - очистка изделия снаружи либо изнутри.
- Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат 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;
 - пульта управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - документация, прилагаемая к изделию.
- Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

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

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

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг»	Москва	8-800-200-17-06	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-200-17-06	191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский пр-кт, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-200-17-06	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-200-17-06	354068, г. Сочи, ул. Донская, 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-200-17-06	420100, г. Казань, ул. Протоchnая д. 8
Общество с ограниченной ответственностью ДОМСЕРВИС	Владимир	8-800-200-17-06	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Краснодар	Краснодар	8-800-200-17-06	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород	Нижегород	8-800-200-17-06	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 31
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-200-17-06	620137, г. Екатеринбург, ул. Гагарина, д. 5, офис 1
Общество с ограниченной ответственностью Сервисный центр «Сибтекс»	Омск	8-800-200-17-06	644031, г. Омск, ул. 24 Линия, 59
Общество с ограниченной ответственностью «ЛавбытСервис»	Томск	8-800-200-17-06	634021, г. Томск, ул. Некрасова, 12
Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника»	Оренбург	8-800-200-17-06	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8-800-200-17-06	654066, г. Новокузнецк, ул. Грядины, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью АРГОН-СЕРВИС	Новороссийск	8-800-200-17-06	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, 14
Общество с ограниченной ответственностью АЛИКА-СЕРВИС	Иркутск	8-800-200-17-06	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а
ООО «КРОК-ТТЦ»*	Киев*	0-800-504-504	г. Киев ул. Радужная д. 25 Б
Asror's Big Service	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	г. Ташкент, Чиланзарский р-н, ул. Чиланзар 2А
Fergana Konstantin	Фергана	(+998 71) 207 10 01	Фергана, ул. Турон, 80
Телерадиотехсервис	Андижан	(+998 71) 207 10 01	Андижан, ул. Лермонтова 14
Qarshi Haier Service	Карши	(+998 71) 207 10 01	Карши, 730006, ул. Узбекистанская, 270
«Presto Plyus Servis»	Бухара	(+998 71) 207 10 01	г.Бухара ул.Кисловодская, №1
ОДО «ЦБТСервис»	г. Минск	375-17-361-95-50	г.Минск ул. Я Коласа 52
ООО «РоялТерм» (газ)	г. Минск	375-17-262-08-01	г.Минск ул. Орловская 40А, офис 7

Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте www.haier.com
*Адреса сервисных центров в регионах уточняйте на сайте www.krok-ttc.com или по телефонам горячей линии

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-501-157 (Украина),

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

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

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

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

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

Вес нетто - 34 кг;

Вес брутто - 38 кг;

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР	1
ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ.....	5
ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ	14
АЛҒАШ ІСКЕ ҚОСУ	18
ФУНКЦИЯЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ	20
ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ	24
ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	27
БАҒДАРЛАМА БОЙЫНША ТАҒАМДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ	34
КҮТІМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	50
АҚАУЛАРДЫ ТАБУ ЖӘНЕ ЖОЮ	66
ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ.....	68
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ	70

ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ыстық жұмыс беті қауіпі

Жұмыс кезінде ашық бөліктерінің жоғары температураға дейін қыздырылуы мүмкін.

Күйіп қалмау және пісіп қалмау үшін балаларды тұмшапешке жақындатпаңыз.

Тұмшапештің сөрелері немесе ыдыс-аяқ сияқты ыстық беттермен жұмыс істегенде қолғаптарды, тұтқыштарды немесе басқа қорғаныс құралдарын қолданыңыз.

Тұмшапеш есіктерін ашқан кезде абайлаңыз.

Ыдысты алып тастамас немесе ауыстырмас бұрын ыстық ауаны немесе буды шығарыңыз.

Қыздыру элементтерін немесе тұмшапештің ішкі беттерін ұстамаңыз. Қыздыру элементтерінің қоңыр түсті болса да, ыстық болуы мүмкін. Тұмшапештің ішкі беттері қатты қызады, сондықтан күйіп қалуыңыз мүмкін.

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

Құрылғының басқа беттері де қатты қызған болуы және қатты күйіп қалуыңыз мүмкін. Бұл оған қоса, тұмшапештің желдеткіштері, желдеткіш саңылаулардың жанындағы беттер және тұмшапештің есігі.

Нұсқауларды орындамау күйіп қалуға және пісіп қалуға әкелуі мүмкін.



ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Тұмшапештің пайдалану кезінде өрт, электр тоғының соғу, қызметкерлерді жарақаттау немесе мүлікті зақымдау қаупін азайту үшін төменде берілген қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқауларды орындау керек:

- ▶ Тұмшапешті қолданар алдында барлық нұсқауларды толығымен оқып шығыңыз. Тұмшапешті осы нұсқаулыққа сәйкес тек тікелей мақсатына сай пайдаланыңыз.
- ▶ Дұрыс орнату: құрылғыны тиісті түрде білікті маман орнатып, жерге тұйықтау керек.
- ▶ Оқшаулағыш ажыратқыш: тұмшапешті қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыш бар қуат желісіне қосу керек.
- ▶ Тұрмыстық аспаптар балалардың ойнауына арналмаған.

- ▶ Балаларды жалғыз қалдырмаңыз. Осы құрылғыны пайдалану орындарында балалар жалғыз немесе қараусыз қалмау керек. Құрылғының кез-келген бөлігіне тұруға немесе отыруға болмайды.
- ▶ Олар тұрақты бақылауда болмаса, 8 жастан кіші балаларды құрылғыға жақындатпаңыз. Олар мұны бақылауда орындайтын болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау берілсе және олар ықтимал қауіптерді түсінетін болса, бұл құрылғыны 8 жасқа толған және асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін тұлғалар пайдалана алады. Қадағалауда болмайтын балалардың құрылғыны тазалауына және қызмет көрсетуіне тыйым салынады.
- ▶ Тұмшапеш есігіне ауыр заттарды қоюға болмайды.
- ▶ Тиісті киім киіңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде тым бос немесе салбырған элементтері бар киім кимеңіз. Олардың ыстық элементтерге немесе беттерге тиген кезде жануы немесе еруі мүмкін, мұның күйіп қалуға әкелуі мүмкін.
- ▶ Пайдаланушы қызметі: нұсқаулықта нақты нұсқаулары жоқ, құрылғының кез-келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық қалған қызметтерді білікті маман орындайды.
- ▶ Май жағылған жағдайда суды пайдаланбаңыз. Өртті немесе жалынды құрғақ химиялық немесе көбікті өрт сөндіргішпен сөндіріңіз.
- ▶ Тек құрғақ қолғаптарды немесе тұтқыштарды қолданыңыз. Ыстық беттерде дымқыл немесе дымқыл тұтқыштарды қолдансаңыз, будың әсерінен күйіп қалуыңыз мүмкін. Ыстық беттерді немесе қыздыру элементтерін тұтқыштармен ұстамаңыз. Тұтқыштар ретінде сүлгіні немесе борпылдақ матаны пайдаланбаңыз. Өрт шығуы ықтимал.
- ▶ Жабық тамақ өнімдеріне арналған контейнерлерді жылытуға болмайды. Олардың ішінде жоғары қысым пайда болуы мүмкін, бұл контейнердің жарылуына және жарақат алуға әкеледі.
- ▶ Тамақ өнімдерін қауіпсіз пайдалану: тағам дайындауға дейін және одан кейін өнімдер тұмшапеште мүмкіндігінше аз уақыт болу керек. Бұл тамақтан улануды тудыратын микро ағзалардан ластанудың алдын алуға мүмкіндік береді. Жылы ауа-райында ерекше сақ болу керек.
- ▶ Тұмшапештің желдету саңылаулары үнемі бос болу керек.
- ▶ Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға болмайды.
- ▶ Ескерту: салқындату жүйесі жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің жоғарғы қақпағындағы желдеткіштен ыстық ауа шығуы мүмкін.

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

ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

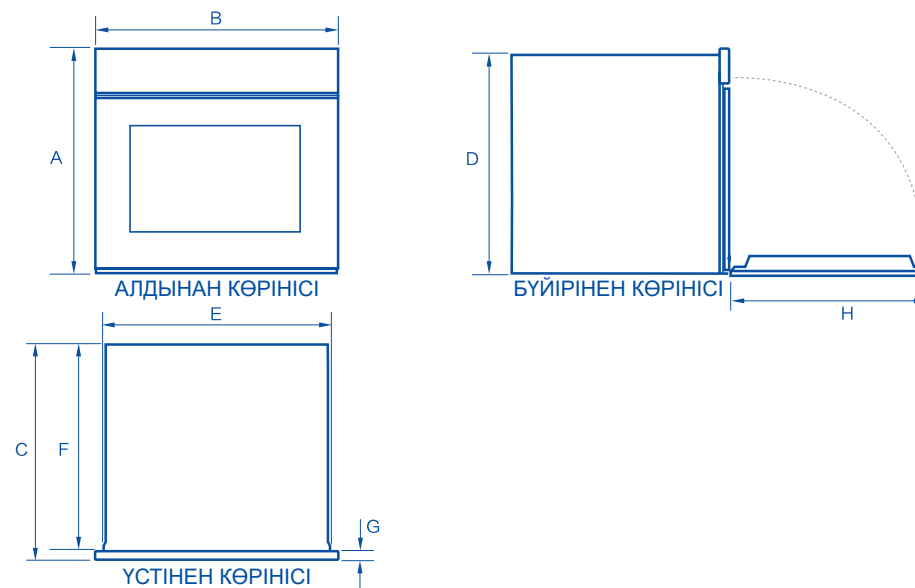


Қауіпті ыстық жұмыс беттері. Панельдердің жиектері өтуір болғандықтан, сақ болыңыз. Бұл сақтық шараларын орындамау жарақат алуға немесе кесіп алуға әкелуі мүмкін.

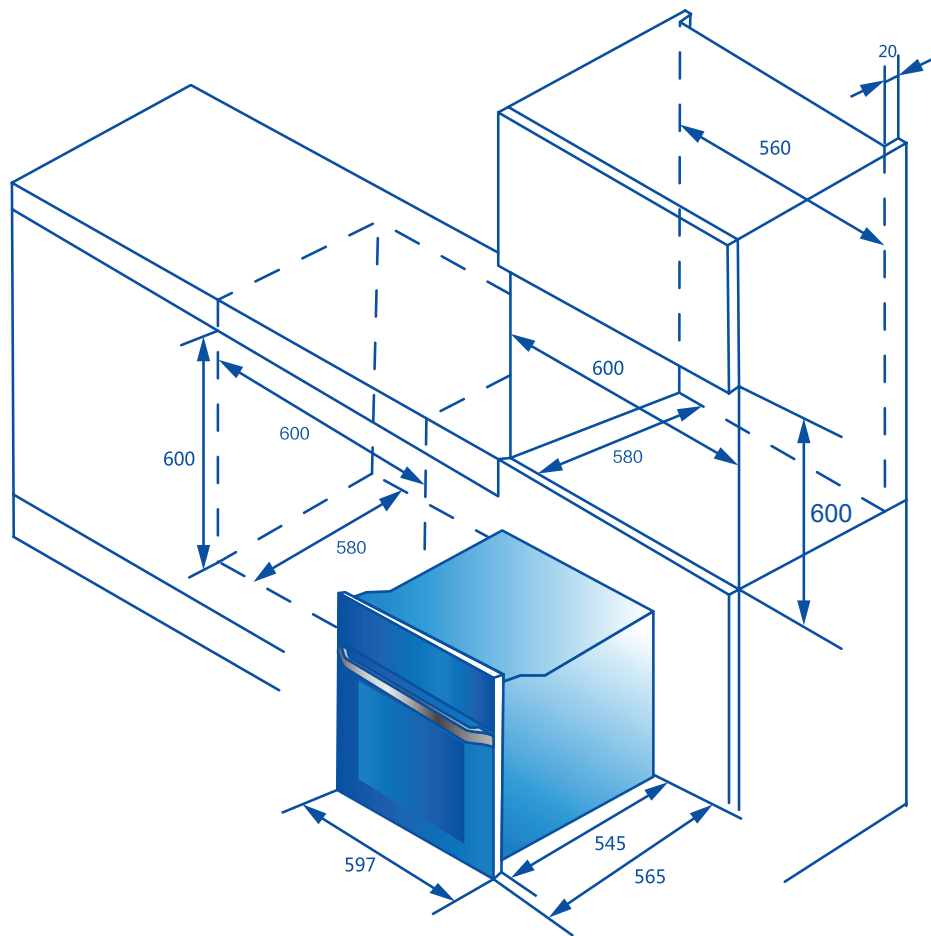
ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

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

ӨНІМНІҢ ӨЛШЕМДЕРІ



ӨНІМНІҢ ӨЛШЕМДЕРІ	ММ
A Өнімнің жалпы биіктігі	595
B Өнімнің жалпы ені	597
C Бұйымның жалпы тереңдігі (тұтқалары мен түймелерін қоспағанда)	565
D Шасси биіктігі	575
E Шасси ені	552
F Шасси тереңдігі	545
G Тұмшәпеш жақтауының және басқару тақтасының тереңдігі (=шассидің алдыңғы беті мен тұмшәпеш есігінің алдыңғы беті арасындағы түймелерді есепке алмағандағы қашықтық)	20
H Толық ашылған тұмшәпеш есігінің тереңдігі (Басқару тақтасының алдыңғы бетінен өлшенеді)	450



ОРНАТУ АЛДЫНДА

Тұмшапешті орнатпас бұрын мыналарды тексеріңіз:

- ▶ Орнату беті көлденең, ал тұмшапештің қуысы тікбұрышты қалыпта және жеткілікті мөлшерде болады.
- ▶ Орнату барлық кеңістіктерге және қолданыстағы ережелер мен ережелерге сәйкес келеді.
- ▶ Тұрақты электр сымдары, электрлік сымдарды өткізуге арналған жергілікті кодекстерге және ережелерге сәйкес орнатылып, орнатылып, электр желісінен толығымен ажыратуды қамтамасыз ететін ыңғайлы ажыратуды қамтиды.
- ▶ барлық полюстер үшін 3 мм ауаның аралықтары бар байланыстарды (немесе жергілікті электрлік ережелермен рұқсат етілген жағдайда барлық белсенді өткізгіштерді) ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыштың бекітілген түрі пайдаланылуы керек;
- ▶ Тұмшапешті орнатқаннан кейін ажыратқыш пайдаланушыға оңай қолжетімді;
- ▶ Монтаждау үшін қуыстың ішінде монтаждау және қызмет көрсету ыңғайлылығы үшін кемінде 1,5 м (және 2 м-ден аспайтын) бос қуат кабелі бар. Егер тұмшапеш артқы қабырғаға орнатылса, онда жалғағыш розетка (бар болса) қуыстың сыртында орналасқан.
- ▶ Тұмшапеш оның салмағын көтере алатын бетке тіреледі.
- ▶ Еденнен биіктігі тұтынушы үшін ыңғайлы болу керек.
- ▶ Орнатуға қатысты күмәндарыңыз болса, жергілікті білікті құрылыс органдарымен кеңесіңіз және жергілікті нормативтік актілермен танысып шығыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

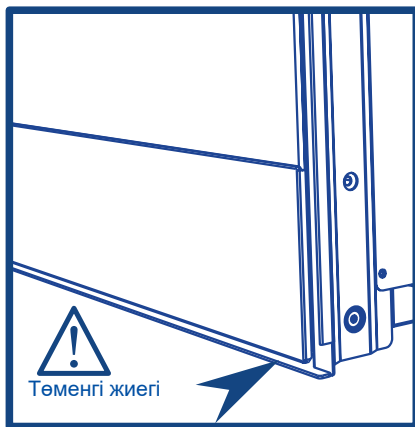
Кейбір қоршаған орта факторлары мен дайындау әдеті пайдалану кезінде тұмшапештің ішінде және айналасында конденсацияны түзуі мүмкін. Қоршаған жиһазды жиі немесе артық конденсация әсерінен ықтимал зақымдалудан қорғау үшін тұмшапеш қуысының ылғалға төзімділігін қамтамасыз ету ұсынылады.

ТҰМШАПЕШТИҢ ҚАПТАМАСЫН АШУ

МАҢЫЗДЫ!

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

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



МАҢЫЗДЫ!

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

Керек-жарақтар тізімі	Қуыруға арналған терең науа	Қуыруға арналған жайпақ науа	Грильге арналған тор	Термосүзгіш	Сырғымалы бағыттауыштар	Бұрандалар
Саны	1	1	1	1	1 жұп	2

МАҢЫЗДЫ!

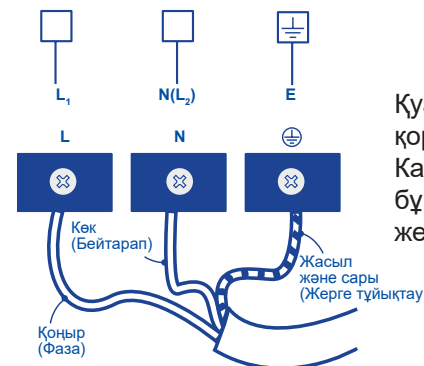
Тағам дайындау кезінде қуыру науаларының пішімі өзгеруі мүмкін; бұл қалыпты жағдай — салқындаған кезде бастапқы пішімі қалпына келеді.

ТОҚ КӨЗІНЕ ЖАЛҒАУ

МАҢЫЗДЫ!

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

Режим коды	Көлемі	Номинал қуат	Номинал кернеу	Номинал жиілік
HOQ-P16AN5GB HOQ-P16AN5GW HOQ-P16AN5SX	72 л	3200–3750 Вт	220–240 В айе. тоқ	50/60 Гц



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

ПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

1. Пешті дайындалған қуысқа салыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

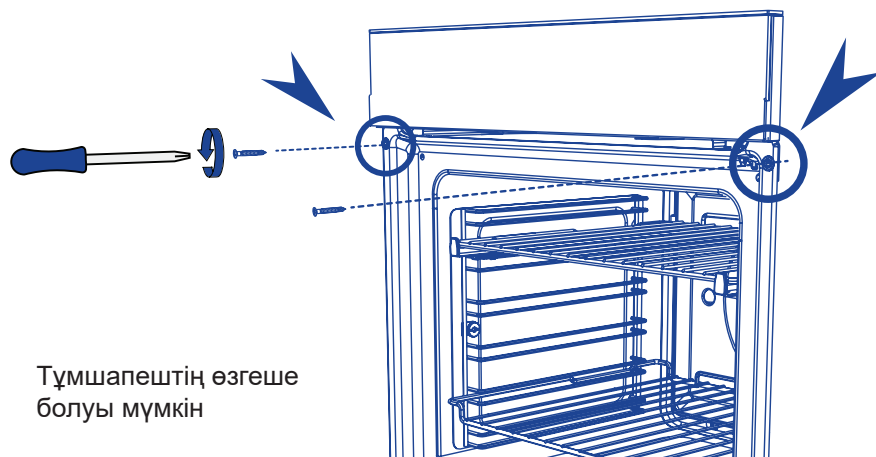
Тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге болмайды.

2. Тұмшапештің есігін толығымен ашыңыз.

3. Жинаққа кіретін бұрандалардың көмегімен тұмшапешті шкафқа бекітіңіз.

МАҢЫЗДЫ!

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



Тұмшапештің өзгеше болуы мүмкін

СОҢҒЫ БАҚЫЛАУ ТІЗІМІ

✓ ОРНАТУШЫ ОРЫНДАУ КЕРЕК

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

ӨНІМДІ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Сізді сатып алуыңызбен құттықтаймыз!

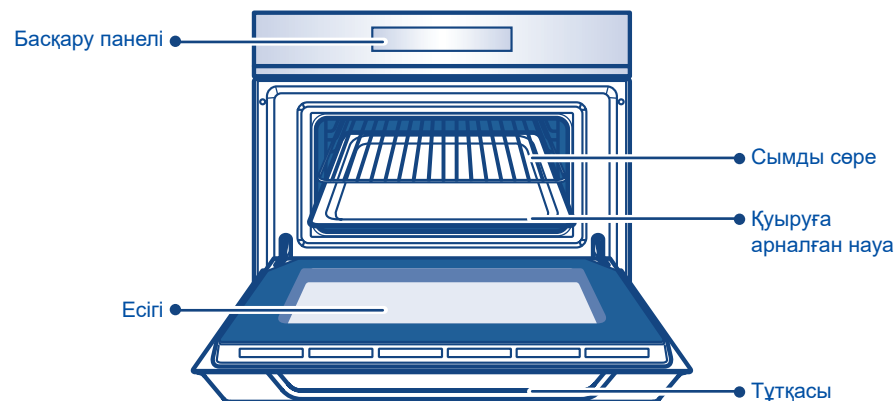
Сіздің Naier тұмшапешіңізде тағам дайындауды ғанибетке айналдыратын әртүрлі функциялар бар:

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

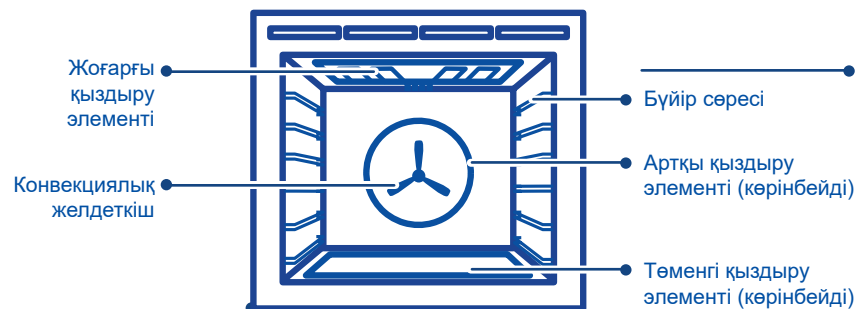
Пайдалануды бастамас бұрын

- ▶ Орнатушы «Соңғы бақылау тізімі» бөлімінде жазылған барлық орнату нұсқауларын толығымен орындағанына көз жеткізіңіз.
- ▶ «Қауіпсіздік және ескертулер» бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- ▶ Барлық қажетті талаптарды сақтай отырып, барлық қаптаманы алып тастаңыз және кәдеге жаратыңыз. Мүмкін болса, қаптама элементтерін қайта қолданыңыз.
- ▶ Бүйір сөрелерді салыңыз.
- ▶ Осыдан кейін тұмшапешті келесі нұсқаулардың көмегімен дайындау ұсынылады.

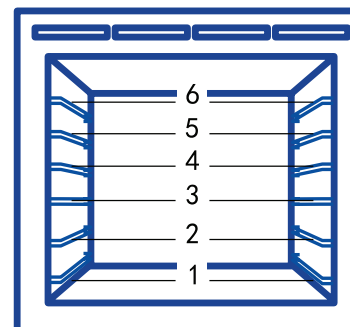
Өнімнің қысқаша сипаттамасы



Қыздыру жүйесі



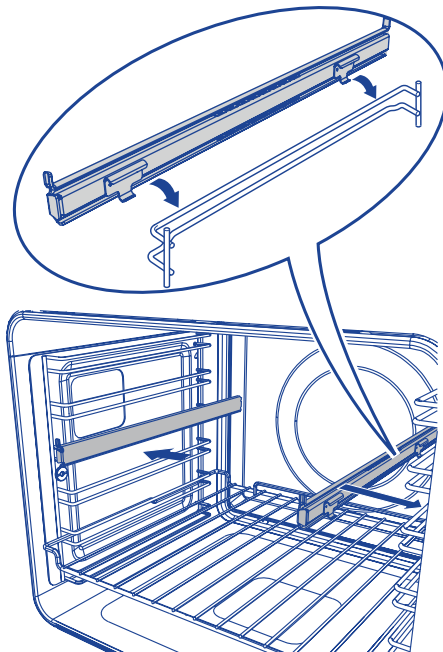
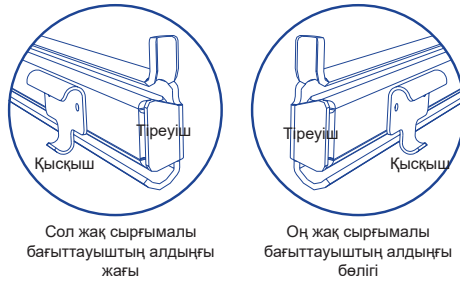
Сөрелердің орналасуы



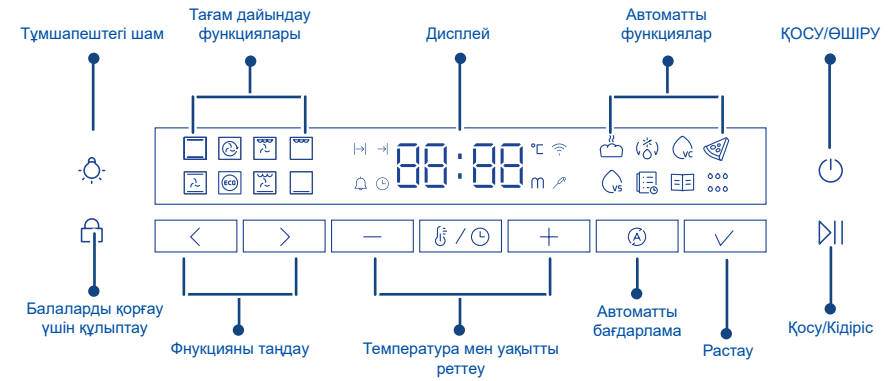
Жылжымалы сөрелердің тіректерін орнату

Орнату

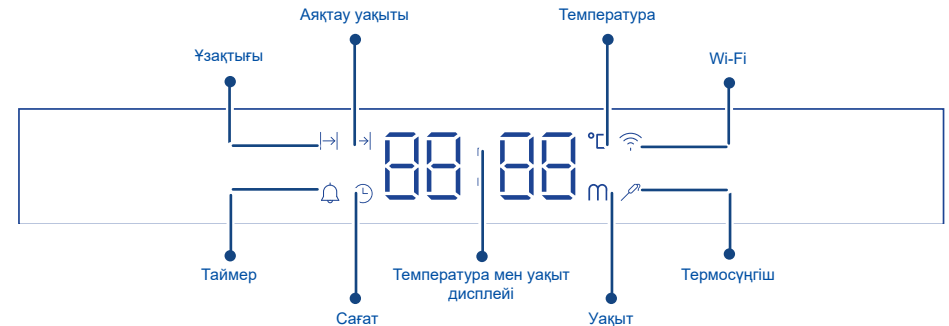
1. Сырғымалы бағыттауыштардың дұрыс қалыпта орналастырылғанына көз жеткізіңіз (суретте көрсетілгендей сырғымалы бағыттауыштың алдыңғы ұшында үшбұрышты тіреуіш болады).
2. Қысқыштардың жоғарғы бөліктерін бүйір сөре өзекшелерінің үстіне салыңыз. Алдыңғы қысқыштың бүйір сөренің алдыңғы шетіне мүмкіндігінше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



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



Дисплей индикаторы



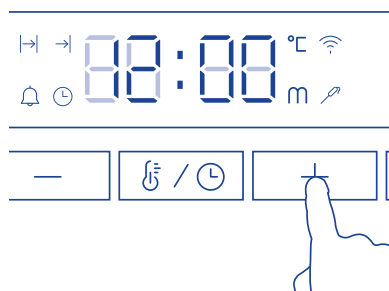
МАҢЫЗДЫ!

Wi-Fi функциясы тек кейбір модельдерде ғана қолжетімді.

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

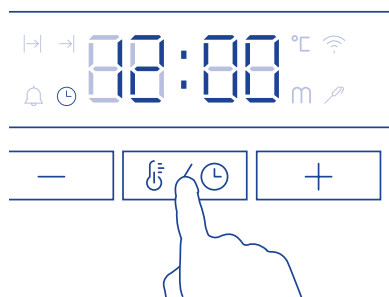
1. Сағатты орнату

1. Дисплейде 12:00 жыпылықтайды.
2. **-** және **+** түймелерін басып, уақытты орнатыңыз.
3. Растау үшін **✓** түймесін басыңыз.



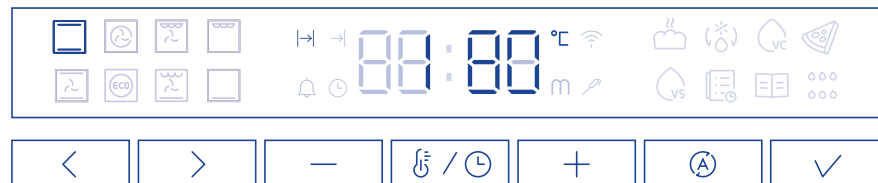
2. Уақыттың өзгеруі

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



3. Тұмшапешті дайындау

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



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

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

2. 200°C температурасын орнату үшін **+** түймесін басыңыз.



- ▶ Тұмшапешті қыздыру кезінде температура индикаторлары нақты және берілген температураны кезек-кезек көрсетеді.
- ▶ Тұмшапеш белгіленген температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі.

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

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






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

Сағат функциясын қолдану



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

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

1. Дайындау ұзақтығын орнату

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

Дайындау уақыты баптауларын өзгерту:

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

Орнатылған уақыт аяқталған кезде:





- ▶ Дисплейде END [СОҢЫ] пайда болады және әрбір бірнеше секундта дыбыстық сигнал шығады.
- ▶ Дисплейде соңғы пайдалану ұзақтығы көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Егер сіз дайындау ұзақтығын орнатпай, дайындауды бастасаңыз, онда тұмшапеш қолмен тоқтағанға дейін үздіксіз жұмыс істейді, ал дисплей 00:00-ден басталатын уақытты есептейді.
- ▶ Егер дисплей уақытты есептесе және сіз ұзақтығын орнатсаңыз, дисплей белгіленген мән аяқталмайынша қалған уақытты есептейді.
- ▶ Егер дайындау ұзақтығы белгіленсе, онда тұмшапеш осы уақыт аяқталғаннан кейін жұмысын тоқтатады.
- ▶ Вакуумда (VC) дайындау, соңғы пайдалану, автоматты рецепттер және сумен тазалау функциялары үшін ұзақтығы орнатылмайды.

2. Ақырғы уақытты орнату

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

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





3. Таймерді орнату

Кері санақ уақытын орнатады.





Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Уақытты таңдау және орнату. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы өшірілген кезде таймерді де пайдалануға болады.

Жұмысты бастау немесе аяқтау туралы еске салу үшін таймерді орнату.

1.  түймесімен айналдырыңыз,  белгішесі пайда болған кезде басуды тоқтатыңыз.
2.  және  түймелерін басу арқылы таймер мәнін орнатыңыз.
3. Таймер саусақты панельден алғаннан кейін 2 секундтан соң орнатылады.
4. Дисплей қалған уақытты кері санақпен көрсетеді.
5. Уақыт өткеннен кейін сигнал бірнеше секунд бойына естіледі.

Таймер баптауын болдырмау:

1.  түймесімен айналдырыңыз,  белгішесі пайда болған кезде басуды тоқтатыңыз.
2. Уақытты 00:00 мәніне өзгерту үшін  түймесін басыңыз; таймердің жұмысын болдырмау үшін  түймесін басыңыз.

1. Термосүңгішті қолдану

Термосүңгіш дайындалатын тағам ішіндегі температураны өлшейді. Тамақ өнімі белгіленген температураға жеткенде, құрылғы қыздыруды тоқтатады.

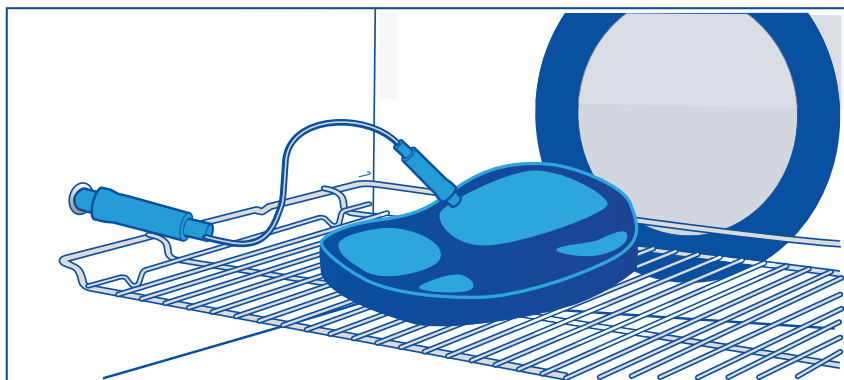
Екі температура орнатылады:

- ▶ тұмшапештің температурасы;
- ▶ өнімнің қалыңдығындағы температура.




НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тек жеткізілетін керек-жарақтар мен түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз. Нұсқаулар алуға арналған үздік нәтижелер:

- ▶ Ингредиенттер бөлме температурасында болу керек.
- ▶ Термосүңгішті сұйық тағамдар үшін пайдалануға болмайды.
- ▶ Дайындау кезінде термосүңгішті ыдыста қалдыру, ал ашаны розеткаға тығу керек.
- ▶ Өнімнің қалыңдығында ұсынылған температура параметрлерін қолданыңыз.



2. Тағам дайындау үшін термосүңгішті пайдалану

1. Тұмшапешті іске қосу үшін  түймесін басыңыз.
2. Термосүңгіштің ұшын ет немесе балық кесегінің ортасына, мүмкіндігінше ең қалың бөлігіне салыңыз. Дайындалатын тағамға термосүңгіштің кемінде 3/4-і батырылу керек.
3. Құрылғының сол жақ қабырғасындағы датчик розеткасындағы сомынды бұрап, термосүңгіш ашасын осы розеткаға тығыңыз.
4. Қыздыру функциясы мен тұмшапештің температурасын орнатыңыз. Одан кейін температураны өнімнің қалыңдығы үшін орнату мақсатында  түймесін басыңыз. Дайындау процесін бастау үшін  түймесін басыңыз.
5. Өнімнің қалыңдығындағы температура белгіленген мәнге жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі. Тұмшапеш автоматты түрде жұмысын тоқтатады.
6. Термосүңгіштің ашасын розеткадан ажыратыңыз да, тағамды тұмшапештен шығарыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- ▶ Термосүңгішті барлық функцияларда қолдануға болмайды. Егер сіз сүңгішті оны қолдамайтын функцияда пайдалансаңыз, сүңгіш индикаторы жыпылықтайды және дисплейде PErr хабары пайда болады.
- ▶ Егер тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде сүңгіш қосылса немесе ажыратылса, тағам дайындау тоқтатылады.
- ▶ Тағамды термосүңгіш көмегімен дайындаған жағдайында тұмшапешті қыздырудың қажеті жоқ.
- ▶ Сүңгіштің температурасын 30°C және 99°C аралығында орнатуға болады.
- ▶ Күйіп қалу қаупі бар, себебі термосүңгіш қатты қыздырылады.
- ▶ Өнімнің қалыңдығындағы температура мен тұмшапештің температурасын дайындау кезінде кез келген уақытта өзгертуге болады.
- ▶ Құрылғы тағам дайындаудың шамамен аяқталу уақытын есептейді.
- ▶ Бұл тағамның мөлшеріне, тұмшапештің жұмысына және температураға байланысты.
- ▶ Мұздатылған тағамдарды пайдаланбаңыз. Нұсқаулар ретінде кестедегі мәндерді пайдалануға болады. Олар тамақ өнімдерінің сапасы мен құрамына байланысты болады.

Жалпы нұсқаулар

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

1. ПІСІРМЕ

Ең жақсы қыздырып пісіру нәтижелерін алу үшін тұмшапешті міндетті түрде алдын-ала қыздырыңыз. Берілген температураға қол жеткізілгенде дыбыстық сигнал таратылады.

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

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

2. ҚУЫРУ

- ▶ Ет, тауық еті немесе көкөністерді қуыру үшін желдеткіші бар гриль немесе желдеткішпен қыздырып пісіру режимін қолданыңыз.
- ▶ Сүйексіз қуырылатын тағамдар, орамалар немесе турамамен толтырылған өнімдер сүйекпен қуырудан гөрі ұзақ дайындалады.
- ▶ Құс мөлдір шырынмен және 75°C ішкі температурамен жақсы дайындалу керек.
- ▶ Қызыдырып пісіруге арналған пакетті пайдаланған кезде желдеткішпен қыздырып пісіру немесе мәжбүрлі желдету режимдерін қолданыңыз. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Егер сіз қақпағы бар табада қуыруды қаласаңыз, Fan Bake [Желдеткішпен қыздырып пісіру] функциясын қолданыңыз және температураны 20°C-қа арттырыңыз.
- ▶ Еттің үлкен кесектерін ұзақ уақыт төмен температурада дайындау керек. Ет біркелкі дайындалады.
- ▶ Етті әрдайым майлы жағын жоғары қаратып қуырыңыз. Бұл жағдайда оған май құюдың қажеті болмауы мүмкін.
- ▶ Өрқашан шырынды ағызу үшін етті қуырғаннан кейін кем дегенде 10 минутқа қалдырыңыз.
- ▶ Есіңізде болсын, ет тұмшапештен шығарылғаннан кейін тағы бірнеше минут дайындалуды жалғастырады.

3. ГРИЛЬДЕ ДАЙЫНДАУ

- ▶ Бұл қуырумен салыстырғанда денсаулыққа — көбірек пайдалы балама.
- ▶ Гриль жасау кезінде тұмшапештің есігі әрдайым толығымен жабық болу керек.
- ▶ Егер сіз шыны немесе қыш ыдыстарды қолдансаңыз, оның грильдің жоғары температурасына төзімділігіне көз жеткізіңіз.
- ▶ Тесілген жерлерінен шырыны ағып кетпеуі үшін дайындау кезінде етті айналдыру үшін шанышқының орнына қысқышты немесе қалақшаны қолданыңыз.
- ▶ Дайындау кезінде шырынды болып сақталуы үшін етті аздаған көлемдегі маймен майлаңыз. Сонымен қатар, грильде қуырмас бұрын балама ретінде етті маринадтауға болады, бірақ кейбір маринадтардың тез тұтанатынын есте сақтаңыз.

- ▶ Мүмкіндігінше бір уақытта грильде бірдей қалыңдықтағы ет кесектерін пісіріңіз. Бұл біркелкі дайындықты қамтамасыз етеді.
- ▶ Грильде дайындау кезінде күйіп қалудың немесе өрттің алдын алу үшін өнімдерді үнемі мұқият қадағалап отырыңыз.

Сөрелердің орналасуы бойынша нұсқаулар

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

4. ТАҒАМДЫ ЖЫЛЫТУ

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

Жалпы нұсқаулар

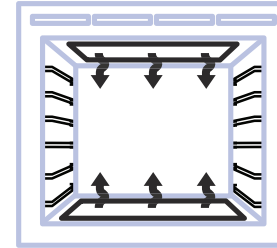
МАҢЫЗДЫ!

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

1. Қыздырып пісіру



Қыздырып
пісіру



жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер

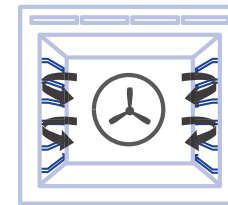
- ▶ Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл функцияда желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Ұзақ уақыт немесе төмен температурада қыздырып пісіруді қажет ететін торттар мен тағамдарға өте ыңғайлы.
- ▶ Бұл функция бірнеше сөрелерде пісіруге жарамайды.

Ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін дымқыл өнімдерге өте ыңғайлы, мысалы, балғын жемістері бар торт.

2. Мәжбүрлі желдету



Мәжбүрлі
желдету



желдеткіш және артқы элемент

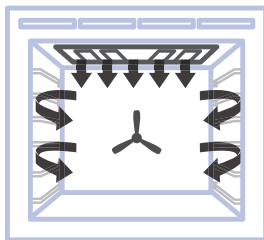
- ▶ Орталық артқы қыздыру элементі мен желдеткіштің көмегімен ыстық ауа тұмшашпестің қуысына еніп, барлық деңгейлерде тұрақты температураны қамтамасыз етеді, бұл бірнеше сәрелерде дайындауға тамаша мүмкіндік береді.
- ▶ Әртүрлі сәрелерге орнатылған науалардағы печененің сыртқы жағы қытырлақ және іші жұмсақ болады.
- ▶ Ет пен құс еті шырынды және нәзік болумен қатар, быжылдап керемет қызарып піседі.
- ▶ Қыздырып пісіру өте жақсы дайындалады және тез әрі тиімді жылытылады.
- ▶ Бірнеше сәреде дайындалған жағдайда (мысалы, 3 және 5 сәрелерін пайдалану), ауаның еркін өтуі үшін науалар арасында бос орын қалдыру керек. Бұл дайын тағамды төменгі науада қызартуға мүмкіндік береді.
- ▶ Егер рецепт пісіру режимінен мәжбүрлі желдету режиміне ауыстырылса, қыздырып пісіру уақытын азайту немесе температураны шамамен 20°C-қа төмендету ұсынылады.
- ▶ Ұзақ қыздырып пісіру уақыты (мысалы, бір сағаттан астам) бар тағамдар үшін уақыт пен температураны азайту қажет болуы мүмкін.

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

3. Желдеткіші бар гриль



Желдеткіші бар гриль



жоғарғы ішкі және сыртқы элементтеріне қоса желдеткіш

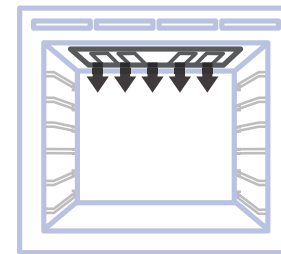
- ▶ Бұл функция жоғарғы жағын қызарту үшін жоғарғы элементтердің қарқынды жылуын пайдаланады, ал дайындау біркелкілігін қамтамасыз ету үшін желдеткіш қолданылады.
- ▶ Ет, құс еті мен көкөністер өте жақсы дайындалады; тағам сырты қытырлақ және қызғылт, ал іші дымқыл әрі нәзік болады.

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

4. Гриль



Гриль



жоғарғы ішкі және сыртқы элементтері

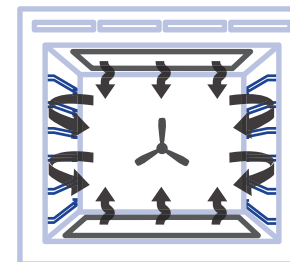
- ▶ Қарқынды жылу сәулесі екі жоғарғы элементтен де шығарылады. Деңгей Lo (төмен) және Hi (жоғары) (қуаты 100%) аралығындағы 11 саты бойынша реттеледі.
- ▶ Алдын ала қыздыру міндетті емес, дегенмен кейбір адамдар тағамды грильдің астына қоймас бұрын элементті бірнеше минут қыздыруды жөн көреді.
- ▶ Көптеген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

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

5. Желдеткішпен қыздырып пісіру



Желдеткішпен қыздырып пісіру



жоғарғы сыртқы және төменгі элементтерге қоса желдеткіш

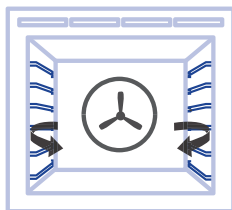
- ▶ Тұмшапештің желдеткіші жоғарғы сыртқы және төменгі элементтер арасындағы ауаның қозғалысын қамтамасыз етеді, оны тұмшапештің бүкіл көлеміне таратады.
- ▶ Дайындалатын тағам қалыпты қыздырып пісіру функциясын қолданумен салыстырғанда жылдамырақ қызғылт сары түске ие болады.
- ▶ Дәстүрлі рецепттердегі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

Бір сағаттан аз уақытты қажет ететін пісіруге өте ыңғайлы, мысалы, тоқаштар, үлкен және кішкентай кекстер немесе тіпті энчилада құймақтағы сияқты тағамдар.

6. Есо қыздыру



Есо қыздыру



желдеткіш және артқы элемент

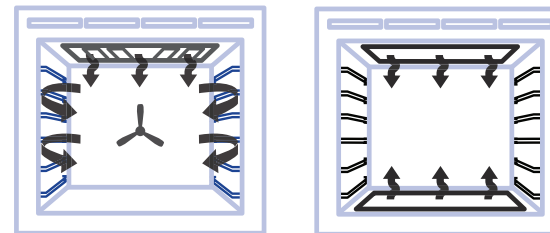
Бұл функция әдетте тағам дайындаудың үнемді әдісі болып саналады. Есо қыздыру — бұқтырылған ет пен көкөністерден жасалған пісірмелер, бұқтырылған тағамдар сияқты бұл пісірмені мұқият дайындауға мүмкіндік беретін зиятгерлік қыздыру функциялары. Құрылғы дайындау бөліміне қуат беруді оңтайлы түрде басқарады. Тағам қалдық жылуды пайдаланып кезек-кезек дайындалады. Бұл ол шырынын сақтайды және аз күйеді дегенді білдіреді. Бұл функция энергияның аз тұтынылуын қамтамасыз етеді.

Тұмшапеште пісірмелер мен негізгі тағамдарды дайындауға өте ыңғайлы.

7. Қуыру



Қуыру



ішкі және сыртқы элементтеріне қоса желдеткіш

- ▶ Қызарту: бастапқы 20 минуттық кезең, онда қуырылған тағам қытырлақ қызыл қыртысты болады, ал еттің сыртқы қабаты карамельденеді.
- ▶ Белгіленген температурада дайындау: қызарғаннан кейін қалған дайындау уақытында температура белгіленген деңгейге дейін төмендейді, нәтижесінде нәзік және шырынды қуырылған алынады.
- ▶ Тұмшапешті алдын-ала қыздырудың қажеті жоқ. Функция іске қосылмас бұрын өнімдерді тұмшапешке салу керек.
- ▶ Қажет болса, ет шырыны еркін ағып кетуі үшін гриль торын қолдануға немесе оның астына көкөністерді қоюға болады. Бұл соның ішінде ет астында да ыстық ауа айналымын қамтамасыз етеді.

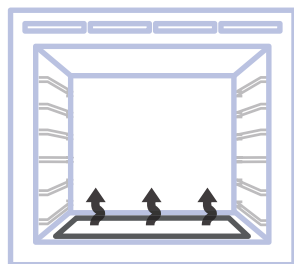
Ет пен көкөністерді қуыруға өте ыңғайлы. Еттің үлкен кесегін пайдалану ұсынылады.

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін термосүңгішті пайдалануға болады.

8. Классикалық пісірме



Классикалық пісіру



тек төменгі элемент

- ▶ Жылу тек төменгі элементтен келеді, желдеткіш қолданылмайды.
- ▶ Бұл ескі тұмшәпештерге арналған рецепттер үшін жарамды дәстүрлі қыздырып пісіру функциясы.
- ▶ Бір уақытта тек бір сәреде қыздырып пісіріңіз.
- ▶ Тұмшәпештің жоғарғы жағы ыстығырақ болады.

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

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

Белгі	Функция	Берілген температура (°C)	Температура-лар ауқымы (°C)	Ұзақтық ауқымы	Алдын ала қыздыру	Термосұңгіш
	Қыздырып пісіру	180	30–250	00:01–23:59	V	V
	Мәжбүрлі желдету	160	30–250		V	V
	Желдеткіші бар гриль	180	30–250		X	V
	Гриль	HI	LO, 1–9, HI		X	V
	Желдеткішпен қыздырып пісіру	200	30–250		V	V
	Есо қыздыру	160	30–250		X	X
	Қуыру	165	30–250		X	V
	Классикалық пісіру	160	30–220		V	V

БАҒДАРЛАМА БОЙЫНЦА ТАҒАМДЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ

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




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

1. Қамырды толықсыту функциясын қолдану


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

МАҢЫЗДЫ!

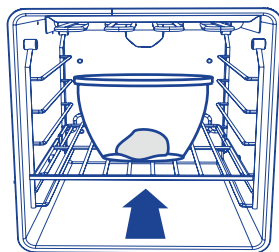
- ▶ Қамырды толықсыту үшін төмен температуралар қажет. Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.
- ▶ Бұл функция тұмшапештің салқындатылған қуысымен ғана жұмыс істейді.

1. Қамырды толықсыту функциясы үшін айналдыру үшін  түймесін басыңыз. Дисплей белгіленген 35°C температурасын көрсетеді.

Ескертпе: егер тұмшапештің температурасы тым жоғары болса:

- ▶ Дыбыстық сигнал шығады,  белгіше жыпылықтай бастайды және желдеткіш қосылуы мүмкін.
- ▶ Тұмшапештің салқындауы үшін есікті ашыңыз.

Қамырды ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз да, тағам үлдірімен және/немесе таза, дымқыл матамен жабыңыз. Одан кейін бұл тостағанға тұмшапештің ортасына орнатыңыз.




2. Аспаздық тәжірибеңізге байланысты қамырды толықсыту ұзақтығын орната аласыз.

3. Толықсытуды бастау үшін  түймесін басыңыз. Егер ұзақтығын орнатсаңыз, дисплей қалған уақытты есептейді.


МАҢЫЗДЫ!


Тұмшапеш салқындағанша қамырды ішіне салмаңыз.

4.

- ▶ Егер сіз қамырды толықсыту ұзақтығын орнатсаңыз, бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және тостақты тұмшапештен шығаруға болады. Қамырдың жеткілікті түрде көтерілгенін көзбен тексеріңіз (ол көлемі жағынан әлдеқайда үлкен болуы керек). Қамырдың жақсы болғанын тексеру үшін оны бір саусағыңызбен ақырын басыңыз. Ойық баяу қайтадан толтырылу керек.
- ▶ Егер сіз ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда қамырды көтеру процесін бақылап, оны толықсыту аяқталған кезде  түймені басу арқылы тоқтатуыңыз керек.

Егер қамырды қайтадан толықсыту керек болса:

- ▶ Қамырды толықсыту функциясына оралу үшін  түймесін басыңыз.
- ▶ Қамырды толықсыту функциясын қайтадан орнату үшін алдыңғы бетте көрсетілген әрекеттерді орындаңыз.


5. Қамырды толықсытуды болдырмау үшін  түймесін басып тұрыңыз немесе басқа функцияға ауысыңыз.

2. Жібіту функциясын қолдану

Бұл мүмкіндікті тағамды дайындамас бұрын жібітіп алу үшін пайдаланыңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Жібіту үшін төмен температуралар қажет. Тұмшапеш белгіленген температурада автоматты түрде жұмыс істейді.

1.  жібіту функциясына айналдыру үшін  түймесін басыңыз. Ескертпе: дисплей белгіленген 40°C температурасын көрсетеді.

2. Қаптаманы шешіп, тағамды тәрелкеге салыңыз. Өнімдерді ыдысқа немесе тәрелкеге салмаңыз, себебі мұның жібіту уақытын арттыруы мүмкін. Төменгі жағындағы бірінші сөрени қолданыңыз.

3. Жібітуді бастау үшін **DI** түймесін басыңыз.

Қажет болса, жібітпес бұрын ұзақтығын орнатуға болады, дисплей қалған уақытты есептейді.

3. Вакуумда дайындау (VC)

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

ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНІҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

- ▶ Жоғары сапалы балғын өнімдерді қолданыңыз.
- ▶ Өнімдерді дайындамас бұрын, оларды міндетті түрде тиісті жағдайларда сақтаңыз.
- ▶ Дайындамас бұрын өнімдерді міндетті түрде тазалаңыз.
- ▶ Қауіпсіздік мақсатында әрқашан тағамды тағам дайындау кестелерінде көрсетілген параметрлерге сәйкес дайындаңыз.
- ▶ Тамақ өнімдерін 60°C-тан төмен температурада ұзақ уақытқа сақтауға болмайды.
- ▶ Төмен температурада дайындауды тек шикілей жеуге болатын және тек қысқа уақытқа ғана қолданылатын тағамдарға пайдалануға болады.
- ▶ Тұмшапеште вакуумда дайындау функциясымен (VC) дайындалған балғын тағам өте жақсы дәмге ие. Оны дайындағаннан кейін бірден тұтынуға кеңес беріледі. Температураны:
 - жылдам төмендетуге (тағамды мұз салынған ыдысқа салып, оны тоңазытқышқа қою);
 - тағамды тоңазытқышта 2–3 тәулікке сақтауға болады.
- ▶ Тағам қалдықтарын жылыту үшін вакуумда дайындау функциясын пайдаланбаңыз.
- ▶ Шикі және дайын тағамдарды әрқашан бір-біріне тигізбеу үшін бөлек сақтаңыз.
- ▶ Ет пен көкөністерге бірдей асүй ыдыстарын пайдаланбаңыз. Егер қолдансаңыз, бәрін мұқият жуыңыз.
- ▶ Рецепттерде шикі жұмыртқаны қолданған кезде жұмыртқаның ағы мен сарысының жұмыртқа қабығының сыртқы бетімен жанасуына жол бермеңіз.

ВАКУУМДА ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯСЫ ҮШІН МАҢЫЗДЫ:

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

2. Вакуумда тамақ дайындау бойынша жалпы нұсқаулар:

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

2.1. Вакуумда дайындау: ет

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

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

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

2.2. Вакуумда дайындау: балық және теңіз өнімдері

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

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

2.3. Вакуумда дайындау: көкөністер

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

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

2.4. Вакуумда дайындау: жемістер мен тәттілер

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

Тамақ өнімі	Өнімнің қалыңдығы	Өнім мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Жемістер					
Шабдалы	екіге бөліңіз	2 жеміс	90	60	3
Алша	екіге бөліңіз	500	90	60	3
Манго	шамамен 2 × 2 см текшелерге бөліңіз	1 жеміс	90	60	3
Нектарин	жолақтар немесе дөңгелектер	1 жеміс	90	60	3
Ананас	1 см тілімдер	500	90	60	3
Алма	төрттен бір бөлікке бөліңіз	2 жеміс	95	60	3
Алмұрт	екіге бөліңіз	2 жеміс	95	60	3
Ванильді крем	Әр пакетте 350 г	500	85	60	3

4. Құс режимі

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

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

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



МАҢЫЗДЫ!

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

5. Вакуумды сақтау

Осы функцияның көмегімен сіз дайындалған тағамды құрылғыңызда ұзақ уақытқа сақтай аласыз. Бұл функцияда екі температураны пайдалануға болады: 63°С және 70°С. Осы температуралардың көмегімен әртүрлі тағам түрлерін сақтауға болады. 63°С температурада функция ет, балық, бұршақ дақылдары мен басқа да тағамдарды 24 сағатқа дейін сақтауға мүмкіндік береді. 70°С температурада функция ет, астық тұқымдастарын және бұршақ тұқымдастарын сақтауға, олардың нәзіктігі мен шырындылығын арттыруға мүмкіндік береді.

Тағамға арналған вакуумдық сақтауды қолдану:



1. Тағамдарыңызды уақыт болған кезде дайындаңыз.
2. Толығымен қауіпсіз етіп сақтау үшін тағамды толығымен жабылған вакуумдық пакеттерге бөліп салыңыз.
3.  түймесін басу арқылы  функциясын таңдаңыз, температураны орнатыңыз және START [БАСТАУ] түймесін басыңыз. Дисплейде орнатылған және ағымдағы температура кезекпен көрсетіледі. Белгіленген температураға жеткенде дыбыстық сигнал шығады. Дисплейде температура мен 00:00-ден басталатын минутпен санақ уақыты кезекпен көрсетіледі.
4. Пакеттерді тұмшاپеште сақтаңыз .
5. Тағам 24 сағат бойы сақталады.

МАҢЫЗДЫ!



- ▶ Қауіпсіздік мақсатында тамақ өнімдерін таза вакуумдық пакеттерге салу керек.
- ▶ Бұл функцияның көмегімен тек толық дайындалған тағамды сақтаңыз.
- ▶ Тамақ өнімдерін вакуумдық пакеттерге салмас бұрын тағам температурасы 63°С-тан аспау керек.
- ▶ Вакуумның мүмкіндігінше жоғары деңгейін сақтаңыз (99,9 %).


6. Соңғы пайдаланылған рецепттер


Наіер тұмшапеші автоматты түрде соңғы 5 рецептті есте сақтай алады. Кейіннен оларды таңдау арқылы оңай дайындауға болады.


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

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

2.  және  түймелерін басып, рецептті таңдаңыз, дисплей тиісті LU нөмірін көрсетеді.

3. Таңдауды растау үшін  түймесін басыңыз, дисплей рецепт температурасын көрсетеді. Дайындау температурасы мен ұзақтығын орнатуға болады.



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


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

7. Ақылды рецепттер


Аспаздық білімді жақсарту үшін таңдауға болатын бірнеше ет тағамдарының рецептері бар.

1.  түймесін басу арқылы  функциясын таңдаңыз. Дисплейде P1 мәні көрсетіледі.

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

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

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

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

3. Дайындауды бастау үшін  түймесін басыңыз.

Алдыңғы мәзірге оралу үшін  түймесін басуға болады.



Кестедегі уақыт тек анықтама үшін берілген. Егер дайындау кезінде термосүңгіш қолданылса, онда тағамды бірінші кезекте термосүңгіш көрсеткіштері бойынша дайындау керек. Икемді рецепттердің функциясы үшін тұмшапешті алдын-ала жылытудың қажеті жоқ

Бірінші деңгей коды	Екінші деңгей коды	Тамақ өнімі	Жағдайы	Сөрелер	Сөренің орналасуы	Функция	Температура °C-мен	Уақыт минутпен	Термосүңгіш температурасы
P1	P1-1	Сиыр еті (сүйексіз)	Қанмен	Бір сымды тор	3	Қуыру	165	20	55
	P1-2		Орташа қуыру		3			25	67
	P1-3		Жақсылап қуырылған		3			35	77
P2	P2-1	Жоғары сапалы қабырғаларды қуыру	Қанмен	Бір сымды тор	3	Қуыру	165	30	55
	P2-2		Орташа қуыру		3			35	67
	P2-3		Жақсылап қуырылған		3			40	77
P3	P3-1	Қойдың аяғы (сүйекпен)	Орташа қуыру	Бір сымды тор	3	Қуыру	165	28	67
	P3-2		Жақсылап қуырылған		3			33	77
P4	P4-1	Қойдың аяғы (сүйексіз)	Орташа қуыру	Бір сымды тор	3	Қуыру	165	35	67
	P4-2		Жақсылап қуырылған		3			45	77
P5	P5-1	Бұзау еті	Орташа қуыру	Бір сымды тор	3	Қуыру	165	40	67
	P5-2		Жақсылап қуырылған		3			45	77
P6	P6-1	Күрке-тауық (тұтас)	Тура-мамен толтырылған	Бір сымды тор	1	Қыздырып пісіру	170	22	82
	P6-2		Салмасыз		1			160	20
P7	P7-1	Шошқа еті (сүйексіз)	Орташа қуыру	Бір сымды тор	3	Қуыру	170	40	71
	P7-2		Жақсылап қуырылған		3			45	79
P8	P8-1	Бұғы еті	Қанмен	Бір сымды тор	4	Желдеткіші бар гриль	225	7	52
	P8-2		Орташа қуыру		4			9	57
P9		Тауық еті (тұтас)	Жақсылап қуырылған	Бір сымды тор	3	Желдеткіші бар гриль	185	45	82
P10		Қытырлақ шошқа еті	Қытырлауға дейін		3	Желдеткішпен қыздырып пісіру	250	20	/

8. Сумен тазалау

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

Сумен тазалау функциясы жұмыс істеген кезде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

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

Тазалағаннан кейін тұмшапештің есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз.

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

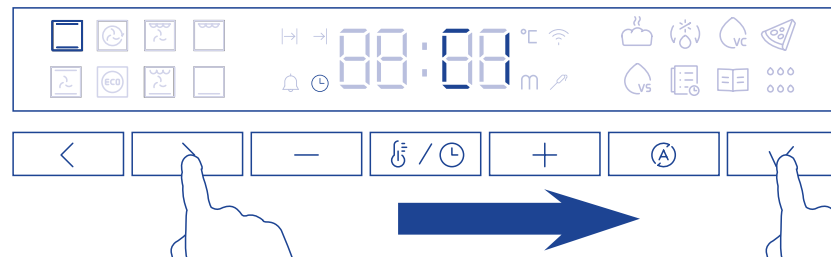
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!








Тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде есігін ашпаңыз, ыстық будан сақ болыңыз.

Ішкі беттерін губкамен тазалау кезінде қолдарыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.



9. Көп сатылы дайындау



Бұл функцияның көмегімен бір уақытта бірнеше бағдарламаны орнатуға болады.



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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!



1. Көп сатылы дайындықта үшеуден аспайтын кезеңді реттеуге болады.
2. Көп сатылы дайындауға барлық функцияларды қосуға болмайды. Көп сатылы дайындау кезінде соңғы қолданылған рецепттерді, ақылды рецепттерді, пицца режимін және сумен тазалау функциясын қосу мүмкін емес.
3. Тағам дайындау кезеңін өзіңіздің баптауыңызға қосу үшін  түймесін басыңыз . Егер сіз тек ұзақтығы мен температурасын орнатқан болсаңыз, бірақ  түймесін баспаған болсаңыз , онда кезең орнатылмайды.

4. Алдын ала қыздыру тек бірінші кезеңде жұмыс істейді.
5. Егер сіз кезеңдердің ұзақтығын орнатпаған болсаңыз, онда сіз көп кезеді процеске ағымдағы параметрлерді қосу үшін  түймесін баса алмайсыз.
6.  түймесін 3 секундқа басып тұрып, көп сатылы тағам әзірлеуді болдырмауға болады.

10. Панельді бұғаттау

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

Құлыпты орнату:

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


Бұғатты алу:

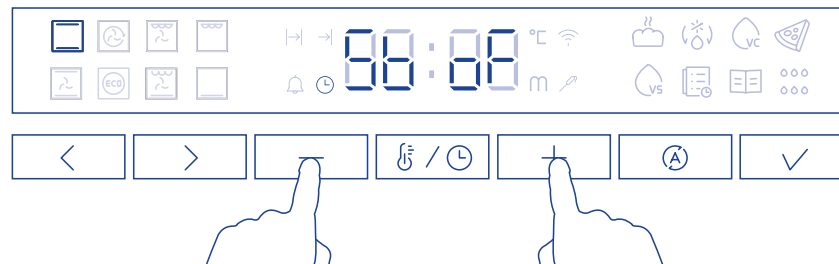
Жарық индикаторы өшпейінше  түймесін 3 секундқа басып тұрыңыз.

11. Сенбі күніне баптау







Бұл қондырғы сенбіде жұмыс істемеу туралы талапты ұстанатын діни конфессияларға арналған.

Тұмшапеш сенбі күніне бапталған кезде:

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



Сенбі күніне баптауды орнату

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


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

Еске салу:

Тұмшапеш өшірілген кезде сенбі күніне баптау режимінен шығу мүмкін емес.


Тұмшапеш қайтадан қосылған кезде, сенбі режимі алдыңғы жұмыс күйі сияқты бірден жұмыс істейді.

Сенбі күніне баптау режимінен шығу

Дисплейде тәулік уақыты пайда болғанша және тұмшапеш сөнгенше  түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

Қолмен тазалау

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

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

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

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Гриль науасы Гриль торы Бүйір сөрелер Тұмшапеш сөрелері Қаңылтыр таба	<ul style="list-style-type: none"> Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз. Ыдыс жуғыш машина ұнтағы мен ыстық су ерітіндісімен қатты күйген дақтарды алдын ала жібітіп алыңыз. Қаңылтыр табаны қоспағанда, бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады. 	
Тұмшапештің тығыздағыштары	Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз	
Тамшы арнасы	Есіктің астындағы тамшы арнасында жиналған ылғалды сіңіріп алу үшін губканы қолданыңыз.	

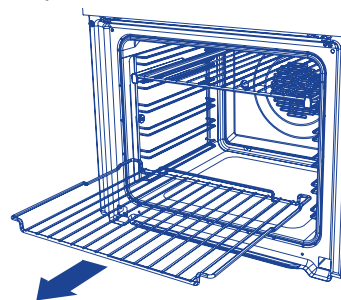
Бүйір сөрелерді шешіп алу

МАҢЫЗДЫ!

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

Барлық сөрелерді алыңыз:

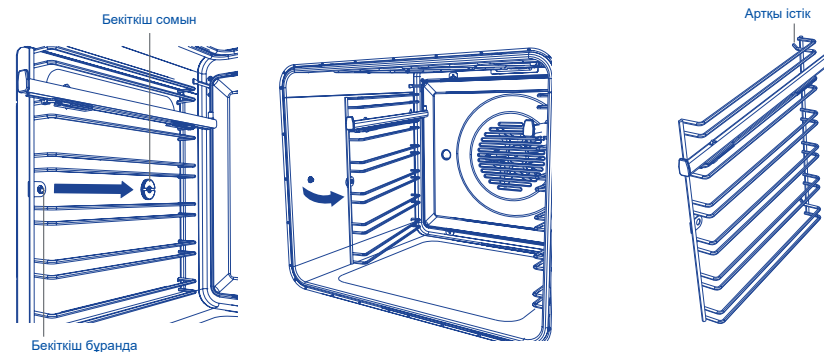
Барлық сөрелерді шығарып, шешіп алыңыз. Қол жеткізуді жеңілдету үшін тұмшапештің есігін шешіп алу ұсынылады. «Тұмшапештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



Бүйір сөрелерді шешіп алу:

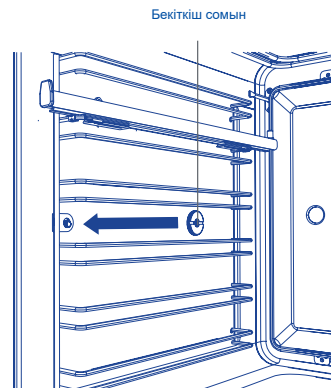
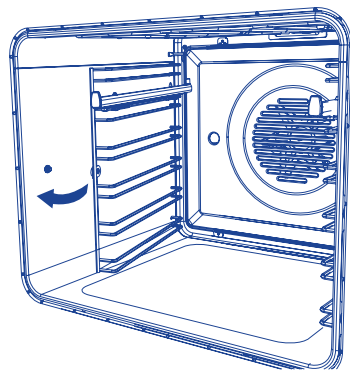
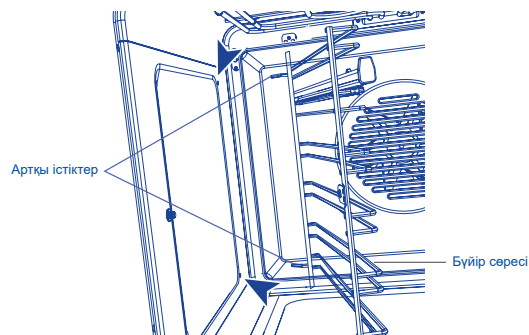
Бүйір сөрелердің алдыңғы жағындағы бекіткіш сомынды бұрап, шешіп алыңыз. Қажет болса, бұранданы босату үшін тиынды қолданыңыз.

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



Бүйір сөрелі қайта орнату:

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



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

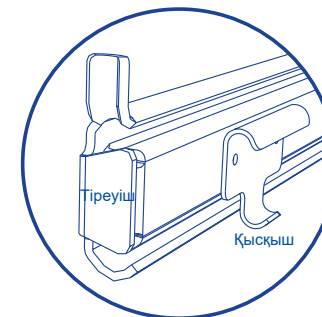
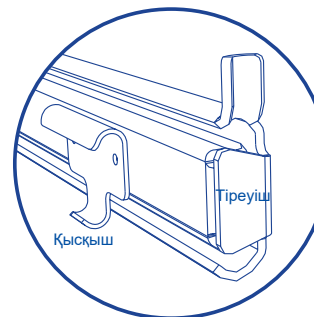
МАҢЫЗДЫ!

Тек ықшам тұмшапештер үшін:

Сырғымалы сөре тіректерін 3 және 4 қалыптарында қолдануға болмайды.

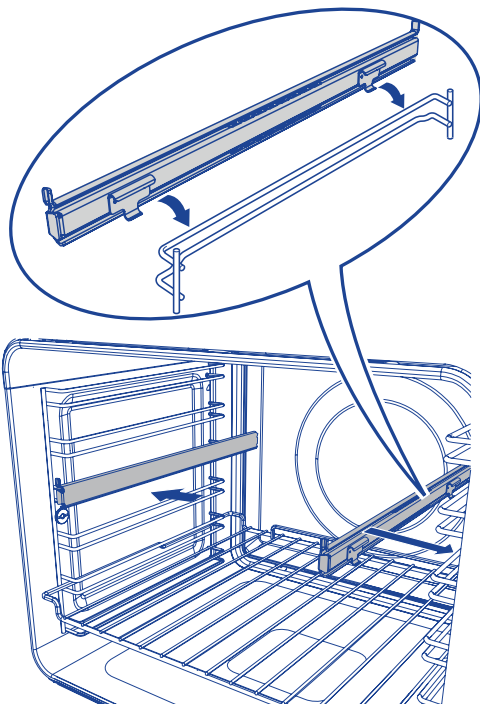
Орнату

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



Шешіп алу

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

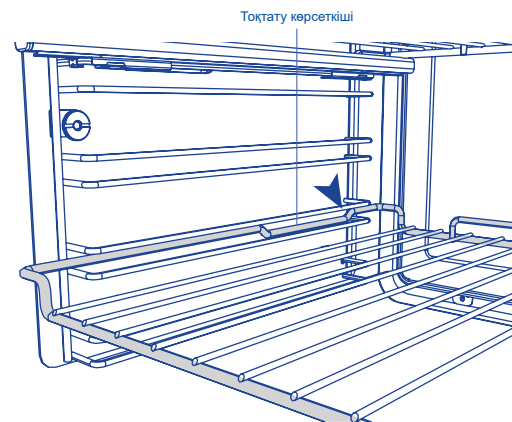


Сырғымалы сөре тіректерін қайта орнатқан кезде мыналардың орнатылғанына көз жеткізіңіз:

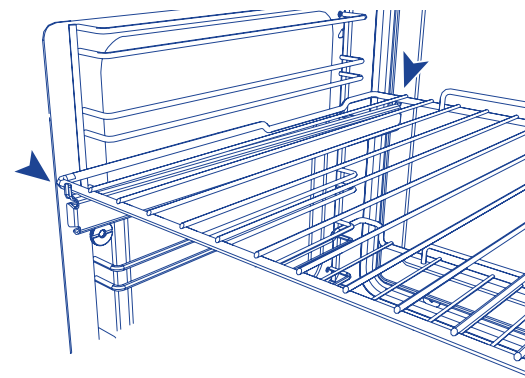
- ▶ алдымен бүйір сөрелер;
- ▶ сөреге арналған орынның жоғарғы бағыттауышындағы жылжымалы бағыттауыштар (ықшам тұмшапештерде тек 1 және 2 қалыптарда);
- ▶ сырғымалы бағыттауыштардың әр жұбының екі жағы.

Тұмшапеш науалары мен гриль табаларын қайта орнату

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



Екі бағыттауыш шыбықшаның арасына сөрені қайта орнату



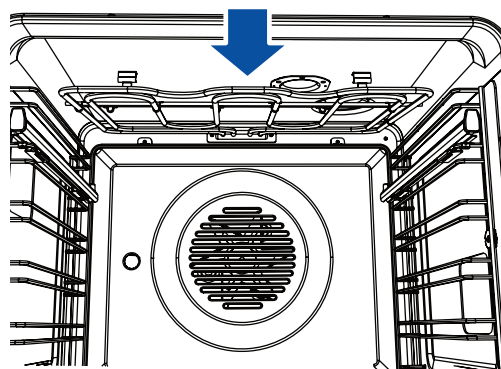
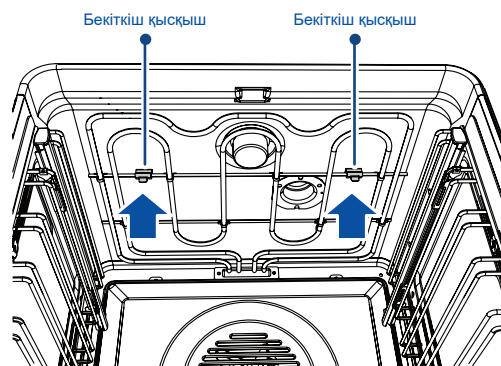
Сөрені сырғымалы тірекке қайта орнату

Жоғарғы қыздыру элементін түсіру

МАҢЫЗДЫ!

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

- ▶ Жоғарғы элементті түсіру үшін екі бекіткішті қысқышты да алға тартып, босатыңыз. Енді элемент төмен түседі, бұл тазалауға мүмкіндік береді.
- ▶ Тұмшапештің төбесін тазалау аяқталған кезде, бекіткіш қысқыштарды алға қарай тартыңыз да, элементті көтеріп, қысқыштарды босатыңыз. Элементтің орнына мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- ▶ Элемент өзін-өзі тазартады.



Грильдің қыздыру элементін түсіру

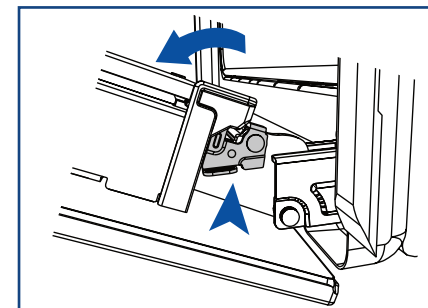
Тұмшапештің есігін шешіп алып, қайта орнату.

МАҢЫЗДЫ!

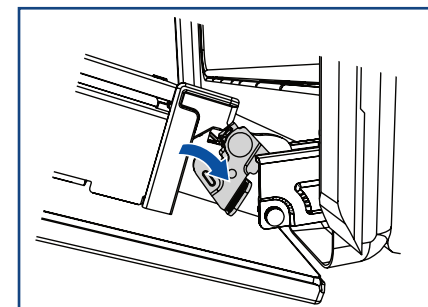
Тұмшапештің есіктері ауыр болады, абайлаңыз.

Есікті шешіп алу:

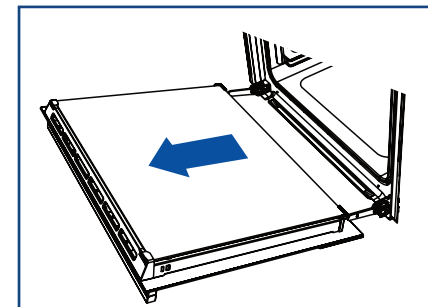
1. Есікті толығымен ашыңыз. Екі жағындағы есіктің ілмектеріндегі екі кішкентай металл құлыптау тетігін табыңыз.



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

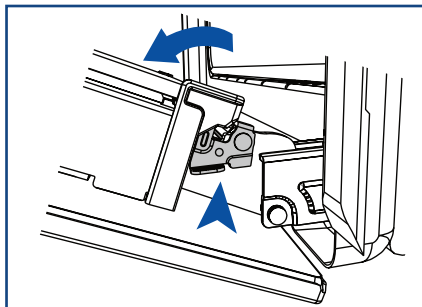


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

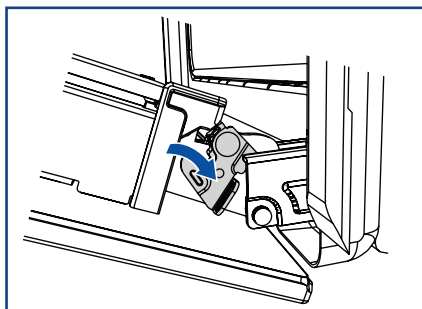


Есікті қайта орнату:

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

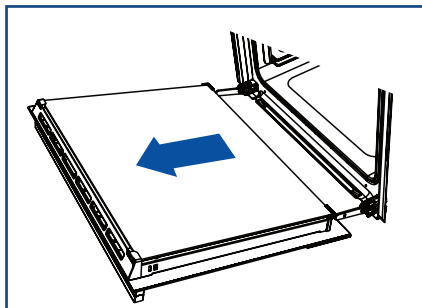


2. Есік толығымен ілмектерде болған кезде, есікті ілмектерге бекіту үшін екі құлыптау тетігін де тоқтағанға дейін басыңыз.



3. **МАҢЫЗДЫ!**

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



Тазалау үшін есіктің әйнек панельдерін шешіп алу

МАҢЫЗДЫ!

Жоғарғы элементті түсірмес бұрын, тұмшاپешті міндетті түрде розеткадан ажыратыңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшاپештің толығымен суығанына көз жеткізіңіз.

- ▶ Міндетті түрде төменде берілген сақтық шаралары мен нұсқауларды мұқият орындаңыз. Терезелер мен есіктерді дұрыс ауыстырмау тұмшاپештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Тұмшاپештің есіктері ауыр болады, абайлаңыз (11 кг). Күмән туындаған жағдайда есікті шешіп алуға әрекет жасамаңыз.
- ▶ Тұмшاپеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Ыстық тұмшاپеш бөлшектерімен жұмыс істемеңіз.
- ▶ Әйнек панельдермен жұмыс істегенде өте абай болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соқпаңыз. Әйнектің сынып кетуі мүмкін.
- ▶ Әйнек беттерді тазалау үшін пештерді тазалауға арналған құралдарды және басқа абразивті тазалау құралдарын, матаны, металл жуғыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз. Олар әйнекті тырнап, оның арнайы қабатын зақымдауы мүмкін, бұл өз кезегінде шытынауға немесе сынуға әкеледі.
- ▶ Егер әйнек панелінде зақымдану белгілері байқалса (мысалы, сынықтар немесе жарықтар), тұмшاپешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалыңыз.
- ▶ Барлық әйнек панельдерін ауыстыру дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісті түрде орнатылмайынша тұмшاپешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер сіз әйнек панельдерді шешіп алу немесе ауыстыру қиын деп ойласаңыз, оларға тиемеңіз. Көмек алу үшін уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

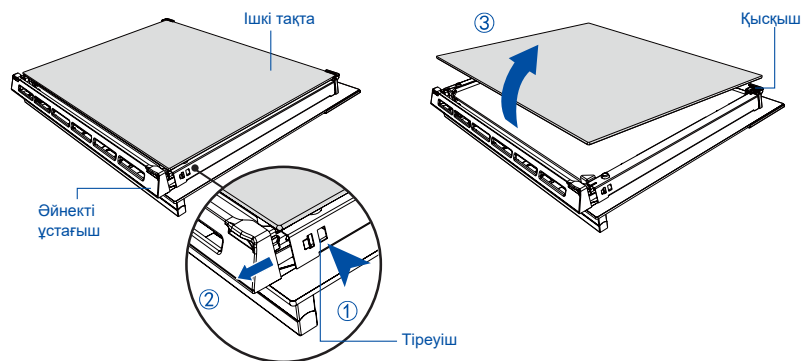
Ескертпелер: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсету ұйымдарына бару кепілдікке кірмейді.

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

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

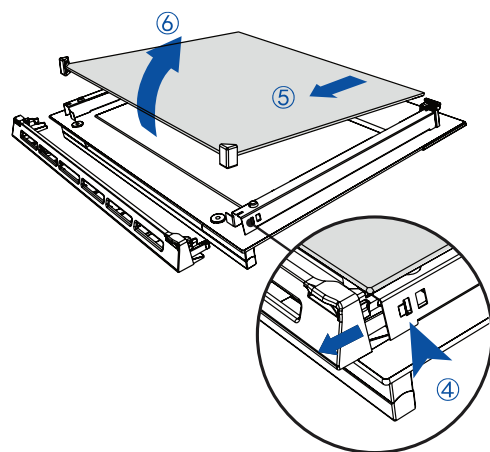
Ішкі панельді шешіп алу

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



Ортаңғы панельді шешіп алу

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



Тазалағаннан кейін есіктің әйнек панельдерін қайтадан орнатыңыз.

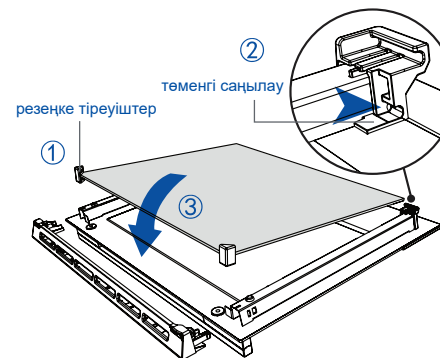
Әйнек панельдерді қайта орнатқан кезде мыналарға көз жеткізіңіз:

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

Ортаңғы панельді қайта орнату

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

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



Ішкі панельді қайта орнату

Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз

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

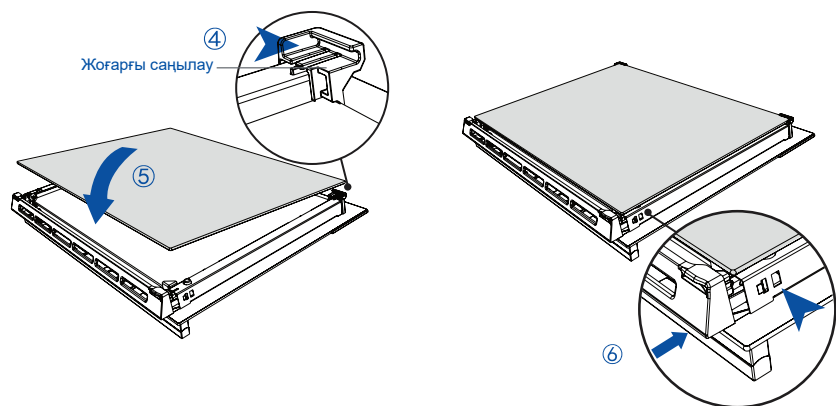
4. Панельді есіктің төменгі бөлігіндегі саңылауға жылжытыңыз.

5. Панельді есіктің жоғарғы жағындағы қысқышқа түсіріңіз.

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

МАҢЫЗДЫ!

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



Тұмшاپештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру

Ескертпе: тұмшاپештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікке кірмейді.

Жарық беруші құрал тұмшاپештің төбесінде, ортаңғы бөлігінің алдында орналасқан.

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

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

Шамды ауыстыру

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

МАҢЫЗДЫ!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшاپешті розеткадан суырыңыз.

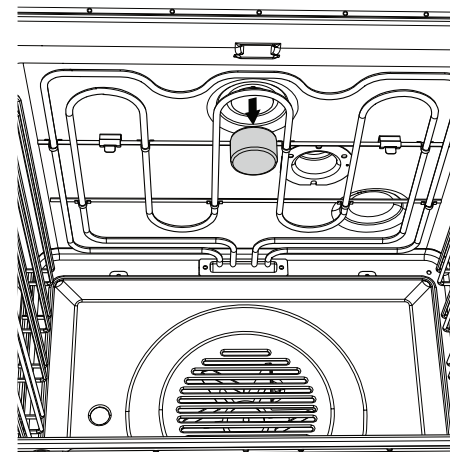
2. Әйнек қақпақты сағат тіліне қарсы бұрау арқылы айналдырыңыз.

3. Ақаулы галогендік шамды абайлап суырып алыңыз.

4. Жаңа шамды абайлап салыңыз.

5. Сағат тілімен бұрап, әйнек қақпақты ораңыз.

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





АҚАУЛАРДЫ ТАБУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақауларды табу және жою кестесі

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

АҚАУ	Ықтимал себептері	ҚАЖЕТТІ ӘРЕКЕТТЕР
Жалпы		
Тұмшапеш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Қуат көзі (қабырға ажыратып-қосқышы) қосылғанын, сақтандырғыштар жанып кетпегенін және сіздің аймағыңызда электр қуаты өшірілмегенін тексеріңіз.
Тұмшапеш жұмыс істемейді, бірақ дисплей жанып тұр.	Тұмшапеш автоматты түрде тағам дайындауға бапталған.	Нұсқаулар «Тағамды автоматты дайындау» бөлімінде берілген.
Тұмшапештің есігін ашқан кезде жарық қосылмайды.	Тұмшапештің жарықтандыру шамдары жанып кеткен. Есік дұрыс орнатылмаған. Тұмшапеш сенбі күніне баптау режимінде және «Жарық өшірулі» күйі сақталған.	Жарықтандыру шамдарын ауыстырыңыз. Нұсқаулар «Күтім және тазалау» бөлімінде берілген. Есікті дұрыс орнату бойынша нұсқаулар «Күтім және тазалау» бөлімінде берілген. Сенбі күніне баптау режимінен шығу үшін бас тарту түймесін басып тұрыңыз. «Жарық өшірулі» күйін өзгерту туралы нұсқаулар «Пайдаланушы баптаулары» бөлімінде берілген.
Тұмшапеш қыздырылмайды.	Есік дұрыс жабылмаған немесе тағам дайындау кезінде өте жиі ашылады.	Есік ашылғанда қыздыру элементтері өшіріледі. Есіктің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. Тағам дайындау кезінде оны жиі ашпаңыз.

АҚАУ	Ықтимал себептері	ҚАЖЕТТІ ӘРЕКЕТТЕР
Жалпы		
Тұмшапештің есігіндегі әйнек панель шытынаған, жарылған немесе сынған.	Тазалау дұрыс орындалмаған немесе әйнектің шеті бір нәрсеге соққан.	Тұмшапешті қолдануға БОЛМАЙДЫ. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалыңыз.
Тұмшапешті өшіргеннен кейін желдеткіш саңылауларынан ыстық ауа ағыны сезіледі.	Бұл қалыпты жағдай.	Қауіпсіздік мақсатында салқындату желдеткіштері тұмшапешті өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастырады. Тұмшапеш салқындағаннан кейін желдеткіштер автоматты түрде өшеді.
Тұмшапештің желдеткіші желдеткіш пайдаланылмайтын функцияны (мысалы, қыздырып пісіру немесе классикалық пісіру) таңдағанда қосылады	Бұл қалыпты жағдай. Тұмшапешті алдынала қыздыру кезінде желдеткіш қосылады. Тұмшапеш белгіленген температураға жеткенде ол өшеді.	Ұзақ дыбыстық сигнал естілгенше және барлық қыздыру индикаторлары жанғанша күтіңіз: содан кейін тұмшапеш пайдалануға дайын болады.
Тұмшапеш қызады, бірақ дисплей қараңғы.	Тұмшапеш «Дисплей өшірулі» күйіне ауыстырылды. Тұмшапеш сенбі күніне бапталған.	«Дисплей өшірулі» күйінен шығу үшін, дисплей тәулік уақытын көрсетпейінше  қуат түймесін басып тұрыңыз. Сенбі күніне баптау режимінен шығу үшін дисплей тәулік уақытын көрсеткенше  қуат түймесін басып тұрыңыз.
Сағат баптауын өзгерту кезінде тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауды тоқтатады.	Сағат баптауын өзгертуге әрекет жасағанда, тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындау бапталған.	Сағат баптауын тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауға бапталмаған кезде ғана өзгертуге болады.

Ақаулар туындаған кезде тұмшاپеш келесі әрекеттерді орындайды:

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

МАҢЫЗДЫ!

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

Ескерту коды шыққан кезде орындау қажет әрекеттер

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

НЕМЕСЕ

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

ЕСКЕРТУ КОДЫ	Ықтимал себептері	ҚАЖЕТТІ ӘРЕКЕТТЕР
Er + сан	Техникалық ақау	<ol style="list-style-type: none">1. Ескерту кодын жазып алыңыз.2. Салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшاپештің толығымен суығанын күтіңіз.3. Тұмшاپеш қуатын қабырға ажыратқышынан өшіріңіз.4. Ескерту кодын хабарлай отырып, уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан),

0-800-501-157 (Украина),

— www.haier.com сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

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

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

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

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

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

Энергия тиімділігі класы - A++;

Таза салмағы - 34 кг;

Брутто салмағы - 38 кг;

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗПЕКА ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ.....	1
ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ.....	5
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВИРОБУ	14
ПЕРШЕ ВМИКАННЯ	18
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ	20
КЕРІВНИЦТВО З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.....	24
ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ	27
АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ЗА ПРОГРАМОЮ	34
ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ	50
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	66
КОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.....	68
ГАРАНТІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	70

БЕЗПЕКА ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ретельно продумана конструкція духовки забезпечує безпечну роботу під час повсякденного приготування їжі. Під час використання духовки пам'ятайте наступні інструкції з безпеки:



УВАГА!



Небезпека ураження електричним струмом
Перед заміною лампи відімкніть духовку від настінної розетки.
Недотримання цієї інструкції може призвести до ураження електричним струмом або смерті.



УВАГА!



Небезпека порізів. Будьте обережні — у пристрої є гострі краї.
Недотримання цього застереження може призвести до травми або порізів.



УВАГА!



Небезпека виникнення пожежі
Під час приготування їжі неприпустимо класти на дно духовки алюмінієву фольгу, тарілки, дека, воду або лід, оскільки це непоправно пошкодить емаль; вкривання духовки зсередини алюмінієвою фольгою може спричинити пожежу.
Не використовуйте духовку для опалення або обігріву приміщення.
Це може призвести до опіків і травмування людей, а також спричинити пожежу.
Зберігання всередині або зверху на пристрої: не зберігайте горючі матеріали всередині духовки або біля її поверхні.
Недотримання цієї вимоги може призвести до перегріву, опіків і травм.



УВАГА!

Небезпека гарячої поверхні

Під час роботи відкриті частини можуть нагріватися до високої температури.

Не підпускайте дітей до духовки, щоб уникнути опіків та обварювання.

Під час роботи з гарячими поверхнями, як-от полиці духовки або посуд, використовуйте рукавиці, прихватки або інші захисні засоби.

Будьте обережними, коли відкриваєте дверцята духовки.

Перед тим, як вийняти або замінити страву, спочатку випустіть з духовки гаряче повітря або пару.

Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь духовки. Нагрівальні елементи можуть виявитися гарячими, навіть якщо мають темний колір.

Внутрішні поверхні духовки нагріваються настільки сильно, що можуть спричинити опіки.

Не торкайтеся й уникайте контакту одягу або інших горючих матеріалів з нагрівальними елементами або внутрішніми поверхнями духовки під час використання і після нього, протягом часу, достатнього для охолодження.

Інші поверхні пристрою також можуть сильно нагріватися та викликати опіки. Це, зокрема, вентиляційні отвори духовки, поверхні біля вентиляційних отворів, і дверцята духовки.

Недотримання цієї інструкції може призвести до опіків і обварювання.



ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

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

- ▶ Перед використанням духовки прочитайте уважно всю інструкцію. Використовуйте духовку лише за прямим призначенням відповідно до цієї інструкції.
- ▶ Правильне встановлення: пристрій повинен бути встановлений та заземлений належним чином кваліфікованим фахівцем.

- ▶ Вимикач: духовка повинна бути під'єднана до мережі, в якій є роз'єднувач, який забезпечує повне від'єднання від джерела живлення.
- ▶ Побутові прилади не призначені для дитячих ігор.
- ▶ Не залишайте дітей самих. Діти не повинні залишатися самі або без нагляду в місцях використання цього пристрою. Не дозволяється ставати або сідати на будь-яку частину пристрою.
- ▶ Не підпускайте дітей віком до 8 років до пристрою, якщо вони не перебувають під постійним наглядом. Цей пристрій дозволено використовувати дітям у віці від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або відсутністю досвіду і знань, якщо вони роблять це під наглядом, або якщо їм була надана інструкція щодо безпечного використання пристрою, і вони розуміють можливі небезпеки. Дітям без нагляду заборонено займатися очищенням та обслуговуванням пристрою.
- ▶ Не можна класти важкі предмети на дверцята духовки.
- ▶ Надягайте відповідний одяг. Не вдягайте вільний одяг або одяг, що містить звисаючі елементи, під час користування пристроєм. Вони можуть зайнятися або розплавитися під час торкання гарячих елементів або поверхонь, що може викликати опік.
- ▶ Обслуговування користувачем: не слід виконувати ремонт або заміну будь-якої частини пристрою, якщо на це немає явних вказівок в інструкції. Усе інше обслуговування виконується кваліфікованим фахівцем.
- ▶ У разі загоряння жиру не використовуйте для гасіння воду. Гасіть загоряння або полум'я, використовуючи сухий хімічний або пінний вогнегасник.
- ▶ Користуйтеся тільки сухими рукавицями або прихватками. Використання вологих або мокрих прихваток на гарячих поверхнях може викликати опіки під дією пари. Не торкайтеся прихватками гарячих поверхонь або нагрівальних елементів. Не використовуйте в якості прихваток рушник або ворсисту тканину. Можливе загоряння.
- ▶ Не дозволяється нагрівати закриті контейнери для харчових продуктів. Всередині них може утворитися високий тиск, який спричинить вибух контейнера й призведе до травми.
- ▶ Безпечне поводження з харчовими продуктами: продукти повинні перебувати в духовій шафі якомога менше часу до та після приготування. Це дозволить запобігти забрудненню мікроорганізмами, які викликають харчове отруєння. Під час теплої пори року необхідна особлива обережність.
- ▶ Вентиляційні отвори духовки повинні бути постійно вільними.

- ▶ Забороняється використовувати пристрій із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- ▶ Застереження: під час роботи системи охолодження гаряче повітря може видуватися з вентиляційного отвору на верхній кришці духовки.
- ▶ Розміщення полиць у духовці: завжди встановлюйте полиці в потрібні місця в холодній духовці (перед попереднім нагріванням). Якщо необхідно вийняти полицю з гарячої духовки, не допускайте контакту рукавиці або прихватки з нагрівальними елементами або з дном духовки.
- ▶ Не очищуйте ущільнювачі духовки й не використовуйте на них засоби для очищення печей. Це дуже важливо для належного стану ущільнювачів, що гарантує ефективну роботу духовки. Слід дотримуватися обережності, щоб уникнути стирання, пошкодження або зсуву ущільнювачів.
- ▶ Неприпустимо встановлювати або використовувати пристрій у разі його пошкодження або неправильної роботи. Якщо ви отримали пошкоджений виріб, негайно зверніться до дилера або установника.
- ▶ Не відчиняйте дверцята духовки, коли всередині утворюється пара, щоб уникнути опіків.
- ▶ Не використовуйте засоби для чищення печей, абразивні чистячі засоби, віск або поліроль. Не використовуйте промислові засоби для чищення печей, підкладки й захисні покриття будь-якого типу всередині та ззовні духовки. Не використовуйте для чищення скла дверцят абразивні чистячі засоби, металеві мочалки або гострі скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню й призвести до руйнування скла.
- ▶ Очищуйте лише деталі, перераховані в цьому посібнику.
- ▶ Не використовуйте парочисник для чищення деталей духовки.
- ▶ Не зберігайте зверху на духовій шафі речі, які можуть захотіти дістати діти. Намагаючись дістати ці речі, вони можуть отримати опіки й травми.
- ▶ Використовуйте тільки жаростійкі форми для духовки. Дотримуйтесь інструкцій виробника цих форм.
- ▶ Переконайтеся, що транспортні пластикові гайки було знято з бічних полиць і замінено на металеві кріпильні гайки, що входять до комплекту.
- ▶ Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цієї духовки.

ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

БЕЗПЕКА ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ



УВАГА!



Небезпека ураження електричним струмом
Перед виконанням технічного обслуговування або ремонту обов'язково від'єднайте пристрій від мережі живлення. Під'єднання до належної системи заземлення обов'язкове. Вносити зміни до внутрішньої системи електропроводки дозволено лише кваліфікованому електрику.
Недотримання цієї інструкції може призвести до ураження електричним струмом або смерті.



УВАГА!



Небезпека пожежі
Не використовуйте перехідники, перетворювачі або розгалужувальні пристрої для під'єднання пристрою до мережі живлення.
Недотримання цієї вимоги може призвести до перегріву, загоряння й пожежі.



УВАГА!

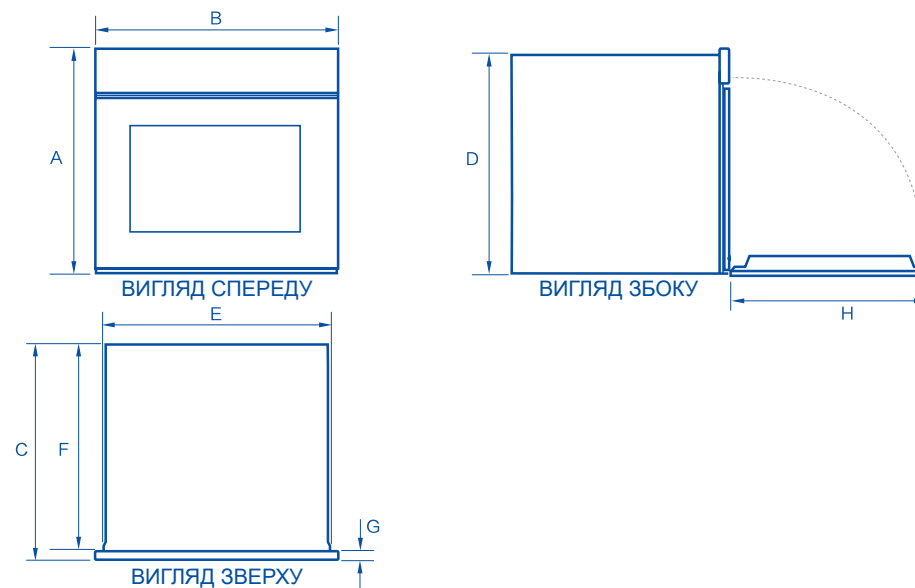


Небезпечні гарячі поверхні. Будьте обережні — гострі краї панелей.
Недотримання цього застереження може призвести до травми або порізів.

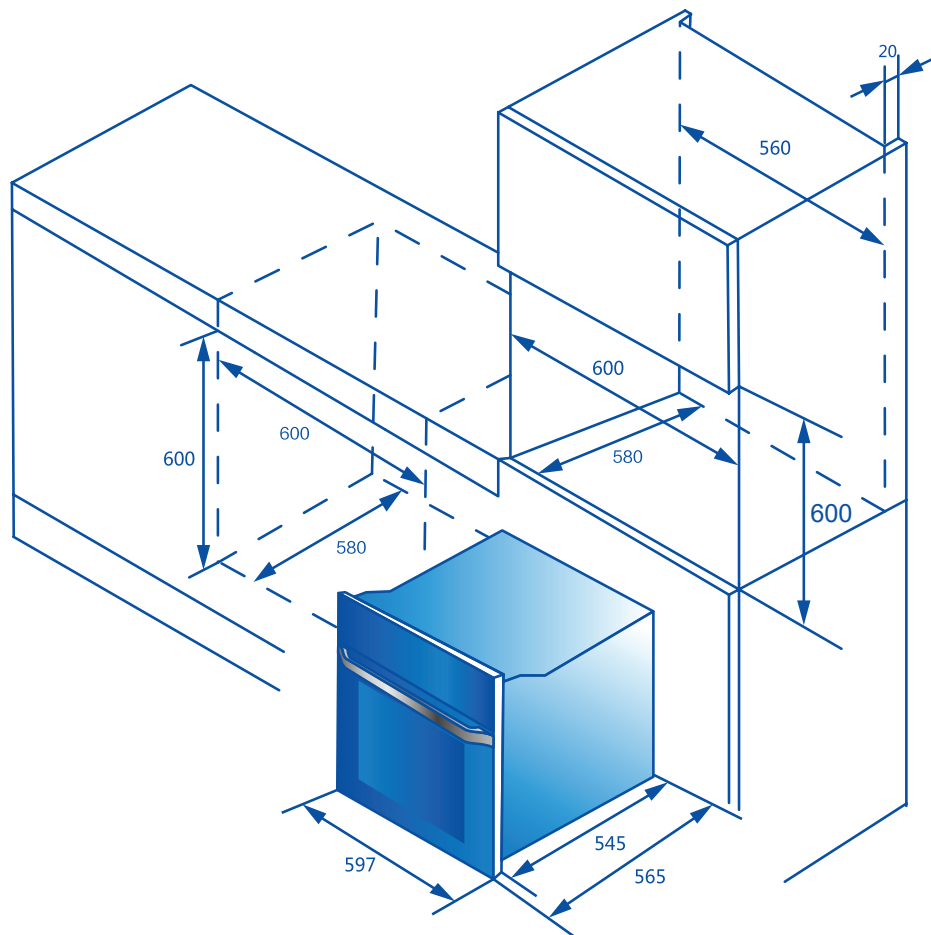
ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

- ▶ З метою безпеки уважно прочитайте ці інструкції перед установленням або використанням духовки.
- ▶ Повідомте цю інформацію особі, яка виконує монтаж — це може знизити ваші витрати на монтаж пристрою.
- ▶ Установлення духовки й під'єднання до електричної мережі повинен виконувати достатньо кваліфікований фахівець відповідно до цієї інструкції з монтажу й усіх будівельних та електричних нормативів, що застосовуються.
- ▶ Неправильний монтаж виробу може призвести до анулювання гарантій або зобов'язань.
- ▶ Якщо кабель живлення пошкоджено, його повинен замінити виробник, представник сервісного центру або інший кваліфікований фахівець для виключення небезпечних ситуацій. Вимикач: духовка повинна бути під'єднана до мережі, в якій є роз'єднувач, який забезпечує повне від'єднання від джерела живлення відповідно до місцевих норм електропроводки. Духовка повинна бути заземлена.
- ▶ Утилізуйте упаковку належним чином.
- ▶ За можливості, переробляйте пакувальні матеріали, щоб зменшити вплив на навколишнє середовище.
- ▶ Цей пристрій призначений виключно для побутового використання і не може застосовуватися в промислових або комерційних цілях.
- ▶ Перевозити та зберігати продукт необхідно в заводській упаковці, відповідно до зазначених на ній маніпуляційних знаків.
- ▶ Будьте обережні під час завантаження, розвантаження та транспортування.
- ▶ Транспорт і сховища мають забезпечувати захист продукту від атмосферних опадів і механічних пошкоджень.

РОЗМІРИ ВИРОБУ



РОЗМІРИ ВИРОБУ	ММ
A Загальна висота виробу	595
B Загальна ширина виробу	597
C Загальна глибина виробу (без урахування ручок і кнопок)	565
D Висота шасі	575
E Ширина шасі	552
F Глибина шасі	545
G Глибина рами духовки й панелі управління (=відстань між передньою поверхнею шасі та передньою поверхнею дверцят духовки, без урахування кнопок)	20
H Глибина дверцят духовки за повного відчинення (вимірюється від передньої поверхні панелі управління)	450



ПЕРЕД МОНТАЖЕМ

Перед монтажем духовки перевірте наступне:

- ▶ Поверхня встановлення горизонтальна, а отвір для встановлення духовки має прямокутну форму й достатні розміри.
- ▶ Монтаж відповідає всім вимогам до щілин та нормам і правилам, що застосовуються.
- ▶ До складу постійної проводки, змонтованої та розташованої відповідно до місцевих норм і правил щодо електропроводки, входить належний вимикач, який забезпечує повне від'єднання від мережевого електроживлення.
- ▶ Використовуйте роз'єднувач схваленого типу, який забезпечує роз'єднання контактів із повітряним проміжком 3 мм для всіх полюсів (або всіх активних провідників, якщо це дозволяється місцевими правилами прокладання електропроводки);
- ▶ Користувач повинен мати доступ до вимикача після встановлення духовки;
- ▶ Усередині отвору для монтажу є не менше 1,5 м (і не більше 2 м) вільного силового кабелю для зручності монтажу та обслуговування. Якщо духовку встановлено впритул до задньої стінки, під'єднувальна розетка (якщо є) має бути розташована поза отвором.
- ▶ Духовка спирається на поверхню, яка може витримати її вагу.
- ▶ Висота від підлоги повинна бути зручною для споживача.
- ▶ У разі будь-яких сумнівів щодо монтажу проконсультуйтеся з місцевими компетентними будівельними органами й ознайомтеся з місцевими нормативними актами.

ВАЖЛИВО!

Деякі фактори навколишнього середовища й звичні методи приготування їжі можуть викликати конденсацію всередині та ззовні духовки під час використання. Щоб захистити сусідні меблі від можливих пошкоджень від впливу частоті або надлишкової конденсації, рекомендується забезпечити вологонепроникність отвору для встановлення духовки.

РОЗПАКУВАННЯ ДУХОВКИ

ВАЖЛИВО!

ПІДНІМАННЯ: неприпустимо піднімати духовку за ручку дверцят. Використовуйте ручки з боків шасі (якщо є).

- ▶ Зніміть усю упаковку й утилізуйте її, дотримуючись всіх необхідних вимог. За можливості, повторно використовуйте елементи упаковки.
- ▶ Встановіть розпаковану духовку на дерев'яні блоки або аналогічні опори, щоб запобігти пошкодженню нижнього краю.



ВАЖЛИВО!

Під час діставання духовки з коробки будьте обережні, щоб не пошкодити нижній край. Це важливо як для вентиляції, так і для виключення надлишкової конденсації.

Перелік аксесуарів	Глибоке деко	Мілке деко	Решітка для гриля	Термошұп	Ковзні напрямні	Гвинти
Кількість	1	1	1	1	1 пара	2

ВАЖЛИВО!

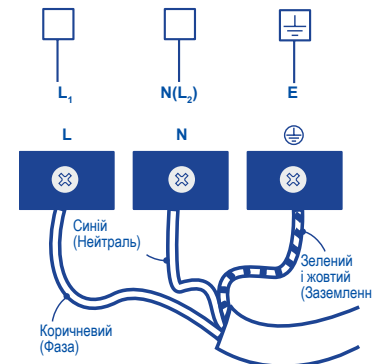
Під час приготування їжі деки можуть деформуватися; це нормальне явище — під час охолодження вихідна форма відновиться.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІД'ЄДНАННЯ

ВАЖЛИВО!

- ▶ Під'єднання духовки до електромережі повинен виконувати лише фахівець відповідної кваліфікації.
- ▶ Духовка повинна бути заземлена.
- ▶ Перед під'єднанням духовки до електромережі перевірте, що побутова електропроводка розрахована на потужність, яку споживає пристрій (як зазначено на заводській табличці).
- ▶ Напруга повинна відповідати значенню, зазначеному на заводській табличці.

Код режиму	Обсяг	Номінальна потужність	Номінальна напруга	Номінальна частота
HOQ-P16AN5GB HOQ-P16AN5GW HOQ-P16AN5SX	72 л	3200–3750 Вт	220–240 В ~	50/60 Гц



Під'єднайте дроти живлення до домашньої розподільної коробки. Переконайтеся, що кабельні затискачі затягнуто гвинтами.

КРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ ДО ШАФИ

1. Встановіть духовку у підготовлений отвір.

ВАЖЛИВО!

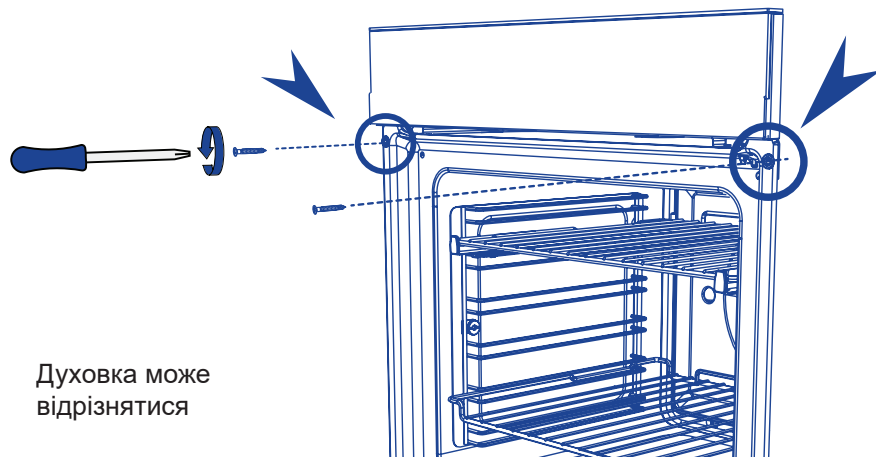
Не можна піднімати духовку за ручку дверцят.

2. Повністю відчиніть дверцята духовки.

3. За допомогою гвинтів, що входять до комплекту, закріпіть духовку в шафі.

ВАЖЛИВО!

- ▶ Не затягуйте гвинти занадто сильно.
- ▶ Не слід закріплювати духовку в шафі за допомогою силікону або клею. Це ускладнить майбутнє обслуговування. Компанія Haier не покриватиме витрати на демонтаж духовки або збиток, заподіяний під час демонтажу.



Духовка може відрізнитися

ОСТАТОЧНИЙ КОНТРОЛЬНИЙ ПЕРЕЛІК

- ✓ МАЄ БУТИ ВИКОНАНО УСТАНОВНИКОМ
- Переконайтеся, що духовку виставлено горизонтально, надійно вставлено в шафі, і дверцята духовки вільно відчиняються й зачиняються.
- Переконайтеся в чистоті й відсутності перешкод/пошкоджень у всіх вентиляційних та інших отворах духовки.
- Переконайтеся, що знято всю внутрішню упаковку (зокрема круглі жовті тримачі, що утримують на місці коробку з аксесуарами).
- Перевірте, щоб кабель живлення не торкався металевих частин, які можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Перевірте, щоб дублювальну табличку з технічними даними (входить до комплекту) було закріплено на сусідній поверхні, видимій користувачеві.
- Переконайтеся, що роз'єднувач легко доступний користувачеві.
- Увімкніть живлення духовки. У деяких режимах дисплей повинен засвітитися й показати 12:00.
- Перевірте працездатність духовки:
 - ▶ Налаштуйте годинник (тільки в деяких режимах). Цю операцію описано в Керівництві користувача.
 - ▶ Виберіть функцію Bake [Запікання] і встановіть температуру 50 °C.
 - ▶ Зачекайте 10 хвилин. Духовка нагрілася?
 - ▶ Знову вимкніть духовку.
- Порадьте споживачеві дотримуватись інструкцій в Керівництві користувача в розділі «Перше вмикання».

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВИРОБУ

Вітаємо Вас з покупкою!

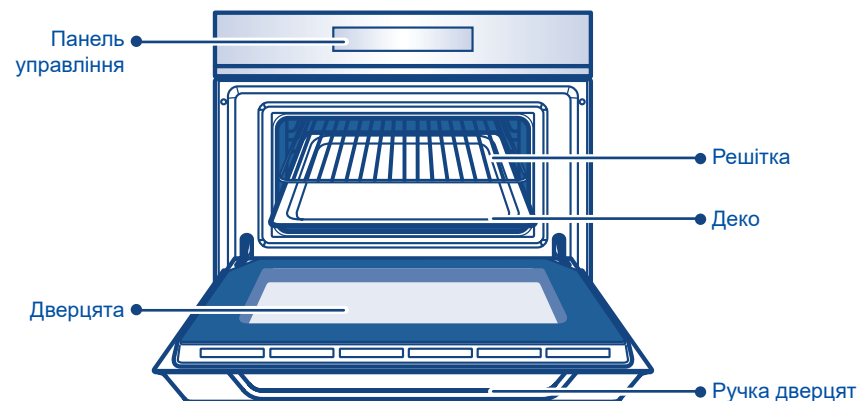
Ваша духовка Naier має різні функції, які перетворюють приготування їжі на задоволення:

- широкий вибір функцій духовки;
- інтуїтивно зрозуміле управління та індикація.

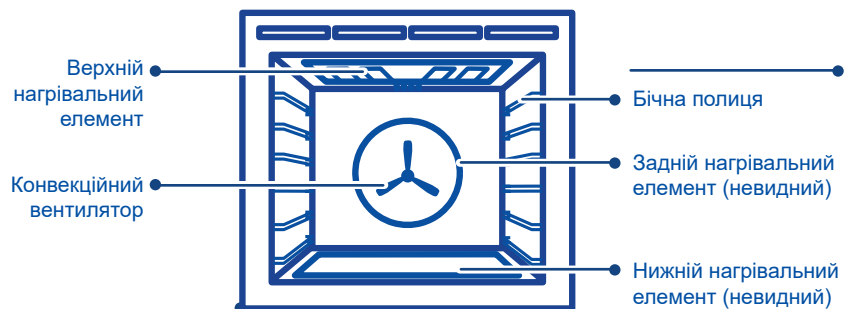
Перед початком використання

- ▶ Переконайтеся, що установник повністю виконав все прописане в розділі «Остаточний контрольний перелік» інструкції з монтажу.
- ▶ Ознайомтеся з цим посібником, приділяючи особливу увагу розділу «Безпека та попередження».
- ▶ Зніміть усю упаковку й утилізуйте її, дотримуючись всіх необхідних вимог. За можливості, повторно використовуйте елементи упаковки.
- ▶ Вставте бічні полиці.
- ▶ Після цього рекомендується підготувати духовку за допомогою наступних інструкцій.

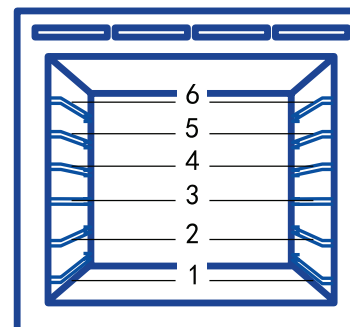
Короткий опис виробу



Система нагріву



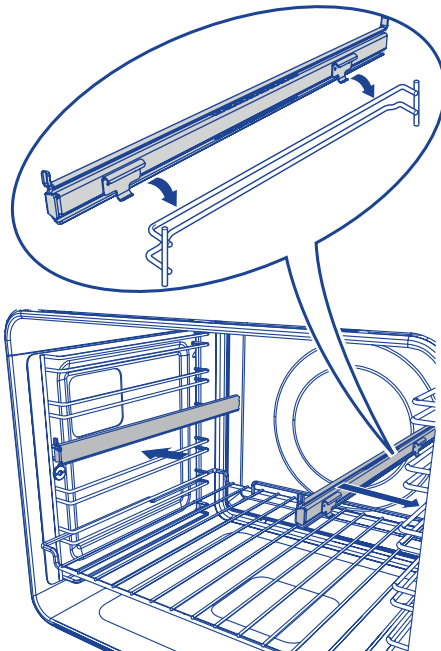
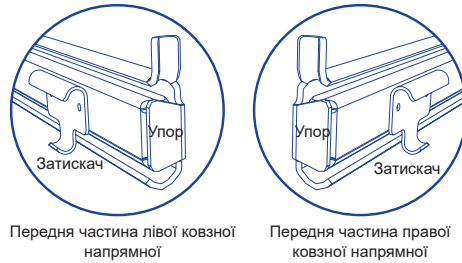
Розташування полиць



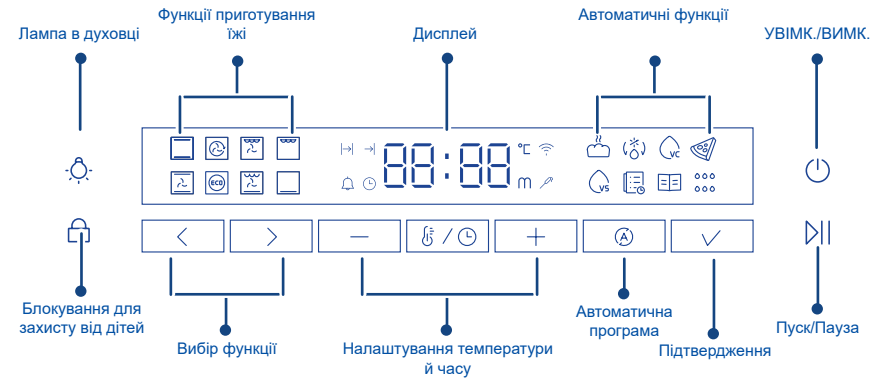
Установлення опор висувних полиць

Установлення

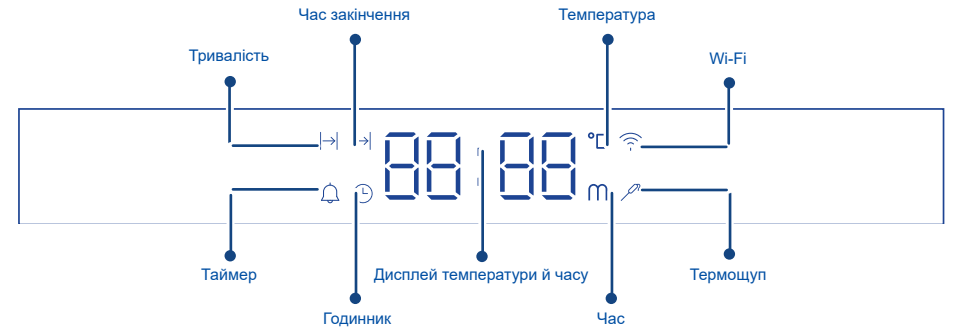
1. Переконайтеся, що ковзні напрямні знаходяться в правильному положенні (на передньому кінці ковзної напрямної є трикутний упор, як показано на малюнку).
2. Вставте верхні частини затискачів поверх стрижнів бічної полиці. Передній затискач має бути вставлений якомога ближче до переднього краю бічної полиці. Перевірте зачеплення заднього затискача.
3. Поверніть ковзну напрямну донизу та зафіксуйте нижні частини затискачів на місцях.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Дисплейний індикатор






ВАЖЛИВО!

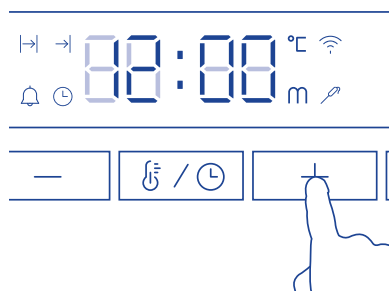
Функція Wi-Fi доступна тільки в деяких моделях.

ПЕРШЕ ВМИКАННЯ





Під час першого вмикання духовки або після вимкнення живлення потрібно налаштувати годинник, щоб використовувати духовку.

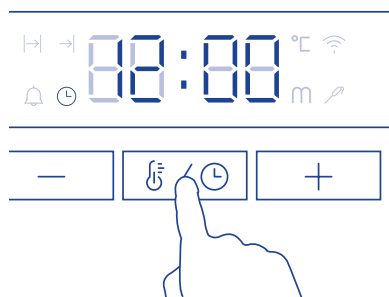
1. Налаштування годинника

1. На дисплеї буде блимати 12:00.
2. Натисканням кнопок  і  встановіть час.
3. Натисніть кнопку  для підтвердження.



2. Зміна часу




1. Послідовним натисканням кнопки  можна вибрати одну з чотирьох функцій. Припиніть натискання, коли з'явиться символ .
2. Натисканням кнопок  і  встановіть час. Час буде підтверджено автоматично через 2 секунди після того, як ви приберете палець з панелі.



3. Підготовка духовки



Перед першим використанням духовки для приготування або запікання їжі необхідно підготувати її. Під час підготовки буде спалено всі виробничі залишки. Це гарантує отримання найкращих результатів з самого початку.



1. Натисніть  або , щоб вибрати функцію Bake [Запікання]. Для кожної функції є встановлена температура, тому духовка почне нагріватися до встановленої температури запікання 180 °C.
2. Натисніть  для встановлення температури 200 °C.

- ▶ Під час нагрівання духовки індикатор температури буде поперемінно показувати фактичну й задану температуру.
- ▶ Коли духовка досягне заданої температури, пролунає звуковий сигнал.



Індикатор починає поперемінно показувати задану температуру й час, що залишився.

3. Через 30 хвилин виберіть функцію Fan Grill [Гриль з вентилятором] . Залиште температуру 200 °C на 5 хвилин.
4. Через 5 хвилин виберіть функцію Fan Forced [Примусова вентиляція] . Залиште температуру 200 °C на 20 хвилин.
5. Через 20 хвилин вимкніть духовку.

- ▶ Під час процесу підготовки буде відчуватися характерний запах і невелика кількість диму від згорання виробничих залишків. Це нормально, але під час підготовки духовки кухня повинна добре провітрюватись.
- ▶ Після охолодження протріть духовку вологою тканиною з м'яким миючим засобом і ретельно висушіть.







ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ

Використання функції годинника



Налаштування часу можна змінити в будь-який момент натисканням кнопки . Натисніть кнопку  кілька разів для послідовного вибору функцій «Тривалість приготування», «Час закінчення», «Таймер» і «Календарний час».

- ▶ Таймер відраховує час у хвилинах (годин:хв) до останньої години приготування, в якій відлік буде вестися в секундах (хв:сек).
- ▶ Можна встановити тривалість таймера до 23 годин 59 хвилин.

1. Установлення тривалості приготування

1. Натисніть . З'явиться індикатор  тривалості приготування.
 2. Встановіть час натисканням кнопок  і .
 - ▶ Утримання кнопки натиснутою прискорює прокрутку.
 3. Час приготування буде встановлено через 2 секунди після того, як ви приберете палець з панелі.
 - ▶ Потім таймер почне зворотний відлік.
 - ▶ Якщо ви хочете побачити час доби, натисніть кнопку  для вибору .
- При цьому таймер не зупиняється.

Зміна налаштування часу приготування:

1. Натисніть кнопку  для вибору часу, що залишився .
2. Натискайте кнопки - і + для встановлення нового часу.
3. Приберіть пальці з панелі, і час буде підтверджено.

Коли встановлений час минув:

- ▶ На дисплеї з'явиться END [КІНЕЦЬ], і кожні кілька секунд буде лунає звуковий сигнал.
- ▶ На дисплеї буде відображатися тривалість останнього використання.





ВАЖЛИВО:

- ▶ Якщо почати готувати без установлення тривалості приготування, духовка працюватиме безперервно до ручної зупинки, а дисплей буде відраховувати час, починаючи з 00:00.
- ▶ Якщо дисплей рахує час, а ви встановлюєте тривалість, дисплей буде відраховувати час, що залишився до завершення встановленого значення.
- ▶ Якщо тривалість приготування встановлено, духовка припинить роботу після закінчення цього часу.

- ▶ Для функцій приготування у вакуумі (VC), останнього використання, автоматичних рецептів і водяного очищення тривалість не встановлюється.

2. Установлення кінцевого часу





Встановлює час вимкнення для функції нагріву. Ця можливість доступна тільки у тому випадку, коли задано тривалість. Можна використовувати функції тривалості й кінцевого часу одночасно для автоматичного ввімкнення та вимкнення пристрою пізніше в заданий час.

1. Виберіть час закінчення приготування натисканням кнопки , припинивши натискання у разі появи символу .
2. Встановіть час натисканням кнопок  і .
3. Час приготування буде встановлено через 2 секунди після того, як ви приберете палець з панелі.
 - ▶ Потім таймер почне зворотний відлік.





3. Установлення таймера

Встановлює час зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу пристрою. Вибір і встановлення часу. Коли час закінчується, лунає звуковий сигнал. Таймер може також використовуватися, коли пристрій вимкнено.

Установлення таймера для нагадування про початок або завершення роботи.

1. Прокручіть кнопкою , зупиніть натискання, коли з'явиться символ .
2. Встановіть значення таймера натисканням кнопок  і .
3. Таймер буде встановлено через 2 секунди після того, як ви приберете палець з панелі.
4. Дисплей буде показувати час, що залишився зі зворотним відліком.
5. Після закінчення часу буде кілька секунд лунає звуковий сигнал.

Скасування налаштування таймера:

1. Прокручіть кнопкою , зупиніть натискання, коли з'явиться символ .
2. Натисніть кнопку , щоб змінити час на 00:00; для скасування роботи таймера натисніть кнопку .

Використання термощупа

1. Застосування термощупа

Термощуп вимірює температуру всередині страви, що готується. Коли харчовий продукт досягає заданої температури, пристрій припиняє нагрів.

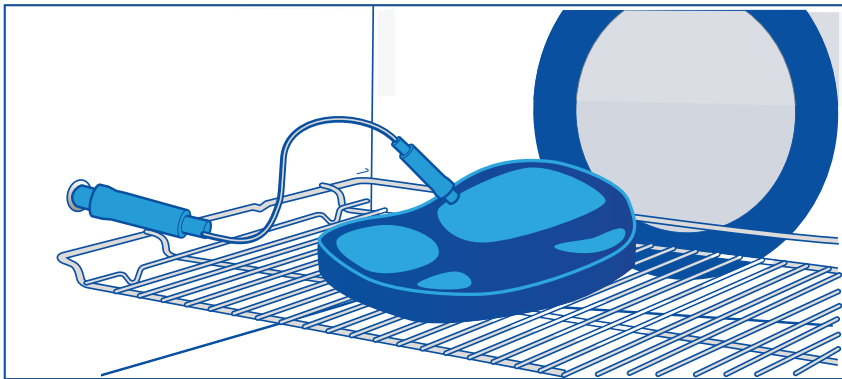
Встановлюються дві температури:

- ▶ температура духовки;
- ▶ температура в товщі продукту.




УВАГА!

Використовуйте тільки аксесуари, які постачаються в комплекті, та оригінальні запасні частини. Вказівки для отримання кращих результатів:

- ▶ Інгредієнти повинні бути кімнатної температури.
- ▶ Термощуп не використовується для рідких страв.
- ▶ Під час приготування термощуп слід залишати в посуді, а вилка має бути вставлена в розетку.
- ▶ Використовуйте рекомендовані налаштування температури в товщі продукту.



2. Використання термощупа для приготування їжі

1. Натисніть кнопку  для запуску духовки.
2. Вставте кінчик термощупа в центр шматка м'яса або риби, за можливості, в самій товстій частині. Термощуп повинен бути занурений в страву, що готується, не менше ніж на 3/4.
3. Відверніть гайку на розетці датчика в лівій стінці пристрою, вставте вилку термощупа в цю розетку.
4. Встановіть функцію нагріву й температуру духовки. Потім натисніть кнопку , щоб встановити температуру в товщі продукту. Натисніть кнопку  для запуску процесу приготування.
5. Коли температура в товщі продукту досягне встановленого значення, лунає звуковий сигнал. Духовка припинить роботу автоматично.
6. Від'єднайте вилку термощупа від розетки й вийміть страву з духовки.

УВАГА!

- ▶ Термощуп може використовуватися не в усіх функціях. Якщо використовувати щуп у функції, яка його не підтримує, індикатор щупа блиматиме, а на дисплеї з'явиться повідомлення PErr.
- ▶ Якщо щуп під'єднується або роз'єднується під час роботи духовки, приготування їжі припиниться.
- ▶ У разі приготування їжі за допомогою термощупа немає необхідності прогрівати духовку.
- ▶ Температуру щупа можна встановити в діапазоні від 30 °C до 99 °C.
- ▶ Є небезпека опіків, оскільки термощуп сильно нагрівається.
- ▶ Температуру в товщі продукту й температуру духовки можна змінити в будь-який час під час приготування.
- ▶ Пристрій розраховує приблизний час закінчення приготування їжі.
- ▶ Він залежить від кількості їжі, встановленої функції духовки й температури.
- ▶ Не використовуйте заморожені продукти. Користуйтеся значеннями в таблиці. Вони залежать від якості й складу харчових продуктів.

Загальні вказівки

Конструкція печі передбачає використання чотирьох нагрівальних елементів і заднього вентилятора в різних комбінаціях, щоб забезпечити підвищену продуктивність та широкий спектр функцій, дозволяючи чудово готувати всі види їжі.

1. ВИПІКАННЯ

Для отримання кращих результатів, під час випікання обов'язково нагрівайте духовку попередньо. Коли досягнуто задану температуру, лунає звуковий сигнал.

- ▶ Під час нагрівання духовки може бути ввімкнений нагрівальний елемент гриля.
- ▶ Не відчиняйте дверцята, доки процес приготування не буде закінчений щонайменш на 3/4.
- ▶ Переконайтеся, що форми для випікання не торкаються одна одну й стінок духовки.
- ▶ Під час випікання подвійної порції (особливо печива), може знадобитися збільшення часу на кілька хвилин.
- ▶ Час випікання залежить від посуду, який використовується. Форми темного кольору поглинають тепло швидше, ніж форми з відбиваючого матеріалу. Для скляного посуду може знадобитися більш низька температура.
- ▶ Для випікання на декількох полицях може знадобитися невелике збільшення часу приготування.
- ▶ У разі приготування на декількох полицях обов'язково залишайте між ними вільний простір для циркуляції повітря.

Вказівки з розташування полиць

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

2. ОБСМАЖУВАННЯ

- ▶ Для смаження м'яса, курки або овочів використовуйте режим гриля з вентилятором або запікання з вентилятором.
- ▶ Печеня без кісток, рулети або фаршировані вироби готуються довше, ніж печеня з кістками.
- ▶ Птиця повинна бути добре приготована, з прозорим соком і внутрішньою температурою 75 °С.
- ▶ Під час використання пакету для запікання застосовуйте режими запікання з вентилятором або примусової вентиляції. Дотримуйтесь інструкцій виробника.
- ▶ Якщо ви віддасте перевагу смаженню в сковороді з кришкою, використовуйте функцію Fan Bake [Запікання з вентилятором] і збільште температуру на 20 °С.
- ▶ Великі шматки м'яса слід готувати при більш низькій температурі більш тривалий час. М'ясо буде готуватися рівномірніше.
- ▶ Засмажуйте м'ясо завжди жирною стороною догори. При цьому, можливо, не буде потреби поливати його жиром.
- ▶ Завжди залишайте м'ясо щонайменш на 10 хвилин після обсмажування для стікання соку.
- ▶ Пам'ятайте, що м'ясо буде продовжувати готуватися ще кілька хвилин після виймання з духовки.

3. ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

- ▶ Це більш здорова альтернатива смаженню.
- ▶ Під час приготування на грилі дверцята духовки повинні бути завжди повністю зачинені.
- ▶ Якщо ви використовуєте скляний або керамічний посуд, переконайтеся, що він витримує високу температуру гриля.
- ▶ Використовуйте щипці або лопатку для перегортання м'яса під час приготування замість виделки, щоб із місць проколів не витікав сік.
- ▶ Змастіть м'ясо невеликою кількістю масла, щоб воно залишалось соковитим під час приготування. Також можна маринувати м'ясо перед смаженням на грилі, але майте на увазі, що деякі маринади легко займаються.
- ▶ За можливості, готуйте на грилі одночасно шматки м'яса однакової товщини. Це забезпечить рівномірну готовність.

- ▶ Під час приготування на грилі постійно уважно стежте за продуктами, щоб не допустити обвуглювання або загоряння.

Вказівки з розташування полиць

- ▶ Для тонкіших шматків м'яса і для продуктів, що вимагають підсмажування або підрум'янювання, використовуйте більш високі положення полиць.
- ▶ Щоб забезпечити рівномірне приготування, товстіші шматки м'яса слід готувати на грилі на нижчих полицях або за нижчої температури.

4. РОЗІГРІВ ЇЖІ

- ▶ Для розігріву їжі використовуйте режими Bake [Запікання] або Fan Bake [Запікання з вентилятором].
- ▶ Режими запікання й запікання з вентилятором особливо придатні для розігріву борошняних виробів, оскільки нагрівання основи дозволяє відновити хрустку скоринку.
- ▶ Завжди розігрівайте їжу до дуже гарячого стану. Це зменшує небезпеку зараження шкідливими мікроорганізмами.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Загальні вказівки

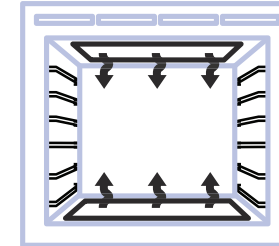
ВАЖЛИВО!

- ▶ Залежно від моделі у вас можуть бути лише деякі з цих функцій.
- ▶ Використовуйте всі функції при зачинених дверцятах духовки.

1. Запікання



Запікання



верхній зовнішній і нижній елементи

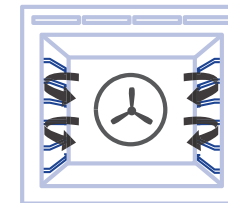
- ▶ Тепло надходить від верхнього й від нижнього елементів. У цій функції вентилятор не використовується.
- ▶ Ідеально підходить для тістечок і продуктів, що вимагають випікання протягом тривалого часу або при низьких температурах.
- ▶ Ця функція не застосовується для приготування їжі на декількох полицях.

Ідеально підходить для вологих продуктів, що вимагають тривалого часу приготування, як, наприклад, торт зі свіжими фруктами.

2. Примусова вентиляція



Примусова вентиляція



вентилятор і задній елемент

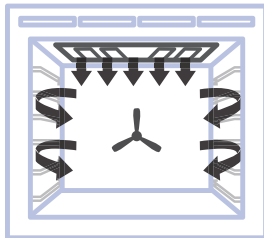
- ▶ За допомогою центрального заднього нагрівального елемента й вентилятору гаряче повітря вдувається в порожнину духовки, забезпечуючи постійну температуру на всіх рівнях, що забезпечує чудову можливість готувати на декількох рівнях.
- ▶ Печиво на деках, встановлених на різних рівнях, виходить хрустким зовні й м'яким всередині.
- ▶ М'ясо й птиця чудово підрум'янюються й шиплять, залишаючись водночас соковитими та ніжними.
- ▶ Запіканки готуються чудово, а розігріваються швидко й ефективно.
- ▶ У разі приготування на декількох полицях важливо залишати між деками вільний простір (наприклад, використовувати полицю 3 і 5) для вільного проходження повітря. Це дозволяє підрум'янити готову їжу на нижньому деку.
- ▶ У разі зміни рецепту з режиму запікання в режим примусової вентиляції рекомендується зменшити час запікання або знизити температуру приблизно на 20 °С.
- ▶ Для страв із більш тривалим часом запікання (наприклад, більше години) може знадобитися зменшення і часу, і температури.

Ідеально підходить для приготування на декількох полицях бісквітів, печива, булочок, великих і маленьких кексів.

3. Гриль з вентилятором



Гриль з вентилятором



вентилятор плюс верхні внутрішній та зовнішній елементи

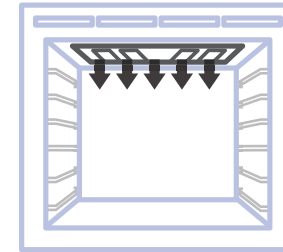
- ▶ Ця функція використовує інтенсивний нагрів від верхніх елементів для підрум'янювання зверху, і вентилятор для забезпечення рівномірності приготування.
- ▶ М'ясо, птиця й овочі готуються чудово; їжа виходить хрусткою й рум'яною зовні, а всередині залишається вологою та ніжною.

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

4. Гриль



Гриль



верхні внутрішній та зовнішній елементи

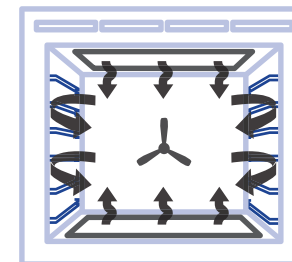
- ▶ Інтенсивне теплове випромінювання надходить від обох верхніх елементів. Рівень регулюється за 11 позиціями від Lo (низький) до Hi (високий) (потужність 100 %).
- ▶ Попереднє нагрівання необов'язкове, хоча хтось вважає за краще дати елементу нагрітися кілька хвилин, перш ніж помістити продукти під гриль.
- ▶ Найкраща функція для завершення багатьох страв, наприклад, для підрум'янювання зверху картопляної запіканки або омлету.

Ідеально підходить для підсмажування хліба або для отримання золотистої скоринки на готовій страві.

5. Запікання з вентилятором



Запікання з вентилятором



вентилятор плюс верхній зовнішній та нижній елементи

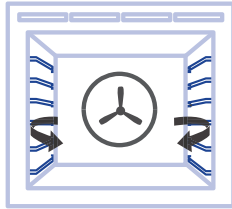
- ▶ Вентилятор духовки забезпечує рух повітря між верхнім зовнішнім і нижнім елементами з розподілом його по всьому об'єму духовки.
- ▶ Їжа, що готується, набуває золотистого кольору швидше, ніж під час використання звичайної функції запікання.
- ▶ Можливо, буде необхідно скоротити час в порівнянні з рекомендаціями в традиційних рецептах.
- ▶ Використовуйте режим запікання з вентилятором за низької температури (наприклад, 50 °C) для сушіння фруктів, овочів і зелені.

Ідеально підходить для випікання, на яке потрібно менше однієї години — таких страв як булочки, великі й маленькі кекси, або навіть млинці енчилада.

6. Нагрівання Eco



Нагрівання Eco



вентилятор і задній елемент

Ця функція зазвичай вважається економним способом приготування їжі.

Нагрівання Eco — це інтелектуальні функції нагріву, які дозволяють акуратно готувати випічку, наприклад, запіканки, тушковані страви з м'яса й овочів.

Пристрій оптимальним чином управляє подачею енергії у відсік приготування. Їжа готується поетапно з використанням залишкового тепла. Це означає, що вона залишається більш соковитою й менше пригоряє.

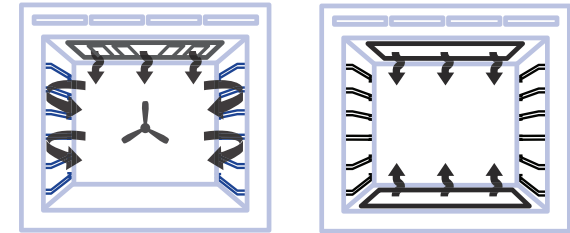
Ця функція забезпечує низьке споживання енергії.

Ідеально підходить для приготування запіканок та інших страв з духовки.

7. Обсмажування



Обсмажування



вентилятор плюс верхні й нижні елементи

- ▶ Підрум'янювання: початковий 20-хвилинний етап, на якому печеня набуває хрусткої рум'яної скоринки, а зовнішній шар м'яса карамелізується.
- ▶ Приготування за заданої температури: після підрум'янювання температура знижується до заданого рівня на час, що залишився до кінця приготування, внаслідок чого виходить ніжна й соковита печеня.
- ▶ Немає необхідності в попередньому нагріванні духовки. Продукти мають бути покладені до духовки перед запуском функції.
- ▶ За бажанням, можна використовувати решітку для гриля або під печеню покласти овочі, щоб м'ясний сік вільно стікав. Це забезпечить циркуляцію гарячого повітря, зокрема під м'ясом.

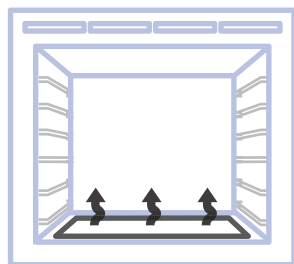
Ідеально підходить для смаження м'яса й овочів. Рекомендується використовувати великий шматок м'яса.

Для отримання кращих результатів можна використовувати термощуп.

8. Класичне випікання



Класичне випікання



тільки нижній елемент

- ▶ Тепло надходить тільки від нижнього елемента, вентилятор не використовується.
- ▶ Це функція традиційного випікання, придатна для рецептів, розрахованих на старі духовки.
- ▶ Випікайте тільки на одній полиці за один раз.
- ▶ Духовка буде більш гарячою нагорі.

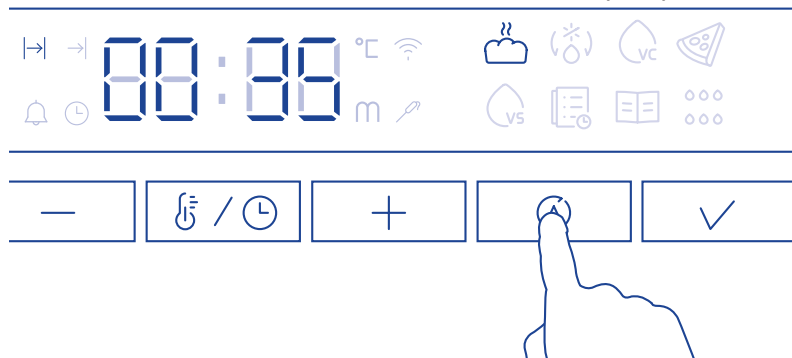
Ідеально підходить для продуктів на борошняній основі, що вимагають акуратного випікання, таких як торти з кремом, пироги, пироги з кремом, ватрушки, або інші вироби, які не потребують прямого нагріву й підрум'янювання зверху.


- ▶ Щоб отримати кращі результати приготування їжі рекомендується використовувати таблицю нижче для довідок. Кожна функція має задану температуру. Її можна змінити в залежності від типу й ваги продуктів.

Символ	Функція	Задана температура (°C)	Діапазон температур (°C)	Діапазон тривалості	Попереднє нагрівання	Термощуп
	Запікання	180	30–250	00:01–23:59	V	V
	Примусова вентиляція	160	30–250		V	V
	Гриль з вентилятором	180	30–250		X	V
	Гриль	HI	LO, 1–9, HI		X	V
	Запікання з вентилятором	200	30–250		V	V
	Нагрівання Eco	160	30–250		X	X
	Обсмажування	165	30–250		X	V
	Класичне випікання	160	30–220		V	V

АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ЗА ПРОГРАМОЮ

Інтелектуальна програма допоможе приготувати їжу більш ефективно й смачно, а також може допомогти в очищенні пристрою.




Для вибору інтелектуальної програми слід натиснути кнопку , яка дозволяє прокрутити всі функції.

1. Використання функції розстоювання тіста


Використовуйте цю функцію для розстоювання тіста перед випіканням. За необхідності тісто можна розстоювати кілька разів.

ВАЖЛИВО!

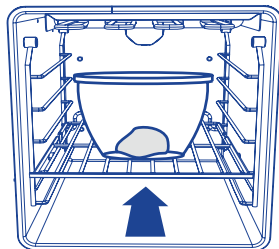
- ▶ Для розстоювання тіста необхідні низькі температури. Духовка працює автоматично за заданої температури.
- ▶ Ця функція буде працювати лише за охолодженої порожнини духовки.

1. Натисніть кнопку , щоб прокрутити до функції розстоювання тіста. Дисплей показуватиме задану температуру 35 °C.

Примітка: якщо температура духовки занадто висока:

- ▶ Пролунає звуковий сигнал, почне блимати символ , можливо, ввімкнеться вентилятор.
- ▶ Відчиніть дверцята, щоб духовка могла охолонути.

Помістіть тісто в жаростійку чашу й накрийте харчовою плівкою та/або чистою вологою тканиною. Потім покладіть цю чашу в центрі духовки.



2. Залежно від вашого кулінарного досвіду можете задати тривалість розстоювання тіста.

3. Натисніть кнопку  для початку розстоювання.

Якщо ви задали тривалість, дисплей буде відраховувати час, що залишився.


ВАЖЛИВО!

Не слід класти тісто всередину, доки духовка не охолоне.


4.

- ▶ Якщо ви задали тривалість розстоювання тіста, після завершення програми пролунає звуковий сигнал, і чашу можна буде вийняти з духовки.

Перевірте візуально, чи достатньо піднялося тісто (воно повинно виглядати набагато більше за обсягом). Щоб перевірити, чи добре підійшло тісто, акуратно натисніть на нього одним пальцем. Ум'ятини має повільно заповнитися знову.

- ▶ Якщо ви не задали тривалість, ви маєте контролювати процес підйому тіста і зупинити його натисканням кнопки , коли розстоювання завершено.

Якщо необхідно знову здійснити розстоювання тіста:

- ▶ Натисніть кнопку , щоб повернутися до функції розстоювання тіста.
- ▶ Виконайте дії, описані на попередній сторінці, щоб знову налаштувати функцію розстоювання тіста.

5. Щоб скасувати розстоювання тіста

Натисніть і утримуйте кнопку , або перейдіть до іншої функції.


2. Використання функції розморожування

Використовуйте цю функцію для розморожування продуктів перед приготуванням їжі.

ВАЖЛИВО!

Для розморожування потрібні невисокі температури.

Духовка працює автоматично за заданої температури.

1. Натисніть кнопку  для прокрутки до функції розморожування (*).

Примітка: дисплей буде показувати задану температуру 40 °С.

2. Зніміть упаковку й покладіть продукти на тарілку. Не накривайте продукти мискою або тарілкою, оскільки це може збільшити час розморожування. Використовуйте першу полицю знизу.

3. Натисніть кнопку , щоб почати розморожування.

За необхідності можна задати тривалість перед початком розморожування, дисплей буде відраховувати час, що залишився.

3. Приготування у вакуумі (VC)

1. Використовуйте цю функцію для приготування їжі за більш низької температури, ніж в звичайних умовах. Можна приготувати м'ясо, овочі або фрукти, зробити їх м'якими й соковитими. Для покращення якості поведіться з їжею з особливою обережністю.

ВАЖЛИВО ДЛЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ:

- ▶ Використовуйте свіжі продукти високої якості.
- ▶ До приготування продукти мають зберігатися в належних умовах.
- ▶ Обов'язково очищуйте продукти перед їх приготуванням.
- ▶ З метою безпеки завжди готуйте їжу відповідно до параметрів, зазначених в таблицях приготування їжі.
- ▶ Продукти харчування не слід зберігати при температурі нижче 60 °С протягом тривалого часу.
- ▶ Низька температура приготування може використовуватися лише для таких продуктів, які можна їсти сирими, і тільки протягом короткого часу.
- ▶ Свіжа їжа, яку було приготовано в духовці з функцією приготування у вакуумі (VC), має кращий смак. Рекомендується їсти її відразу ж після приготування. Можливо:
 - швидко знизити температуру (помістити їжу у ванну з льодом і покласти її в холодильник);
 - у холодильнику їжу можна тримати 2–3 доби.
- ▶ Не використовуйте функцію приготування у вакуумі для розігріву залишків їжі.
- ▶ Завжди зберігайте сиру й приготовану їжу окремо, щоб вони не торкалися одна одної.
- ▶ Не використовуйте одне й теж кухонне приладдя для м'яса та овочів. У разі використання, ретельно мийте все.

- ▶ Якщо в рецептах використовуються сирі яйця, не допускайте контакту яєчних білків або жовтків із зовнішньою поверхнею яєчної шкаралупи.

ВАЖЛИВО ДЛЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ У ВАКУУМІ:

- ▶ Для використання функції приготування у вакуумі необхідно наступне обладнання: пристрій для вакуумного пакування й вакуумні пакети.
- ▶ Якщо необхідно упакувати у вакуум рідини, слід використовувати вакуумний камерний пакувальник. Цю операцію може виконати тільки пакувальник такого типу.
- ▶ Використовуйте вакуумні пакети, придатні для функції приготування у вакуумі.
- ▶ Не можна повторно використовувати вакуумні пакети.
- ▶ Для рівномірного приготування помістіть продукти в центр третього шару.
- ▶ Для більш швидкого й рівномірного приготування встановіть максимально можливий рівень вакууму.
- ▶ Для гарантії надійного закриття вакуумного пакета переконайтеся в чистоті поверхні ущільнення.

2. Загальні вказівки з приготування їжі у вакуумі:

- ▶ Можна додати в їжу олію й спеції за смаком.
- ▶ Приправи додаються до їжі помірно на початку приготування у вакуумі.
- ▶ Замість сирого часнику слід використовувати часниковий порошок.
- ▶ Замість оливкової олії можна використовувати нейтральну олію.
- ▶ Для більш швидкого й рівномірного приготування слід підтримувати максимально можливий рівень вакууму (99,9 %).

2.1. Приготування у вакуумі: м'ясо

- ▶ Для запобігання недоготовленості не слід використовувати порції м'яса більшої товщини, ніж зазначено в таблиці.
- ▶ Час приготування, зазначений в таблиці, — це мінімально необхідний час. Час приготування можна збільшити за власним бажанням.
- ▶ Щоб уникнути пошкодження вакуумних пакетів, використовуйте тільки м'ясо без кісток.
- ▶ Щоб філе птиці було смачніше, обсмажте його з боку шкіри до та після вакуумного пакування.
- ▶ Обсмажте поверхню м'яса на вершковому маслі після закінчення приготування у вакуумі, смак буде набагато кращим.

Харчовий продукт	Товщина продукту	Кількість продукту (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Розташування полиці
Яловичина					
Філе яловичини середнього просмаження	4 см	400	63	120	3
Майже просмажене філе яловичини	4 см	400	66	120	3
Просмажене філе яловичини	4 см	400	70	120	3
Філе телятини середнього просмаження	4 см	400	60	120	3
Просмажене філе телятини	4 см	400	65	120	3
Баранина та інше м'ясо					
Баранина середньої готовності	3 см	400	65	105–115	3
Свинина	3 см	400	90	120	3
Кролик без кісток	1,5 см	400	75	120	3
Птиця					
Курка грудка без кісток	3 см	500	70	120	3
Качка, грудка без кісток	2 см	500	65	140–160	3
Індичка, грудка без кісток	2 см	500	70	75–85	3

Харчовий продукт	Товщина продукту	Кількість продукту (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Розташування полиці
Яйця низької температури					
Ідеально підходить для тостів	Звичайний розмір	/	60	90	3
Жовток податливий, пластичний, глянуватий, залишається м'яким	Звичайний розмір	/	65	90	3
Жовток сформований, зернистий, але залишається м'яким	Звичайний розмір	/	71	60	3
Жовток зернисто-розсипчастий, починає набувати зеленого кольору	Звичайний розмір	/	80	60	3

2.2. Приготування у вакуумі: риба й морепродукти

- ▶ Для запобігання недоготовленості не слід використовувати порції риби більшої товщини, ніж зазначено в таблиці.
- ▶ Перед розміщенням у вакуумному пакеті висушіть рибне філе паперовим рушником.
- ▶ У разі приготування мідій додайте трохи води до вакуумного пакету.

Харчовий продукт	Товщина продукту	Кількість продукту (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Розташування полиці
Риба й морепродукти					
Філе дорадо	4 шматки філе по 1 см	500	70	25	3
Філе морського окуня	4 шматки філе по 1 см	500	70	25	3
Тріска	2 шматки філе по 2 см	500	65	90	3
Морські гребінці	великий розмір	500	60	100–110	3
Креветки без панцира	великий розмір	500	75	26–30	3

2.3. Приготування у вакуумі: овочі

- ▶ Почистіть овочі за необхідності.
- ▶ Деякі овочі можуть змінити колір під час чищення та приготування у вакуумному пакеті.
- ▶ Щоб зберегти колір артишоків, після чищення й нарізання покладіть їх у воду з лимонним соком.

Харчовий продукт	Товщина продукту	Кількість продукту (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Розташування полиці
Овочі					
Спаржа зелена	ціла	500	68	90	3
Спаржа біла	ціла	500	68	90	3
Цукіні	скиби завтовшки 1 см	500	90	90	3
Цибуля-порей	скиби або кільця	500	95	90	3
Баклажан	скиби завтовшки 1 см	500	90	90	3
Гарбуз	шматки завтовшки 2 см	500	90	90	3
Перець	скиби або чверті	500	95	90	3
Селера	кільця по 1 см	500	95	90	3
Морква	скиби завтовшки 1 см	500	95	90	3
Селера коренева	скиби завтовшки 1 см	500	95	90	3
Фенхель	скиби завтовшки 1 см	500	95	90	3
Картопля	скиби завтовшки 1 см	500	95	90	3
Серцевина артишоку	розрізати на чверті	500	95	90	3
Серцевина артишоку	розрізати на чверті	500	95	90	3

2.4. Приготування в вакуумі: фрукти й ласощі

- ▶ Очистіть плоди від шкірки, видаліть насіння й серцевини, де це необхідно.
- ▶ Щоб зберегти колір яблук і груш, після чищення й нарізання покладіть їх у воду з лимонним соком.
- ▶ Для отримання кращого результату готуйте їжу відразу після підготовки.

Харчовий продукт	Товщина продукту	Кількість продукту (г)	Температура (°C)	Час (хв)	Розташування полиці
Фрукти					
Персик	нарізати половинками	2 плоди	90	60	3
Слива	нарізати половинками	500	90	60	3
Манго	нарізати кубиками приблизно 2x2 см	1 плід	90	60	3
Нектарин	скиби або кільця	1 плід	90	60	3
Ананас	скиби завтовшки 1 см	500	90	60	3
Яблуко	розрізати на чверті	2 плоди	95	60	3
Груша	нарізати половинками	2 плоди	95	60	3
Ванільний крем	350 г в кожному пакеті	500	85	60	3

4. Режим піци.

Ця функція буде виконувати попереднє нагрівання до 250 °С протягом 10 хвилин.

- ▶ Вентилятор переміщує тепло від нижнього нагрівального елемента по всій порожнині духовки.
- ▶ Чудово підходить для приготування піци, оскільки основа стає хрусткою, а верхня частина не перетримується.
- ▶ Для досягнення найкращих результатів розігрійте камінь для піци не менше 1 години й випікайте на полиці 1 або 2.

Піца	Тип	Акcesуари/ посуд	Розташування полиці	Температура, °С	Час приготування, хв
Заморожена	Тонка основа	Решітка	2	190–210	15–20
	Товста основа	Решітка	2	180–200	20–25
Домашня	Тонка основа	Деко	2	230–250	10–15
	Тонка основа	Деко для піци	2	230–250	8–12
	Товста основа	деко	2	210–220	15–20
	Товста основа	Деко для піци	2	210–220	15–20



ВАЖЛИВО!

Якщо в режимі піци не встановити тривалість роботи, духовка буде безперервно працювати до припинення її вручну. Щоб уникнути перегріву, слід приділяти додаткову увагу стану піци.

5. Вакуумне зберігання

Ця функція забезпечує тривале зберігання приготованої їжі в пристрої. У цій функції можуть використовуватися дві температури: 63 °С і 70 °С. За допомогою цих температур можна зберігати різні види їжі. За температури 63 °С функція дозволяє зберігати м'ясо, рибу, бобові та інші продукти харчування до 24 годин. За температури 70 °С функція дозволяє зберігати м'ясо, злаки й бобові культури, підвищуючи їх ніжність та соковитість.

Використання вакуумного зберігання для страви:



1. Готуйте свої страви тоді, коли маєте час.
2. Для повністю безпечного зберігання розділіть їжу по пакетах, закритих вакуумним пакувальником.
3. Натисканнями кнопки  виберіть  встановіть температуру й натисніть START [ПУСК].
Дисплей буде поперемінно показувати встановлену й поточну температури. Коли задану температуру буде досягнуто, пролунає звуковий сигнал. На дисплеї поперемінно відобразяться температура й відлік часу в хвилинах, починаючи з 00:00.
4. Зберігайте пакети в духовці.
5. Їжа буде зберігатися 24 години.

ВАЖЛИВО!


- ▶ З міркувань безпеки харчові продукти слід класти в чисті вакуумні пакети.
- ▶ Використовуйте цю функцію для зберігання тільки повністю приготованої їжі.
- ▶ Перед тим, як покласти харчові продукти до вакуумних пакетів, температура їжі не повинна перевищувати 63 °С.
- ▶ Підтримуйте якомога вищий рівень вакууму (99,9 %).


6. Останні використані рецепти


Духовка Naïeg може автоматично запам'ятовувати 5 останніх використаних рецептів. Згодом можна готувати легко, вибираючи з них.

1. Натиснувши кнопку , прокрутіть до вибору функції . На дисплеї з'явиться напис «LU01», якщо в пам'яті пристрою є рецепти. Якщо останніх використаних рецептів немає, дисплей буде показувати «----».

2. Натисканням кнопок  і  виберіть рецепт, дисплей покаже номер відповідного LU.

3. Натисніть кнопку  для підтвердження вибору, дисплей покаже температуру рецепта. Ви можете встановити температуру й тривалість приготування.



Якщо ви бажаєте вийти з функції останніх використаних рецептів, натисніть .


4. Натисніть , щоб почати приготування. На дисплеї будуть поперемінно показані задана й поточна температури.



7. Розумні рецепти


Для поліпшення кулінарних знань є кілька програм рецептів м'ясних страв, які можна вибирати.


1. Натискаючи кнопку , виберіть . Дисплей буде показувати P1.


2. Духовка має 10 рецептів, натисканням кнопок  і  можна вибрати від P1 до P10.

3. Натисканням кнопки  підтвердіть поточний рецепт. Якщо цей рецепт має другий рівень, то дисплей буде показувати рецепт другого рівня, наприклад P1-1, P1-2...

4. Дивлячись на наступну таблицю, натискайте кнопки  і , щоб вибрати потрібний рецепт.

5. Натисніть кнопку , на дисплеї буде виведено температура. Можна також задати нову температуру.

6. Натисніть кнопку , щоб почати приготування.



Можна натиснути кнопку  для повернення до попереднього меню.

Час в таблиці зазначено тільки для довідок. Якщо під час приготування використовується термошуп, страву слід готувати в першу чергу за показниками термошупа. Для функції гнучких рецептів немає необхідності в попередньому прогріванні духовки

Код першого рівня	Код другого рівня	Харчовий продукт	Стан	Полиці	Розташування полиці	Функція	Температура, °C	Час, хв	Температура термошупа
P1	P1-1	Яловичина (без кісток)	3 кров'ю	Одна решітка	3	Обсмажування	165	20	55
	P1-2		Середнє просмаження		3			25	67
	P1-3		Повне просмаження		3			35	77
P2	P2-1	Печення на ребрах найвищої якості	3 кров'ю	Одна решітка	3	Обсмажування	165	30	55
	P2-2		Середнє просмаження		3			35	67
	P2-3		Повне просмаження		3			40	77
P3	P3-1	Бараняча нога (з кісткою)	Середнє просмаження	Одна решітка	3	Обсмажування	165	28	67
	P3-2		Повне просмаження		3			33	77
P4	P4-1	Бараняча нога (без кісток)	Середнє просмаження	Одна решітка	3	Обсмажування	165	35	67
	P4-2		Повне просмаження		3			45	77
P5	P5-1	Телятина	Середнє просмаження	Одна решітка	3	Обсмажування	165	40	67
	P5-2		Повне просмаження		3			45	77
P6	P6-1	Індичка (ціла)	Фарширована	Одна решітка	1	Запікання	170	22	82
	P6-2		Без начинки		1			160	20
P7	P7-1	Свинина (без кісток)	Середнє просмаження	Одна решітка	3	Обсмажування	170	40	71
	P7-2		Повне просмаження		3			45	79
P8	P8-1	Оленина	3 кров'ю	Одна решітка	4	Гриль з вентилятором	225	7	52
	P8-2		Середнє просмаження		4			9	57
P9		Курка (ціла)	Повне просмаження	Одна решітка	3	Гриль з вентилятором	185	45	82
P10		Свинина хрустка	Підсмажена		3	Запікання з вентилятором	250	20	/

8. Водяне очищення

Видаліть якомога більше бруду вручну. Для очищення бічних стінок зніміть аксесуари й опори полиць. Функції водяного очищення підтримують парове очищення внутрішніх поверхонь пристрою. Для підвищення ефективності цю функцію слід запускати після охолодження пристрою. Зазначений час пов'язаний з тривалістю роботи функції та не включає час, необхідний для очищення внутрішніх поверхонь духовки користувачем вручну. Коли працює функція водяного очищення, встановлення температури й часу неможливе.

1. Налийте 200 мл води на дно духовки
2. Виберіть функцію водяного очищення .
3. Натисніть кнопку , щоб запустити функцію. Дисплей покаже 00:20 і почне відлік часу, що залишився.
4. Після завершення програми лунає звуковий сигнал.
5. Протріть внутрішні поверхні духовки губкою для догляду за поверхнями, що не має абразивних властивостей. Для очищення порожнини можна використовувати теплу воду й миючі засоби для печі.

Після очищення залиште дверцята духовки відчиненими приблизно на 1 годину.

Дочекайтеся повного висихання. Для прискорення сушіння можна нагріти духовку гарячим повітрям температурою 150 °C приблизно протягом 15 хвилин. Для отримання максимального ефекту від функції очищення очистіть пристрій вручну негайно після завершення роботи функції.

УВАГА!








Не відчиняйте дверцята під час роботи духовки, остерігайтеся гарячої пари.

Під час очищення внутрішніх поверхонь губкою надягайте теплоізоляційні рукавиці для захисту рук.



9. Багатоетапне приготування


За допомогою цієї функції можна задати кілька програм за один раз.




1. Натисніть кнопку  або , щоб вибрати функцію приготування, встановіть тривалість і температуру, потім натисніть кнопку  для підтвердження. Це перший етап, дисплей буде показувати С1.
2. Натисніть кнопку  або , щоб вибрати наступну функцію, встановіть тривалість і температуру, потім натисніть кнопку  для підтвердження другого етапу. Дисплей буде показувати С2.
3. За необхідності налаштуйте третій етап, повторивши крок 3. Дисплей буде показувати С3.
4. Натисніть кнопку  для запуску попереднього підігріву, дисплей буде показувати С1.
5. Після завершення попереднього підігріву пролунає звуковий сигнал. Помістіть страву в духовку й негайно зачиніть дверцята. На дисплеї буде почергово відображатися встановлена температура, час, що залишився, і С1.
6. Коли етап С1 закінчиться, духовка перейде до етапу С2, і дисплей буде показувати налаштування етапу С2. Якщо етап С3 заданий, в подальшому духовка перейде до етапу С3.
7. Коли приготування їжі закінчиться, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення END [КІНЕЦЬ].

УВАГА!

1. У багатоетапному приготуванні можна налаштувати не більше трьох етапів.
2. Не всі функції можна додавати до багатоетапного приготування. Неможливо включити в багатоетапне приготування останні використані рецепти, розумні рецепти, режим піци та функцію водяного очищення.
3. Щоб додати етап приготування їжі до свого налаштування, натисніть кнопку . Якщо ви лише встановили тривалість і температуру, але не натиснули , етап не буде задано.
4. Попередній підігрів працює лише на першому етапі.


5. Якщо ви не задали тривалість етапів, ви не зможете натиснути кнопку  для додавання поточних налаштувань до багатоетапного процесу.


6. Можна скасувати багатоетапне приготування їжі, утримуючи кнопку  протягом 3 секунд.

10. Блокування панелі

Ця функція призначена для запобігання випадкового використання духовки (наприклад, дітьми). У разі блокування елементи управління не діють, і духовка не вмикається.

Установлення блокування:

Натисніть та утримуйте кнопку  протягом 3 секунд, доки не ввімкнеться світловий індикатор. Коли панель заблоковано, можна управляти лише кнопками вмикання/вимикання й підсвічування.

У разі натискання будь-якої іншої кнопки індикатор  блимне 3 рази й пролунає сигнал.


Зняття блокування:

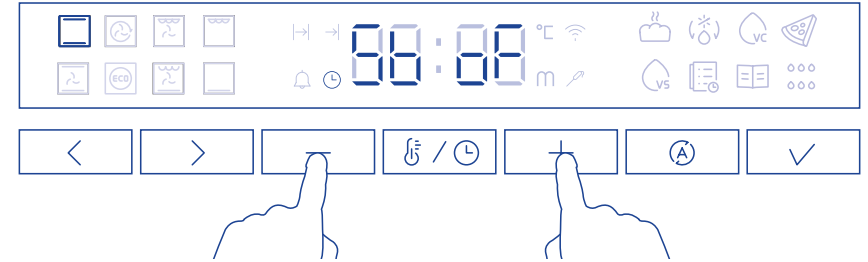
Натисніть та утримуйте кнопку  3 секунди, доки не згасне світловий індикатор.

11. Налаштування для суботи





Це налаштування призначене для релігійних конфесій, які дотримуються вимоги не працювати в суботу.

Коли духовку налаштовано для суботи:

- ▶ Дисплей та індикатори не світяться, кнопки не діють, за винятком кнопок живлення й підсвічування.
- ▶ Звукові сигнали не лунають.
- ▶ Не відображаються коди попередження або зміни температури.
- ▶ Єдиною функцією, доступною в режимі налаштувань для суботи, є запікання .



Установлення налаштувань для суботи

1. Натисніть одночасно кнопки  і , утримуйте їх протягом 3 секунд. На дисплеї з'явиться повідомлення **Sb of**.
2. Натисніть кнопку  для налаштування режиму суботи. Можна використовувати лише функцію запікання, інші функції вибрати неможливо.
3. Встановіть температуру й тривалість роботи. Можна налаштувати час до 99 годин. Якщо час не задано, духовка буде працювати в режимі запікання до тих пір, поки не вимкнеться налаштування для суботи.
4. Натисніть кнопку  для запуску роботи в режимі суботи.

Духовка нагріється до заданої температури, а світлові індикатори й дисплей будуть вимкнені.

Нагадування:

Неможливо вийти з режиму налаштувань для суботи, коли духовка вимкнена.

Коли духовка буде знову ввімкнена, режим суботи буде відразу працювати як попередній робочий стан.

Вихід з режиму налаштувань для суботи

Натисніть і утримуйте кнопку  3 секунди, доки на дисплеї не з'явиться час доби й духовка не вимкнеться.

Ручне очищення

ЗАВЖДИ	НІКОЛИ
<ul style="list-style-type: none"> Перед виконанням операцій з очищення або технічного обслуговування, спочатку дочекайтеся охолодження духовки до безпечної на дотик температури, потім вимкніть живлення від настінної розетки. Перед початком очищення духовки прочитайте цю інструкцію з очищення, зокрема розділ «Безпека та попередження». Щоб уникнути появи забруднень від запікання й нашарування після кожного використання рекомендовано видаляти з порожнини духовки наявні розливи рідини, харчові продукти та плями жиру. 	<ul style="list-style-type: none"> Неприпустимо використовувати пароочисник. Заборонено зберігати в духовці займисті матеріали. Ніколи не використовуйте жорсткі або абразивні чистячі засоби, тканину, скребки або металеві мочалки. Деякі нейлонові мочалки також можуть дряпати емаль. Спочатку перевірте етикетку. Ніколи не використовуйте засоби для чищення печей на каталітичних панелях. В жодному разі не залишайте на поверхнях духовки луг (розливи солоні рідини) або кислі речовини (наприклад, лимонний сік або оцет). В жодному разі не використовуйте засоби для очищення на основі хлору або кислот.

ЩО?	ЯК?	ВАЖЛИВО!
<p>Скляні поверхні (скло дверцят духовки, панель управління)</p>	<p>Двері складаються з трьох скляних панелей.</p>  <p>Для очищення скляної панелі В необхідно спочатку зняти дверцята й внутрішню панель. Інструкції наведено в розділі «Зняття й заміна скляних панелей дверцят для очищення».</p> <ol style="list-style-type: none"> Очистіть за допомогою розчину м'якого миючого засобу або харчової соди й гарячої води, потім витріть насухо. Протріть склоочисником і висушіть м'якою тканиною без ворсу. 	<ul style="list-style-type: none"> Для очищення скляних поверхонь не використовуйте засоби для очищення печей і будь-які інші абразивні чистячі засоби, тканину, металеві мочалки або гострі металеві скребки. Вони дряпають скло та можуть пошкодити його спеціальне покриття, що, в свою чергу, призведе до розтріскування або руйнування. Навіть якщо здійснюється очищення тільки внутрішньої панелі (С), спочатку зніміть дверцята й панель. Очищення скла в панелі на дверцятах може призвести до затікання чистячої рідини у щілі й засихання її на внутрішніх компонентах. Будьте особливо обережні під час очищення скла панелі управління. Використовуйте лише вологу тканину з миючим засобом.

ЩО?	ЯК?	ВАЖЛИВО!
Смуга/ручка з нержавіючої сталі спереду на дверцятах духовки	<ul style="list-style-type: none"> Очистіть за допомогою розчину м'якого миючого засобу та гарячої води, потім витріть насухо тканиною з мікрофібри. За необхідності використовуйте відповідний очищувач і поліроль для нержавіючої сталі. 	<ul style="list-style-type: none"> Обов'язково прочитайте етикетку, щоб переконатися, що очищувач для нержавіючої сталі не містить сполук хрому, оскільки вони агресивні й можуть пошкодити зовнішній вигляд духовки. Завжди протирайте нержавіючу сталь у напрямку зерна.
Алюмінієвий каркас дверцят духовки й пластикові кутові затискачі	Очистіть розчином м'якого миючого засобу й гарячої води, потім витріть насухо.	/
Телескопічні ковзні опори полиць	Протріть вологою тканиною з м'яким миючим засобом. Не витирайте і не змивайте білу консистентну змазку (видно при висуненні ковзних напрямних).	Неприпустимо мити в посудомийній машині, занурювати в мильну воду, використовувати засоби для чищення печей, оскільки під час цього видалиться біла змазка, що унеможливить плавний рух ковзних напрямних.
Внутрішня порожнина духовки	<p>Вийміть з духовки всі полиці й дека, бічні полиці, каталітичні панелі.</p> <ol style="list-style-type: none"> Зніміть дверцята (див. інструкції на наступних сторінках). Протріть внутрішню поверхню духовки побутовим миючим засобом або засобом для очищення на основі аміаку. Протріть начисто вологою тканиною та дайте повністю висохнути. 	<ul style="list-style-type: none"> Щоб уникнути забруднень від запікання й нашарування рекомендується після кожного використання видаляти з емальованих поверхонь наявні розливи рідини, харчові продукти та плями жиру. Щоб полегшити витирання духовки, можна також зняти дверцята духовки. Інструкції наведено на наступних сторінках. Щоб полегшити очищення стелі духовки, можна опустити нагрівальний елемент гриля. Інструкції наведено на наступних сторінках.

ЩО?	ЯК?	ВАЖЛИВО!
Деко для гриля Решітка для гриля Бічні полиці Полиці духовки Деко	<ul style="list-style-type: none"> ● Очистіть розчином м'якого миючого засобу та гарячої води. ● Попередньо замочіть стійкі пригорілі плями розчином порошку для посудомийної машини та гарячої води. ● Ці деталі, за винятком дека, можна мити в посудомийній машині. 	
Ущільнювачі духовки	<ul style="list-style-type: none"> ● Очистіть розчином м'якого миючого засобу та гарячої води. 	
Крапельний канал	Використовуйте губку для вбирання вологи, яка збирається в крапельному каналі під дверцятами.	

Зняття бічних полиць

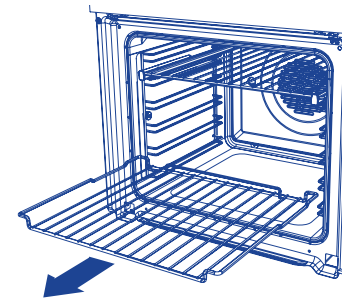
ВАЖЛИВО!

Спочатку обов'язково від'єднайте духовку від розетки. Перед початком робіт переконайтеся, що духовка повністю охолола.

Зніміть всі полиці:

Висуньте всі полиці й зніміть їх.

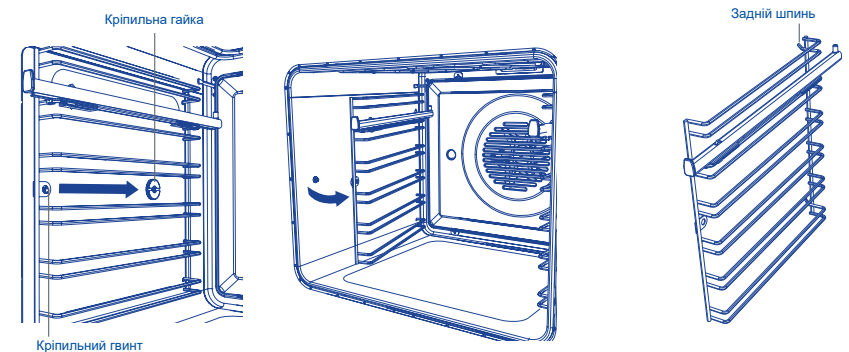
Для полегшення доступу рекомендується зняти дверцята духовки. Див. розділ «Зняття та повторне встановлення дверцят духовки».



Зняття бічних полиць:

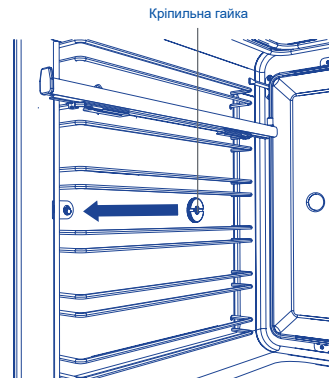
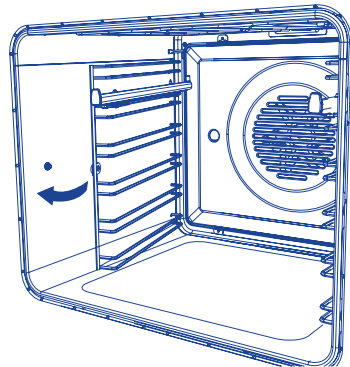
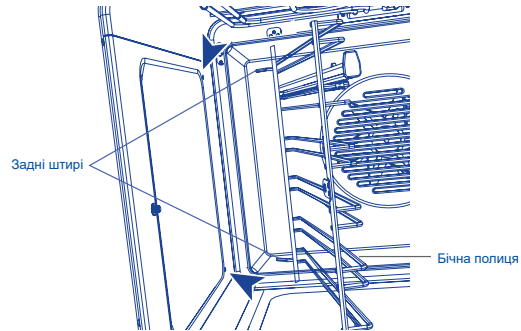
Відкрутіть і зніміть кріпильну гайку в передній частині бічної полиці. За необхідності використовуйте монету для ослаблення гвинта.

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



Повторне встановлення бічної полиці:

1. Вставте задні штирі бічної полиці в отвори в задній частині духовки.
2. Вставте передній упор бічної полиці поверх кріпильного гвинта.
3. Знову закрутіть кріпильну гайку. Для затягування гайки можна використовувати монету.



Зняття та повторне встановлення ковзних опор полиць (купуються окремо)

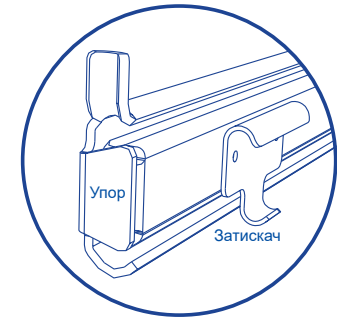
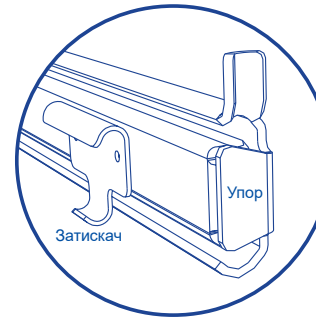
ВАЖЛИВО!

Тільки для компактних духовок:

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

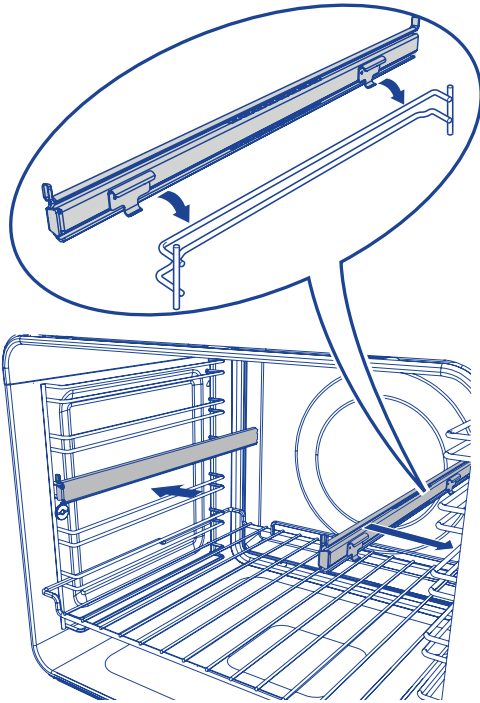
Установлення

1. Переконайтеся, що ковзні напрямні знаходяться в правильному положенні (на передньому кінці ковзної напрямної є трикутний упор, як показано на малюнку).
2. Вставте верхні частини затискачів поверх стрижнів бічної полиці. Передній затискач має бути вставлений якомога ближче до переднього краю бічної полиці. Перевірте зачеплення заднього затискача.
3. Поверніть ковзну напрямну донизу та зафіксуйте нижні частини затискачів на місцях.



Зняття

Візьміть рукою ковзну напрямну та повертайте її знизу вгору, щоб звільнити затискачі та зняти напрямну.

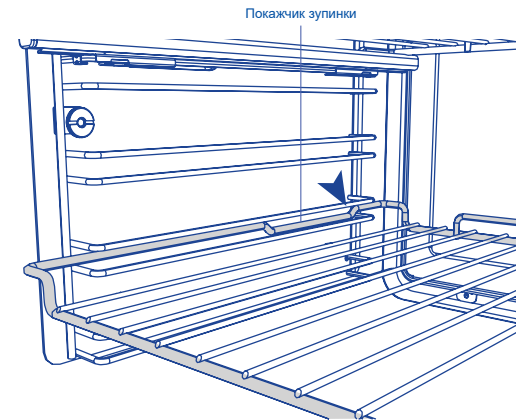


Під час повторного монтажу ковзних опор полиць переконайтеся, що встановлені:

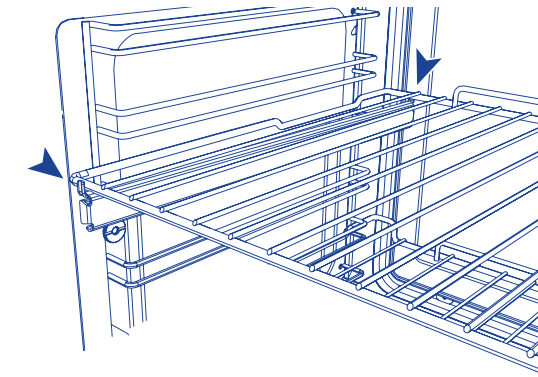
- ▶ спочатку бічні полиці;
- ▶ ковзні напрямні на верхньому напрямному прутку місця для полиці (в компактних духовках тільки в положеннях 1 і 2);
- ▶ обидві сторони кожної пари ковзних напрямних.

Повторне встановлення дек духовки й дека для гриля

- ▶ Вставте потрібні полиці. Переконайтеся в наступному:
- ▶ полиці ковзають між двома напрямними прутками місця для полиці (якщо не використовується ковзна опора полиці);
- ▶ покажчики зупинки направлені донизу;
- ▶ захисна огорожа знаходиться позаду.



Повторне встановлення полиці між двох напрямних прутків



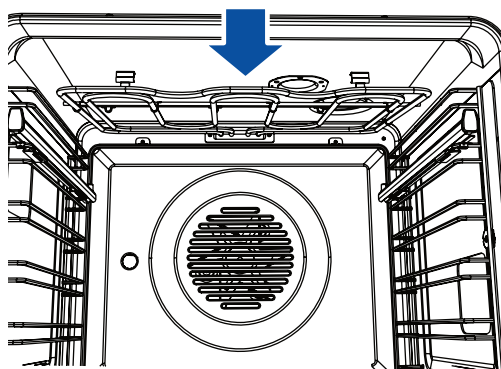
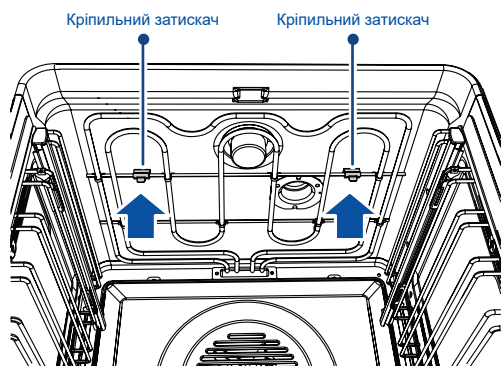
Повторне встановлення полиці на ковзну опору

Опускання верхнього нагрівального елемента

ВАЖЛИВО!

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

- ▶ Щоб опустити верхній елемент, потягніть вперед обидва кріпильних затискачі та звільніть його. Тепер елемент падає донизу, що дозволяє провести очищення.
- ▶ Коли очищення стелі духовки закінчено, потягніть затискачі вперед, підніміть елемент і відпустіть затискачі. Переконайтеся, що елемент надійно закріплений на місці.
- ▶ Сам елемент самоочисний.



Опускання нагрівального елемента гриля

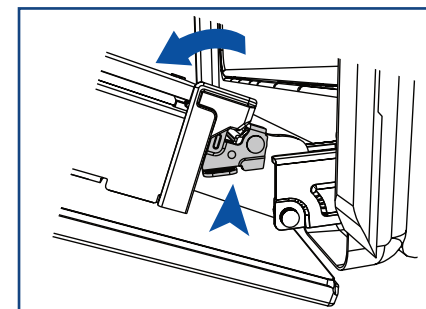
Зняття й повторне встановлення дверцят духовки.

ВАЖЛИВО!

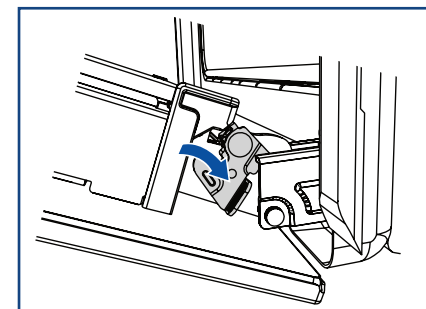
Будьте обережні, дверцята духовки важкі.

Зняття дверцят:

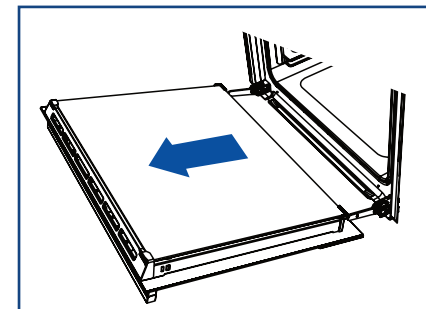
1. Відкрийте дверцята повністю. Знайдіть два невеликих металевих замикаючих важелі на дверних петлях з обох боків.



2. Натисніть кожен із замикаючих важелів донизу до упору, щоб звільнити дверцята від петель.

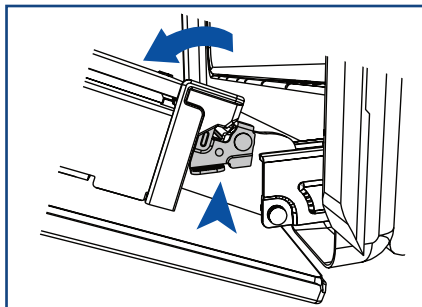


3. Утримуючи дверцята з обох боків, обережно потягніть їх назовні та зніміть з петель.

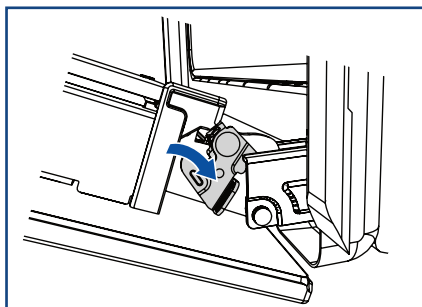


Повторне встановлення дверцят:

1. Утримуючи дверцята з обох боків, вирівняйте отвори на обох боках дверцят з петлями та засуньте дверцята всередину.

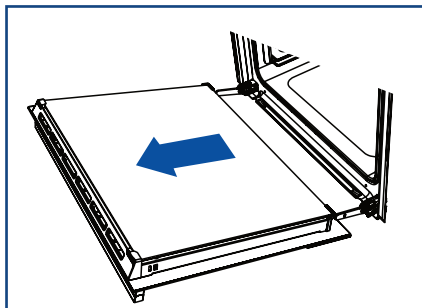


2. Коли дверцята повністю знаходяться на петлях, натисніть обидва замикаючих важеля вгору до упору, щоб зафіксувати дверцята на петлях.



3. **ВАЖЛИВО!**

Перш ніж спробувати зачинити дверцята, переконайтеся, що обидва важеля повністю заблоковано.



Зняття скляних панелей дверцят для очищення

ВАЖЛИВО!

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

- ▶ Обов'язково ретельно дотримуйтесь запобіжних заходів та інструкцій, наведених нижче. Неправильна заміна скла та дверцят може призвести до пошкодження духовки та анулювання гарантії.
- ▶ Будьте обережні, дверцята духовки важкі (11 кг). У разі сумнівів не намагайтеся зняти дверцята.
- ▶ Переконайтеся, що духовка та всі її частини охололи. Не працюйте з деталями гарячої духовки.
- ▶ Будьте максимально обережні під час дій зі скляними панелями. Не вдаряйте кутами та краями скла інші поверхні. Скло може розбитися.
- ▶ Для очищення скляних поверхонь не використовуйте засоби для очищення печей та інші абразивні чистячі засоби, тканину, металеві мочалки або гострі металеві скребки. Вони дряпають скло та можуть пошкодити його спеціальне покриття, що, в свою чергу, призведе до розтріскування або руйнування.
- ▶ Якщо ви помітили ознаки пошкодження (наприклад, відколи або тріщини) на скляній панелі, не користуйтеся духовкою. Зателефонуйте до уповноваженої ремонтної організації або до служби підтримки клієнтів.
- ▶ Переконайтеся, що заміна всіх скляних панелей здійснюється вірно. Не користуйтеся духовкою, доки скляні панелі не будуть встановлені на місце належним чином.
- ▶ Якщо ви відчуваєте, що скляні панелі важко зняти або замінити, не чіпайте їх. Зверніться за допомогою до уповноваженої ремонтної організації або до служби підтримки клієнтів.

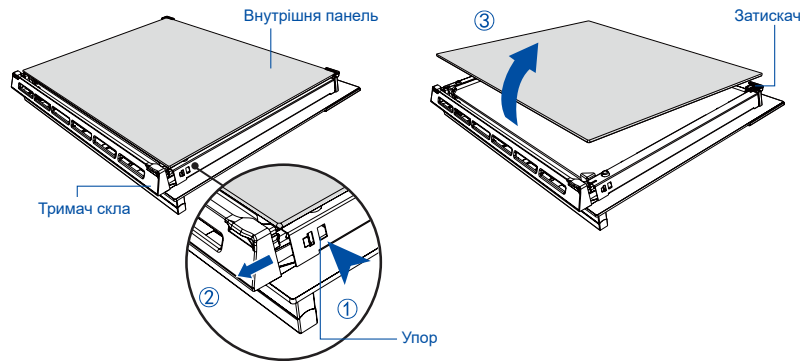
Примітки: візити обслуговуючих організацій, що надають допомогу з використання або обслуговування, не покриваються гарантією.

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

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

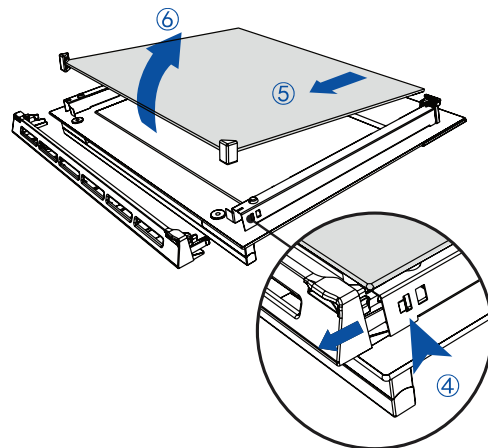
Зняття внутрішньої панелі

1. Натисніть язички тримача скла з обох боків дверцят.
2. Потягніть тримач скла вгору доки язички не перемістяться у верхній отвір.
3. Утримуючи внутрішню панель за верх, обережно тягніть її до верху дверцят, доки скло не звільниться із затискача в нижній частині дверцят, а потім підніміть його. Не нахилийте скло занадто сильно, оскільки можна пошкодити його.



Зняття середньої панелі

4. Знову натисніть язички тримача скла з обох боків дверцят. Після цього тримач скла можна повністю витягнути.
5. Обережно тягніть середню панель до верху дверцят, доки панель не звільниться із затискача в нижній частині дверцят.
6. Підніміть і зніміть панель. Гумові упори на верхніх кутах панелі залишаються прикріпленими до скла.



Після очищення знову встановіть скляні панелі дверцят.

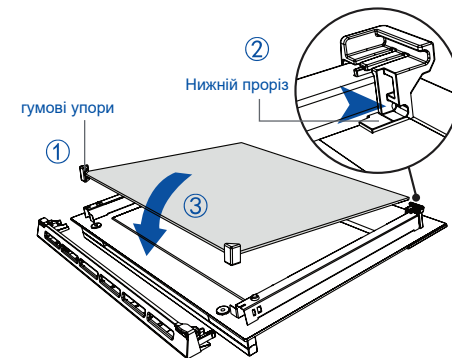
Під час повторного встановлення скляних панелей, переконайтеся в наступному:

- ▶ Внутрішня панель встановлюється вірно, як показано на малюнку. Ця панель повинна знаходитися в положенні, описаному нижче, щоб вірно увійти в дверцята та забезпечити безпечну та правильну роботу духовки.
- ▶ Ви дотримуетесь особливої обережності, щоб не вдарити краї скла об інший предмет або поверхню, і не докладаєте зусиль для встановлення панелі на місце. Якщо ви відчуваєте труднощі під час встановлення панелей, зніміть їх і почніть процес спочатку. Якщо це знову не допоможе, зверніться до служби підтримки клієнтів.

Повторне встановлення середньої панелі

Переконайтеся, що панель розташована вірно (попередження повинно бути в нижній частині дверцят)

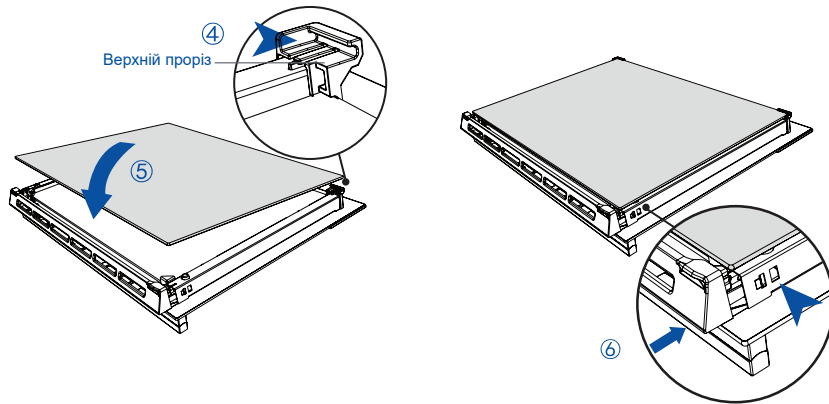
1. Переконайтеся, що гумові упори все ще прикріплені до верхніх кутів панелі.
2. Вставте нижній край панелі в нижній проріз в нижній частині дверцят.
3. Опустіть панель на дверцята, гумові упори стають на скло зовнішньої панелі.



Повторне встановлення внутрішньої панелі
 Переконайтеся, що панель розташовано вірно
 (тобто логотип повинен бути читабельним у нижній частині дверцят)
 4. Вставте панель в проріз у нижній частині дверцят.
 5. Опустіть панель на затискач у верхній частині дверцят.
 6. Посуньте тримач скла назад на місце та переконайтеся, що він надійно зафіксувався затискачем.

ВАЖЛИВО!

Переконайтеся, що тримачі скла встановлено на місці вірно, а скляна панель надійно закріплена.



Заміна ламп освітлення духовки

Примітка: заміна ламп освітлення духовки не покривається гарантією.

Освітлювач розташований в стелі печі, спереду по центру.

У деяких моделях використовуються галогенні лампи G9 потужністю 25 Вт, розраховані на 220–240 В, 50 Гц.

Завжди тримайте змінну лампу в м'якій тканині. Дотик до лампи скоротить термін її служби.

Заміна лампи

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

ВАЖЛИВО!

Перед продовженням роботи від'єднайте духовку від мережевої розетки.

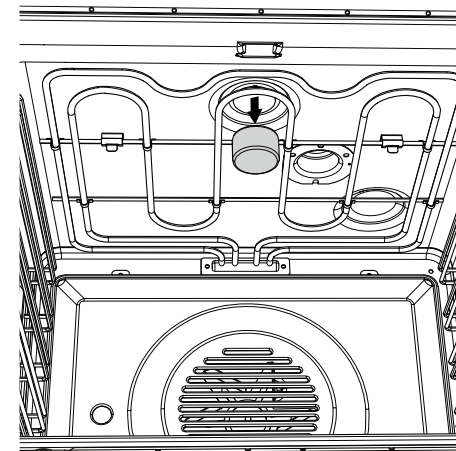
2. Зніміть скляну кришку, обертаючи її проти годинникової стрілки.

3. Обережно витягніть несправну галогенну лампу.

4. Обережно вставте нову лампу.

5. Обертаючи за годинниковою стрілкою, встановіть скляну кришку на місце.

6. Знову увімкніть духовку та налаштуйте годинник (інструкції наведено в розділі «Перше включення»).





ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Таблиця пошуку та усунення несправностей

У разі виникнення проблеми перевірте за таблицею нижче, чи можете ви усунути її. Якщо проблему не вдається усунути або вона зберігається, зверніться до уповноваженої ремонтної організації або до служби підтримки клієнтів.

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	НЕОБХІДНІ ДІЇ
Загальні		
Духовка не працює.	Немає живлення.	Перевірте, щоб мережу живлення (настінний вимикач) було ввімкнено, щоб не перегоріли запобіжники, і чи не було відключення електроенергії у вашому регіоні.
Духовка не працює, але дисплей світиться.	Духовка налаштована на автоматичне приготування їжі.	Інструкції в розділі «Автоматичне приготування їжі».
Коли відчиняєте дверцята духовки, освітлення не вмикається.	Перегоріли лампи освітлення духовки.	Замініть лампи освітлення. Інструкції наведено в розділі «Догляд та очищення».
	Неправильно встановлені дверцята.	Інструкції з правильного встановлення дверцят наведено в розділі «Догляд та очищення».
	Духовка знаходиться в режимі налаштування для суботи, і збережено стан «Світло вимкнено».	Щоб вийти з режиму налаштувань для суботи, натисніть та утримуйте кнопку скасування. Інструкції щодо зміни стану «Світло вимкнено» наведено в розділі «Налаштування користувача».
Духовка не нагрівається.	Дверцята не зачинені належним чином або відчиняються занадто часто під час приготування їжі.	Якщо дверцята відчинені, нагрівальні елементи вимикаються. Переконайтеся, що дверцята правильно зачинені. Не відчиняйте їх часто під час приготування їжі.

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	НЕОБХІДНІ ДІЇ
Загальні		
Скляна панель в дверцятах духовки тріснула, відкололася або розбилася.	Було проведено неправильне очищення, або край скла вдарився об щось.	Користуватися духовкою НЕПРИПУСТИМО. Зателефонуйте до уповноваженої ремонтної організації або до служби підтримки клієнтів.
Після вимкнення духовки відчувається потік гарячого повітря з вентиляційних отворів.	Це нормально.	З міркувань безпеки вентилятори охолодження продовжують працювати навіть після вимкнення духовки. Вентилятори вимкнуться автоматично після охолодження духовки.
Вентилятор духовки вмикається у разі вибору функції, в якій не використовується вентилятор (наприклад, запікання або класична випічка)	Це нормально. Вентилятор вмикається під час попереднього нагрівання духовки. Він вимкнеться, коли духовка досягне заданої температури.	Зачекайте, доки не пролунає довгий звуковий сигнал і не засвіяться всі індикатори нагріву: після цього духовка буде готова до використання.
Духовка нагрівається, але дисплей темний.	Духовку переведено в стан «Дисплей вимкнений». Духовка налаштована для суботи.	Щоб вийти зі стану «Дисплей вимкнений», натисніть та утримуйте кнопку ввімкнення  , доки дисплей не покаже час доби. Щоб вийти з режиму налаштувань для суботи, натисніть та утримуйте кнопку ввімкнення  , доки дисплей не покаже час доби.
Духовка скасовує автоматичне приготування їжі у разі спроби змінити налаштування годинника.	Коли ви намагалися змінити налаштування годинника, духовка була налаштована на автоматичне приготування їжі.	Змінити налаштування годинника можна тільки тоді, коли духовка не налаштована на автоматичне приготування їжі.

КОДИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

У разі виникнення проблеми духовка виконує наступні дії:

- ▶ автоматично призупиняє всі функції;
- ▶ видає п'ять звукових сигналів;
- ▶ виводить на дисплей код попередження.

ВАЖЛИВО!

Не вимикайте мережеве живлення духовки (настінний вимикач) у разі отримання коду попередження, якщо в таблиці нижче немає явної вказівки на цю дію. Охолоджуючі вентилятори необхідні для охолодження вузлів духовки. Вимкнення живлення під час занадто високої температури може пошкодити духовку та сусідні меблі.

Необхідні дії у разі появи коду попередження

1. Якщо звукові сигнали ще не припинилися, натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити їх.
2. Запишіть код попередження, що відображений на дисплеї. Ця інформація може знадобитися.
3. За таблицею нижче перевірте, чи можете ви усунути проблему самостійно, і виконайте інструкції.
4. Якщо ви можете усунути проблему, а код попередження не з'являється знову, можна продовжувати використання духовки.

АБО

Якщо ви не можете усунути проблему самостійно або код попередження з'являється знову й проблема залишається, дочекайтеся зупинки вентиляторів охолодження та повного охолодження духовки, потім вимкніть живлення настінним вимикачем та зверніться до уповноваженої ремонтної організації або до служби підтримки клієнтів, повідомивши код попередження.

КОД ПОПЕРЕДЖЕННЯ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	НЕОБХІДНІ ДІЇ
Eg + число	Технічна несправність	<ol style="list-style-type: none">1. Запишіть код попередження.2. Дочекайтеся зупинки вентиляторів охолодження та повного охолодження духовки.3. Вимкніть живлення духовки настінним вимикачем.4. Зверніться до уповноваженої ремонтної організації або до служби підтримки клієнтів, повідомивши код попередження.

ГАРАНТІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Шановній покупцю!

Корпорація «Хайер», що знаходиться за адресою: Офіс S401, Хайер бренд білдінг, Хайер Індастрі парк Хай-тек зон, Лаошан Дістрікт, Циндао, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації. Офіційний термін служби на виробі побутової техніки, призначені для використання в побуті - на телевізори 5 років, на планшетні комп'ютери, ноутбуки і телевізійні приставки 3 роки, на роботи-пилососи 4 роки, на мобільні телефони і гіроскутери 2 роки, на інші завжди 7 років з дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний термін експлуатації може значно перевищувати офіційний. Рекомендуємо після завершення терміну експлуатації зателефонувати у сервісний центр для проведення профілактичних робіт та отримання рекомендацій. Вся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і пройшла відповідну сертифікацію на відповідність технічним вимогам. Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас при покупці уважно вивчити інструкцію по експлуатації, умови гарантійних зобов'язань і перевірити правильність заповнення гарантійного талону. У разі неправильного або неповного заповнення гарантійного талону зверніться до кваліфікованого персоналу. Даний виріб являє собою технічно складний товар побутового призначення. Якщо куплений Вами виріб вимагає спеціального встановлення і підключення, настійно рекомендуємо Вам звернутися до авторизованого партнера Хайер. Цим гарантійним талоном Корпорація «Хайер» підтверджує прийняття на себе зобов'язань по задоволенню вимог споживачів, встановлених чинним законодавством про захист прав споживачів, іншими нормативними актами в разі виявлення недоліків виробу. Однак Корпорація «Хайер» залишає за собою право відмовити як в гарантійному, так і у додатковому сервісному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Умови гарантійного і додаткового сервісного обслуговування

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування поширюється тільки на виробу, укомплектовані гарантійним талоном встановленого зразку. Корпорація «Хайер» встановлює гарантійний термін в 12 місяців з дня передачі товару споживачеві і виконує додаткове сервісне обслуговування протягом 36 місяців з дня передачі товару споживачеві *. Гарантійний термін на бак електричного водонагрівача - 7 років (9 років для серії F) з дати придбання виробу кінцевим користувачем. Щоб уникнути можливих непорозумінь, зберігайте протягом терміну служби документи, що додаються до виробу при його продажі (товарний чек, касовий чек, інструкція з експлуатації, гарантійний талон). Додаткове сервісне обслуговування виробу - безкоштовне для споживача усунення недоліків виробу, які виникли з вини Виробника. Дана послуга надається тільки при пред'явленні власником товарного і касового чеків виробу та інших документів, що підтверджують факт придбання виробу. Гарантійне сервісне обслуговування проводиться виключно авторизованими партнерами Хайер. Повний список авторизованих партнерів на території ЄАЕС ви можете дізнатися в Інформаційному центрі «Хайер» за телефонами:

8-800-200-17-06 - для Споживачів з Росії (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Росії)
8-10-800-2000-17-06 - для Споживачів з Білорусії (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Білорусії)
0-800-501-157 - для Споживачів з України (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів України)
00-800-2000-17-06 - для Споживачів з Узбекистану (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Узбекистану)

або на сайті: www.haier.com, або зробивши запит по електронній пошті: service@haierussia.ru. Дані авторизованих партнерів можуть бути змінені, за довідками звертайтеся до Інформаційного центру «Хайер».

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на виробу, недоліки яких виникли внаслідок:

- порушення споживачем умов і правил експлуатації, зберігання і/або транспортування товару;
- неправильного встановлення і/або підключення виробу;
- порушення технології робіт з холодильним контуром і електричними з'єднаннями, як і залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтверженої документально.
- відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу в тому випадку, якщо цього вимагає інструкція з експлуатації.
- надлишкового або недостатнього тиску у водопровідній мережі;
- застосування миючих засобів, які не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованої дози миючих засобів;
- використання виробу з метою, для якої він не призначений;
- дій третіх осіб; ремонт або ввезення несанкціонованих виробником конструктивних чи схемотехнічних змін неуповноваженими особами;
- відхиленя від Державних Технічних Стандартів (ГОСТів) і норм мереж живлення;
- дії непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка т. п.);
- нещасних випадків, умисних або необережних дій споживача або третіх осіб;
- якщо виявлені пошкодження, викликані потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах;
- спрацювання термозахисту в наслідок виключення не заповненого/в повністю заповненого водою бака водонагрівача

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на наступні види робіт:

- встановлення і підключення виробу на місці експлуатації;
- інструктаж та консультування споживача з користування виробом;
- очищення виробу зовні або зсередини.

Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають наведені нижче витратні матеріали та аксесуари:

- фільтри для кондиціонерів;
- фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних і посудомийних машин;
- шланги, трубки, щітки, насадки, пилососи, фільтри для пилососів;
- тарілки, вертелі, решітки, блюндія і підставки для мікрохвильових печей;
- фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів в холодильниках;
- пульти управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;
- документація, що додається до виробу.

Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів і т. д.) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера унеможливило для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікаційні таблички. Пошкодження або відсутність заводських табличок може стати причиною відмови виконання гарантійних зобов'язань.

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

Авторизований сервісний центр в Україні -
Мережа «Крок-ТТЦ» <http://krok-ttc.com/>
Тел. Гарячої лінії: 0 (800) 504 504
Адреси сервісних центрів наведені за посиланням
<https://krok-ttc.com/warranty/service-center.html>

Офіційне найменування	Місто	Телефон для клієнта	Адрес
Закрите акціонерне товариство «Єдина служба сервісу А-Айсберг»	Москва	8-800-200-17-06	127644 м. Москва, вул. Вагонеремонтна, буд. 10, будова 1
Товариство з обмеженою відповідальністю «Авторизований Центр «Піонер Сервіс»	Санкт-Петербург	8-800-200-17-06	191040, м. Санкт-Петербург, Лиговський пр-кт, буд. 52 літ. А
Товариство з обмеженою відповідальністю «Архсервіс-центр»	Архангельськ	8-800-200-17-06	163000 м. Архангельськ, вул. Воскресенська, буд. 85
Товариство з обмеженою відповідальністю «Технісервіс»	Сочі	8-800-200-17-06	354068, м. Сочі, вул. Донська, 3
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТехноВідеоСервіс»	Казань	8-800-200-17-06	420100, м. Казань, вул. Протоchna буд. 8
Товариство з обмеженою відповідальністю ДОМСЕРВІС	Владимир	8-800-200-17-06	600017, м. Владимир, вул. Батуріна, буд. 39
Товариство з обмеженою відповідальністю ТРАНССЕРВІС-- Краснодар	Краснодар	8-800-200-17-06	350058, м. Краснодар, вул. Кубанська, 47
Товариство з обмеженою відповідальністю ТРАНССЕРВІС-Н.Новгород	Нижній Новгород	8-800-200-17-06	603098, м. Нижній Новгород, вул. Артельна, буд. 31
Товариство з обмеженою відповідальністю ТРАНССЕРВІС-Єкатеринбург	Єкатеринбург	8-800-200-17-06	620137, м. Єкатеринбург, вул. Гагарина, буд. 5, оф. 1
Товариство з обмеженою відповідальністю Сервісний центр «Сібтекс»	Омськ	8-800-200-17-06	644031, м. Омськ, вул. 24 Лінія, 59
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГлаВБитСервіс»	Томськ	8-800-200-17-06	634021, Томськ, вул. Некрасова, 12
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сервісбттехніка»	Оренбург	8-800-200-17-06	460044, м. Оренбург, вул. Конституції, буд. 4
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сібсервіс»	Новокузнецьк	8-800-200-17-06	654066, м. Новокузнецьк, вул. Грдні, буд. 18
Товариство з обмеженою відповідальністю АРГОН-СЕРВІС	Новоросійськ	8-800-200-17-06	м. Новоросійськ, вул. Серова, 14
Товариство з обмеженою відповідальністю АПІКА-СЕРВІС	Іркутськ	8-800-200-17-06	м. Іркутськ, вул. Писарева, буд. 18-а
ТОВ «КРОК-ТТЦ»	Київ *	0-800-504-504	м. Київ вул. Райдужна буд. 25 Б
Asror's Big Service	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	м. Ташкент, Чіпанзарскій р-н, вул. Чіпанзар 2А
Fergana Konstantin	Фергана	(+998 71) 207 10 01	Фергана, вул. Турон, 80
Телерадіотехсервіс	Андижан	(+998 71) 207 10 01	Андижан, вул. Лермонтова 14
Qarshi Haier Service	Карші	(+998 71) 207 10 01	730006, вул. Узбекистанська, 270
«Presto Plyus Servis»	Бухара	(+998 71) 207 10 01	м. Бухара вул. Кисловодська, №1
ТДВ «ЦБТСервіс»	м. Мінськ	375-17-361-95-50	м. Мінськ вул. Я Коласа 52
ТОВ «РоялТерм» (газ)	м. Мінськ	375-17-262-08-01	м. Мінськ вул. Орловська 40А, офіс 7

Список ACLC може бути змінений. Актуальну інформацію ви можете отримати на нашому сайті www.haier.com
* Адреси сервісних центрів в регіонах уточнюйте на сайті www.krok-ttc.com або за телефонами гарячої лінії

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися в службу підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з побутовою технікою, спочатку ознайомтеся з розділом "Усунення несправностей".

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

— до вашого офіційного дилера або

— до нашого колл-центру:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

0-800-501-157 (Україна)

— на сайт www.haier.com, де можна залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на актуальні питання.

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

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____



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

Важливо! Відсутність на приладі серійного номеру унеможливорює для виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови від виконання гарантійних зобов'язань.

До цього документу можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію і комплектацію виробу без додаткового повідомлення.

Повідомляємо Вам, що наша продукція сертифікована на відповідність обов'язковим вимогам відповідно до чинного законодавства України. Інформацію по сертифікації наших приладів, дані про номер сертифіката та строк його дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

Клас енергоефективності - A++;

Вага нетто - 34 кг;

Вага брутто - 38 кг;

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

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

Haier

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

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

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

Импортер: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16,
офис 1601
Тел.: 8-800-200-17-06, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорттаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары,
8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-200-17-06, эл.поштаның мекенжайы:
info@haierrussia.ru

Импортер: ТОВ «ХАР»
Адреса: 121099, м. Москва, Новинський бульвар, б. 8, пов.
16, офіс 1601
Тел.: 8-800-200-17-06, адреса ел. пошти: info@haierrussia.ru

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані
на етикетці пристрою

