

Casarte

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

МОДЕЛЬ

CASOQC5QAP4GBU / CASOQC5QAP4IGU

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА. СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

БЛАГОДАРИМ ЗА ВЫБОР
ТЕХНИКИ **CASARTE**!

Casarte

ГАРМОНИЯ ТЕХНОЛОГИЙ И СТИЛЯ



СОДЕРЖАНИЕ

1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
2	ВНЕШНИЙ ВИД И ЧАСТИ	8
	Краткое описание изделия.....	8
	Система нагрева	8
	Расположение полок	8
	Панель управления.....	9
3	УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	10
	Безопасность и предупреждения	10
	Важные инструкции по технике безопасности..	10
	Распаковка духовки.....	11
	Подключение к сети питания	11
	Крепление духовки к шкафу.....	12
	Подключение духового шкафа к Wi-Fi	13
4	ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	14
5	ФУНКЦИОНАЛ	16
	Общие указания	16
	Автоматическое приготовление пищи по программе	19
	Выбор функции и температуры	19
	Регулировка температуры	19
	Важно для функции приготовления в вакууме:.....	21

6

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

28

Использование функции часов..... 28

Пользовательские настройки..... 29

Использование термощупа..... 31

7

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

32

График технического обслуживания 32

Очистка вручную 33

Снятие боковых полок..... 35

Снятие и повторная установка скользящих
опор полок (приобретаются отдельно)..... 36Снятие и повторная установка дверцы
духовки..... 37Снятие стеклянных панелей дверцы
для очистки..... 38

Замена ламп освещения духовки 40

8

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

41

Устранение неисправностей..... 41

Коды предупреждения 43

Служба поддержки клиентов..... 44

9

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

45

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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



Предупреждение!

Опасность поражения электрическим током

Перед заменой лампы отключите духовку от настенной розетки.

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



Предупреждение!

Опасность порезов

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



Предупреждение!

Опасность 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.

**Предупреждение!****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 ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

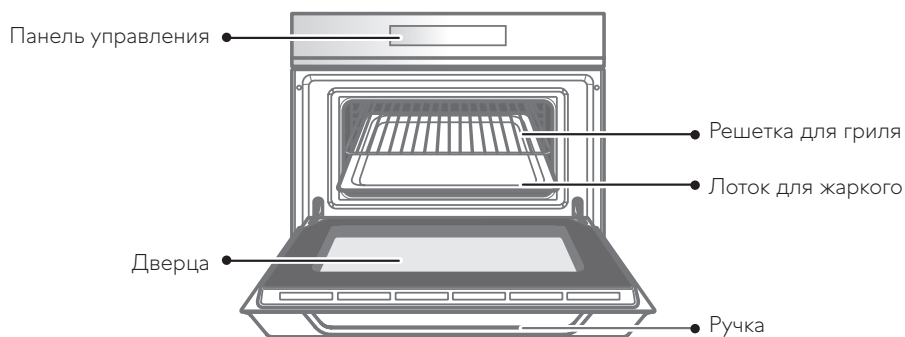
Чтобы уменьшить опасность пожара, поражения электрическим током, травмирования персонала или повреждения имущества при использовании духовки следует соблюдать важные инструкции по безопасности, приведенные ниже:

- Перед использованием духовки прочтите всю инструкцию полностью. Используйте духовку только по прямому назначению в соответствии с настоящей инструкцией.
- Правильная установка: устройство должно быть установлено и заземлено надлежащим образом квалифицированным специалистом.
- Изолирующий выключатель: духовка должна быть подключена к сети, в которой имеется разъемный выключатель, 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.

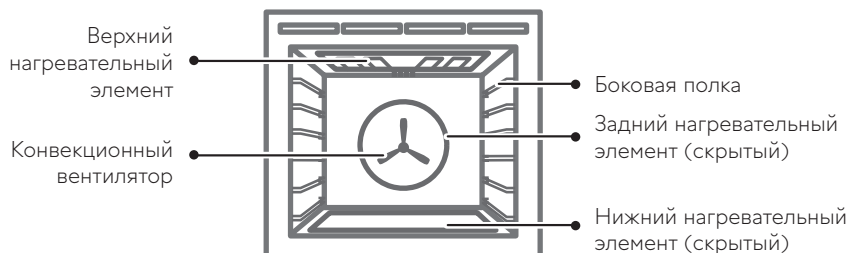
- Пользовательское обслуживание: не следует выполнять ремонт или замену какой-либо части устройства, если на это нет явных указаний в руководстве. Все остальное обслуживание выполняется квалифицированным специалистом.
- В случае возгорания жира не используйте воду.
- Потушите возгорание или пламя, используя 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.
- 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 выдвигаться 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 предметы, которые могут понадобиться детям. Пытаясь достать эти предметы, 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.

2. ВНЕШНИЙ ВИД И ЧАСТИ

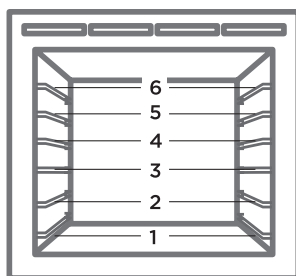
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



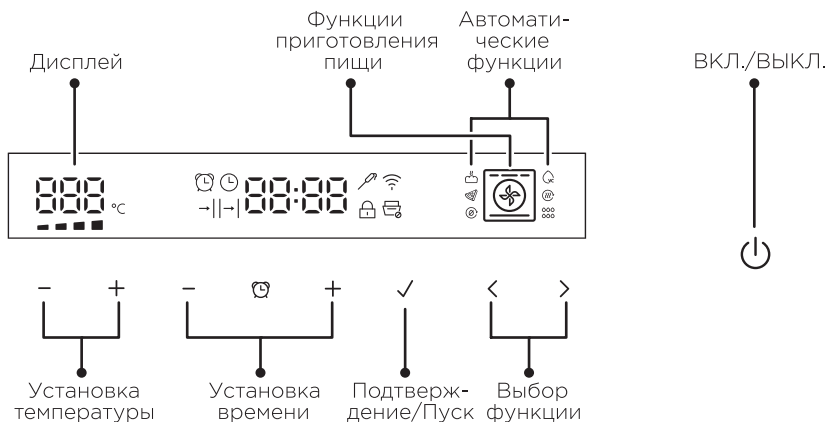
СИСТЕМА НАГРЕВА



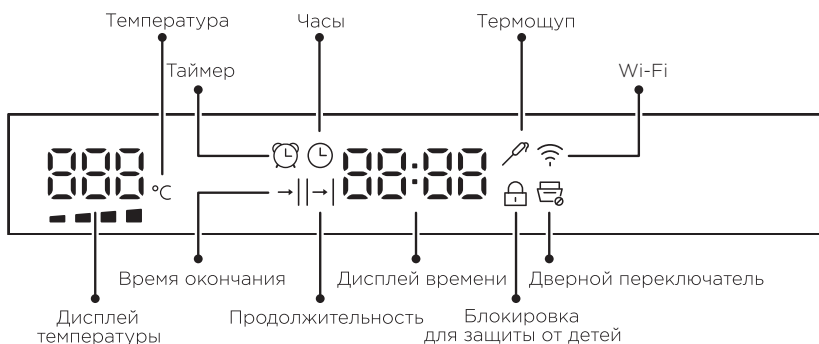
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОЛОК



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ДИСПЛЕЙНЫЙ ИНДИКАТОР



Важно!

Функция Wi-Fi доступна только в некоторых моделях.
Функция дверного переключателя доступна только в некоторых моделях.

3. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

■ БЕЗОПАСНОСТЬ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Предупреждение!

Опасность поражения электрическим током

Перед выполнением технического обслуживания или ремонта обязательно отключайте устройство от сети питания.

Подключение к надлежащей системе заземления обязательно. Вносить изменения во внутреннюю систему электропроводки разрешено только квалифицированному электрику.

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



Предупреждение!

Опасные горячие поверхности

Соблюдайте осторожность — острые края панелей.

Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.



Предупреждение!

Опасность пожара

Не следует использовать переходники, преобразователи или разветвительные устройства для подключения устройства к сети питания.

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

■ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ 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.

■ РАСПАКОВКА ДУХОВКИ



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 возможности используйте элементы упаковки повторно.
- Поместите распакованную духовку на деревянные блоки или аналогичные опоры, чтобы предотвратить повреждение нижнего края.



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



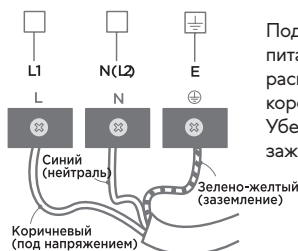
Во время приготовления пищи лотки для жаркого могут деформироваться; это нормальное явление — при охлаждении исходная форма восстановится.

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

■ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ



- 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.



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

Код режима	Объем	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Номинальная частота
CASOQC5QAP4GBU CASOQC5QAP4IGU	72 л	3580 Вт	220–240 В перем. тока	50/60 Гц

■ КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

- 1 Поместите духовку в подготовленную полость.



Важно!

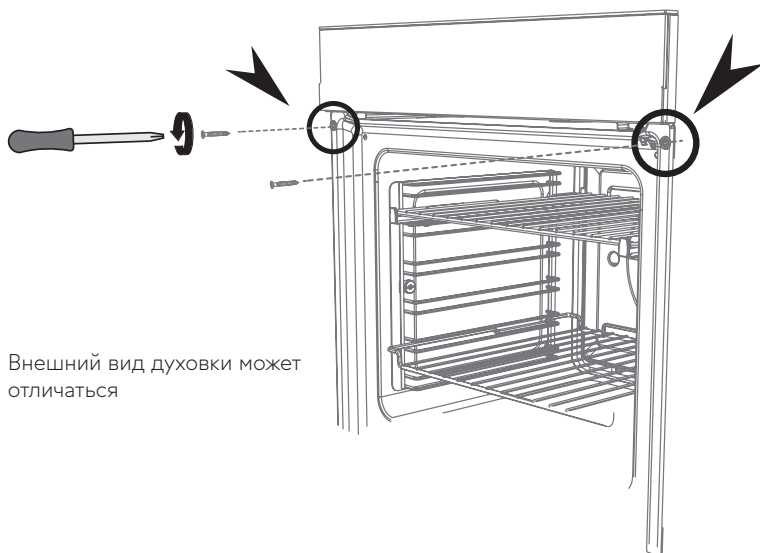
Недопустимо поднимать духовку за ручку дверцы.

- 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. Производитель не будет покрывать расходы на демонтаж духовки или ущерб, причиненный при демонтаже.



Внешний вид духовки может отличаться

■ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К WI-FI

Подключите духовой шкаф к Wi-Fi и вы сможете удаленно управлять вашим устройством*. Для этого:

1. Загрузите приложение Evo



Важно!

- Убедитесь, что частота домашней сети Wi-Fi составляет 2,4 ГГц. Это можно проверить в настройках вашего роутера.
- Проверьте, включены ли Bluetooth и функция определения геолокации на вашем смартфоне.
- Убедитесь, что ваш духовой шкаф находится в зоне покрытия вашей сети.
- Подойдите поближе к своему духовому шкафу.

2. Откройте приложение evo, создайте новую учетную запись или авторизуйтесь.
3. Перейдите в раздел «Дом», нажмите кнопку «Добавить устройство», либо кнопку «+» в верхнем правом углу.
4. Убедитесь, что духовой шкаф выключен. Для активации режима сопряжения нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 5 секунд.
5. При успешной активации режима сопряжения духовой шкаф включится с горящим индикатором Wi-Fi на дисплее. Далее приложение должно найти и определить ваше устройство. В случае если процедура сопряжения не будет выполнена, индикатор Wi-Fi начнет мигать на протяжении 30 мин, пока не будет выполнено сопряжение с приложением. Чтобы отключить мигающий индикатор Wi-Fi вручную, повторно нажмите кнопку питания.
6. Следуйте инструкциям в приложении, чтобы завершить настройку.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Подключение и использование функции Wi-Fi, а также мобильного приложения возможно не для всех регионов (стран).
- Возможность подключения и использования функции Wi-Fi, а также мобильного приложения для вашего региона (страны) уточняйте у продавца (уполномоченной организации).

* С целью обеспечения безопасности использования духового шкафа, дистанционное управление с помощью мобильного приложения доступно только после включения духового шкафа с помощью кнопки питания на контрольной панели.

4. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

1 УСТАНОВКА ЧАСОВ

1. На дисплее будет мигать значение 24:hr



2. Используйте кнопки **-** и **+** для переключения между 12- и 24-часовым форматом.
3. Нажмите кнопку **✓** для выбора.

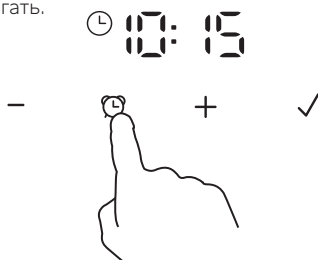


4. Нажатием кнопок **-** и **+** установите время.
5. Нажмите кнопку **✓** для подтверждения.

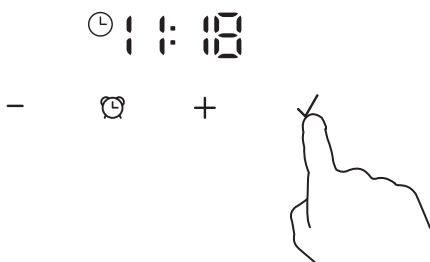


2 ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

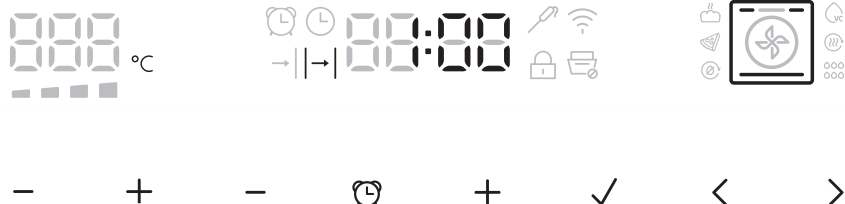
1. Нажмите кнопку .
 - Появится индикатор часов, и время будет мигать.



2. Нажатием кнопок **-** и **+** установите время.
3. Нажмите кнопку **✓** для подтверждения.



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.

5. ФУНКЦИОНАЛ

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: ВЕРХНИЙ НАРУЖНЫЙ И НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТЫ



- Тепло поступает от верхнего и от нижнего элементов. В этой функции вентилятор не используется.
- Идеально подходит для приготовления пирогов 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, пирог со свежими фруктами.

2

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 °C.
- Для блюд с более длительным временем запекания (например, более часа) может потребоваться уменьшение и времени, и температуры.

Идеально подходит для приготовления 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

МАКСИМАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ: ВЕРХНИЕ ВНУТРЕННИЙ И НАРУЖНЫЙ ЭЛЕМЕНТЫ



- Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов. Уровень регулируется по II 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 приготовления многих блюд, например, для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета.

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

5

ЗАПЕКАНИЕ С ВЕНТИЛЯТОРОМ: ВЕНТИЛЯТОР ПЛЮС ВЕРХНИЙ НАРУЖНЫЙ И НИЖНИЕ 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, потребуются сократить время по сравнению с рекомендациями в традиционных рецептах.
- Используйте режим запекания с вентилятором при низкой температуре (например, 50 °C) 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

ОБЖАРИВАНИЕ
ЭТАП 1: ВЕНТИЛЯТОР ПЛЮС
ВЕРХНИЕ ВНУТРЕННИЙ
И НАРУЖНЫЙ ЭЛЕМЕНТЫ;
ЭТАП 2: ВЕРХНИЙ ВНУТРЕННИЙ
И НИЖНИЙ 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 термощуп.

ВНИМАНИЕ!

- Функция обжаривания разделена на два этапа:
- Этап 1: в течение первых 20 минут будут использоваться вентилятор, а также верхние внутренний и наружный элементы (прекратите нагрев, если температура достигнет 250 °C).
 - Этап 2: после снижения температуры до заданной будут использоваться верхний внутренний и нижний элементы.

Если заданная температура достигается менее чем за 20 минут выполняется только первый этап.

7

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 в верхней части.

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.

8

ГРИЛЬ: ТОЛЬКО ВЕРХНИЕ
НАРУЖНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



- Интенсивное тепловое излучение поступает от верхних элементов. Уровень регулируется по II ступеням от Lo (низкий) до Hi (высокий) (мощность 100 %).
- Эта функция позволяет в максимальной мере сохранить первоначальный вкус пищи.

Идеально подходит для приготовления запеченной лапши и пасты.

9

ВЫПЕЧКА КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ: ВЕНТИЛЯТОР
ПЛЮС НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ



- Вентилятор переносит тепло от нижнего нагревательного элемента по всему объему духовки.
- Прекрасно подходит для приготовления пиццы, поскольку основание становится хрустящим, а верхняя часть не передерживается.

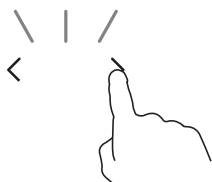
Идеально подходит для приготовления сладких и соленых кондитерских изделий, а также деликатных блюд, требующих поджаривания, таких как фритата или киш.

Значок	Функция	Предустанов- ленная темпе- ратура (°C)	Диапазон температур (°C)	Диапазон продолжи- тельности	Предва- рительный нагрев
	Запекание	180	30-250	00:01-23:59	√
	Принудительная вентиляция	160	30-250		√
	Гриль с вентилятором	180	30-250		×
	Максимальный гриль	Высокая	Низкая, 1-9, высокая		×
	Запекание с вентилятором	200	30-250		√
	Обжаривание	165	30-250		×
	Классическая выпечка	160	30-220		√
	Гриль	Высокая	Низкая, 1-9, высокая		×
	Выпечка кондитерских изделий	160	30-220		√

■ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПО ПРОГРАММЕ

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

■ ВЫБОР ФУНКЦИИ И ТЕМПЕРАТУРЫ



Кнопки выбора функций < и > будут мигать. Нажмите кнопку < или > для выбора функции.

■ РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

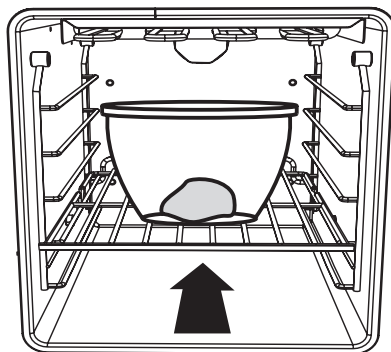


1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ РАССТАИВАНИЯ ТЕСТА



Используйте эту функцию для расстайвания теста перед выпечкой. При необходимости тесто можно расстайывать несколько раз.



ВАЖНО!

- Для расстайвания теста необходимы низкие температуры.
 - Духовка работает автоматически при заданной температуре.
 - Эта функция будет работать только при охлажденной полости духовки.
- Нажмите кнопку < или > для прокрутки к функции расстайвания теста. Дисплей будет показывать заданную температуру 35 °C.

Примечание: если температура духовки слишком высока:

- Прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать значок и, возможно, включится вентилятор.
 - Откройте дверцу, чтобы духовка могла остыть.
1. 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 расстайвания теста.
 3. Нажмите кнопку для начала расстайвания. Если вы задали продолжительность, то дисплей будет отсчитывать оставшееся время.

ВАЖНО!

Не следует помещать тесто внутрь, пока духовка не охладится.

- Если вы задали продолжительность расстайвания теста, то после завершения программы раздастся звуковой сигнал, и чашу можно будет вынуть из духовки.
- Проверьте визуально, достаточно ли поднялось тесто (оно должно выглядеть намного больше по объему). Чтобы проверить, хорошо ли 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  или  , чтобы вернуться к функции расстаивания теста.
 - Выполните действия, описанные на предыдущей странице, чтобы снова настроить функцию расстаивания теста.
5. Для отмены расстаивания теста нажмите и удерживайте кнопку  или перейдите к другой функции.

2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ



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.
- До приготовления обязательно храните продукты 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 °C 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. При использовании тщательно 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 операцию 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 на третий уровень духовки.
- Для более быстрого и равномерного приготовления установите максимально возможный уровень вакуума.
- Для гарантии надежного закрытия вакуумного пакета убедитесь в чистоте поверхности уплотнения.

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 %).

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 или 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, средняя прожарка	4 см	400	63	120	3
Филе говядины, почти полная прожарка	4 см	400	66	120	3
Филе говядины, полная прожарка	4 см	400	70	120	3
Филе телятины, средняя прожарка	4 см	400	60	120	3
Филе телятины, полная прожарка	4 см	400	65	120	3
Баранина и другое мясо					
Баранина, средняя прожарка	3 см	400	65	105–115	3
Свинина	3 см	400	90	120	3
Кролик без костей	1,5 см	400	75	120	3

Пищевой продукт	Толщина продукта	Количество продукта (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
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
Приготовление яиц при низкой температуре					
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

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 филе	2 см	500	65	90
Морские гребешки	большой размер	500	60	100-110	3
Креветки без панциря	большой размер	500	75	26-30	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 резки 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 0,5 см	500	95	90	3
Сельдерей корневой	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Фенхель	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Картофель	ломтики по 1 см	500	95	90	3
Артишок	сердцевина, разрезанная на четверти	500	95	90	3

Приготовление в вакууме: фрукты и лакомства

- Очистите плоды от кожуры, удалите семена и сердцевины, где это необходимо
- Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после очистки и резки 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	половинки	2 плода	90	60	3
Слива	половинки	500	90	60	3
Манго	кубики примерно 2 x 2 см	1 фрукт	90	60	3
Нектарин	полосы или кольца	1 фрукт	90	60	3
Ананас	ломтики по 1 см	500	90	60 3	
Яблоко	четвертинки	2 плода	95	60	3
Груша	половинки	2 плода	95	60	3
Ванильный крем	350 г в каждом пакете	500	85	60	3

3

РЕЖИМ ПИЦЦЫ



- Эта функция будет выполнять предварительный нагрев до 250 °C 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 разогревайте камень для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке 1 или 2.

Пицца	Тип	Принадлежности/посуда	Положение полки	Температура, °C	Время приготовления, мин
Замороженная	Тонкая основа	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.

4

АЭРОГРИЛЬ



- Идеально подходит для приготовления блюд из замороженных продуктов, а также для приготовления блюд с панировкой, которые обычно обжариваются во фритюре.
- Разложите продукты на противне или в корзине для аэрогриля для достижения оптимальных результатов приготовления.
- Воспроизводит условия, используемые в аэрогриле.
- Более здоровый способ жарки, при котором продукты становятся хрустящими при использовании меньшего количества масла. Для достижения оптимальных результатов используйте 1–2 столовые ложки масла для смазывания продуктов.
- Для предварительно упакованных продуктов: если рекомендации производителя по приготовлению предлагают использовать функцию без вентилятора, снизьте температуру на 20°C (70°F).
- Приготовление на одной полке: готовьте в верхней части духовки, но не на самой верхней полке.

Пищевой продукт	Полки	Температура (°C)	Время (мин)	Положение полки
Чипсы	Лоток для жаркого	205	15–20	4
Чипсы	Корзина для аэрогриля	205	15–20	3
Хэш-брауны	Проволочная полка	200	20–25	3
Куриные наггетсы	Лоток для жаркого	200	18–23	4
Куриные наггетсы	Корзина для аэрогриля	205	18–23	3
Куриные крылышки	Проволочная полка	180	20–25	3

5

ЕСО



Эта функция обычно считается экономным способом приготовления пищи.

- Есо — 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.

6

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.

- При выполнении функции 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 °С 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.

7

МНОГОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

1. Вы можете задать несколько этапов работы программы одновременно с помощью приложения Haier Smart.
2. В ходе приготовления на дисплее часов попеременно отображается текущая температура и заданная температура; на дисплее температуры попеременно отображается текущий этап приготовления «Mn» и оставшееся время текущего этапа.
3. Когда приготовление пищи закончится, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение END [КОНЕЦ].

ВНИМАНИЕ!

- При многоэтапном приготовлении можно настроить не более трех этапов.
- Не все функции можно добавлять в многоэтапное приготовление. Вы не можете установить функцию автопрограммирования для многоэтапного приготовления, например, для расstaивания теста, приготовления в вакууме, приготовления пиццы, аэрогриля, функции ECO и водяной очистки.

8

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ

Эта функция предназначена для предотвращения случайного использования духовки (например, детьми). При блокировке элементы управления не реагируют, и духовка не включается. Но вы все равно можете управлять работой духовки (кроме запуска) с помощью приложения Haier Smart.

Установка блокировки:

- Нажмите и удерживайте кнопку ✓ в течение 3 секунд, пока не включится световой индикатор.
- Когда панель заблокирована, можно управлять только кнопками 0 и подсветки.

Снятие блокировки:

- Нажмите и удерживайте кнопку ✓ в течение 3 секунд, пока не погаснет световой индикатор.
- После окончания работы функция блокировки панели будет отключена автоматически.
- После перехода в режим ожидания функция блокировки панели будет отключена автоматически.

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

- Когда духовка настроена для субботы:
- Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не действуют, за исключением кнопки питания.
- Звуковые сигналы не подаются.
- Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- Запекание является единственной функцией, доступной в режиме настроек для субботы.

Установка настроек для субботы



1. Нажмите одновременно кнопки **-** и **+**, удерживайте их в течение 3 секунд. На дисплее появится сообщение **hi hi**.
2. Нажмите кнопку **✓** для настройки режима субботы. На дисплее будет мигать **00:00**. 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.
- При повторном включении духовки режим субботы будет активироваться сразу в качестве предыдущего рабочего состояния.

Выход из режима настроек для субботы

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

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Таймер можно использовать в любое время, даже если вы не пользуетесь духовкой.

- Таймер отсчитывает время в минутах (час:мин) до последнего часа, затем отсчет будет вестись в секундах (мин:сек).
- Можно установить длительность таймера до 23 часов 59 минут.
- Время автоматического подтверждения составляет 6 секунд, если настройка по времени будет изменена до запуска программы, и 2 секунды, если настройка по времени будет изменена после запуска программы.

1

УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По умолчанию продолжительность приготовления действует до выхода из режима приготовления (кроме режима умных рецептов).

1. Нажмите кнопку , 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 проверить время суток, нажмите кнопку  один раз. Это не отменяет таймер. Нажмите кнопку , чтобы вернуться к таймеру.

Когда установленное время истекло:

- На дисплее появится END [КОНЕЦ], и в течение примерно 9 секунд будет звучать звуковой сигнал, либо нажмите кнопку .
- На дисплее будет отображаться продолжительность последнего использования.

ВАЖНО:

- Если дисплей считает время, а вы устанавливаете продолжительность, то дисплей будет отсчитывать оставшееся время до завершения установленного значения.
- Для функций последнего использования, автоматических рецептов и водяной очистки продолжительность не устанавливается.

Изменение настройки времени приготовления:

1. Нажмите кнопку  для выбора оставшегося времени |→|.
2. Нажимайте кнопки — и + для установки нового времени.
3. Нажмите кнопку  для подтверждения.

2

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ

Устанавливает время выключения для функции нагрева. Эта возможность доступна только в том случае, когда задана продолжительность. Можно использовать функции продолжительности и времени окончания 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.

ВАЖНО:

- Для функций Fan Grill [Гриль с вентилятором], Max Grill [Максимальный гриль] и Grill [Гриль] время окончания не устанавливается.

Устанавливает время обратного отсчета.

Эта функция не влияет на работу устройства. Выбор и установка времени. По истечении времени 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 $\checkmark$.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

Доступны следующие настройки духовки:

- подача звукового сигнала или бесшумная работа
- отображение времени в 12- или 24-часовом формате
- работа с выключенным дисплеем
- включение или выключение освещения во время приготовления пищи

- работа в режиме субботы (см. раздел «Настройка для субботы» ниже).

Примечание:

- Вы не можете изменить пользовательские настройки, если печь работает или установлена в режим автоматического приготовления.

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ НАСТРОЕК

1. Убедитесь, что не включена никакая из функций духовки, и что на дисплее отображается время суток.
- Если вы не уверены, нажмите .



2. Нажмите кнопки $-$ и  одновременно и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в меню пользовательских настроек.



3. Нажмите $+$ для перехода к параметру, который требуется изменить. См. следующую таблицу.



4. Нажмите кнопку $\checkmark$, чтобы выбрать конкретную настройку.
- Дисплей будет мигать.
5. Для всех опций, кроме «Дисплей выключен»: нажмите кнопку , чтобы выйти из меню пользовательских настроек.

УСТАНОВКА	ОПЦИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОПЦИИ	
ОПЦИИ ОТОБРАЖЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЯ ДИСПЛЕЯ ВРЕМЕНИ	24 ч	12 ч	ДИСПЛЕЙ ВЫКЛЮЧЕН**
Выберите 24- или 12-часовой формат отображения времени (и установите часы) или выберите опцию «Дисплей выключен», если вам требуются только основные функции духовки.	24:11	12:11	off
ЗВУКОВАЯ ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ	ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ	БЕЗ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ	
Включение или выключение звуковых сигналов.*	bp on	bp off	
ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ	ОСВЕЩЕНИЕ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
Выключите освещение во время приготовления пищи для экономии электроэнергии, или чтобы приготовленное блюдо стало сюрпризом для окружающих	lt on	lt off	
НАСТРОЙКА ДЛЯ СУББОТЫ	РЕЖИМ СУББОТЫ	Инструкции приведены в разделе «Настройка для субботы».	
	Sb off		

* Звуковые сигналы таймера и предупреждения будут звучать даже при выборе опции «Звуковой сигнал выключен».

** При выборе этой опции можно продолжать использовать печь, но дисплей не будет гореть. При выборе этой опции все автоматические функции или функции таймера будут отменены.

Для отмены этой опции и включения дисплея нажмите и удерживайте кнопку .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА

1

ПРИМЕНЕНИЕ ТЕРМОЩУПА

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

Устанавливаются две температуры:

- температура духовки;
- температура в толще продукта.

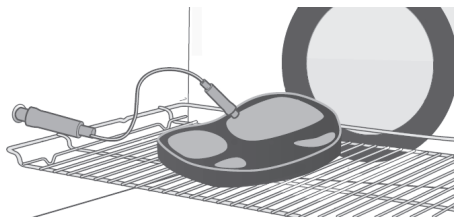
ВНИМАНИЕ!

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 должен оставаться в продукте, а штекер должен быть вставлен в разъем на стенке духовки.
- 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 приготавливаемое блюдо не менее чем на 3/4.
3. Отверните гайку на розетке датчика в левой стенке устройства, вставьте штекер термощупа в эту розетку.
4. Установите функцию нагрева и температуру духовки. Затем нажмите кнопку  или  для установки температуры в толще продукта. Нажмите кнопку  для запуска процесса приготовления.
5. Когда температура в толще продукта достигнет установленного значения, раздастся звуковой сигнал. Духовка прекратит работу автоматически.
6. Отсоедините вилку термощупа от розетки и выньте блюдо из духовки.

ВНИМАНИЕ!

- Используйте только термощуп, рекомендованный для этой духовки.
- 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 вы подключите или отключите термощуп из розетки 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.

Таблица «Термощуп»				
Мясо	Состояние	Температура термощупа	Режим печи	Температура печи
	С кровью	55 °C		
Говядина	Средняя прожарка	67 °C	Обжаривание	165 °C
	Полная прожарка	77 °C		
Телятина	Средняя прожарка	67 °C	Обжаривание	165 °C
	Полная прожарка	77 °C		
Баранина	Средняя прожарка	67 °C	Обжаривание	165 °C
	Полная прожарка	77 °C		
Свинина	Средняя прожарка	71 °C	Обжаривание	170 °C
	Полная прожарка	79 °C		
Индейка (с начинкой)	Полная прожарка	82 °C		170 °C
Индейка (без начинки)	Полная прожарка	82 °C	Запекание	
Курица	Полная прожарка	82 °C	Гриль с вентилятором	185 °C
	С кровью	52 °C		
Оленина			Гриль с вентилятором	225 °C
	Средняя прожарка	57 °C		

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

■ ГРАФИК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для того, чтобы обеспечить максимальную эффективность, комфорт и безопасность при использовании техники, а также продлить срок её службы, рекомендуется выполнять техническое обслуживание в соответствии с приведённым ниже графиком.

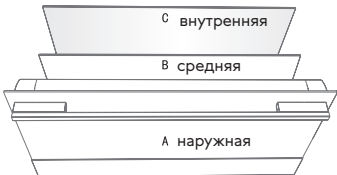
Специалисты фирменных сервисных центров Casarte имеют высокую квалификацию и оснащены всем необходимым для проведения любого технического обслуживания в кратчайшие сроки.

Вы можете оформить заявку на проведение технического обслуживания в приложении EVO, на сайте www.casarte.ru, а также по телефонам Информационного центра Casarte: 8-800-234-09-53 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

8-820-00-71-65-75 — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

Изделие	Вид технического обслуживания	Рекомендованная частота технического обслуживания изделия
Духовой шкаф	Внешние и внутренние поверхности: очистка.	По мере загрязнения.
	Внутренние поверхности: очистка.	После каждого использования.

ВСЕГДА	НИКОГДА
- 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 рекомендуется удалять из полости духовки доступные разливы жидкости, пищевые продукты и пятна жира.	- Использование пароочистителя не допускается. - 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!
Стекланные поверхности (стекла дверцы духовки, панель управления)	Дверца состоит из трех стеклянных панелей.  C внутренняя B средняя A наружная	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.
	Для очистки стеклянной панели В необходимо сначала снять дверцу и внутреннюю панель. Инструкции приведены в разделе «Снятие и замена стеклянных панелей дверцы для очистки». - Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства или пищевой соды и горячей воды, затем вытрите насухо. - Протрите стеклоочистителем и высушите мягкой тканью без ворса.	- 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.
Полоса/ручка из нержавеющей стали спереди на дверце духовки	- Очистите с помощью раствора мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо тканью из микроволокна. - При необходимости используйте подходящий очиститель и полироль для нержавеющей стали.	- 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.

ЧТО?	КАК?	ВАЖНО!
Алюминиевый каркас дверцы духовки и пластиковые угловые зажимы	Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды, затем вытрите насухо.	/
Телескопические скользящие опоры полок	Протрите влажной тканью с мягким моющим средством. Не вытирайте и не смывайте белую консистентную смазку (видна при выдвигании скользящих направляющих).	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.
Внутренняя полость духовки	Выньте из духовки все полки и лотки, боковые полки, каталитические панели. 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.	• Во избежание загрязнений от запекания и наслоения 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.
Лоток для гриля Решетка для гриля Боковые полки Полки духовки Противень	• Очистите раствором мягкого моющего средства и горячей воды. • Предварительно замочите стойкие пригоревшие пятна раствором порошка для посудомоечной машины и горячей воды. • Эти детали, за исключением противня, 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

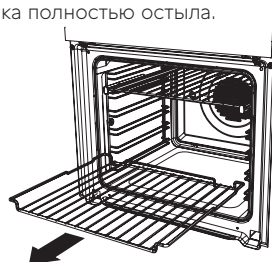


Важно!

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

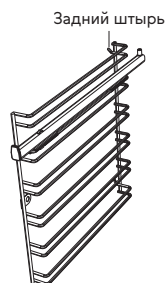
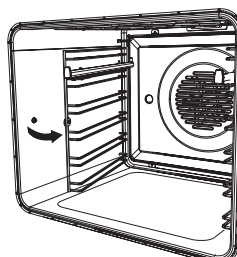
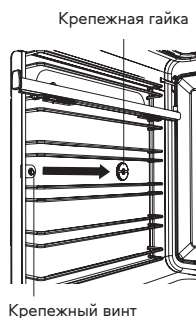
Снимите все полки:

1. Выдвиньте все полки и снимите их.
2. Для облегчения доступа рекомендуется снять дверцу духовки. См. раздел «Снятие и повторная установка дверцы духовки».



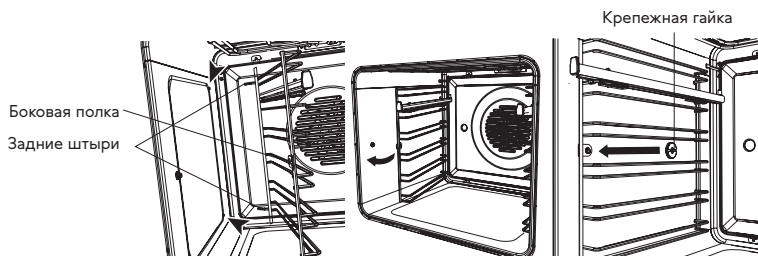
Снятие боковых полок:

1. Отверните и снимите крепежную гайку в передней части боковой полки. При необходимости используйте монету для ослабления винта.
2. Потяните боковую полку к центру духовки так, чтобы передний упор освободился от крепежного винта.
3. 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 (ПРИБРЕТАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО)

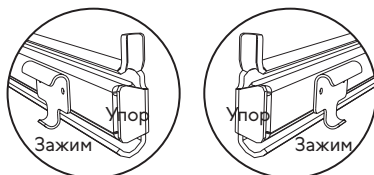


Важно!

- Только для компактных духовок: скользящие опоры полок не могут использоваться в положениях 3 и 4.

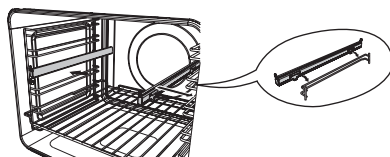
Установка

- Убедитесь, что скользящие направляющие находятся в правильном положении (на переднем конце скользящей направляющей имеется треугольный упор, как показано на рисунке).
- 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.
- Поверните скользящую направляющую вниз и защелкните нижние части зажимов на местах.



Снятие

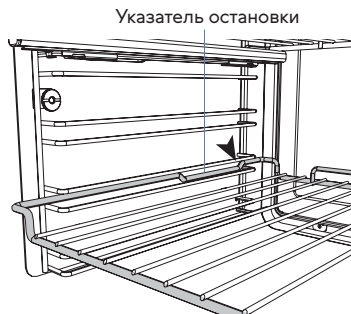
- Возьмите рукой скользящую направляющую и поворачивайте ее снизу вверх, чтобы освободить зажимы и снять направляющую.
- При повторной установке скользящих опор полок убедитесь, что установлены:
 - сначала боковые полки;
 - скользящие направляющие на верхнем направляющем прутке места для полки (в компактных духовках только в положениях I и 2);
 - обе стороны каждой пары скользящих направляющих.



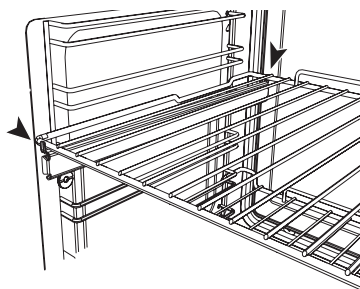
Повторная установка противней и решетки для гриля

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

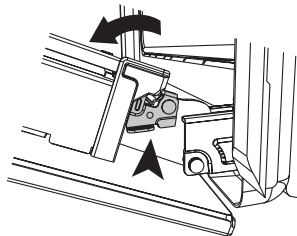
■ СНЯТИЕ И ПОВТОРНАЯ УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



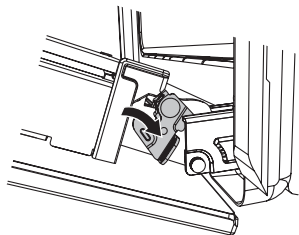
Важно!

- Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая.

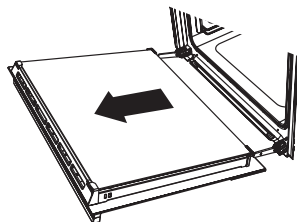
Снятие дверцы:



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

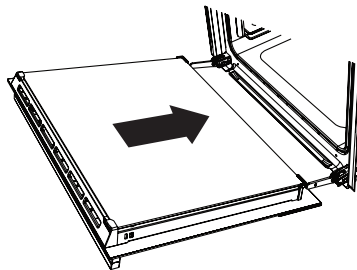


2. Нажмите каждый из запирающих рычагов вниз до упора, чтобы освободить дверцу от петель.

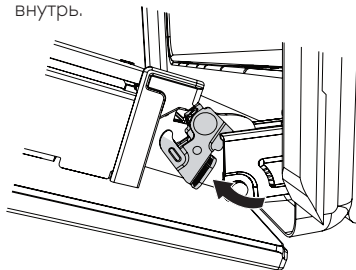


3. Удерживая дверцу с обеих сторон, осторожно потяните ее наружу и снимите с петель.

Повторная установка дверцы:



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

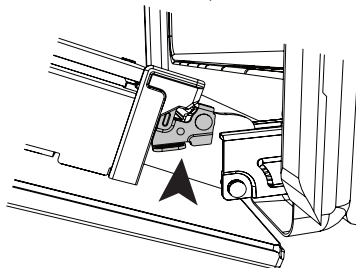


2. Когда дверца полностью находится на петлях, нажмите оба запирающих рычага вверх до упора, чтобы зафиксировать дверцу на петлях.



Важно!

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



■ СНЯТИЕ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ ДВЕРЦЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ



Важно!

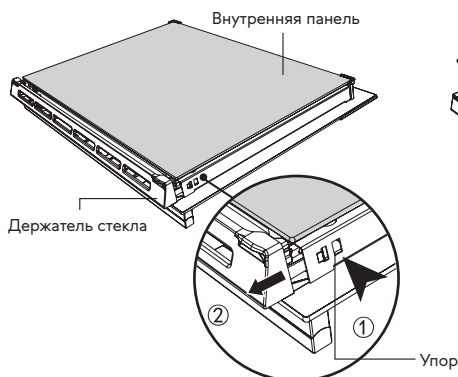
- Прежде чем опускать верхний элемент, обязательно отключите духовку от сетевой розетки. Перед началом работ убедитесь, что духовка полностью остыла.
- Обязательно тщательно соблюдайте меры предосторожности и инструкции, приведенные ниже. Неправильная замена стекол и дверцы может привести к повреждению 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.

- При обнаружении признаков повреждения (например, сколов или трещин) 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.

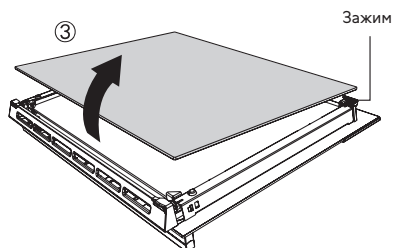
Примечание: визиты обслуживающих организаций, предоставляющих помощь по использованию или обслуживанию, не покрываются гарантией. Для облегчения очистки стекла мы рекомендуем снимать дверцу. Инструкции приведены в разделе «Снятие и повторная установка дверцы духовки». Снимите дверцу и положите на мягкую, 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.

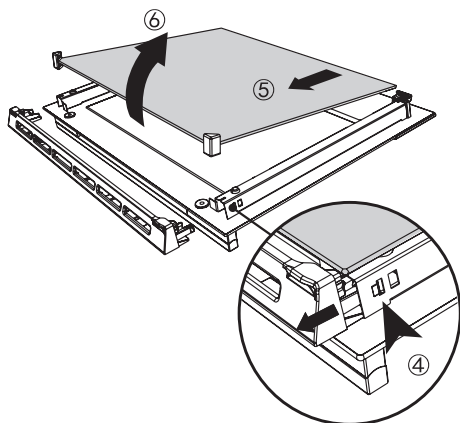


3. Удерживая внутреннюю панель за верх, осторожно тяните ее кверху дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.



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 к верху 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.



7. После очистки снова установите стеклянные панели дверцы.

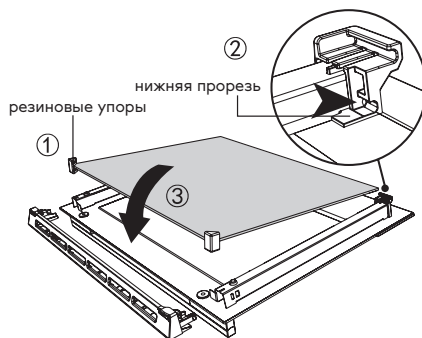
При повторной установке стеклянных панелей убедитесь в следующем:

- 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)

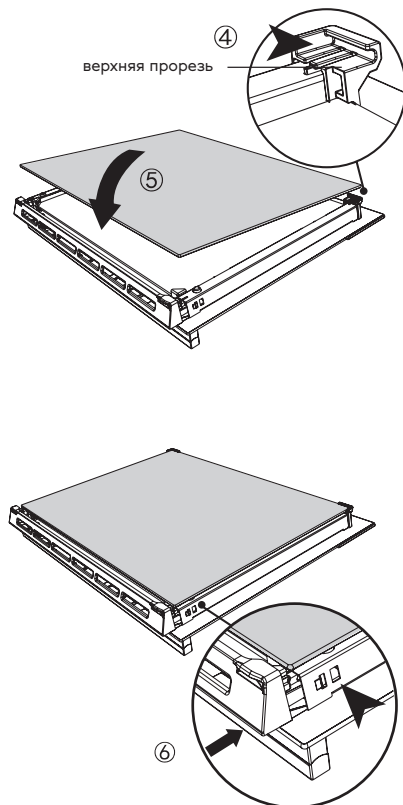
1. Убедитесь, что резиновые упоры по-прежнему прикреплены к верхним углам панели.
2. Вставьте нижний край панели в нижнюю прорезь в нижней части дверцы.
3. Опустите панель на дверцу, резиновые упоры становятся на стекло наружной панели.



Повторная установка внутренней панели

Убедитесь, что панель расположена правильно (логотип должен располагаться в нижней части дверцы)

4. Задвиньте панель в прорезь в нижней части дверцы.
5. Опустите панель на зажим в верхней части дверцы.
4. 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»).

■ УСТРАНЕНИЕ 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	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Общие положения		
Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте, что сеть питания (настенный выключатель) включена, не перегорели предохранители и нет отключения электроэнергии в вашем регионе.
Духовка не работает, но дисплей светится.	Духовка настроена на автоматическое приготовление пищи.	См. инструкции в разделе «Автоматическое приготовление пищи».
При открытии дверцы духовки освещение не включается.	Перегорели лампы освещения духовки. Неправильно установлена дверца. Духовка находится в режиме настройки для субботы, и сохранено состояние «Освещение выключено».	Замените лампы освещения. См. инструкции в разделе «Уход и очистка». См. инструкции по правильной установке дверцы в разделе «Уход и очистка». Для выхода из режима настроек для субботы нажмите и удерживайте кнопку отмены. См. инструкции по изменению состояния «Освещение выключено» в разделе «Пользовательские настройки».
Духовка не нагревается.	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.
Стеклопанель в дверце духовки треснула, откололась или разбилась.	Была 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 нормальное явление.	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 нормальное явление. 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.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Общие положения		
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 на дисплее не будет отображаться 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.	При попытке 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 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ

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	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Er + число	Техническая неисправность	1. Запишите код предупреждения. 2. Дождитесь остановки вентиляторов охлаждения и полного остывания духовки. 3. Отключите питание духовки с помощью настенного выключателя. 4. Обратитесь в уполномоченную ремонтную организацию или в службу поддержки клиентов, сообщив код предупреждения.

■ СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании, 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, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в информационный центр Casarte:

8-800-234-09-53 (РФ),

8-820-00-71-65-75 (РБ),

— на сайт www.casarte.ru, где вы можете оставить заявку на обслуживание.

Обращаясь в Авторизованный сервисный центр Casarte, 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 идентификационные таблички.

Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

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

Класс энергоэффективности — A++/A (только для РФ); Вес нетто — 38 кг;

Вес брутто — 42 кг;

Размер без упаковки (В×Ш×Г) — 595×597×565 мм; Размер в упаковке (В×Ш×Г) — 669×671×658 мм.

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

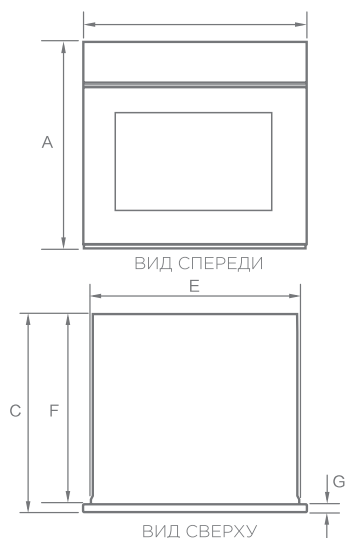
Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.НН47.В.00180/23 от 05.05.2023 действует до 04.04.05.2028.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА03.В.72928/23 от 05.05.2023 действует до 04.04.05.2028.

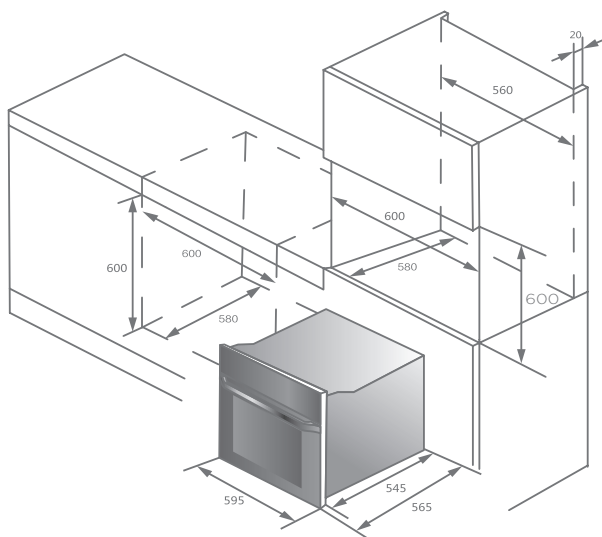
Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ



РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ	мм
A Общая высота изделия	595
B Общая ширина изделия	595
C Общая глубина изделия	565
D Высота шасси	575
E Ширина шасси	557
F Глубина шасси	545
G Глубина рамы духовки и панели управления	20
H Глубина дверцы духовки при полном открытии	450



Casarte

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ҚОНДЫРЫЛАТЫН ЭЛЕКТР ТҰМШАПЕШІ

ҮЛГІСІ

CASOQC5QAP4GBU / CASOQC5QAP4IGU

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП
ШЫҒЫҢЫЗ. ОНЫ АЛДАҒЫ УАҚЫТТА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

CASARTE ТЕХНИКАСЫН ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ
ҮШІН АЛҒЫС БІЛДІРЕМІЗ!

Casarte

ТЕХНОЛОГИЯЛАР МЕН СТИЛЬ ҰНДЕСТІГІ



МАЗМҰНЫ

1	САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	5
2	СЫРТҚЫ КЕЛБЕТІ ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕРІ	8
	Бұйымның қысқаша сипаттамасы	8
	Қыздыру жүйесі	8
	Сөрелердің орналасуы	8
	Басқару панелі	9
3	ОРНАТУ	10
	Қауіпсіздік және ескертулер	10
	Қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды нұсқаулар	10
	Тұмшапешті қаптамадан шығару	11
	Қуат желісіне қосылу	11
	Тұмшапешті шкафаға бекіту	12
	Пешті wi-fi желісіне қосу	13
4	АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДАЕ	14
5	ФУНКЦИОНАЛДЫ	16
	Жалпы нұсқаулар	16
	Функция мен температураны таңдау	19
	Температураны реттеу	19
	Вакуумда дайындау функциясы үшін маңызды:	19
	Тамақты бағдарлама бойынша автоматты дайындау	21

Сағат функциясын қолдану 28

Пайдаланушы теңшелімдері..... 29

Термосүңгішті пайдалану..... 31

Техникалық қызмет көрсету кестесі 32

Ақаулықтарды жою..... 33

Бүйір сөрелерді шешіп алу 35

Сөрелердің сырғымалы тіректерін алу
және қайта орнату (бөлек сатып алынады)..... 36

Тұмшапештің есігін шешіп алып,
қайта орнату 37

Тазалау үшін есіктің әйнек панельдерін
шешіп алу..... 38

Тұмшапештің жарықтандыру шамдарын
ауыстыру 40

Ақаулықтарды жою..... 41

Техникалық деректер..... 43

Клиенттерді қолдау қызметі..... 44

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

1

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Тұмшапештің мұқият ойластырылған дизайны қалыпты тағам дайындау процедуралары кезінде қауіпсіз жұмыс

істеуді қамтамасыз етеді. Тұмшапешті пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік нұсқауларын есте сақтаңыз:



Ескерту!

Электр тоғымен жарақаттану қаупі

Шамдарды ауыстыру алдында тұмшапешті қабырға розеткасынан ажыратыңыз.

Осы нұсқауды орындау электр тоғымен жарақаттануға немесе адам қазасына әкелуі мүмкін.



Ескерту!

Кесіп кетулер қауіптілігі

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



Ескерту!

Өрт қаупі

Тағамды дайындау кезінде тұмшапештің түбіне алюминий фольгасын, төрелкелерді, 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.

Құрылғының ішінде немесе үстінде сақтау: жанғыш материалдарды пештің ішінде немесе оның бетіне жақын жерде сақтауға болмайды.

Бұл талапты сақтамау қызып кетуге, күйік пен жарақатқа әкелуі мүмкін.

**Ескерту!****Ыстық жұмыс беті қаупі**

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 істе- генде қолғаптарды, тұтқыштарды немесе басқа қорғаныс құралдарын қолда- ныңыз.

Тұмшапеш есіктерін ашқан кезде абайлаңыз.

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

Қыздыру элементтерін немесе тұмшапештің ішкі беттерін ұстамаңыз. Қызды- ру 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 тұм- шапештің 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.

■ **ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР**

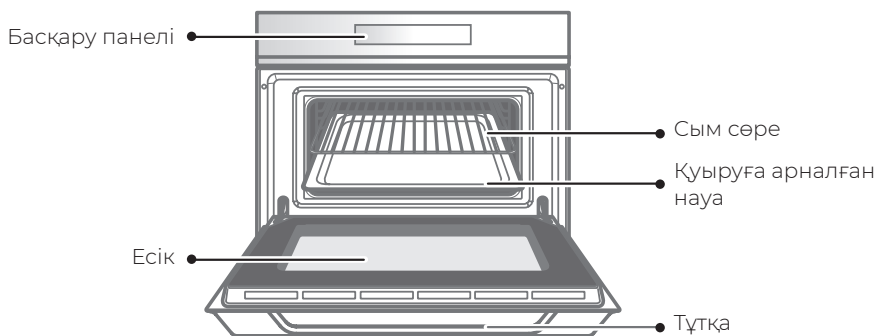
Тұмшапештің пайдалану кезінде өрт, электр тоғы- ның соғу, қызметкерлерді жарақаттау немесе мүлікті зақымдау қаупін азайту үшін төменде беріл- ген қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқауларды орындау керек:

- Тұмшапешті қолданар алдында барлық нұсқау- ларды толығымен оқып шығыңыз. Тұмшапешті осы нұсқаулыққа сәйкес тек тікелей мақсатына сай пайдаланыңыз.
- Дұрыс орнату: құрылғыны тиісті түрде білікті ма- ман орнатып, жерге тұйықтау керек.
- Оқшаулағыш ажыратқыш: тұмшапешті қуат көзі- нен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажы- ратқыш бар қуат желісіне қосу керек.
- Тұрмыстық аспаптар балалардың ойнауына арналмаған.
- Балаларды жалғыз қалдырмаңыз. Осы құрылғы- ны 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. Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті төмен немесе тәжірибе мен білім жетіспейтін адамдар, егер олар мұны бақылау кезінде жа- саса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға нұсқау берсе және олар ықтимал қауіптерді түсінсе. 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 бет- терге тиген кезде жануы немесе еруі мүмкін, мұның күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

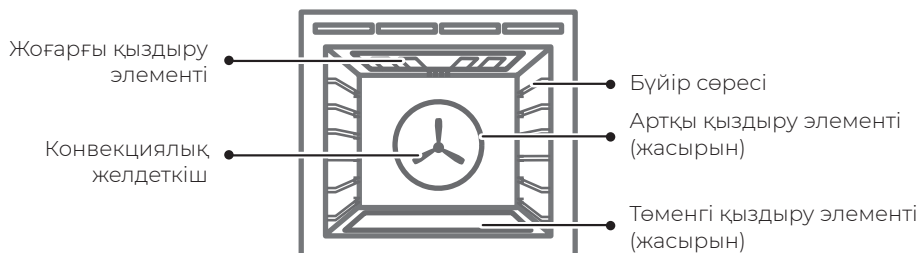
- Пайдаланушы қызметі: нұсқаулықта нақты нұсқаулары жоқ, құрылғының кез-келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық қалған қызметтерді білікті маман орындайды.
- Май жағылған жағдайда суды пайдаланбаңыз.
- Өртті немесе жалынды құрғақ химиялық немесе көбікті өрт сөндіргішпен сөндіріңіз.
- Тек құрғақ қолғаптарды немесе тұтқыштарды қолданыңыз.
- Ыстық беттерде дымқыл немесе дымқыл тұтқыштарды қолдансаңыз, будың әсерінен күй- іп қалуыңыз мүмкін. Ыстық беттерді немесе қы- здыру элементтерін тұтқыштармен ұстамаңыз.
- Тұтқыштар ретінде сүлгіні немесе борпылдақ ма- таны пайдаланбаңыз. Өрт шығуы ықтимал.
- Жабық тамақ өнімдеріне арналған контейнер- лерді жылытуға болмайды. Олардың ішінде жоғары қысым пайда болуы мүмкін, бұл контей- нердің жарылуына және жарақат алуға әкеледі.
- Тамақ өнімдерін қауіпсіз пайдалану: тағам дай- ындауға дейін және одан кейін өнімдер тұмша- пеште мүмкіндігінше аз уақыт болу керек. Бұл тамақтан улануды тудыратын микро ағзалар- дан 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 жел- деткіштен ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Сөрелерді тұмшапешке орналастыру: сөрелерді әрқашан (алдын ала қыздырудан бұрын) салқын тұмшапештегі қажетті орындарға орнатыңыз. Егер сөрелі ыстық тұмшапештен шығару қажет болса, қолғаптың немесе тұтқыштың қыздыру элементтерімен немесе тұмшапештің негізімен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұмшапештің тығыздағыштарын тазаламаңыз және оларға тұмшапеш тазалағыштарын қолданбаңыз.
- Бұл тұмшапештің тиімді жұмыс істеуіне кепілдік беретін жақсы тығыздау жағдайы үшін өте маңыз- ды. Өшіруді, зақымдауды немесе жылжуды бол- дырмау үшін абай болу керек.
- Құрылғы зақымдалған немесе дұрыс жұмыс істемеген жағдайда орнатуға немесе пайдала- нуға 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 ком- мерциялық құралдарды, тұмшапешке үстемез- лерді және тұмшапештің ішінде және айналасында кез-келген түрдегі қорғаныс құралдарын пайда- ланбаңыз. Есік әйнегін тазалау үшін абразивті та- зартқыштарды, 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 таза- лағышты пайдалануға болмайды.
- Тұмшапештің үстінде балаларға қажет болуы мүмкін заттарды сақтамаңыз. Осы заттарды алуға әрекет жасау арқылы олар күйік пен жа- рақат алуы мүмкін.
- Тұмшапеште тек ыстыққа төзімді қалыптар- ды 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.

2. СЫРТҚЫ КЕЛБЕТІ ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕРІ

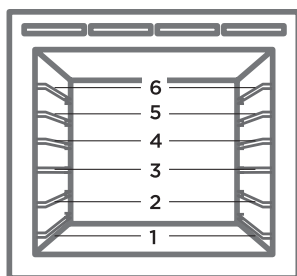
■ БҰЙЫМНЫҢ ҚЫСҚАША СИПАТТАМАСЫ



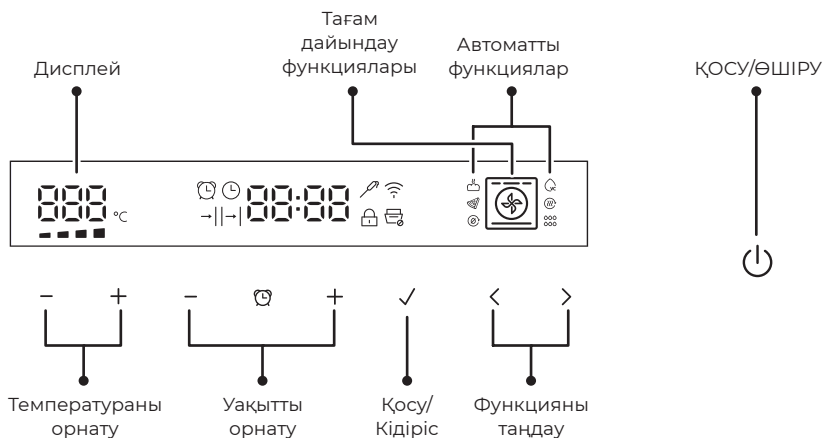
■ ҚЫЗДЫРУ ЖҮЙЕСІ



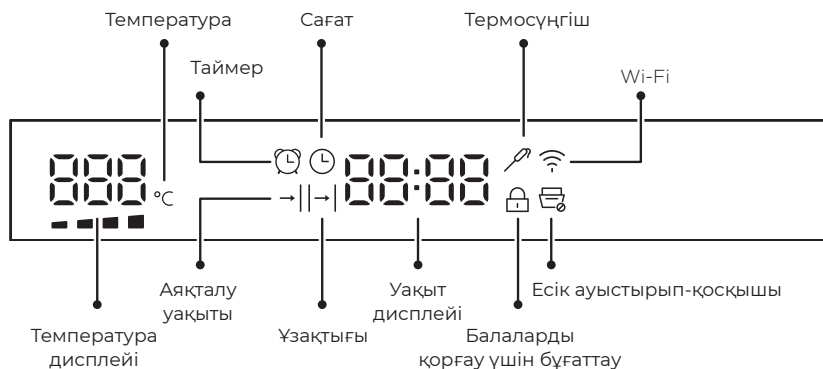
■ СӨРЕЛЕРДІҢ ОРНАЛАСУЫ



■ БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



ДИСПЛЕЙ ИНДИКАТОРЫ



Маңызды!

- Wi-Fi функциясы тек кейбір модельдерде ғана қолжетімді.
- Есік ауыстырғышының функциясы тек кейбір модельдерде ғана қолжетімді.

3. ОРНАТУ

■ ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ ЕСКЕРТУЛЕР



Ескерту!

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.



Ескерту!

Қауіпті ыстық жұмыс беттері.

Панельдердің жиектері өтуір болғандықтан, сақ болыңыз.

Бұл сақтық шараларын орындамау жарақат алуға немесе кесіп алуға әкелуі мүмкін.



Ескерту!

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.

■ ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

- Қауіпсіздік мақсатында тұмшапешті орнатпас немесе пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл ақпаратты монтаждау жұмыстарын орындайтын адамға хабарлаңыз — бұл құрылғыны монтаждау шығындарын азайтуы мүмкін.
- Тұмшапешті 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: тұмшапеш электр сымдарының жергілікті нормаларына сәйкес қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар желіге қосылуы тиіс. Пеш жерге тұйықталуы керек.
- 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 2 коммерциялық мақсаттарда пайдалануға болмайды. Өнімді қаптамасында көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес зауыт қаптамасында тасымалдау және сақтау қажет.

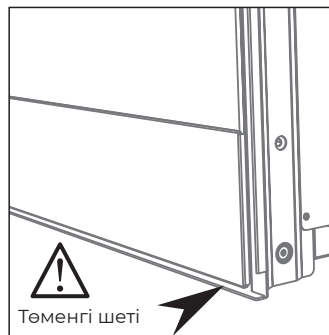
Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз. Көлік пен қойма өнімнің атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымдалудан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

■ ТҰМШАПЕШТІ ҚАПТАМАДАН ШЫҒАРУ

⚠ 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. Мүмкіндігінше қаптама элементтерін қайта пайдаланыңыз.
- 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.

⚠ Маңызды!

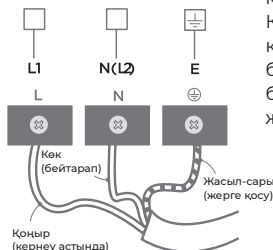
Тағам дайындау кезінде қуыру науаларының пішімі өзгеруі мүмкін; бұл қалыпты жағдай — салқындаған кезде бастапқы пішімі қалпына келеді.

Керек-жарақтар тізімі	Қуыруға арналған терең науа	Қуыруға арналған жайпақ науа	Грильге арналған тор	Тер-мосұң-гіш	Сырғымалы бағытта-уыштар	Бұран-далар
Саны	1	1	1	1	2 жұп	2

■ ҚУАТ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ

⚠ Маңызды!

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



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

Режим коды	Көлемі	Номинал қуат	Номинал кернеу	Номинал жиілік
CASOQC5QAP4GBU CASOQC5QAP4IGU	72 л	3580 Вт	220–240 В айным. тоқ	50/60 Гц

■ ТҰМШАПЕШТІ ШКАФҚА БЕКІТУ

- 1 Пешті дайындалған қуысқа салыңыз.



Маңызды!

Тұмшапешті есіктің тұтқасынан ұстап көтеруге болмайды.

2

Тұмшапештің есігін толығымен ашыңыз.

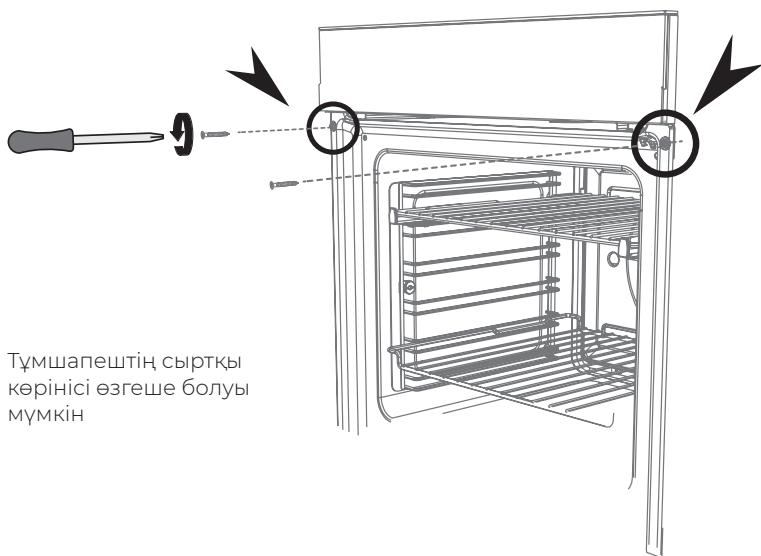
3

Жиынтыққа кіретін бұрандалардың көмегімен тұмшапешті шкафқа бекітіңіз.



Маңызды!

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

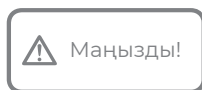


Тұмшапештің сыртқы көрінісі өзгеше болуы мүмкін

■ ПЕШТІ WI-FI ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

Пешті Wi-Fi желісіне қосыңыз, сонда сіз құрылғыны қашықтан басқара аласыз*. Бұл үшін:

1. Evo  қолданбасын жүктеп алыңыз.



- Үйдегі Wi-Fi желісінің жиілігі 2,4 ГГц екеніне көз жеткізіңіз. Мұны маршрутизатордың теңшелімдерінде тексеруге болады.
 - Смартфоныңыздағы Bluetooth және геолокацияны анықтау мүмкіндігі қосылғанын тексеріңіз.
 - Сіздің пешіңіз желінің қамту аймағында болғанына көз жеткізіңіз.
 - Пешке жақындаңыз..
2. Evo қолданбасын ашыңыз, жаңа есептік жазбаны жасаңыз немесе авторизациядан өтіңіз.
 3. «Үй» бөліміне өтіп, «Құрылғы қосу» түймесін немесе жоғарғы оң жақ бұрыштағы «+» түймесін басыңыз.

* Пешті пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін мобильді қолданбаның көмегімен қашықтан басқару бақылау тақтасындағы қуат түймесі арқылы пешті қосқаннан кейін ғана қол жетімді



4. Пештің өшірілгеніне көз жеткізіңіз. Жұптастыру режимін іске қосу үшін қуат түймесін  5 секунд басып тұрыңыз.
5. Жұптастыру режимі сәтті іске қосылған кезде, пеш дисплейдегі жанып тұрған Wi-Fi  шамымен қосылады. Әрі қарай, қолданба сіздің құрылғыңызды тауып, анықтауы керек. Егер жұптастыру процедурасы орындалмаса, Wi-Fi индикаторы қолданбамен жұптастыру аяқталғанға дейін 30 минут бойы жыпылықтай бастайды. Жыпылықтайтын Wi-Fi индикаторын қолмен өшіру үшін қуат беру батырмасын қайта басыңыз.
6. Орнатуды аяқтау үшін қолданбадағы нұсқауларды орындаңыз.

ЕСКЕРТУЛЕР:

- Wi-Fi функциясын, сондай-ақ мобильді қосымшаны қосу және пайдалану барлық аймақтар (елдер) үшін мүмкін емес.
- Wi-Fi функциясын, сондай-ақ сіздің аймағыңызға (еліңізге) арналған мобильді қосымшаны қосу және пайдалану мүмкіндігін сатушыдан (уәкілетті ұйымнан) тексеріңіз.

4. АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДАЕ

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

1 САҒАТТЫ ОРНАТУ

1. Дисплейде 24:hr мәні жыпылықтайтын болады



2. 12- және 24-сағаттық формат арасында ауысу үшін **-** және **+** түймелерін пайдаланыңыз.
3. Таңдау үшін **✓** түймесін басыңыз.

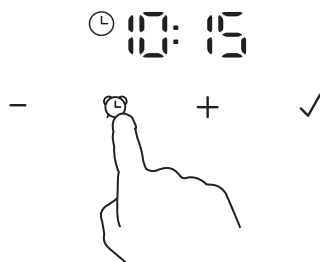


4. **-** және **+** түймелерін басып, уақытты орнатыңыз.
5. Растау үшін **✓** түймесін басыңыз.

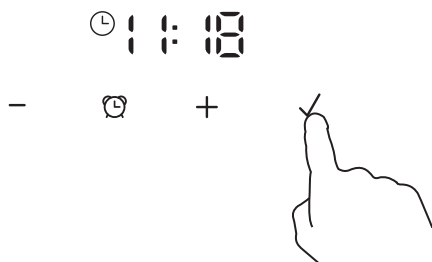


2 УАҚЫТТЫ ӨЗГЕРТУ

1. **⌚** түймесін басыңыз.
• Сағат индикаторы пайда болады және уақыт жыпылықтайтын болады.



2. **-** және **+** түймелерін басып, уақытты орнатыңыз.
3. Растау үшін **✓** түймесін басыңыз.



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 пешті 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.

5. ФУНКЦИЯЛАРДЫ

ЖАЛПЫ НҮСҚАУЛАР

 Маңызды!

- Үлгіге байланысты сізде тек осы функциялардың кейбіреулері болуы мүмкін.
- Барлық функцияларды тұмшапештің есігі жауып қолданыңыз.

1 КӨМЕШТЕУ: ЖОҒАРҒЫ СЫРТҚЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ЭЛЕМЕНТТЕР



- Жылу жоғарғы және төменгі элементтерден келеді. Бұл функцияда желдеткіш қолданылмайды.
- Ұзақ уақыт немесе төмен температурада қыздырып пісіруді қажет ететін бәліштер мен тағамдарды дайындау үшін өте қолайлы.
- Бұл функция бірнеше сөрелерде пісіруге жарамайды.

Ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін дымқыл өнімдерге өте ыңғайлы, мысалы, балғын жемістер қосылған бәліш.

2 МӘЖБҮРЛІ ЖЕЛДЕТУ: ЖЕЛДЕТКІШ ЖӘНЕ АРТҚЫ ЭЛЕМЕНТ



- Орталық артқы қыздыру элементі мен желдеткіштің көмегімен ыстық ауа тұмшапештің қуысына еніп, барлық деңгейлерде тұрақты температураны қамтамасыз етеді, бұл бірнеше сөрелерде дайындауға тамаша мүмкіндік береді.
- Әртүрлі сөрелерге орнатылған науалардағы печенбенің сыртқы жағы қытырлақ және іші жұмсақ болады.
- Ет пен құс еті шырынды және нәзік болумен қатар, быжылдап керемет қызырып піседі.
- Қыздырып пісіру өте жақсы дайындалады және тез әрі тиімді жылытылады.
- Бірнеше сөреде дайындалған жағдайда (мысалы, 3 және 5 сөрелерін 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 сөреде бисквиттер, печенье, тоқаштар, үлкен және кішкентай кекстер дайындауға өте ыңғайлы.

3 ЖЕЛДЕТКІШ БАР ГРИЛЬ: ЖЕЛДЕТКІШ ПЛЮС ЖОҒАРҒЫ ІШКІ ЖӘНЕ СЫРТҚЫ ЭЛЕМЕНТТЕР



- 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 МАКСИМАЛДЫ ГРИЛЬ: ЖОҒАРҒЫ ІШКІ ЖӘНЕ СЫРТҚЫ ЭЛЕМЕНТТЕР



- 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 дайындауды 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 ПІСІРУ: ЖЕЛДЕТКІШ ПЛЮС ЖОҒАРҒЫ СЫРТҚЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ЭЛЕМЕНТТЕР



- 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

ҚУЫРУ 1-КЕЗЕҢ: ЖЕЛДЕТКІШ ПЛЮС ЖОҒАРҒЫ ІШКІ ЖӘНЕ СЫРТҚЫ ЭЛЕМЕНТТЕР: 2-КЕЗЕҢ: ЖОҒАРҒЫ ІШКІ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ЭЛЕМЕНТТЕР



- 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.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қуыру функциясы екі кезеңге бөлінеді:

- 1-кезең: алғашқы 20 минут ішінде желдеткіш, сондай-ақ жоғарғы ішкі және сыртқы элементтер қолданылады (температура 250 °C жетсе, қыздыруды тоқтатыңыз).
- 2-кезең: температураны белгіленген температураға дейін төмендегеннен кейін жоғарғы ішкі және төменгі элементтер қолданылады.

Егер белгіленген температураға 20 минуттан аз уақыт ішінде қол жеткізілсе, тек бірінші кезең орындалады.

7

КЛАССИКАЛЫҚ ПІСІРУ: ТЕК ТӨМЕНГІ ЭЛЕМЕНТ



- Жылу тек төменгі элементтен келеді, желдеткіш қолданылмайды.
- Бұл ескі тұмшапештерге арналған рецепттер үшін жарамды дәстүрлі қыздырып пісіру функциясы.
- Бір уақытта тек бір сәреде қыздырып пісіріңіз.
- Тұмшапештің үстің бөлігі ыстығырақ болады. Кремді торттар, пирогтар, кілегейлі пирогтар, ватрушкалар немесе жоғарыдан тікелей қыздыру мен қызаруды қажет етпейтін басқа да өнімдер сияқты мұқият қыздырып пісіруді қажет ететін ұн негізіндегі өнімдер үшін өте қолайлы.

8

ГРИЛЬ: ТЕК ЖОҒАРҒЫ СЫРТҚЫ ЭЛЕМЕНТТЕР



- Қарқынды жылу сәулесі жоғарғы элементтен де шығарылады. Деңгей Lo (төмен) және Hi (жоғары) (қуаты 100%) аралығындағы 11 саты бойынша реттеледі.
- Бұл функция тағамның бастапқы дәмін барынша сақтауға мүмкіндік береді. Көмештелген кеспе мен паста дайындауға өте ыңғайлы.

9

КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕРДІ ПІСІРУ: ЖЕЛДЕТКІШ ПЛЮС ТӨМЕНГІ ЭЛЕМЕНТТЕР



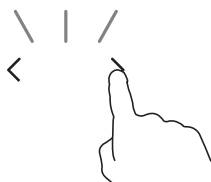
- Желдеткіш жылуды төменгі қыздыру элементінен тұмшапештің бүкіл көлеміне жеткізеді.
 - Пицца жасау үшін өте ыңғайлы, себебі негіз қытырлақ болады, ал жоғарғы бөлігі қатты қыздырылмайды.
- Тәтті және дәмді кондитерлік өнімдерді, сондай-ақ фритата немесе киш сияқты қуыруды қажет ететін нәзік тағамдарды дайындауға өте ыңғайлы.

Белгіше	Функция	Алдын ала орнатылған температура (°C)	Температура диапазоны (°C)	Ұзақтық диапазоны	Алдын ала қыздыру
	Көмештеу	180	30–250	00:01–23:59	✓
	Мәжбүрлі желдету	160	30–250		✓
	Желдеткіші бар гриль	180	30–250		×
	Максималды гриль	Жоғары	Төмен, 1–9, жоғары		×
	Желдеткішпен көмештеу	200	30–250		✓
	Қуыру	165	30–250		×
	Классикалық пісірме	160	30–220		✓
	Гриль	Жоғары	Төмен, 1–9, жоғары		×
	Кондитерлік өнімдерді пісіру	160	30–220		✓

ТАМАҚТЫ БАҒДАРЛАМА БОЙЫНША АВТОМАТТЫ ДАЙЫНДАУ

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

ФУНКЦИЯ МЕН ТЕМПЕРАТУРАНЫ ТАҢДАУ



Функцияларды таңдау < және > түймелері жыпылықтайды. Функцияны таңдау үшін < немесе > түймесін басыңыз.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ РЕТТЕУ

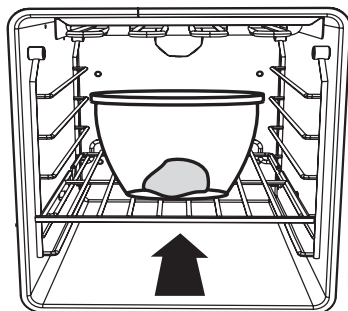


1

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.
- Қамырды толықсыту функциясы үшін айналдыру үшін < немесе > 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.
1. 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.

- 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 толықсығанын тексеру үшін оны бір саусағыңызбен ақырын басыңыз. Ойық баяу қайтадан толтырылуы керек.

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

Егер қамырды қайтадан толықсыту керек болса:

- Қамырды толықсыту функциясына оралу үшін  немесе  түймесін басыңыз.
- Қамырды толықсыту функциясын қайтадан орнату үшін алдыңғы бетте көрсетілген әрекеттерді орындаңыз.
- 5. Қамырдың толықсытуын болдырмау үшін  түймесін басып тұрыңыз немесе басқа функцияға өтіңіз.

2

ВАКУУМДА ДАЙЫНДАУ

Бұл функцияны 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. Қолданған кезде 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.

Вакуумда тамақ дайындауға арналған 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.

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 немесе 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					
Сиыр етінің сүбесі, орташа қуыру	4 см	400	63	120	3
Сиыр етінің сүбесі, толық дерлік қуыру	4 см	400	66	120	3
Сиыр етінің сүбесі, толық қуыру	4 см	400	70	120	3
Бұзау етінің сүбесі, орташа қуыру	4 см	400	60	120	3
Бұзау етінің сүбесі, толық қуыру	4 см	400	65	120	3
Қой еті және басқа ет					
Қой еті, орташа қуыру	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

Тамақ өнімі	Өнімнің қалыңдығы	Өнім мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Құс еті					
Тауық, сүйексіз төс еті	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
Төмен температурада жұмыртқа дайындау					
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

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.
- Мидия 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	2 сүбе	2 см	500	65	90
Теңіз ирекшелері	үлкен мөлшері	500	60	100–110	3
Қабығы ашылған ашшаяндар	үлкен мөлшері	500	75	26–30	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	0,5 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
Артишок	төртке кесілген өзегі	500	95	90	3

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 әзірлеп алғаннан кейін бірден дайындаңыз.

Тамақ өнімі	Өнімнің қалыңдығы	Өнім мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Жемістер					
Шабдалы	жартысы	2 жеміс	90	60	3
Қараөрік	жартысы	500	90	60	3
Манго	шамамен 2 × 2 см текшелер	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 бөліктері	2 жеміс	95	60	3
Алмұрт	жартысы	2 жеміс	95	60	3
Ванильді крем	Әр пакетте 350 г	500	85	60	3

3**ПИЦЦА РЕЖИМІ**

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

- Желдеткіш жылуды төменгі қыздыру элементінен тұмшашпестің 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 сөресінде пісіріңіз.

Пицца	Типі	Керек-жарақтар/ыдыс-аяқ	Сөренің орналасуы	Температура, °C	Пісіру уақыты, мин
Мұздатылған	Жіңішке негіз	Сым тор	2	190–210	15–20
	Қалың негіз	Сым тор	2	180–200	20–25
Үйдегі	Жіңішке негіз	қаңылтыр таба	2	230–250	10–15
	Жіңішке негіз	Пицца науасы	2	230–250	8–12
	Қалың негіз	қаңылтыр таба	2	210–220	15–20
	Қалың негіз	Пицца науасы	2	210–220	15–20

МАҢЫЗДЫ!

Егер пицца режимінде жұмыс ұзақтығын орнатпасаңыз, онда тұмшашпеш қолмен тоқтатылғанға дейін үздіксіз жұмыс істейді. Қызып кетпес үшін пиццаның күйіне қосымша назар аудару керек.



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

- Оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін тағамды қаңылтыр табаға немесе аэрогриль себетіне салыңыз.
- Аэрогрильде қолданылатын жағдайларды қайталайды.
- Қуырудың пайдалы әдісі, онда аз май қолданған кезде өнімдер қытырлақ болады. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді майлау үшін 1-2 ас қасық майды қолданыңыз.
- Алдын ала оралған өнімдер үшін: егер өндірушінің дайындау бойынша нұсқаулары желдеткішсіз функцияны қолдануды ұсынса, температураны 20°C (70°F) төмендетіңіз.
- Бір сәреде пісіру: пештің жоғарғы жағында пісіріңіз, бірақ ең жоғарғы сәреде емес.

Тамақ өнімі	Сөрелер	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Сөренің орналасуы
Чипстер	Қуыруға арналған науа	205	15–20	4
Чипстер	Аэрогриль себеті	205	15–20	3
Хэш-браундар	Сым сәре	200	20–25	3
Тауық наггетстері	Қуыруға арналған науа	200	18–23	4
Тауық наггетстері	Аэрогриль себеті	205	18–23	3
Тауық қанаттары	Сым сәре	180	20–25	3



Бұл функция әдетте тағам дайындаудың үнемді әдісі болып саналады.

- Есо — 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.



Мүмкіндігінше көп кірді қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазалау үшін керек-жарақтар мен сәре тіректерін шешіп алыңыз. Сумен тазалау функциялары құрылғы қуысын бұмен 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 функциясын орындаған кезде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.
1. Тұмшапештің түбіне 200 мл су құйыңыз
 2. Сумен тазалау функциясын таңдаңыз
 3. Функцияны іске қосу үшін $\sqrt{}$ 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.

7

КӨП САТЫЛЫ ДАЙЫНДАУ

Бұл функцияның көмегімен бір уақытта бірнеше бағдарламаны орнатуға болады.

1. Haier Smart қосымшасының көмегімен бағдарламаның бірнеше кезеңдерін бір уақытта орнатуға болады.
2. Дайындау барысында сағат дисплейінде ағымдағы температура мен белгіленген температура кезектесіп көрсетіледі; температура дисплейінде «Mn» дайындаудың ағымдағы кезеңі және ағымдағы кезеңнің қалған уақыты кезектесіп көрсетіледі.
3. Тағам дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде END [COҢЫ] хабары пайда болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Көп сатылы дайындау кезінде үшеуден аспайтын кезеңді реттеуге болады.
- Көп сатылы дайындауға барлық функцияларды қосуға болмайды. Қамырды еріту, вакуумда пісіру, пицца пісіру, аэрогриль, ECO функциясы және сумен тазарту сияқты көп сатылы дайындау үшін автоматты бағдарламалау функциясын орната алмайсыз.

8

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ

Бұл функция тұмшапешті кездейсоқ пайдалануды (мысалы, балалар) болдырмауға арналған. Бұғаттау кезінде басқару элементтері жұмыс істемейді және тұмшапеш қосылмайды. Бірақ сіз Haier Smart қолданбасының көмегімен пештің жұмысын басқара аласыз (іске қосудан басқа).

Установка блокировки:

- Жарық индикаторы қосылғанша ✓ түймесін 3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.
- Панель бұғатталған кезде тек  түймелері мен жарықтандыруды басқаруға болады.

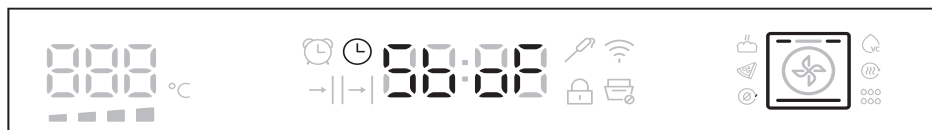
Бұғаттан шығару:

- Жарық индикаторы сөнбегенше ✓ түймесін 3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін панельді бұғаттау функциясы автоматты түрде өшіріледі.
- Күту режиміне өткеннен кейін панельді бұғаттау мүмкіндігі автоматты түрде өшіріледі.

Бұл қондырғы сенбіде жұмыс істемеу туралы талапты ұстанатын діни конфессия өкілдеріне арналған. Тұмшапеш сенбі күніне бапталған кезде:

- Дисплей мен индикаторлар жанбайды, қуат түймесінен басқа түймелер жұмыс істемейді.
- Дыбыстық сигналдар берілмейді.
- Ескерту немесе температураның өзгеру кодтары көрсетілмейді.
- Көмештеу сенбіге арналған теңшелімдер режимінде қол жетімді жалғыз функция болып табылады.

Сенбі күніне теңшелімдерді орнату



1. — және + түймелерін бір уақытта басып, оларды 3 секундқа ұстап тұрыңыз. Дисплейде h h хабарламасы пайда болады.
2. Сенбі режимін орнату үшін ✓ түймесін басыңыз. Дисплейде 00:00 жыпылықтайтын болады. 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.
- Тұмшапешті қайта қосқан кезде сенбі режимі алдыңғы жұмыс күйі ретінде бірден іске қосылады.

Сенбі күніне баптау режимінен шығу

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

6. ҚАНАУ

■ САҒАТ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Таймерді пешті пайдаланбасаңыз да, кез келген уақытта пайдалануға болады.

- Таймер соңғы сағатқа дейін уақытты минутпен (сағат:мин) есептейді, одан әрі санақ секундпен (мин:сек) жүргізіледі.
- Таймердің ұзақтығын 23 сағат 59 минутқа дейін орнатуға болады.
- Бағдарламаны іске қосқанға дейін уақыт баптауы өзгертілсе, автоматты түрде растау уақыты 6 секундты, ал уақыт баптауы бағдарлама іске қосылғаннан кейін өзгертілсе, 2 секундты құрайды.

1

ДАЙЫНДАУ ҰЗАҚТЫҒЫН ОРНАТУ

Әдепкі бойынша, дайындау ұзақтығы дайындау режимінен шыққанға дейін жарамды (ақылды рецепттер режимінен басқа).

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.
 - Тәулік уақытын тексергіңіз келсе, түймесін бір рет басыңыз. Бұл таймерден бас тартпайды. Таймерге оралу үшін түймесін басыңыз.

Орнатылған уақыт аяқталған кезде:

- Дисплейде END [COŃBI] пайда болады және шамамен 9 ішінде дыбыстық сигнал шығады, немесе түймесін басыңыз..
- Дисплейде соңғы пайдалану ұзақтығы көрсетіледі.

МАҢЫЗДЫ:

- Егер дисплей уақытты есептесе және сіз ұзақтығын орнатсаңыз, дисплей белгіленген мән аяқталмайынша қалған уақытты есептейді.
- Соңғы пайдалану, автоматты рецепттер және сумен тазалау функциялары үшін ұзақтығы орнатылмайды.

Дайындау уақыты теңшелімдерін өзгерту:

1. Қалған уақытты таңдау үшін → түймесін басыңыз..
2. Жаңа уақытты орнату үшін және түймелерін басыңыз.
3. Растау үшін түймесін басыңыз.

2

АЯҚТАЛУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

Қыздыру функциясы үшін өшіру уақытын орнатады. Бұл мүмкіндік ұзақтығы белгіленген жағдайда ғана қолжетімді болады. Құрылғыны кейінірек белгіленген уақытта автоматты түрде қосу және өшіру үшін ұзақтық пен аяқталу 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.

МАҢЫЗДЫ:

- Fan Grill [Желдеткіші бар гриль], Max Grill [Максималды гриль] және Grill [Гриль] функциялары үшін аяқталу уақыты орнатылмайды.

Кері санақ уақытын орнатады.

Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Уақытты таңдау және орнату. Уақыт өткеннен кейін 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 теңшелімін 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.

■ ПАЙДАЛАНУШЫ ТЕҢШЕЛІМДЕРІ

Пештің келесі теңшелімдері қол жетімді:

- дыбыстық сигнал беру немесе үнсіз жұмыс
- уақытты 12- немесе 24-сағаттық форматта көрсету
- өшірулі дисплеймен жұмыс істеу
- тамақ дайындау кезінде жарықтандыруды қосу немесе өшіру

- сенбі режимінде жұмыс істеу (төмендегі «Сенбі үшін теңшелім» бөлімін қараңыз).

Ескерту:

- Егер пеш жұмыс істеп тұрса немесе автоматты дайындау режиміне қойылса, пайдаланушы теңшелімдерін өзгерте алмайсыз.

ПАЙДАЛАНУШЫ ТЕҢШЕЛІМДЕРІН ӨЗГЕРТУ

11:05

— + ✓

1. Пештің ешқандай функциясы қосылмағанына және дисплейде тәулік уақыты көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.
- Егер сенімді болмасаңыз, басыңыз.

00:00

— + ✓

2. Пайдаланушы теңшелімдері мәзіріне кіру үшін — және түймелерін басып, бір уақытта 3 секунд ұстап тұрыңыз.

00:00

— + ✓

3. Өзгерту қажет параметрге өту үшін + басыңыз. Келесі кестені қараңыз.

00:00

— + ✓

4. Белгілі бір теңшелімді таңдау үшін ✓, түймесін басыңыз.
- Дисплей жыпылықтайтын болады.
5. «Дисплей өшірулі» опциясынан басқа барлық опциялар үшін: пайдаланушы теңшелімдері мәзірінен шығу үшін түймесін басыңыз.

ОРНАТУ	ӘДЕПКИ ОПЦИЯ	БАЛАМА ОПЦИЯЛАР	
УАҚЫТ ДИСПЛЕЙІН КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ӨШІРУ ОПЦИЯЛАРЫ	24 сағат	12 сағат	ДИСПЛЕЙ ӨШІРУЛІ**
24- немесе 12-сағаттық уақытты көрсету форматын таңдаңыз (және сағатты орнатыңыз) немесе пештің негізгі функциялары қажет болса, «Дисплей өшірулі» опциясын таңдаңыз.	24:11	12:11	off
ДЫБЫСТЫҚ КЕРІ БАЙЛАНЫС	ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛДАР	ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛДАРСЫЗ	
Дыбыстық сигналдарды қосу немесе өшіру.*	on	off	
ПЕШТІ ЖАРЫҚТАНДЫРУ	ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ КЕЗІНДЕ ЖАРЫҚТАНДЫРУ	ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ КЕЗІНДЕ ЖАРЫҚТАНДЫРУДЫ ӨШІРУ	
Электр қуатын үнемдеу үшін немесе дағайындалған тағамды айналыңыздағылар үшін тосын сый етіп жасау үшін тамақ дайындау кезінде жарықтандыруды өшіріңіз	on	off	
СЕНБІГЕ АРНАЛҒАН ТЕҢШЕЛІМ	СЕНБІ РЕЖИМІ	Нұсқаулар «Сенбіге арналған теңшелім» бөлімінде берілген.	
	off		

* Таймердің дыбыстық сигналдары мен ескертулері «Дыбыстық сигнал өшірулі» опциясын таңдағанда да естіледі.

** Бұл опцияны таңдаған кезде пешті пайдалануды жалғастыруға болады, бірақ дисплей жанбайды.

Бұл опцияны таңдағанда, барлық автоматты функциялар немесе таймер функциялары жойылады.

Бұл опцияны болдырмау және дисплейді қосу үшін  түймесін басып тұрыңыз.

ТЕРМОСҮҢГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

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!

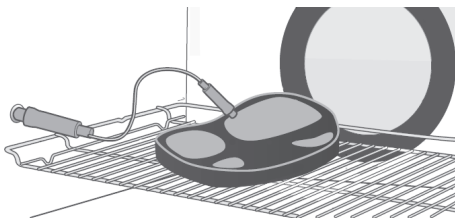
Тек жеткізілетін керек-жарақтар мен түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Нұсқаулар алуға арналған үздік нәтижелер:

- Ингредиенттер бөлме температурасында болу керек.
- Термосүңгішті сұйық тағамдар үшін пайдалануға болмайды.

- Пісіру кезінде термосүңгіш өнімде қалуы керек, ал істікше пештің қабырғасындағы ағытпаға салынуы 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 істікшесін осы розеткаға тығыңыз.
4. Қыздыру функциясы мен тұмшапештің температурасын орнатыңыз. Одан кейін температураны өнімнің қалыңдығы үшін орнату мақсатында **–** немесе **+** 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!

- Осы тұмшапеш үшін ұсынылған термосүңгішті ғана қолданыңыз.
- Термосүңгішті барлық функцияларда қолдануға болмайды. Егер сіз сүңгішті оны қолдамайтын функцияда пайдалансаңыз, сүңгіш индикаторы жыпылықтайды және дисплейде PErr хабары пайда болады.
- Егер сіз пеш жұмыс істеп тұрған кезде термосүңгішті қоссаңыз немесе розеткадан ажыратсаңыз, тамақ дайындау тоқтайды.
- 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.

Таблица «Термошуг»				
Ет	Жағдайы	Термосүңгіш температурасы	Пеш режимі	Пештің температурасы
Сиыр еті	Қанмен	55 °C	Қуыру	165 °C
	Орташа қуыру	67 °C		
	Толық қуыру	77 °C		
Бұзау еті	Орташа қуыру	67 °C	Қуыру	165 °C
	Толық қуыру	77 °C		
	Толық қуыру	77 °C		
Қой еті	Орташа қуыру	67 °C	Қуыру	165 °C
	Толық қуыру	77 °C		
	Толық қуыру	77 °C		
Шошқа еті	Орташа қуыру	71 °C	Қуыру	170 °C
	Толық қуыру	79 °C		
	Толық қуыру	79 °C		
Күркетауық (толтырылған)	Толық қуыру	82 °C	Көмештеу	170 °C
Күркетауық (толтырылмаған)	Толық қуыру	82 °C		
Тауық еті	Толық қуыру	82 °C	Желдеткіші бар гриль	185 °C
Бұғы еті	Қанмен	52 °C	Желдеткіші бар гриль	225 °C
	Орташа қуыру	57 °C		

7. КҮНДЕЛІКТІ КҮТІМ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ КЕСТЕСІ

Техниканы пайдалану кезінде максималды тиімділікті, жайлылықты және қауіпсіздікті қамтамасызету үшін, сондай-ақ оның қызмет мерзімін ұзарту үшін, техникалық қызмет көрсетуді төменде келтірілген кестеге сәйкес орындау ұсынылады.

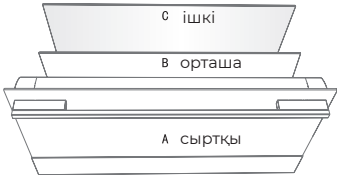
Casarte фирмалық сервис орталықтарының мамандарының біліктілігі жоғары және ең қысқа мерзімде кез келген техникалық қызмет көрсету үшін барлық қажеттімен жабдықталған.

Сіз EVO қосымшасында, www.casarte.ru сайттында, сондай-ақ Casarte ақпараттық орталығының келесі телефондары арқылы техникалық қызмет көрсетуге өтінім бере аласыз:

8-800-070-01-48 — Қазақстандағы Тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

Бұйым	Техникалық қызмет көрсетудің түрі	Бұйымға техникалық қызмет көрсетудің ұсынылатын жиілігі
Пеш	Сыртқы және ішкі беттер: тазалау.	Ластану кезінде.
	Ішкі беттер: тазалау.	Әр қолданғаннан кейін.

ӘРҚАШАН	ЕШҚАШАН
- 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.	- Бумен тазартқышты пайдалануға жол берілмейді. - 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!
Әйнек беттер (тұмшапештің әйнек есіктері, басқару тақтасы)	Есік үш әйнек панельден тұрады.  С ішкі В орташа А сыртқы	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.
	Әйнек панелін тазалау үшін алдымен есік пен ішкі панельді шешіп алу керек. Нұсқаулар «Тазалау үшін есіктің әйнек панелдері мен есігін шешіп алу және ауыстыру» бөлімінде берілген. - Жұмсақ жуғыш заттың немесе ас содасы мен ыстық судың ерітіндісімен тазалаңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз. - Әйнек тазалағышпен сүртіңіз және жұмсақ, түксіз матамен құрғатыңыз.	- 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 әйнегің тазалау кезінде өте сақ болыңыз. Жуғыш затқа малынған дымқыл матаны ғана қолданыңыз.
Тұмшапеш есігінің алдыңғы жағындағы тот баспайтын болаттан жасалған жолақ/тұтқа	- 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.	- 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.

НЕ?	ҚАЛАЙ?	МАҢЫЗДЫ!
Тұмшапеш егінің алюминий жақтауы және пластикалық бұрыштық қысқыштар	Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.	/
Сөрелердің телескопиялық сырғымалы тіректері	Жұмсақ жуғыш затқа малынған дымқыл матамен сүртіңіз. Ақ консистенциялы майлағышты сүртпеңіз немесе жуып тастамаңыз (сырғымалы бағыттауыштарды жылжитқан кезде көрінеді).	Ыдыс жуғыш машинада жууға, сабынды суға батыруға, пеш тазалағыштарды қолдануға болмайды, өйткені АҚ майлау алынып тасталады және сырғымалы рельстердің тегіс қозғалысы мүмкін болмайды.
Тұмшапештің ішкі қуысы	Пештен барлық сөрелер мен науаларды, бүйірлік сөрелерді, каталитикалық панельдерді алыңыз. 1. Есікті шешіп алыңыз (келесі беттердегі нұсқауларды қараңыз). 2. Тұмшапештің ішін тұрмыстық жуғыш құралмен немесе аммиак негізіндегі тазартқыш құралмен сүртіңіз. 3. Дымқыл матамен құрғатып сүртіңіз және толығымен құрғатыңыз.	- 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.
Грильге арналған науа Грильге арналған тор Бүйір сөрелері Тұмшапеш сөрелері қаңылтыр таба	- 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 жуғышта жууға болады.	
Тұмшапештің тығыздағыштары	Жұмсақ жуғыш зат пен ыстық су ерітіндісімен тазалаңыз	
Тамшылау арнасы	Есіктің астындағы тамшы арнасында жиналған ылғалды сіңіріп алу үшін губканы қолданыңыз.	

■ БҮЙІР СӨРЕЛЕРДІ ШЕШІП АЛУ

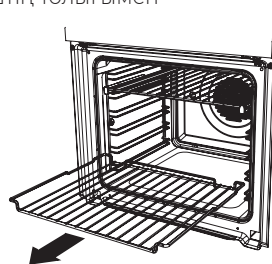


Маңызды!

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

Барлық сөрелерді алыңыз:

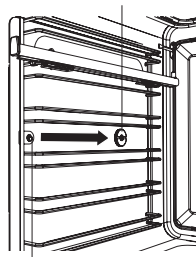
1. Барлық сөрелерді шығарып, шешіп алыңыз.
2. Қол жеткізуді жеңілдету үшін тұмшапештің есігін шешіп алу ұсынылады. «Тұмшапештің есігін шешіп алып, қайта орнату» бөлімін қараңыз.



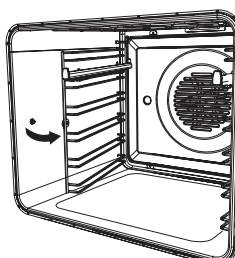
Бүйір сөрелерді шешіп алу:

1. үйір сөренің алдыңғы жағындағы бекіткіш сомынды бұрап, шешіп алыңыз. Қажет болса, бұранданы босату үшін тиынды қолданыңыз.
2. Алдыңғы тіреуіш бекіткіш бұрандадан босатылуы үшін бүйір сөрені тұмшапештің ортасына қарай тартыңыз.
3. Бүйір сөрені артқы істіктер саңылаудан шығарылмайынша алға қарай жылжытыңыз.

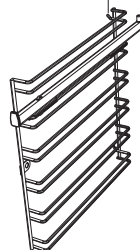
Бекіткіш сомын



Бекіткіш бұранда



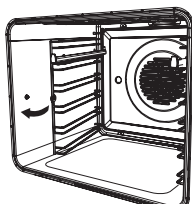
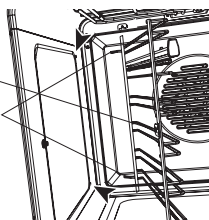
Артқы істік



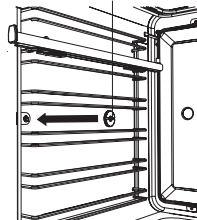
Бүйір сөрені қайта орнату:

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

Бүйір сөресі
Артқы істіктер



Бекіткіш сомын



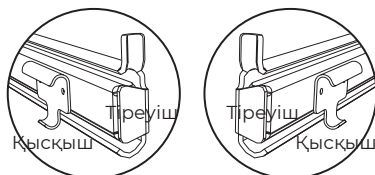
■ СӨРЕЛЕРДІҢ СЫРҒЫМАЛЫ ТІРЕКТЕРІН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ (БӨЛЕК САТЫП АЛЫНАДЫ)

⚠ Маңызды!

- Шағын тұмшапештер үшін ғана: сырғымалы сөре тіректерін 3 және 4 қалыптарында қолдануға болмайды.

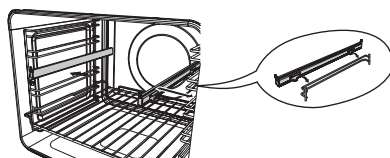
Орнату

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



Шешіп алу

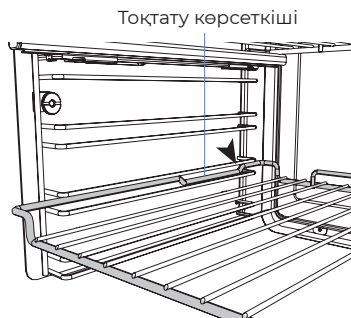
- Сырғымалы бағыттауышты қолыңызбен ұстап, қысқыштарды босатып, бағыттауышты алу үшін оны төменнен жоғары қарай бұраңыз.
- Сырғымалы сөре тіректерін қайта орнатқан кезде мыналардың орнатылғанына көз жеткізіңіз:
 - алдымен бүйір сөрелер;
 - сөреге арналған орынның жоғарғы бағыттауышындағы жылжымалы бағыттауыштар (ықшам тұмшапештерде тек 1 және 2 қалыптарда);
 - сырғымалы бағыттауыштардың әр жұбының екі жағы.



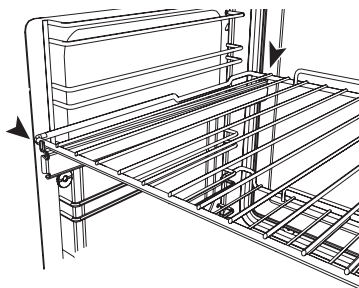
Қаңылтыр таба мен гриль торын қайта орнату

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.



Тоқтату көрсеткіші



Екі бағыттауыш шыбықшаның арасына сөрені қайта орнату

Сөрені сырғымалы тірекке қайта орнату

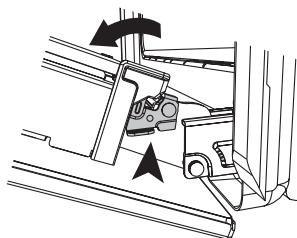
■ ТҰМШАПЕШТІҢ ЕСІГІН ШЕШІП АЛЫП, ҚАЙТА ОРНАТУ



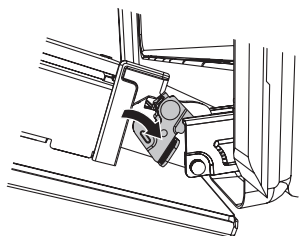
Маңызды!

- Тұмшапештің есіктері ауыр болады, абайлаңыз.

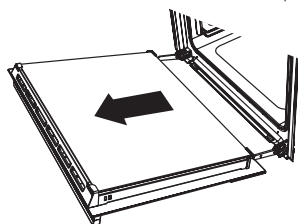
Есікті шешіп алу:



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

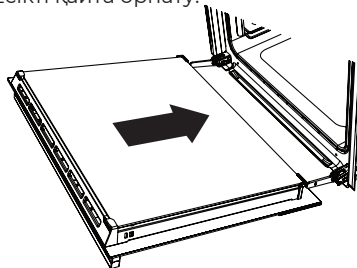


2. Есікті ілмектерден босату үшін құлыптау тетіктерінің әрбірін тоқтағанға дейін төмен қарай басыңыз.

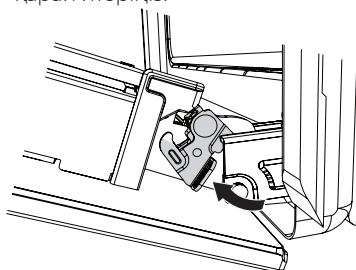


3. Есікті екі жағынан ұстап тұрып, оны абайлап сыртқа қарай тартып, ілмектерден шешіп алыңыз.

Есікті қайта орнату:



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

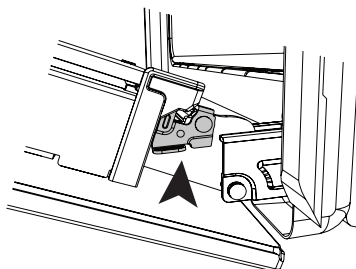


2. Есік толығымен ілмектерде болған кезде, есікті ілмектерге бекіту үшін екі құлыптау тетігін де тоқтағанға дейін басыңыз.



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, міндетті түрде тұмшапешті розеткадан ажыратыңыз. Жұмысты бастамас бұрын тұмшапештің толығымен суығанына көз жеткізіңіз.
- Міндетті түрде төменде берілген сақтық шаралары мен нұсқауларды мұқият орындаңыз. Терезелер мен есіктерді дұрыс ауыстырмау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- Тұмшапештің есіктері ауыр (11 кг) болады, абайлаңыз. Күмән туындаған жағдайда есікті шешіп алуға әрекет жасамаңыз.
- Тұмшапеш пен оның барлық бөлшектерінің суығанына көз жеткізіңіз. Ыстық тұмшапеш бөлшектерімен жұмыс істемеңіз.
- Әйнек панельдермен жұмыс істегенде өте абай болыңыз. Әйнектің бұрыштары мен шеттерін басқа беттерге соқпаңыз.
- Әйнек 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.

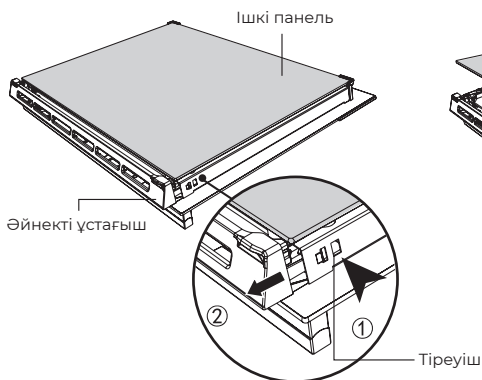
- Егер әйнек панелінде зақымдану белгілері байқалса (мысалы, сынықтар немесе жарықтар), тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалыңыз.
- Барлық әйнек панельдерін ауыстыру дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз. Әйнек панельдер орнына тиісті түрде орнатылмайынша тұмшапешті пайдаланбаңыз.
- Егер сіз әйнек панельдерді шешіп алу немесе ауыстыру қиын деп ойласаңыз, оларға тимеңіз. Көмек алу үшін уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Ескертпе: пайдалану немесе қызмет көрсету бойынша көмек көрсететін қызмет көрсету ұйымдарына бару кепілдікке кірмейді. Әйнекті тазалауды жеңілдету үшін есікті шешіп алуды ұсынамыз. Нұсқаулар «Тұмшапештің есігін шешіп алу және қайта орнату» бөлімінде берілген. Есікті шешіп алып, жұмсақ, таза, тегіс жерге қойыңыз.

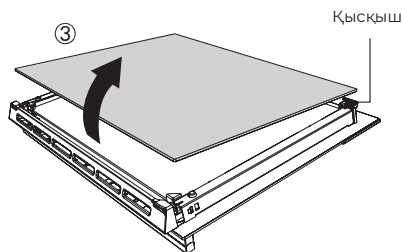
Міндетті түрде төменде берілген сақтық шаралары мен нұсқауларды мұқият орындаңыз. Терезелер мен есіктерді дұрыс ауыстырмау тұмшапештің зақымдалуына және кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.

Ішкі панельді шешіп алу

1. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктерін басыңыз.
2. Әйнек ұстағышты олар жоғарғы саңылауға ауысқанша жоғары қарай тартыңыз.

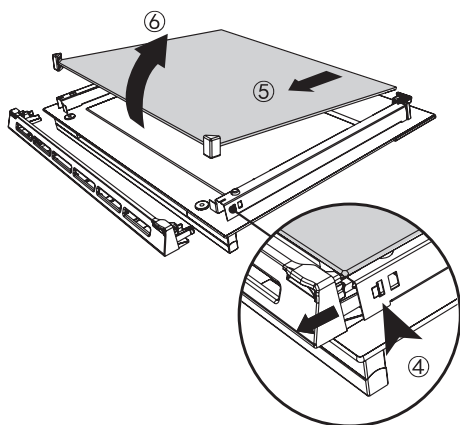


3. Ішкі панельді үстіңгі жағынан ұстап тұрып, әйнек есіктің төменгі бөлігіндегі қысқыштан босатылғанша оны есіктің жоғарғы жағына қарай ақырын тартыңыз, одан кейін оны көтеріңіз. Әйнекті тым қатты еңкейтпеңіз, себебі оны зақымдауыңыз мүмкін.



Ортаңғы панельді шешіп алу

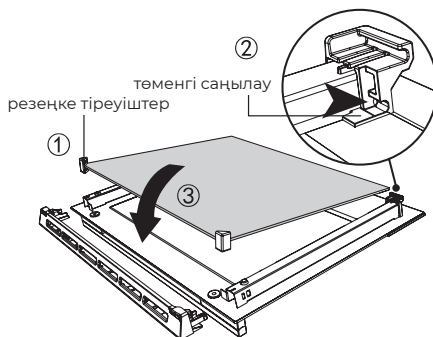
4. Есіктің екі жағындағы әйнек ұстағыштың тілшіктерін қайтадан басыңыз. Осыдан кейін әйнек ұстағышты толығымен тартып алуға болады.
5. Ортаңғы панельді панель есіктің төменгі бөлігіндегі қысқыштан босатылғанша, есіктің жоғарғы жағына қарай абайлап тартыңыз.
6. Панельді көтеріп, шешіп алыңыз. Панельдің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



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.

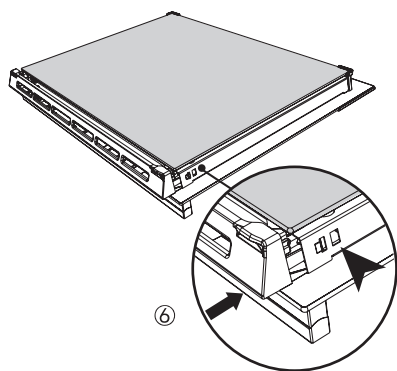
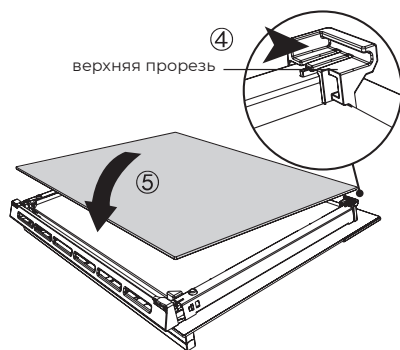


7. Тазалағаннан кейін есіктің әйнек панельдерін қайтадан орнатыңыз.

Әйнек панельдерді қайта орнатқан кезде мыналарға көз жеткізіңіз:

- Ішкі панель суретте көрсетілгендей қалыпта дұрыс орнатылады. Бұл панель есікке дұрыс кіріп, тұмшапештің 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.

- Ішкі панельді қайта орнату
Панельдің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз (логотип есіктің төменгі жағында орналасуы керек)
- Панельді есіктің төменгі бөлігіндегі саңылауға жылжытыңыз.
 - Панельді есіктің жоғарғы жағындағы қысқышқа түсіріңіз.
 - Әйнек ұстағышты қайтадан орнына жылжытып, оның қысқышпен мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



Маңызды!

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

ТҰМШАПЕШТІҢ ЖАРЫҚТАНДЫРУ ШАМДАРЫН АУЫСТЫРУ

Ескертпе: тұмшапештің жарықтандыру шамдарын ауыстыру кепілдікке кірмейді.

- Жарық беруші құрал тұмшапештің төбесінде, ортаңғы бөлігінің алдында орналасқан.
- Кейбір үлгілерде 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

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



Маңызды!

Жұмысты жалғастырмас бұрын тұмшапешті розеткадан суырыңыз.

- Әйнек қақпақты сағат тіліне қарсы бұрау арқылы айналдырыңыз.
- Ақаулы галогендік шамды абайлап суырып алыңыз.
- Жаңа шамды абайлап салыңыз.
- Сағат тілімен бұрап, әйнек қақпақты ораңыз.
- Тұмшапешті қайтадан қосыңыз және сағатты орнатыңыз (нұсқаулар «Алғаш іске қосу» бөлімінде берілген).

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

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.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЫҚТИМАЛ ШЕШІМІ
Общие положения		
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.	«Тағамды автоматты дайындау» бөлімінде нұсқауларды қар.
Тұмшапештің есігін ашқан кезде жарық қосылмайды.	Тұмшапештің жарықтандыру шамдары жанып кеткен. Есік дұрыс орнатылмаған. Тұмшапеш сенбі күніне баптау режимінде және «Жарықтандыру өшірулі» күйі сақталған.	Жарықтандыру шамдарын ауыстырыңыз. Нұсқауларды «Күтім жасау және тазалау» бөлімінде қар. Есікті дұрыс орнату бойынша нұсқауларды «Күтім жасау және тазалау» бөлімінде қар. Сенбі күніне баптау режимінен шығу үшін бас тарту түймесін басып тұрыңыз. «Жарықтандыру өшірулі» күйін өзгерту туралы нұсқауларды «Пайдаланушы теңшелімдері» бөлімінде қар.
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.
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 алдын-ала 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.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ЫҚТИМАЛ ШЕШІМІ
Жалпы ережелер		
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, ұстап тұрыңыз.
Сағат баптауын өзгерту кезінде тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауды тоқтатады.	Сағат баптауын өзгертуге әрекет жасалғанда, тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауға бапталған.	Сағат баптауын тұмшапеш тағамды автоматты түрде дайындауға бапталмаған кезде ғана өзгертуге болады.

■ ЕСКЕРТУ КОДТАРЫ

Ақаулар туындаған кезде тұмшапеш келесі әрекет-терді 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 тұмшапештің қуат желісінен (қабырға қосқышынан) ажыратпаңыз. Салқындатқыш желдеткіштер тұмшапештің түйіндерін салқындату үшін қажет. Тым жоғары температурада қуатты өшіру тұмшапешті 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, тұмшапешті пайдалануды жалғастыруға болады.

НЕМЕСЕ

Егер сіз ақауды өзіңіз шеше алмасаңыз немесе ескерту коды қайта пайда болса және ақау шешілмесе, салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшапештің 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	ЫҚТИМАЛ ШЕШІМІ
Er + сан	Техникалық ақау	1. Ескерту кодын жазып алыңыз. 2. Салқындату желдеткіштері тоқтап, тұмшапештің толығымен суығанын күтіңіз. 3. Пештің қуатын қабырғалық ажыратқыштың көмегімен өшіріңіз. 4. Ескерту кодын хабарлай отырып, уәкілетті жөндеу ұйымына немесе тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

■ КЛИЕНТТЕРДІ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Біз компанияның клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануды ұсынамыз. Егер сіздің тұрмыстық техниканың мәселелер туындаса, алдымен «Ақаулықтарды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер де сіз ақауыңыздың шешімін таба алмасаңыз, мынаған жүгініңіз:

— өз ресми дилеріңізге немесе

— біздің колл-орталыққа:

8-800-070-01-29 (РҚ)

— www.casarte.ru сайтында техникалық қызмет көрсетуге сұрнаныс қалдыруға болады, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауаптарды таба аласыз.

Сервистік орталығымызға жүгіне отырып, өтініміз, паспорт тақтайшасынан және түбіртектен табуға болатын төмендегі ақпаратты дайындаңыз:

Үлгі _____

Сериялық нөмір _____

Сатылған күні _____



Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттарды тексеріңіз.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірінің болмауы Өндіруші үшін аспапты сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдікті қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Аспаптан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістердің енгізілуі мүмкін. Өндіруші қосымша

ескертусіз өнімді жобалау мен жабдықтауға өзгерістер енгізуге құқылы.

Энергия тиімділігі класы — A++ / A (тек РФ үшін);

Таза салмағы — 38 кг;

Жалпы салмағы — 42 кг;

Қаптамасыз өлшемі (Б×Е×Т) — 595×595×565 мм;

Қаптамадағы өлшемі (Б×Е×Т) — 669×671×658 мм.

Бұйым Еуразиялық экономикалық (Кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

05.05.2023 ж. № ЕАЭС RU C-CN.HE47.B.00180/23 04.05.2028 дейін қолданылады.

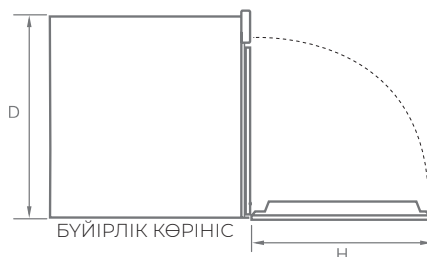
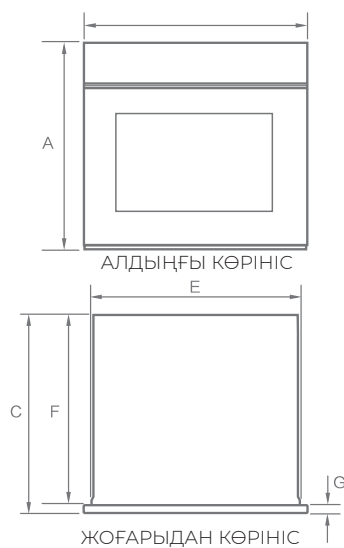
05.05.2023 ж. № ЕАЭС N RU Д-CN.PA03.B.72928/23 сәйкестік туралы декларациясы

04.05.2028 дейін қолданылады.

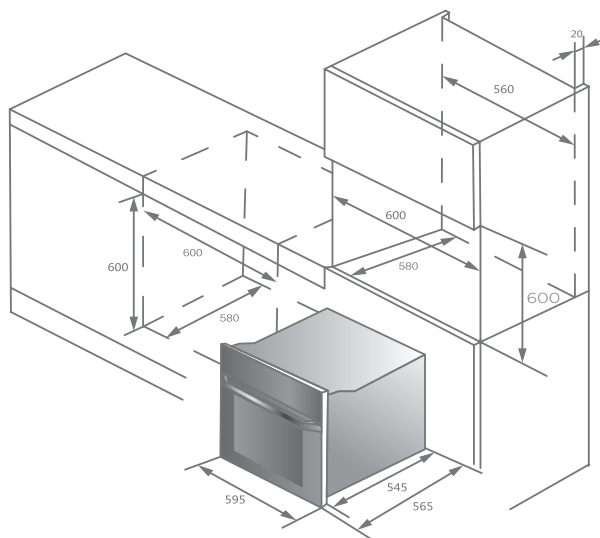
Толығырақ мәліметтер Берілген сәйкестік сертификаттарының және Еуразиялық экономикалық одақтың тіркелген сәйкестік туралы декларацияларының бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

ӨНІМНІҢ ӨЛШЕМДЕРІ



ӨНІМНІҢ ӨЛШЕМДЕРІ	ММ
А Өнімнің жалпы биіктігі	595
В Өнімнің жалпы ені	595
С Өнімнің жалпы тереңдігі	565
Д Шассидің биіктігі	575
Е Шассидің ені	557
Ғ Шассидің тереңдігі	545
Г Тұмшапеш жақтауының және басқару тақтасының тереңдігі	20
Н Толық ашылған кезде пеш есігінің тереңдігі	450



Casarte

RU

Изготовитель:

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

Уполномоченная организация / Импортёр:

ООО «ХАР», 121099, г. Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:

ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.

Дата изготовления и гарантийный срок указаны на этикетке устройства

Сделано в Китае

KZ

Өндіруші:

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

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым /импорттаушы:

«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.

Өндірілген күні және кепілдік мерзімі құрылғының заттаңбасында көрсетілген

Қытайда жасалған

EAC