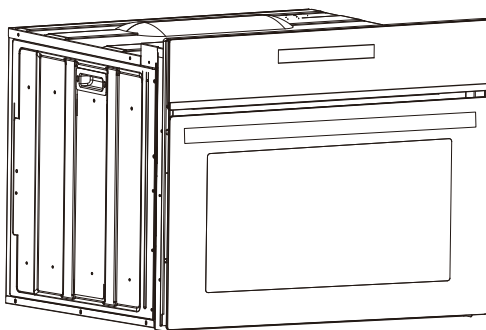


# CANDY

**Встраиваемый электрический  
духовой шкаф /  
Кіріктірілетін электр духовка**

**Руководство по эксплуатации /  
Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық**



**COXT16CARB**

# УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

---

Поздравляем вас с покупкой! Наша продукция исключительно проста и эффективна в использовании. После ознакомления с руководством по эксплуатации вы сможете легко управлять всеми функциями духовки.

Перед упаковкой и отправкой духовка была тщательно проверена производителем на предмет безопасности и работоспособности.

Настоящее руководство по эксплуатации составлено таким образом, чтобы вы могли легко научиться работе с устройством. Поэтому перед первым использованием духовки следует внимательно ознакомиться со всей приведенной в руководстве информацией во избежание возможных поломок или несчастных случаев.

Руководство по эксплуатации следует хранить в надежном месте, чтобы к нему можно было обратиться в любое время.

Необходимо тщательно соблюдать все приведенные в данном руководстве инструкции во избежание возможных поломок или несчастных случаев. Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам.

При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.

Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

Прибор соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) союза.

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

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.43447/25 от 07.10.2025 действует до 06.10.2030.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.РА08.В.91704/25 от 03.10.2025 действует до 02.10.2030.

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

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Указания по технике безопасности.....	4
Рекомендации по экономии электроэнергии.....	5
Утилизация устройства .....	5
Распаковка .....	5
Описание устройства .....	6
Установка.....	7
Работа устройства .....	9
Перед началом использования .....	9
Панель программирования функций.....	9
Духовой шкаф .....	14
Очистка и техобслуживание .....	20
Диагностика неисправностей.....	21
Приготовление в духовом шкафу .....	22
Технические характеристики.....	29

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- В процессе эксплуатации устройство сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части могут нагреваться во время использования. Во избежание ожогов не подпускайте к духовому шкафу маленьких детей.
- Никогда не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Запрещено чистить духовой шкаф с помощью пароочистителя, так как это может вызвать короткое замыкание.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Строго соблюдайте правила и требования, содержащиеся в настоящем руководстве по эксплуатации. Не допускайте к эксплуатации духового шкафа лиц, не ознакомившихся с содержанием настоящего руководства.
- Во время использования устройство нагревается, поэтому соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагретым элементам внутри духового шкафа.
- Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание возникновения аварийной ситуации.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф выключен. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте к устройству детей младше 8 лет, без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, умственными способностями или отсутствием достаточного опыта и знаний, при условии, что они находятся под надзором или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с данным устройством.
- Все сетевые шнуры должны размещаться на безопасном расстоянии от устройства.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным использованием оборудования.
- Данный духовой шкаф следует использовать при комнатной температуре.
- Функция света в духовке для освещения полости и, таким образом, помогает пользователю лучше отслеживать пищу во время приготовления пищи - хотя она не подходит для другого использования, например. Освещение среды.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Ответственное использование электроэнергии не только экономит деньги, но и способствует сохранению окружающей среды.

Давайте экономить электроэнергию! Вот как вы можете это сделать:

- Используйте остаточное тепло. Если время приготовления превышает 40 минут, выключите духовой шкаф за 10 минут до завершения готовки. При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления в соответствии с готовящимся блюдом.
- Убедитесь, что дверца духового шкафа правильно закрыта. Тепло может просачиваться через щели на уплотнителе двери. Любые утечки должны быть немедленно устранены.
- Не устанавливайте духовой шкаф в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае потребление электроэнергии неоправданно возрастает.

## РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройства используется упаковка для защиты от повреждений.

После распаковки утилизируйте все элементы упаковки таким образом, чтобы не нанести ущерба окружающей среде.

Все материалы, используемые для упаковки устройства, являются экологически чистыми; они полностью пригодны для вторичной переработки, на что указывает соответствующий символ.

### Осторожно!

Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, кусочки полистирола и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



Не следует утилизировать старую бытовую технику вместе с обычными бытовыми отходами. Сдавайте её в центр сбора и переработки электрооборудования.

Символ, на устройстве, в руководстве по эксплуатации или на упаковке, означает, что они пригодны для вторичной переработки.

Материалы, используемые внутри духового шкафа, пригодны для вторичной переработки, и соответствующую маркировку. Передавая материалы или детали от использованного устройства для вторичной переработки, вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.

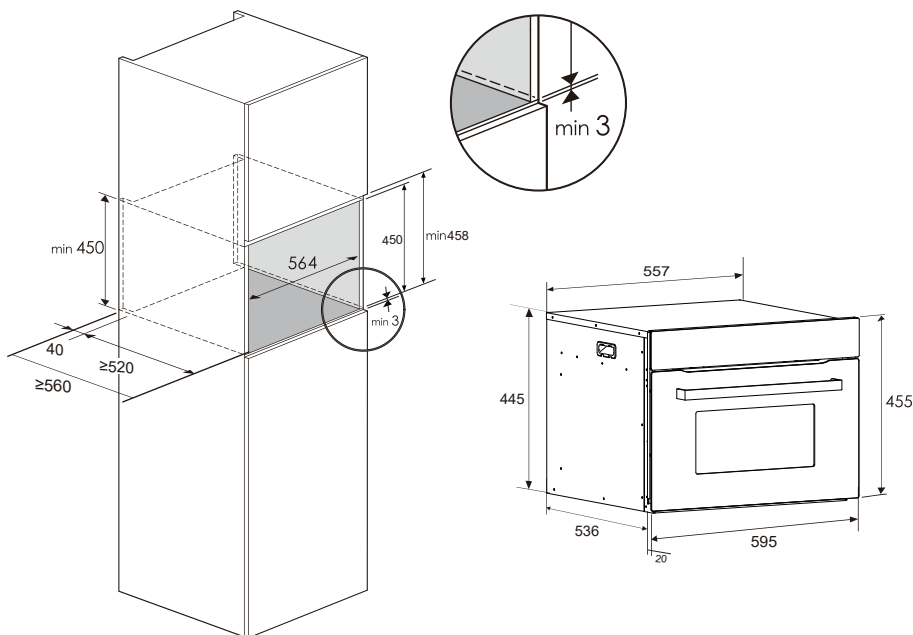
Информацию о центрах утилизации использованных электроприборов можно получить в местных органах власти.



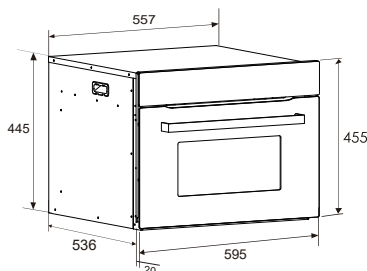
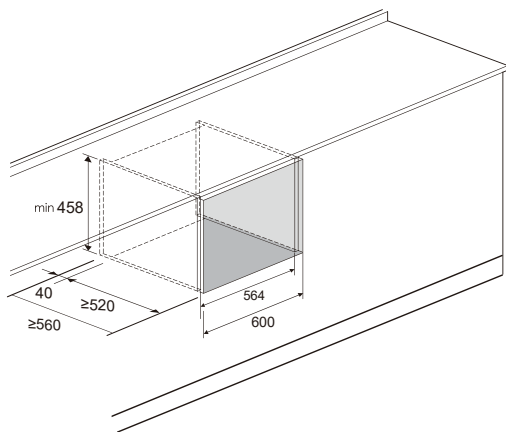
# УСТАНОВКА

## ▷ Установка духового шкафа

- В соответствии с существующими техническими требованиями для соблюдения температурного режима на кухне должен быть сухой воздух и эффективная вентиляция.
- Основной провод за духовым шкафом должен располагаться таким образом, чтобы не касаться задней панели устройства в связи с выделением большого количества тепла при его работе.
- Уберите все упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) в недоступное для детей место, так как они представляют потенциальную опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или фольгу, что может привести, в частности, к удушью.
- Данный духовой шкаф является встраиваемым, что означает, что его заднюю и боковые стенки можно размещать рядом с предметом мебели или стеной помещения. Покрытие или облицовка, используемые на мебели, должны выдерживать температуру 100°C. Это предотвратит деформацию поверхности или отслаивание покрытия. Если вы не уверены в термостойкости вашей мебели, необходимо предусмотреть около 2 см свободного пространства вокруг духового шкафа. Стена за духовым шкафом должна быть устойчивой к высоким температурам. Во время работы задняя сторона духового шкафа может нагреваться примерно на 50°C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духового шкафа необходима ниша с размерами, указанными на схеме.
- Устройство должно быть заземлено.
- Полностью поместите духовой шкаф в нишу и закрепите четырьмя винтами в местах, показанных на схеме.



# УСТАНОВКА



## ▷ Подключение к сети питания

### Внимание!

Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском. Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.

• Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.

• Длина шнура питания должна быть не менее 1 м.

• Заземляющий провод должен устанавливаться таким образом, чтобы при отказе устройства защиты контакт этого провода разъединился последним.

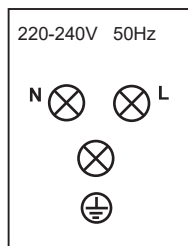
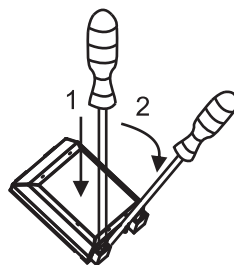
• Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.

• Необходимо использовать кабель надлежащего сечения. Используйте кабель типа H05VV-F 3x 1,5 мм<sup>2</sup>. Заземляющий провод должен быть длиннее остальных.

• Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке электроустановок.

## Подключение (квалифицированным электриком)

- С помощью отвертки откройте крышку разъема сзади духовки. Высвободите две защелки, расположенные снизу по бокам разъема.
- Шнур питания должен подсоединяться через предохранительное устройство, которое защищает от случайного отсоединения.
- Надежно закрепите предохранительное устройство и закройте крышку разъема.



### Цветовая маркировка

L = внешние провода под напряжением, обычно черного или коричневого цвета.

N = нейтральный провод

Обычно синего цвета.

Убедитесь в правильном подсоединении нейтрального провода!



E = заземляющий провод зеленого/желтого цвета.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

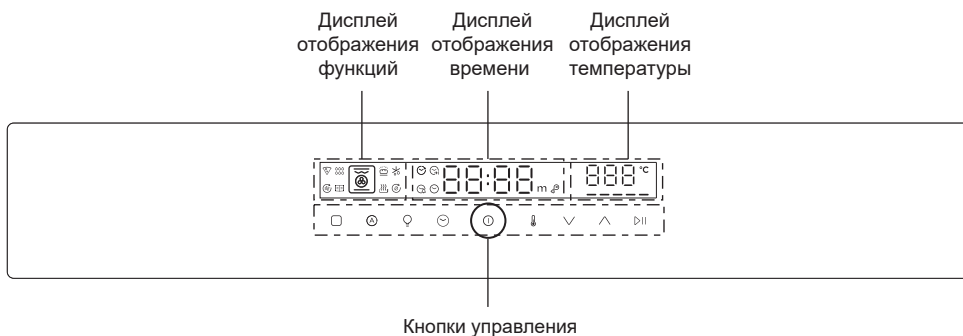
## ▶ Перед началом использования










- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духовки.
- Выньте и промойте детали духового шкафа водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Разогрейте духовой шкаф до температуры 250°C в течение примерно 30 минут, после чего удалите все загрязнения и тщательно промойте поверхности.

## **Осторожно!**

**При первом нагреве духового шкафа возможно выделение дыма и появление специфического запаха. Это нормальное явление, которое прекратится примерно через 30 минут.**


## ▶ Панель программирования функций



- |   |                                  |   |                                       |
|---|----------------------------------|---|---------------------------------------|
|  | — Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»              |  | — Время приготовления                 |
|  | — Лампа подсветки духового шкафа |  | — Время окончания приготовления       |
|  | — Настройки часов                |  | — Кнопка «Старт/пауза»                |
|  | — Настройки температуры          |  | — Выбор режима                        |
|   |                                  |  | — Настройка многоступенчатого нагрева |

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



## Указания по использованию духового шкафа




1. При первом подключении к электросети духовой шкаф переходит в режим ожидания. На дисплее на 1 секунду загораются все элементы, затем раздается звуковой сигнал, после чего на дисплее отображается мигающее значение времени по умолчанию (12:00).
2. Настройте время нажатиями кнопок "вверх" и "вниз". Завершив настройку, подтвердите ввод нажатием кнопки "Старт/пауза" или подождите 5 секунд, после чего подтверждение будет выполнено автоматически и произойдет переход в режим ожидания.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ" в течение 2 секунд для включения. После входа в меню по умолчанию выбирается первая функция; на дисплее отображаются температура и время по умолчанию.
4. Выберите функцию духового шкафа, задайте температуру и время работы. Затем нажмите кнопку (  ) один раз, чтобы включить духовой шкаф.




### Внимание!


1. Часы можно настроить только в режиме ожидания. После подтверждения часы можно перенастроить. Для этого нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ" и повторите вышеуказанные действия для настройки времени.
2. Включенный шкаф переходит в режим ожидания спустя 10 минут простоя.

## Настройка подсветки и звуковых сигналов

Духовой шкаф предусматривает возможность настройки элементов управления и звукового сигнала. Для этого нажмите и удерживайте кнопки (   ) в течение двух секунд для перехода в режим настройки, затем выполните настройку следующим образом:




С помощью кнопки выбора режима выберите параметр In1 или In2 (отображается на дисплее времени), затем с помощью кнопок (   ) выберите значение 1, 2 или 3, после чего нажмите кнопку (  ) для подтверждения настроек и перехода в режим ожидания.


Духовой шкаф предусматривает настройку двух параметров. Выберите параметр (In1 или In2) с помощью кнопки (  ), затем с помощью кнопок (   ) выберите значение для этого параметра.

Параметр	Описание	Значение 1	Значение 2	Значение 3
Параметр In1	Подсветка	Подсветка в режиме мерцания (выкл.)	Подсветка всегда включена (режим ожидания)	Подсветка не горит (режим ожидания)
Параметр In2	Звуковой сигнал	включен	отключен	

Примечание 1: выбрав значение "подсветка в режиме мерцания" для параметра In1, подтвердите ввод и перейдите в режим ожидания.

Примечание 2: выбрав значение "включен" для параметра In2, подтвердите ввод и перейдите в режим ожидания.

Примечание 3: параметр выбирается кнопкой (  ), а кнопками (   ) настраиваются значения этого параметра

Примечание 4: для подтверждения настройки нажмите кнопку (  ). Спустя 5 секунд ожидания духовой шкаф автоматически подтвердит текущую настройку и перейдет в режим ожидания.

Примечание 5: по умолчанию подсветка горит с постоянной яркостью и работает звуковой сигнал.

Примечание 6: Во время работы духового шкафа подсветка мигает до момента достижения выбранной температуры.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

## Установка таймера с автоотключением по времени приготовления

1. Для установки таймера с автоотключением по времени приготовления нажмите кнопку (☺) перехода в режим настройки длительности. Когда значок (☺) загорится непрерывно и на дисплее отобразится мигающее время по умолчанию, настройте длительность с помощью кнопок "вверх" и "вниз", затем нажмите кнопку (▷||) для подтверждения ввода предыдущего значения и начала работы.
2. Духовой шкаф начнет работать, а таймер начнет обратный отсчет времени.
3. За одну минуту до завершения работы, индикатор времени начинает мигать. По истечении времени духовой шкаф подает звуковой сигнал, который будет звучать в течение 120 секунд (3 раза в секунду). Звуковой сигнал можно отключить нажатием любой кнопки, или он автоматически отключится спустя 120 секунд (отключив звуковой сигнал, нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ", чтобы вернуться в меню выбора функции).

### Внимание!

1. Если необходимо отменить установленную длительность приготовления после ее подтверждения, установите время на «0:00». (После отмены устройство перейдет в режим работы с максимально допустимым временем приготовления).
2. При бездействии в течение 10 минут после завершения приготовления духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

## Автоматический режим работы

Духовой шкаф работает в автоматическом режиме, время окончания приготовления отображается на дисплее. Время окончания приготовления можно настроить только после настройки времени приготовления по умолчанию. Настройте время помощью кнопок (∧∨), затем нажмите кнопку "Пуск/пауза", чтобы запустить работу духового шкафа, либо настройте следующий пункт для автоматического определения предыдущей настройки; после начала работы заданное время отображается при горящем значке (☺), значок (☺) не горит.

По истечении времени ожидания духовой шкаф начнет работу, при этом значок (☺) погаснет, а значок (☺) загорится. (Духовой шкаф начнет работу по таймеру с автоотключением по времени приготовления).

Пример: в данный момент на часах отображается 12:00, а время приготовления задано на 30 минут. Время окончания приготовления установлено на 14:00. Включается автоматический режим, на дисплее часов отображается 14:00, при этом подсвечен значок времени. В 13:30 духовой шкаф начнет приготовление пищи.

### Внимание!

- Примечание: 1. Диапазон настройки времени окончания: текущее время < время окончания < 24 часа
2. Настройка выполняется по следующей формуле: время окончания = текущее время + время приготовления + время ожидания.
  3. Во время ожидания подсветка духового шкафа не горит. После начала работы подсветка духового шкафа включится на одну минуту.
  4. Приготовление в режиме гриль запланировать нельзя.
  5. В полностью автоматическом режиме программу нельзя приостановить или перенастроить, ее можно только отменить.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

## Настройка температуры и времени

После выбора программы приготовления ее параметры (температура и время выполнения) можно изменить, нажав соответственно кнопку настройки температуры или времени, после чего подтвердить ввод и сразу же запустить программу, либо перейти к настройке следующего параметра (что подтверждает настройку предыдущего).

1. После выбора функции нажмите кнопку настройки температуры. На дисплее отобразится и мигает соответствующее значение температуры. Настройте температуру с помощью кнопок "вверх" и "вниз". Завершив настройку функции, подтвердите ввод кнопкой "Пуск/пауза", либо нажмите кнопку для перехода к следующему параметру и подтверждения предыдущего.

2. Выбрав функцию приготовления, нажмите кнопку настройки времени. На дисплее отобразится соответствующее значение.

С помощью кнопок "вверх" или "вниз" настройте время, затем запустите программу приготовления или перейдите к следующему параметру (предыдущее значение подтвердится автоматически).

Параметры выбираются в порядке "Длительность - Время окончания - Время оповещения - Время на часах)

3. Изменение времени работы или температуры в процессе приготовления. При работе нажмите кнопку (▷||), затем кнопку выбора функции, затем кнопку температуры, времени, затем нажмите и удерживайте кнопку "Пуск/пауза" (▷||). Надпись мигает (с интервалом 0,5 сек.), указывая на то, что духовой шкаф находится в режиме паузы. В этот момент нажмите кнопку настройки времени или температуры для изменения параметров. После завершения настройки нажмите кнопку "Пуск/пауза" для подтверждения.

## Настройка таймера

1. Выберите режим настройки таймера, нажав кнопку настройки времени (☺). Нажмите ее, чтобы настроить время таймера. После завершения настройки подтвердите ввод нажатием кнопки "Пуск/пауза" (▷||) или переходом к следующему параметру.

После включения функции приготовления пищи таймер начнет обратный отсчет.

2. По истечении времени работы таймера в течение 90 секунд раздается звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Также он отключается автоматически через 90 секунд, при этом значок таймера погаснет (☹).

3. Для отмены таймера после его включения (☹) установите время таймера на "00:00".

## Подсветка духового шкафа

Подсветку духового шкафа можно включать или выключать в любое время работы прибора.

При включении духового шкафа подсветка включится на 1 минуту, после чего автоматически выключится.

В режиме паузы подсветка автоматически отключается через 1 минуту после включения.

После выхода из режима паузы подсветка включается на 1 минуту, после чего отключается.

Индикатор состояния будет гореть в течение 1 минуты.

После завершения работы подсветка шкафа включится на 1 минуту, после чего автоматически погаснет.

## Безопасность детей

1. Режим блокировки от детей:

Нажмите и удерживайте кнопки часов и температуры в течение 3 секунд. Включится функция блокировки от детей и загорится значок блокировки от детей. Включение/выключение блокировки от детей не влияет на работу имеющихся настроек.


Все кнопки духового шкафа, кроме кнопки включения и кнопки включения освещения, работать не будут.

При нажатии других кнопок духовой шкаф подаст звуковой сигнал, при этом на 3 секунды мигает значок блокировки от детей.



При этом запуск или изменение функций будут недоступны. Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите кнопку "Вкл/Выкл".


# РАБОТА УСТРОЙСТВА


## Поэтапное приготовление

Для духового шкафа можно настроить несколько режимов нагрева. Нажмите значок (  ), чтобы настроить режим поэтапного приготовления.

Настройка выполняется следующим образом:


После выбора режима многоступенчатого нагрева нажмите кнопку (  ). На дисплее температуры отобразится "С1". С помощью кнопок "Вверх" и "Вниз" выберите первый этап, затем нажмите кнопку настройки времени или кнопку настройки температуры, чтобы настроить соответствующие параметры. Подтвердите заданные настройки. Подтвердив настройки первого этапа, можно переходить к следующему. Нажмите кнопку (  ) еще раз, после чего на дисплее температуры отобразится значение "С2". С помощью кнопок "Вверх" и "Вниз" выберите вторую функцию и нажмите кнопку настройки времени или кнопку настройки температуры, настройте их, после чего подтвердите заданные настройки.

Подтвердив настройки второго этапа, можно переходить к следующему. Нажмите кнопку (  ) еще раз, после чего на дисплее температуры отобразится значение "С3". С помощью кнопок "Вверх" и "Вниз" выберите третью функцию и нажмите кнопку настройки времени или кнопку настройки температуры, настройте их, после чего подтвердите заданные настройки.

Настроив параметры текущего этапа, нажмите кнопку (  ), чтобы запустить программу поэтапного приготовления.

На дисплее температуры будет отображаться заданная температура, а значки соответствующих функций будут отображаться на дисплее функций. На дисплее времени будет отображаться заданная длительность.

Нажмите кнопку поэтапного приготовления, чтобы просмотреть текущий этап. При этом на дисплее температуры отобразится значение текущего этапа (Сп, где п - номер этапа). Нажмите кнопку температуры, чтобы отобразить текущее значение температуры. Нажмите кнопку времени, чтобы вывести текущее значение времени.

Спустя 3 секунды дисплей вернется в режим отображения длительности. Во время настройки поэтапного приготовления нажмите кнопку (  ), чтобы удалить все настроенные этапы приготовления.

В режиме поэтапного приготовления используются только базовые функции выпекания без определения ключевых функций (авто-меню, пицца, акваочистка, сушка, аэрогриль, поддержание температуры, расстойка теста, размораживание).

В режиме поэтапного приготовления нельзя настроить быстрый предварительный нагрев или таймер.

## Функция автоматического отключения

Каждый режим имеет максимальную продолжительность работы. Функция автоматического отключения имеет следующие параметры:

Температура	Продолжительность работы
30-120°C	24 часа
121-200°C	6 часов
201-250°C	4 часа
310°C	30 мин

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

Установленное пользователем время приготовления в духовом шкафу является приоритетным по отношению к функции автоматического выключения (например, при температуре 201°C–250°C предустановленное автоматическое отключение произойдет через 4 часа, но продолжительность времени приготовления установлено на 5 часов, поэтому духовой шкаф не выключится автоматически через 4 часа, а продолжит работу до истечения 5 ч).

## ▷ Духовой шкаф



### Выпечка

В этом режиме используются верхний и нижний нагревательные элементы, создавая естественную конвекцию в духовом шкафу.



### Нижний нагрев

Режим подогрева духового шкафа, при котором используется тепло только от нижнего элемента.



### Большой гриль

При этом режиме тепло поступает от нагревательного элемента гриля и верхнего нагревательного элемента. «Большой гриль» обеспечивает более высокую температуру в верхней части зоны приготовления, что идеально подходит для приготовления на гриле больших порций.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



### Принудительная конвекция

Эта функция включает нагревательный элемент и вентилятор, находящиеся за задней стенкой духового шкафа. Нагрев камеры духового шкафа осуществляется с помощью принудительной конвекции. Такой нагрев обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда, находящегося в духовке. Преимущества принудительной конвекции:

- Сокращение времени нагрева духового шкафа и предварительного нагрева.
- Возможность запекания на двух уровнях (положениях противней) одновременно.
- Улучшение вкуса блюд за счет сохранения сочности мяса.



### Выпечка с конвекцией

Режим одновременного использования верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора позволяет распределять горячий воздух в камере духового шкафа, обеспечивая равномерную температуру приготовления.



### Классическая выпечка с конвекцией

В этом режиме используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Идеально подходит для некоторых видов выпечки и блюд, запекаемых в специальной посуде.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



## Экономичный гриль

Данный режим можно использовать для приготовления на гриле небольшого количества продуктов. Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



## Расстойка теста

В этом режиме работают вентилятор и задний нагревательный элемент.

Примечание: если температура в камере превышает предельное значение для данного режима, включить его невозможно. Особый температурный режим обеспечивает оптимальные условия для подъёма теста и идеально подходит для приготовления ферментированных продуктов, таких как йогурт, кефир и других.

Ниже приведенные советы являются дополнением. Основное руководство — инструкция производителя на упаковке закваски для приготовления йогурта.

Меню	Ингредиенты	Подготовка	Температура	Время
Йогурт	Молоко	Предварительно нагреть молоко до 85 - 90 °С, добавить закваску и поставить в духовой шкаф	от 30°С до 45°С * в зависимости от закваски. см. на упаковке йогурта	от 6 ч до 22 ч
Тесто	500 г муки, 260 г воды, 3 г дрожжи, 8 г сахар	Замесить тесто и поставить в духовой шкаф	35°С	1 ч

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.



## Гриль с конвекцией

В этом режиме используется вентилятор, обеспечивающий обдув продуктов горячим воздухом, поступающим от нагревательного элемента гриля.

**Рекомендации при использовании режимов приготовления на гриле:**

- Размещайте решетку для гриля на уровне 4 или 5.
- Включайте гриль на 5 минут перед использованием для предварительного прогрева камеры духового шкафа.
- При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта.

Примечание: Для этого режима невозможно установить время окончания приготовления.



## Поддержание температуры

В этом режиме работают вентилятор и задний нагревательный элемент для сохранения температуры в камере духового шкафа.



## Разморозка

В этом режиме используются вентилятор и задний нагревательный элемент, обеспечивающие циркуляцию воздуха внутри камеры духового шкафа для ускорения процесса естественной разморозки.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



## Пицца

Эта функция включает ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ духового шкафа до 250°C.

- Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего нагревательного элемента по всей камере духового шкафа.
- Отлично подходит для приготовления пиццы, так как позволяет пропечь тесто, не пережаривая начинку.
- Для достижения наилучших результатов разогревайте камень для выпечки пиццы не менее 1 часа. Готовьте пиццу на уровне 1 или 2.

Пицца	Тип	Аксессуары/ кухонная посуда	Уровень	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Замороженная	Тонкое тесто	Проволочная решетка	2	200	15-20
	Толстое тесто	Проволочная решетка	2	200	20-25
Домашнего приготовления	Тонкое тесто	Противень для выпечки	2	200	10-15
	Тонкое тесто	Противень для пиццы	2	250	8-12
	Толстое тесто	Противень для выпечки	2	200	15-20
	Толстое тесто	Противень для пиццы	2	200	15-20

### ВАЖНО!

За исключением режима «310°C», если не установить продолжительность приготовления для режима «Пицца», духовой шкаф будет работать пока вы не отключите его вручную. Контролируйте степень готовности продуктов, чтобы избежать их подгорания. Температура 310°C подходит для приготовления домашней пиццы на тонком тесте. Поставьте противень для пиццы или другие емкости в духовой шкаф для разогрева. Когда температура достигнет нужного значения, раздастся звуковой сигнал, выложите пиццу в предварительно подогретый контейнер. Благодаря высокой температуре внутри духового шкафа и контейнера пицца будет готова примерно через 5 минут. Максимальное время работы духовки в режиме «Пицца 310°C» – 30 минут. Его нельзя изменить.



## Сушка

В этом режиме включены как задний обогреватель, так и вентилятор. После запуска функции заданная температура отображается непосредственно на дисплее.

Рекомендуемая температура воздуха для сушки 60-100°C.

Примечание: использование температуры выше 100 °C может привести к пересушиванию продуктов.

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


Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



## Акваочистка

Удалите как можно больше грязи вручную. Для очистки боковых стенок снимите принадлежности и опоры полок. Режим «Акваочистка» обеспечивает очистку камеры духового шкафа паром. Для более эффективной очистки включайте этот режим только после остывания духового шкафа. Указанное значение времени относится только к работе режима акваочистки и не включает время, необходимое для очистки камеры духового шкафа пользователем. Во время работы «Акваочистки» установка температуры и времени невозможна.

1. Налейте 250 мл воды на дно духовки.
2. Выберите режим акваочистки .
3. Для запуска режима нажмите «▶||».
4. По завершении программы раздастся звуковой сигнал.
5. После выбора функции протрите внутреннюю поверхность камеры неабразивной губкой, предназначенной для ухода за поверхностями.

Для очистки камеры можно использовать теплую воду или специальные моющие средства для духовок.

После завершения очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания. Для ускорения высыхания можно включить прогрев горячим воздухом при температуре 150 °C в течение примерно 15 минут. Максимальный эффект очистки достигается при очистке духового шкафа вручную сразу же после завершения работы режима.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Во избежание ожогов не открывайте дверцу духового шкафа, когда в камере образуется пар.
- Также не забывайте о горячем паре, открывая дверцу духового шкафа после завершения программы.
- Всегда используйте только чистую питьевую воду для заполнения резервуара. Не используйте другие жидкости для заполнения резервуара.
- Никогда не запускайте функцию подачи пара, если в резервуаре нет воды.
- При очистке поверхности камеры губкой надевайте термоизолирующие перчатки для защиты рук.
- После завершения работы акваочистки удалите оставшуюся в камере воду во избежание риска размножения микробов.



## Аэрогриль

Аэрогриль: полный нагрев, работает задний вентилятор; режимы полного нагрева с обдувом и заднего вентилятора с обдувом попеременно работают после достижения температуры.

Функция используется для быстрого и равномерного приготовления блюд за счёт циркуляции горячего воздуха. Она идеально подходит для запекания, жарки без масла, разогрева и приготовления хрустящей корочки.



Продукты	Температура	Время приготовления	Уровень
Нагетсы куриные	200 °C	20-25 мин	3
Куриные крылышки	200 °C	18-23 мин	3
Рыбное филе	180 °C	23-27 мин	3
Картофель фри	200 °C	17-20 мин	4
Луковые кольца	200 °C	15-18 мин	4

Приведенные рекомендации по приготовлению являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим опытом и предпочтениями в приготовлении пищи.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА



Для удобства приготовления постоянно используемых рецептов духовой шкаф предусматривает автоматические программы.

1. Для перехода в меню нажмите кнопку выбора режима. Пункты меню переключаются (  ) повторными нажатиями кнопки меню. Последняя функция (  ) — это функция меню. При ее выборе внешняя рамка значка функции подсвечивается, а на дисплее температуры отображается значение P01
2. Нажмите кнопку "Пуск/пауза", чтобы перейти в меню выбора автоматических функций. На дисплее температуры отобразится значение "P1". С помощью кнопки операции (  ) можно последовательно выбирать пункты меню P1-P7.
3. Нажмите кнопку настройки температуры, чтобы отобразить температуру по умолчанию. Настройте значение кнопками "вверх" и "вниз".
4. Нажмите кнопку настройки времени, чтобы отобразить время работы по умолчанию. Настройте значение кнопками "вверх" и "вниз".
5. Нажмите кнопку "пуск/пауза" для предварительного разогрева духового шкафа.
6. Нагрев духового шкафа выполняется не по времени - после достижения заданной температуры подается три звуковых сигнала напоминания и начинается обратный отсчет.

Значение	Программа	Температура	Время	Количество продуктов
P1	Бисквит	160 °C	35мин	500 г
P2	Небольшие булочки/пирожные	160 °C	18мин	20
P3	Яичный тарт (тарталетки с начинкой)	190 °C	21 мин	12
P4	Печенье	190 °C	9 мин	20
P5	Наггетсы куриные	200 °C	17 мин	20
P6	Куриные крылышки	200 °C	18 мин переверните через 6 минут	1200 г
P7	Ребрышки	220 °C	19 мин	670 г

Время в таблице указано только в качестве примера.

Внимание:

- 1.духовой шкаф работает в режимах "верхний нагрев + нижний нагрев", "верхний и нижний нагрев с обдувом" и "нижний нагрев".
- 2.Во время разогрева работают нагреватели гриля, верхнего нагрева, нижнего нагрева и обдува. После стабилизации температуры духовой шкаф возвращается к исходной функции; Задний вентилятор с обдувом, полная мощность гриля с обдувом, все нагреватели с грилем и задний вентилятор с обдувом.
- 3.После стабилизации температуры духовой шкаф возвращается к исходной функции.
- 4.Помимо автоматического меню, настройки продолжительности времени приготовления для других функций включают время разогрева.

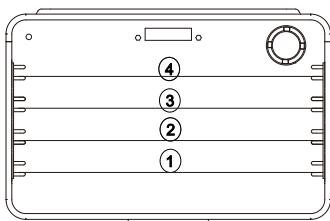
## ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1.Некоторые функции включают вспомогательный нагрев, добавление вентиляторов и нагревательных элементов во время нагрева для быстрого и стабильного достижения заданной температуры.
- 2.В процессе нагрева значок °C мигает и загорается ----- ; после достижения заданной температуры значок °C перестает мигать и светит постоянно и ----- отображается в полностью.
- 3.За исключением автоматического меню и других функций, время прогрева включено во время работы таймера.

# РАБОТА УСТРОЙСТВА

## ▷ Уровни размещения противней духового шкафа

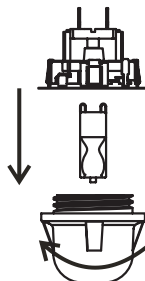
В духовом шкафу предусмотрено 4 уровня, на которых можно устанавливать противни и формы для выпечки (см. иллюстрацию). Рекомендуемые уровни указаны в таблицах рецептов в этом руководстве. Уровни всегда нумеруются в направлении снизу вверх.



## ▷ Замена лампы в духовом шкафу

**ВАЖНО!** Перед любым техобслуживанием прибор должен быть отключен от электросети. Если перед этим вы пользовались духовым шкафом, дайте камере духового шкафа и нагревательным элементам полностью остыть, прежде чем приступать к обслуживанию.

- Отвинтите защитную стеклянную крышку. После снятия крышки рекомендуется вымыть и высушить защитный колпак перед его установкой на место.
- Осторожно извлеките старую лампочку и вставьте новую, подходящую для высоких температур (300 или 350°C), со следующими характеристиками: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите на место защитный колпак



**ВАЖНО!** Во избежание повреждения эмали духового шкафа или патрона лампы запрещается использовать отвертки или другие инструменты для снятия защитной крышки лампы. Снимать крышку можно только руками.

**ВАЖНО!** Не выполняйте замену лампы голыми руками, так как следы от пальцев могут привести к преждевременному выходу лампы из строя. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.

**ВАЖНО ПОМНИТЬ:** На замену лампы гарантия не распространяется.

# ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

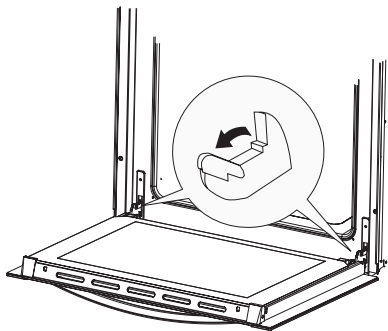
## Снятие дверцы

Дверцу можно снять для облегчения доступа к камере духового шкафа для очистки и технического обслуживания.

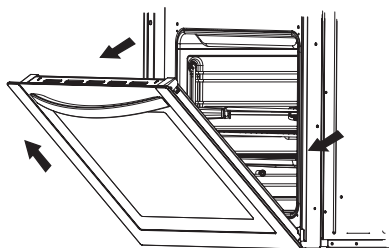
Чтобы снять дверцу, сначала откиньте предохранительную защелку петли вверх. Аккуратно прикройте дверцу примерно наполовину, затем поднимите дверцу и потяните ее на себя.

Для установки дверцы на место выполните эти шаги в обратном порядке.

При установке дверцы убедитесь, что выступающая часть петли (см. рисунок) входит в паз петли на раме корпуса. После установки дверцы не забудьте опустить предохранительную защелку. Невыполнение этого требования может привести к повреждению петли при закрытии дверцы.



Перемещение предохранительных защелок петли

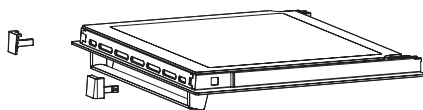


Снятие дверцы

## Снятие внутренней стеклянной панели

Съёмные дверные стёкла значительно упрощают и облегчают чистку духовки. Для этого снимите верхние угловые элементы двери (2 шт.). Это можно сделать, нажав на выступы, отмеченные стрелками, по обеим сторонам двери, при этом угловые элементы выдвинутся.

Слегка приподнимите край внутренней стеклянной панели, а затем извлеките ее из нижних фиксаторов. Таким же образом можно снять среднюю стеклянную панель. Выполните эти шаги в обратном порядке, чтобы установить стеклянную панель на место.



Снятие внутренней стеклянной панели

# ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

---

При сбое, неисправности или других неполадках на индикаторе времени будут отображаться некоторые коды ошибок, их значения описаны ниже:

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ОШИБКА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
E01	Не работает температурный датчик/электрическая цепь разомкнута/ электрическая цепь неисправна	Система управления не обнаруживает датчик температуры, духовой шкаф перестанет нагреваться. Температура в помещении ниже -10°C.
E02	Короткое замыкание в датчике температуры	Обнаружено короткое замыкание в датчике, духовой шкаф перестает нагреваться.

**Важно:** Все ремонтные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

## ▷ Выпекание кондитерских изделий

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора

### **Важно помнить:**

Рекомендации по приготовлению в следующих таблицах приведены для примера и могут быть скорректированы в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.

Если нужное блюдо отсутствует в списке, используйте наиболее близкий по составу рецепт.

### **Классический режим выпекания**

- Естественная конвекция создает идеальные условия для выпекания в центральной части духового шкафа. Этот режим идеально подходит для сухой выпечки, хлебобулочных изделий и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпечки/запекания на решетку. Вынимайте решетку только в том случае, если используете противень для выпечки, который входит в комплект духового шкафа.
- Не ставьте выпекаемое изделие в духовой шкаф, пока он не нагреется до необходимой температуры.

## Советы по выпечке

### **Как узнать, пропекся ли пирог до конца?**

Проткните пирог деревянной шпажкой/зубочисткой в месте наибольшей толщины. Если тесто не прилипает к шпажке, пирог пропекся до конца.

### **Пирог опал**

Проверьте рецепт. В следующий раз попробуйте сократить количество жидких компонентов. Соблюдайте время перемешивания или взбивания, особенно при использовании электрического миксера, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

### **Пирог не подрумянился снизу**

Для получения наилучшего результата рекомендуем использовать более темную форму для выпечки. В следующий раз для завершения выпекания можно попробовать переставить форму на один уровень ниже или включить нижний нагрев.

### **Чизкейк не пропечен до нужного уровня**



В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время выпечки.

### **Важно помнить:**

Диапазоны температур и время выпечки, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Мы рекомендуем выбирать более низкую температуру для начала и повышать ее на более поздних стадиях выпекания, если это необходимо.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица – Запекание выпечки

Вид кондитерской выпечки	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Время выпечки (в минутах)
<b>Сладкая выпечка</b>					
Пирог с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржевой торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Новогодний торт (в форме для пирога)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (в форме для пирога)	2	180-190	3	160-170	60-80
Фруктовый пирог	2	190-200	3	170-180	50-70
Фруктовый пирог с глазурью	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Слоеный пирог	3	190-200	3	170-180	25-35
Тесто для фруктового пирога	3	180-190	3	160-170	50-70
Вишневый пирог	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Фруктовый веер	3	160-170	3	150-160	25-35
Сдобные булочки	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождественский пирог	2	180-190	3	170-200	45-70
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	40-60
Выпечка из слоеного теста	2	180-190	3	160-170	40-60
<b>Пикантная выпечка</b>					
Рулет с беконом	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Хлебобулочные изделия	2	200-220	3	180-210	50-60
Рулеты	2	210-230	3	200-220	30-40
<b>Кондитерские изделия</b>					
Рулет с тмином	3	180-190	3	160-170	15-25
Печенье	3	180-190	3	160-170	20-30
Датская выпечка	3	190-210	3	170-200	20-35
Слоеные пирожные	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
<b>Замороженная выпечка</b>					
Яблочный пирог	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картофель дольками	2	210-230	3	200-220	20-35
Картофель фри	2	210-230	3	200-220	20-35

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

---

## ▷ Запекание мяса и рыбы

Для достижения наилучших результатов используйте режим классического выпекания или режимы с использованием вентилятора.

### Советы по запеканию

Для наилучшего результата используйте противни со светлой эмалью, жаростойкую стеклянную посуду, глиняную или чугунную посуду.

Накрывая жаркое или заворачивая его в фольгу, вы сохраните его сочность, а также защитите духовой шкаф от загрязнения.

Если не накрывать жаркое, время приготовления сократится. Крупные куски мяса можно класть прямо на решетку гриля над противнем.



### Важно помнить:

Температурный диапазон температур и время запекания, указанные в таблицах, являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от типа, размера и качества мяса.

- При запекании крупных кусков мяса в духовом шкафу может образовываться чрезмерное количество пара, что приводит к конденсации влаги на дверце. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. По окончании запекания тщательно протрите дверцу и стекло духового шкафа.
- Жаркое следует регулярно проверять и переворачивать в середине приготовления.
- При обжаривании на решетке гриля убедитесь, что решетка правильно расположена по отношению к противню, куда будет собираться стекающий сок и жир.
- Никогда не оставляйте жаркое остывать в духовом шкафу, так как это может привести к образованию конденсата, который, в свою очередь, может вызвать коррозию элементов духового шкафа.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица – Запекание мяса и рыбы

Вид мяса или рыбы	Вес (в граммах)	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для противней духового шкафа»)	Температура (°C) 	Время запекания (в минутах)
<b>Говядина</b>						
Говяжья корейка	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Говяжья корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Ростбиф с кровью	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Говяжий стейк (сильная степень прожарки)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
<b>Свинина</b>						
Запеченая свинина с кожей	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Пашина (бок)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Пашина (бок)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Свиная корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиная котлета на кости	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Рубленые котлеты	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Телячье бедро	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
<b>Баранина</b>						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Баранья лопатка на кости	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
<b>Дичь</b>						
Заячьи ребрышки	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Заячья лопатка на кости	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Ветчина из кабана	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
<b>Птица</b>						
Курица целиком	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Курица целиком	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
<b>Рыба</b>						
Рыба целиком	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

## ▷ Приготовление на гриле

Интенсивное выделение тепла инфракрасным элементом сильно нагревает духовой шкаф и его принадлежности.

Используйте перчатки и подходящие принадлежности для гриля.

Во избежание контакта с горячим жиром и ожога, при приготовлении блюд на гриле используйте длинные щипцы для гриля.

Не оставляйте работающий гриль без надзора.

При избыточном нагреве еда может подгореть, что создает риск возгорания. Не позволяйте детям находиться рядом с работающим грилем.

Гриль идеально подходит для поджаривания нежирных колбасок, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания различных блюд или образования хрустящей корочки

## Советы по приготовлению на гриле

### **Важно помнить:**

Температура и время приготовления на гриле, указанные в таблицах, являются ориентировочными и зависят от типа, размера и качества мяса.

Готовить на гриле необходимо при закрытой дверце духовки.

Гриль нужно предварительно разогреть в течение 3 минут.


Перед тем, как укладывать продукты на решетку гриля, смажьте ее маслом, чтобы продукты не прилипали к решетке. Установите решетку над противнем, куда будет стекать выделяющийся жир и сок.

В середине приготовления переверните мясо. В случае небольших кусков мяса потребуется перевернуть их только один раз, тогда как при приготовлении крупных кусков мяса может потребоваться перевернуть их несколько раз. Для переворачивания мяса используйте подходящие щипцы.

Тщательно очищайте духовой шкаф и его принадлежности после каждого использования, чтобы продлить срок службы вашего устройства.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Таблица по запеканию на гриле

Вид мяса	Вес (в граммах)	Уровень духового шкафа (см. раздел «Уровни направляющих для полок (противней) духового шкафа»)	Температура (°C) 	Время запекания (в минутах)
<b>Мясо и сосиски</b>				
2 стейка из говядины слабой прожарки	400	5	240	14-16
2 стейка из говядины средней прожарки	400	5	240	16-20
2 стейка из говядины сильной прожарки	400	5	240	20-23
2 филе из свиной шейки	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 котлеты из баранины	700	5	240	15-18
4 сосиски на гриле	400	5	240	9-14
1 половина курицы	1400	3	240-250	28-33 (с одной стороны) 23-28 (с другой стороны)
<b>Рыба</b>				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба, запеченая в фольге	500	4	230	10-13
<b>Тосты</b>				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Сэндвич из тостов	600	5	240	4-7
<b>Мясо/птица</b>				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Запеченая свинина	1500	3	160-180	90-120
Свиная шея	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

## Описание программ:

Номер	Иконка	Название программы	Температура/мощность			Время			Мощность по умолчанию
			Температура по умолчанию	Диапазон температуры	Шаг изменения	Время по умолчанию	Диапазон установки времени	Шаг изменения	
1		Выпечка	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1950
2		Принудительная конвекция	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1600
3		Гриль с конвекцией	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1900
4		Большой гриль	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1900
5		Выпечка с конвекцией	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1950
6		Классическая выпечка с конвекцией	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1150
7		Экономичный гриль	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1000
8		Нижний нагрев	180	50-250 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1150
9		Расстойка теста	30	30-45 C	1 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1600
10		Разморозка	50	50-60 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1600
11		Поддержание температуры	60	60-80 C	5 C	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	1600
12		Пицца	310	200-250-310 C	-	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	2750
13		Аэрогриль	180	-	-	Выбранное время	0:00-10:00h	+1/-1	3550
14		Сушка	50	50-130 C	5 C	Выбранное время	0:00-24:00h	+1/-1	1600
15		Акваочистка	100	100 C	-	20 мин.	/	-	1150
16		Авто-меню	-	-	-	-	-	-	-

## Рецепты. Автоматическое меню:

Номер	Авто-меню	Температура	Время	Вес продукта
1	Пирог	160 C	35мин.	500 г.
2	Маффины	160 C	18мин.	20 шт.
3	Тарт	190 C	21мин.	12 шт.

Номер	Авто-меню	Температура	Время	Вес продукта
4	Печенье	190 C	9мин.	20 шт.
5	Куриные нагетсы	200 C	17мин.	20 шт.
6	Запечённые куриные крылышки	200 C	24мин.	1200 г.
7	Запечённые свиные ребра	220 C	19мин.	670 г.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	COXT16CARB
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	3550 Вт
Верхний нагрев	850 Вт
Комбинированный гриль	1100 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Тепловентилятор	1600 Вт
Вентилятор	●

Вес нетто: 31.5 кг  
Вес брутто: 35 кг  
Размер без упаковки (ВхШхГ):  
455х595х556 мм  
Размер в упаковке (ВхШхГ):  
520х665х659 мм  
Класс энергоэффективности: А

Комплект:  
- решетка;  
- противень – 2 шт.;  
- инструкция;  
- этикетка  
- энергоэффективности

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

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

– к вашему официальному дилеру или

– в наш колл-центр:

8-800-250-65-74 (РФ),

8-820-0071-65-74 (РБ),

– на сайт <https://candy-home.ru>, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

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

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.уровнях (положениях противней) одновременно.

# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

## Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier, находящаяся по адресу: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на телевизоры, микроволновые печи — 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные — 3 года, на пылесосы — 4 года, на мобильные телефоны и гироскутеры — 2 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться в Авторизованные сервисные центры Candy.

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

## Условия гарантийного обслуживания

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

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

**8-800-250-65-74** — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

**8-820-0071-65-74** — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

или на сайте: <https://candy-home.ru> или сделав запрос по электронной почте: [help@candy-home.ru](mailto:help@candy-home.ru).

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

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

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

## Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

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

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

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

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

# ҚҰРМЕТТІ КЛИЕНТ!

---

Сатып алғаныңыз үшін алғыс айтамыз. Біздің өнім айрықша пайдалану ыңғайлылығымен және жоғары тиімділігімен ерекшеленеді. Пайдалануға кіріспес бұрын тұмшашкафты пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысыңыз.

Дайындаушы-зауыттан қаптау және жөнелту алдында тұмшашкаф қауіпсіздігі мен жарамдылығына мұқият тексеруден өтті.

Бұл нұсқаулық пайдаланушыға құрылғыны игеруге көмектесуге арналған. Сондықтан, жарақат алу немесе жазатайым оқиғалар ықтималдылығын болдырмау үшін тұмшашкафты қолдануды бастамас бұрын, оны мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық кез-келген уақытта қол жетімді болуы үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықтимал жазатайым оқиғаларды алдын алу үшін нұсқаулықта келтірілген нұсқауларды мұқият орындаңыз.

Аспапты зауттық қаптамада, онда көрсетілген манипуляциялық белгілерге сәйкес тасымалдау және сақтау қажет.

Тиеу, түсіру және тасымалдау кезінде сақ болыңыз.

Көлік және сақтау орындары аспаптың атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық бұзылулардан қорғалуын қамтамасыз етуі тиіс.

# МАЗМҰНЫ

---

Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар .....	4
Электр энергиясын үнемдеу жөніндегі ұсыныстар.....	5
Құрылғыны кәдеге жарату.....	5
Қаптамадан шешу.....	5
Құрылғының сипаттамасы.....	6
Орнату .....	7
Құрылғының жұмысы.....	9
Пайдалануды бастар алдында .....	9
Функция бағдарламалау панелі.....	9
Тұмшашкаф.....	14
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	20
Ақауларды диагностикалау.....	21
Тұмшашкафта тамақ дайындау.....	22
Техникалық сипаттамалар .....	29

# ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Пайдалану кезінде құрылғы қатты қызады. Тұмшашкафтың ішіндегі қыздыру элементтеріне қол тигізбеуге тырысыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қызуы мүмкін. Күйіп қалуды болдырмау үшін, кішкентай балаларды тұмшашкафқа жақындатпаңыз.
- Ешқашан ыдыстарды тұмшашкафтың ашық есігіне қоймаңыз.
- Тұмшашкафты бұтазартқыш көмегімен тазалауға тыйым салынады, себебі бұл қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.
- Есіктің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыш заттарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті сызып тастауы мүмкін, бұл әйнектің жарылуына әкелуі мүмкін.
- Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта қамтылған ережелер мен талаптарды қатаң сақтаңыз. Осы нұсқаулықтың мазмұнымен таныспаған адамдарды тұмшашкафты пайдалануға жібермеңіз.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызады, сондықтан сақ болыңыз және тұмшашкафтың ішіндегі қыздырылған элементтерге қол тигізбеңіз.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, оны авариялық жағдайдың туындауын болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервистік агенті немесе осыған ұқсас біліктілігі бар тұлға ауыстыра алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамайтынына көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Шамды ауыстырмас бұрын, тұмшашкафтың өшірулі екеніне көз жеткізіңіз. Бұл ұсынысты сақтамау электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- 8 жасқа дейінгі балаларды ересектердің қадағалауынсыз құрылғыға жақындатпаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе жеткілікті тәжірибе мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе қолдана алады. Балаларға осы құрылғымен ойнауға тыйым салынған.
- Барлық желілік сымдар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасуы тиіс.
- Техникалық ақаулық туындаған жағдайда, аспапты электр желісінен ажыратып, сервистік орталыққа хабарласыңыз.
- Жұмыс кезінде аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Өндіруші жабдықты дұрыс пайдаланбау салдарынан келтірілген зиян үшін жауап бермейді.
- Бұл тұмшашкафты бөлме температурасында пайдалану керек.
- Пештегі жарық функциясы қуысты жарықтандыру үшін, осылайша, пешті жарықтандырады, бұл пайдаланушыға тамақ дайындау кезінде жақсы бақылауды жақсы көрсетеді - бұл басқа қолдануға жарамайды, мысалы. Экологиялық жарықтандыру.

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

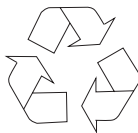


Электр энергиясын жауапты пайдалану ақшаны үнемдеп қана қоймай, қоршаған ортаны сақтауға да ықпал етеді.

Электр энергиясын үнемдейік! Мұны қалай жасауға болады:

- Қалған жылуды пайдаланыңыз Егер ас әзірлеу уақыты 40 минуттан асса, тұмшашкафты әзірлеу уақытының аяқталуына 1 минут қалғанда ешіріңіз. Таймер пайдаланғанда асқа байланысты барынша аз уақыт белгілеңіз.
- Тұмшашкафтың есігінің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. Жылу есіктің тығыздағышындағы жарықтар арқылы өтуі мүмкін. Кез келген ағып кетулер дереу жойылуы керек.
- Тұмшашкафты тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақындықта орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда, электр энергиясын тұтыну негізсіз артады.

## ҚАПТАМАДАН ШЕШУ



Құрылғыны тасымалдау үшін зақымданудан қорғауға арналған қаптама қолданылады.

Қаптамадан шығарғаннан кейін, қаптаманың барлық элементтерін қоршаған ортаға зиян тигізбейтін етіп кәдеге жаратыңыз.

Құрылғыны қаптау үшін қолданылған барлық материал экологиялық таза; олар толықтай қайта өңдеуге жарайды, оны тиісті символдан көруге болады.

### **Абай болыңыз!**

Қаптамадан шығару кезінде қаптама материалдарын (полиэтилен пакеттер, полистирол кесектері және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек.

## АСПАПТЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



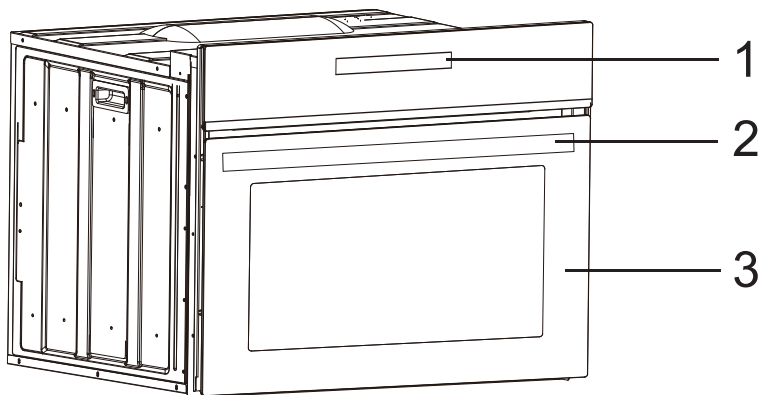
Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды. Оны электр жабдықтарын жинау және өңдеу орталығына тапсырыңыз.

Құрылғыдағы, пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы немесе қаптамадағы таңба олардың қайта өңдеуге жарамды екенін білдіреді.

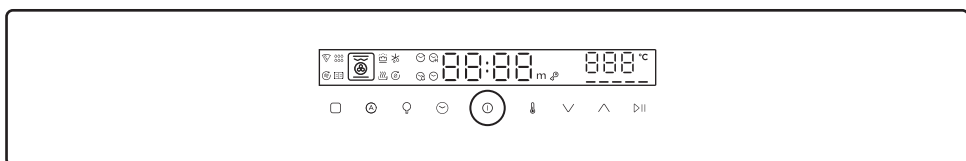
Тұмшашкаф ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарайды және тиісті заттаңбасы бар. Ұсталған құрылғының материалдары мен бөлшектерін қайта өңдеуге беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға маңызды елеулі қосасыз.

Пайдаланылған электр аспаптарын кәдеге жарату орталықтары туралы ақпаратты жергілікті билік органдарынан алуға болады.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

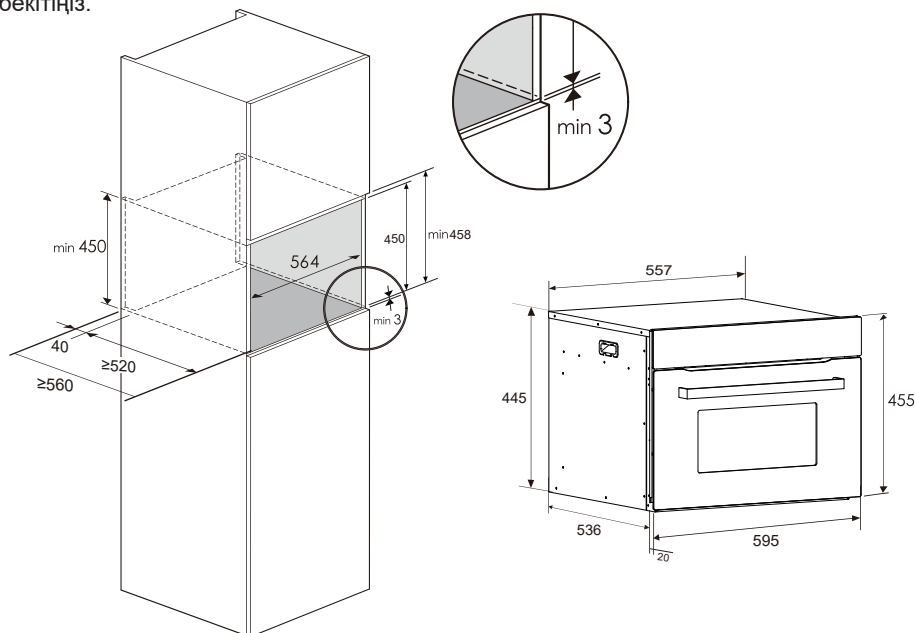


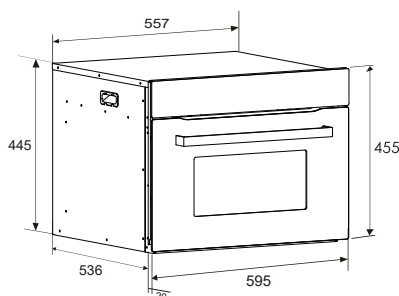
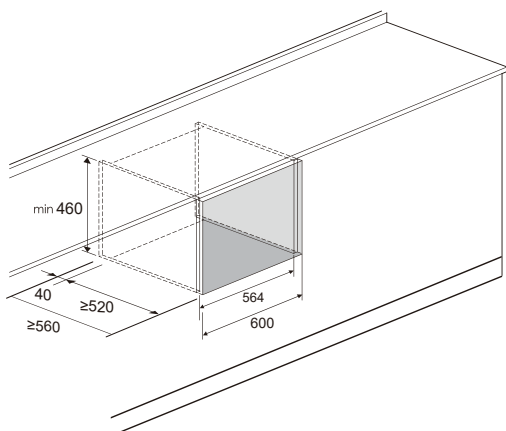
1. Басқару панелі
2. Тұмшاپеш шкафтың есіктерінің тұтқасы
3. Тұмшاپеш шкафтың есіктері



## ▷ Тұмшапеш шкафты орнату

- Қолданыстағы техникалық талаптарға сәйкес, ас үйде температура режимін сақтау үшін құрғақ ауа және тиімді желдету болуы керек.
- Тұмшапеш шкафтың артындағы негізгі сым жұмыс кезінде көп мөлшерде жылу шығарумен байланысты құрылғының артқы панеліне тиіп кетпейтіндей етіп орналасуы керек.
- Барлық қаптама материалдарын (фольга, жасанды көбік, шегелер және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз, өйткені олар ықтимал қауіп төндіреді. Балалар ұсақ бөлшектер мен фольганы жұтып қоюы мүмкін, бұл қақалуға әкелуі мүмкін.
- Тұмшапеш кіріктіру арқылы орнатылады, бұл оның артқы және бүйірлік қабырғаларын жиһаз немесе бөлме қабырғасына жақын қоюға болатынын білдері. Жиһазда қолданылатын жабын немесе төсеніш  $100^{\circ}\text{C}$  температураға төтеп беруі керек. Бұл беттің деформациялануына немесе жабынның қатпарлануына жол бермейді. Егер сіз өз жиһазыңыздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, тұмшапеш шкафтың айналасында шамамен 2 см бос орынды қарастыру керек. Тұмшапеш шкафтың артындағы қабырға жоғары температураларға төзімді болуы тиіс. Жұмыс кезінде тұмшапеш шкафтың артқы жағы қоршаған орта температурасынан шамамен  $50^{\circ}\text{C}$  жоғары қызуы мүмкін.
- Тұмшапеш шкафты орнату үшін сызбада көрсетілген өлшемдері бар текше қажет.
- Құрылғы жерге тұйықталған болуы тиіс.
- Тұмшапешті қуысқа толық орнатып, схемада көрсетілген жерлерін төрт бұранда көмегімен бекітіңіз.



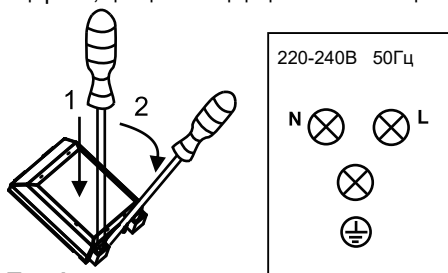


## ▷ Қуаттау торабына қосылу Назар аударыңыз!

- Электр жабдықтары бойынша барлық жұмыстар тиісті келісуді білікті электр маманы жүргізуі керек. Электр қосылымын өзгертпеңіз.
- Қосар алдында, зауыттық тақтайшадағы кернеу ток желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымның ұзындығы кем дегенде 1 м болуы керек.
- Жерге қосу сым қорғаныс құрылғысымен тсіз болса, осы сымның контактісі соңғы ажыратылған етіп орнатылуы тиіс.
- Желілік баудың артқы панельге тиіп кетпеуі үшін, ол жұмыс кезінде қызады.
- Сызықты қиманы дұрыс пайдаланыңыз. H05VV-F 3x типті кабельді пайдаланыңыз 1,5 мм<sup>2</sup>. Жерге қосу сымы басқаларға қарағанда ұзағырақ болуы керек. III құрылғылар электр кодтары сәйкес тіркелген сымның асқын кернеу класы үшін көзделген • электр желісінен ажырату үшін, толық ажыратылуын қамтамасыз барлық полюстерін құрылғы ашылуымен пайдаланылуы тиіс.

## Қосылуы (білікті электрикпен)

- Духовканың артындағы қосқыштың қақпағын ашу үшін бұрағышты пайдаланыңыз. Қосқыштың төменгі жағындағы екі бекіткішті босатыңыз.
- Қуат сымын кездейсоқ ажыратудан қорғайтын қауіпсіздік құрылғысы арқылы жалғау керек.
- Қауіпсіздік құралын қауіпсіз түрде қорғап, қосқыштың қақпағын жабыңыз.



## Түстік маркировка

L = сыртқы кернеу, әдетте қара немесе қоңыр болады.

N = нейтралды сым. Әдетте көк түстес. Бейтарап сым дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз!

 E = жерсіндіргіш сым  
Жасыл/сары түстес.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

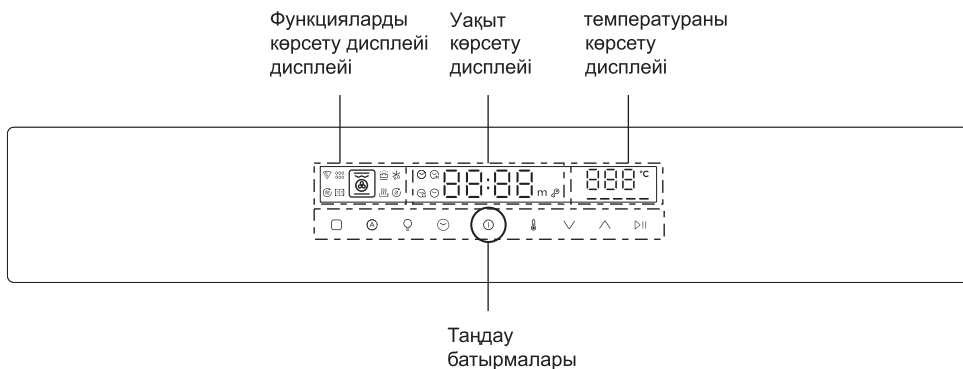
## ▷ Пайдалануды бастар алдында

- Қаптаманы алыңыз, тұшпашеш шкафының камерасын сүртіңіз.
- Тұшпашеш шкафының бөлшектерін алып тастаңыз және аз мөлшерде жуғыш зат қосылған сумен шайыңыз.
- Үй-жайдағы желдеткішті іске қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Тұшпашешті шамамен 30 минут 250° C-қа дейін қыздырыңыз, содан кейін кірден толық тазартып, бетін мұқият жуыңыз.

## **Абай болыңыз!**

Тұшпашешті алғаш қосқанда түтін шығып, өзіндік иіс пайда болуы мүмкін.  
Бұл 30 минуттан кейін кететін қалыпты жағдай.


## ▷ Функция бағдарламалау панелі




 — «ҚОСУ/ӨШІРУ» батырмасы

 — Дайындау уақыты

 — Тұшпашеш шкаф жарығының шамы

 — Дайындау уақытының аяқталуы

 — Сағат баптаулары

 — «Старт/пауза» батырмасы

 — Температура баптаулары

 — Баптау режимі

 — Көп сатылы қыздыруды баптау

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## Тұмшашкафты пайдалану бойынша нұсқаулар

1. Тұмшашкаф электр желісіне алғаш қосылған кезде күту режиміне ауысады. Дисплейде 1 секундқа барлық элементтер жанады, одан кейін дыбыстық белгі беріледі, осыдан кейін дисплейде әдепкі бойынша уақыт мәні жыпылықтап көрінеді (12:00).
2. Уақытты "жоғары" және "төмен" батырмаларын басып баптаңыз. Баптау аяқталғаннан кейін енгізуді "Бастау/Үзіліс" батырмасын басып растаңыз немесе 5 секунд күтіңіз, осыдан кейін растау автоматты түрде орындалады және күту режиміне ауысатын болады.
3. Күту режимінде қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІР." батырмасын басып, 2 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Мәзірге енгеннен кейін әдепкі бойынша алғашқы функция таңдалады; дисплейде әдепкі бойынша температура мен уақыт көрсетіледі.
4. Тұмшашкаф функциясын таңдаңыз, температура мен жұмыс уақытын белгілеңіз. Одан кейін тұмшашкафты қосу үшін ( **▶** ) батырмасын бір мәрте басыңыз.

## Абай болыңыз!

1. Сағатты тек күту режимінде баптауға болады. Растағаннан кейін сағатты қайта баптауға болады. Бұл үшін "ҚОСУ/ӨШІР" батырмасын басыңыз және уақытты баптау үшін жоғарыда аталған әрекеттерді қайталаңыз.
2. Қосылған шкаф 10 минут бос тұрғаннан кейін күту режиміне ауысады.


## Жарықтандыруды және дыбыстық сигналдарды баптау

Тұмшашкаф басқару элементтері мен дыбыстық сигналды баптау мүмкіндігін қарастырады. Бұл үшін ( **✓** **∧** ) батырмаларын баптау режиміне ауысу үшін екі секунд бойы басып тұрыңыз, кейін баптауды келесі түрде орындаңыз:

( **✓** **∧** ) батырмаларын басып, екі секунд бойы ұстап тұрыңыз, одан кейін баптауды келесі түрде орындаңыз: режимді таңдау батырмасы ( **✓** **∧** ) жартылай жарықтықпен жанады, жарықтандыру жарықтықты баптау үшін ( **✓** **∧** ) батырмаларын басқанда, жыпылықтауды баптауға арналған ( **▶** ) батырмасын басқанда өзгереді.

Режимді таңдау батырмасының көмегімен In1 немесе In2 параметрін таңдаңыз (уақыт дисплейінде көрсетіледі), содан кейін ( **✓** **∧** ) батырмаларының көмегімен 1, 2 немесе 3 мәнін таңдаңыз, содан кейін баптауларды растау және күту режиміне өту үшін ( **▶** ) батырмасын басыңыз.

Тұмшашкаф екі параметрді баптауды қарастырады. ( **□** ) батырмасын пайдаланып, (I1 немесе I2) параметрін таңдаңыз, содан кейін ( **✓** **∧** ) батырмаларының көмегімен осы параметр үшін мәнді таңдаңыз.

Параметр	Сипаты	1-мән	2-мән	3-мән
In1 параметрі	Жарықтандыру	ПЖыпылықтау режимінде жарықтандыру (сөнд.)	Жарықтандыру үнемі қосулы (күту режимі)	Жарықтандыру жанбайды (күту режимі)
In2 параметрі	Дыбыстық сигнал	қосулы	өшірулі	

1-ескерту: In 1 параметрі үшін "жыпылықтау режиміндегі жарықтандыру" мәнін таңдап, енгізуді растаңыз және күту режиміне өтіңіз.

2-ескерту: In 2 параметрі үшін "қосулы" мәнін таңдап, енгізуді растаңыз және күту режиміне өтіңіз

3-ескерту: параметр ( **□** ) батырмасымен таңдалады, ал ( **✓** **∧** ) батырмалары арқылы осы параметрдің мәндерін реттеуге болады.

4-ескерту: баптауды растау үшін ( **▶** ) батырмасын басыңыз. 5 секунд күткеннен кейін тұмшашкаф ағымдағы баптауды автоматты түрде растап, күту режиміне өтеді.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

5-ескерту: әдепкі бойынша, жарықтандыру тұрақты жарықтылықта жанады және дыбыстық сигнал жұмыс істейді.

6-ескерту: тұмшашкаф жұмыс істеп тұрған кезде белгіленген температураға жеткенде жарықтандыру жыпылықтайды және тұрақты жарықтықпен жанады.

## Дайындау уақыты бойынша автоматты өшіру таймерін орнату

1. Дайындау уақыты өткенде автоматты түрде өшірілетін таймерді орнату үшін ұзақтықты баптау режиміне ауысу (☺) батырмасын басыңыз. (☹) белгісі үздіксіз жанғанда және дисплейде әдепкі бойынша жыпылықтаған уақыт көрсетілгенде, "жоғары" және "төмен" батырмаларымен ұзақтығын баптаңыз, содан кейін алдыңғы мәннің енгізілгенін және жұмыстың басталғанын растау үшін (▷||) батырмасын басыңыз.
2. Тұмшашкаф жұмыс істей бастайды, ал таймер уақыттың кері санағын бастайды.
3. Жұмысты аяқтауға бір минут қалғанда уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. Уақыт өткеннен кейін тұмшашкаф 120 секунд бойы (секундына 3 рет) дыбыстық сигнал береді. Дыбыстық сигналды кез келген батырманы басу арқылы өшіруге болады немесе ол 120 секундтан кейін автоматты түрде өшеді (дыбыстық сигналды өшіріп, функцияны таңдау мәзіріне оралу үшін "ҚОСУ/ӨШІР." батырмасын басыңыз).

## Абай болыңыз!

1. Егер оны растағаннан кейін белгіленген дайындау ұзақтығынан бас тарту қажет болса, уақытты «0:00» етіп баптаңыз. (Жойғаннан кейін құрылғы максималды рұқсат етілген дайындау уақытымен жұмыс режиміне ауысады).
2. Дайындау аяқталғаннан кейін 10 минут бойы әрекетсіздік болған кезде тұмшашкаф күту режиміне өтеді.

## Автоматты жұмыс режимі

Тұмшашкаф автоматты режимде жұмыс істейді, дайындаудың аяқталу уақыты дисплейде көрсетіледі. Дайындау уақытын әдепкі бойынша дайындау уақытын баптағаннан кейін ғана баптауға болады. (∧∨) батырмаларымен уақытты баптаңыз, содан кейін тұмшашкафты іске қосу үшін "Бастау/үзіліс" батырмасын басыңыз немесе алдыңғы баптауды автоматты түрде анықтау үшін келесі пунктті реттеңіз; жұмыс басталғаннан кейін (☹) белгішесі жанып тұрған кезде белгіленген уақыт көрсетіледі, (☺) белгішесі жанбайды.

Күту уақыты аяқталғаннан кейін тұмшашкаф жұмыс істей бастайды, бұл кезде (☹) белгішесі сөніп, (☺) белгішесі жанады. (Тұмшашкаф жұмысын таймер бойынша бастап, дайындау уақыты келгенде автоматты түрде өшіріледі).

Мысал: осы уақытта сағат 12:00 көрсетіледі және дайындау уақыты 30 минутқа қойылған. Дайындаудың аяқталу уақыты сағат 14:00 белгіленді. Автоматты режим қосылады, сағат дисплейінде сағат 14:00 көрсетіледі, уақыт белгішесі жанады. Тұмшашкаф дайындауды 13:30 бастайды.

## Назар аударыңыз!

- Ескертпе: 1. Аяқталу уақытын баптау ауқымы: ағымдағы уақыт < аяқталу уақыты < 24 сағат
2. Баптау келесі формула бойынша жүзеге асырылады: аяқталу уақыты = ағымдағы уақыт + дайындау уақыты + күту уақыты.
  3. Күту кезінде тұмшашкафтың жарықтандыруы жанбайды. Жұмыс басталғаннан кейін тұмшашкафтың жарықтандыруы бір минутқа қосылады.
  4. Барбекю режимінде дайындауды жоспарлау мүмкін емес.
  5. Толық автоматты режимде бағдарламаны кідіруге немесе қайта баптауға болмайды, оны тек жоюға болады.

## Температура мен уақытты баптау

Дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін оның параметрлерін (температура мен жұмыс уақыты) сәйкесінше температура немесе уақытты баптау батырмасын басу арқылы өзгертуге болады, содан кейін енгізуді растап, бағдарламаны дереу іске қосыңыз немесе келесі параметрді орнатуға өтіңіз (бұл алдыңғы параметрдің баптауын растайды).

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

1. Функцияны таңдағаннан кейін температураны баптау батырмасын басыңыз. Дисплейде температураның тиісті мәні көрсетіледі және жыпылықтайды. "Жоғары" және "төмен" батырмаларын пайдаланып, температураны баптаңыз. Функцияны баптауды аяқтағаннан кейін енгізуді "Бастау/үзіліс" батырмасымен растаңыз немесе келесі параметрге өту және алдыңғы параметрді растау үшін батырманы басыңыз.
2. Дайындау функциясын таңдағаннан кейін уақыт баптау батырмасын басыңыз. Дисплейде тиісті мән көрсетіледі. "Жоғары" немесе "төмен" батырмаларын пайдаланып, уақытты баптаңыз, содан кейін дайындау бағдарламасын іске қосыңыз немесе келесі параметрге өтіңіз (алдыңғы мәні автоматты түрде расталады). Параметрлер "Ұзақтығы - Аяқталу уақыты - Ескерту уақыты - Сағаттағы уақыт" ретімен таңдалады).
3. Дайындау процесінде жұмыс уақытын немесе температураны өзгерту. Жұмыс кезінде (▷||) батырмасын, содан кейін функцияны таңдау батырмасын, содан кейін температура, уақыт батырмасын басыңыз, сосын "Бастау/үзіліс" (▷||) батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Жазу тұмшашкафтың үзіліс режимінде екенін көрсетіп, жыпылықтайды (0,5 сек аралықпен). Осы кезде параметрлерді өзгерту үшін уақыт немесе температураны баптау батырмасын басыңыз. Баптау аяқталғаннан кейін растау үшін "Бастау/үзіліс" батырмасын басыңыз.

## Таймерді баптау

1. Уақыт баптау батырмасын басу арқылы таймерді баптау режимін таңдаңыз (☹). Таймер уақытын баптау үшін оны басыңыз. Баптау аяқталғаннан кейін енгізуді "Бастау/үзіліс" (▷||) батырмасын басу немесе келесі параметрге өту арқылы растаңыз. Тамақ дайындау функциясын қосқаннан кейін таймер кері санауды бастайды.
2. Таймердің жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін 90 секунд ішінде дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін кез келген батырманы басыңыз. Сондай-ақ, ол 90 секундтан кейін автоматты түрде өшеді, таймер белгішесі сөнеді (☹).
3. Таймерді қосқаннан кейін оны болдырмау үшін таймер уақытын "00:00" етіп орнатыңыз (⌚).

## Тұмшашкафтың жарықтандыруы

Тұмшашкафтың жарықтандыруы аспап жұмыс істеп тұрған кез келген уақытта қосуға немесе өшіруге болады. Тұмшашкафты қосқан кезде жарықтандыру 1 минутқа қосылады, содан кейін автоматты түрде өшеді. Үзіліс режимінде жарықтандыру қосылғаннан кейін 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді. Үзіліс режимінен шыққаннан кейін жарықтандыру 1 минутқа қосылады, содан кейін өшіріледі. Күй индикаторы 1 минут бойы жанады. Жұмыс аяқталғаннан кейін шкафтың жарықтандырылуы 1 минутқа қосылады, содан кейін автоматты түрде өшеді.

## Балалардың қауіпсіздігі

1. Балалардан бұғаттау режимі: Сағат және температура батырмаларын 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз. Балалардан бұғаттау функциясы қосылады және балалардан бұғаттау белгішесі жанады. Балалардан бұғаттауды қосу/өшіру қолжетімді баптаулардың жұмысына әсер етпейді. Тұмшашкафтың қуат беру батырмасы мен жарықтандыруды қосу батырмасынан басқа барлық батырмалары жұмыс істемейтін болады. Басқа батырмаларды басқан кезде тұмшашкаф дыбыстық сигнал береді, бұл кезде балалардан бұғаттау белгішесі 3 секунд бойы жыпылықтайды. Бұл жағдайда функцияларды іске қосу немесе өзгерту қолжетімсіз болады. Балалардан бұғаттау режимін жою үшін, "Қос/Өшір" батырмасын басыңыз.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## Кезеңдік дайындау

Тұмшашкаф үшін бірнеше қыздыру режимдерін баптауға болады. Кезеңдік дайындау режимін баптау үшін (A) белгішесін басыңыз.

Баптау келесі түрде орындалады:

Көп сатылы қыздыру режимін таңдағаннан кейін (A) батырмасын басыңыз. Температура дисплейінде "С1" көрсетіледі. "Жоғары" және "төмен" батырмаларының көмегімен бірінші кезеңді таңдап, уақыт баптау батырмасын немесе температура баптау батырмасын басыңыз. Белгіленген баптауларды растаңыз. Бірінші кезеңдегі баптауларды растап, келесісіне ауысуға болады. (A) батырмасын тағы бір рет басыңыз,

осыдан кейін температура дисплейінде "С2" мәні көрсетіледі. "Жоғары" және "төмен" батырмаларын пайдаланып, екінші функцияны таңдап, уақыт баптау батырмасын немесе температура баптау батырмасын басыңыз, оларды баптаңыз, содан кейін берілген баптауларды растаңыз.

Екінші кезеңдегі баптауларды растап, келесісіне ауысуға болады. (A) батырмасын тағы бір рет басыңыз, осыдан кейін температура дисплейінде "С3" мәні көрсетіледі. "Жоғары" және "төмен" батырмаларын пайдаланып, үшінші функцияны таңдап, уақыт баптау батырмасын немесе температура баптау батырмасын басыңыз, оларды баптаңыз, содан кейін берілген баптауларды растаңыз.

Ағымдағы кезеңнің параметрлерін баптап, кезеңдік дайындау бағдарламасын іске қосу үшін (▷||) батырмасын басыңыз.

Температура дисплейі берілген температураны көрсетеді, ал функция дисплейінде тиісті функция белгішелері көрсетіледі. Уақыт дисплейі берілген ұзақтықты көрсетеді.

Ағымдағы кезеңді көру үшін кезеңдік дайындау батырмасын басыңыз. Бұл жағдайда температура дисплейінде ағымдағы кезеңнің мәні көрсетіледі (Sp, мұнда n — кезең нөмірі). Ағымдағы температура мәнін көрсету үшін температура батырмасын басыңыз. Ағымдағы уақыт мәнін шығару үшін уақыт батырмасын басыңыз. 3 секундтан кейін дисплей ұзақтығын көрсету режиміне оралады.

Кезеңдік дайындауды баптау кезінде барлық бапталған дайындау кезеңдерін жою үшін (⓪) батырмасын басыңыз.

Кезеңдік дайындау режимінде негізгі функцияларды анықтаусыз тек пісірудің базалық функциялары қолданылады (авто-мәзір, пицца, аквазалау, кептіру, аэрогриль, оқшаулау, қамырды толықсыту, еріту).

Кезеңдік дайындау режимінде жылдам алдын ала қыздыруды немесе таймерді баптау мүмкін емес.

## Автоматты өшіру функциясы

Әрбір режимнің максималды жұмыс ұзақтығы бар. Автоматты өшіру функциясының келесі параметрлері бар:

Температура	Жұмыс ұзақтығы
30-120°C	24 сағат
121-200°C	6 сағат
201-250°C	4 сағат
310°C	30 мин

Тұмшашкафтағы пайдаланушы белгілеген пісіру уақыты автоматты өшіру функциясына қатысты басымдық болып табылады (мысалы, 201°C–250°C температурада, алдын ала орнатылған автоматты өшіру 4 сағаттан кейін болады, бірақ пісіру уақыты 5 сағатқа орнатылады, сондықтан пеш 4 сағаттан кейін автоматты түрде өшпейді, бірақ 5 сағат өткенге дейін жұмысын жалғастырады).

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

## Тұмшашкаф

Тұмшашкафтың жұмыс режимдері айналмалы реттегіш көмегімен таңдалады



### Пісірме

Бұл режимде тұмшашкафта табиғи конвекция жасау үшін жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қолданылады.



### Қыздыру

Тұмшашкафты жылыту режимі, ол тек төменгі элементтен жылуды пайдаланады.



### Үлкен гриль

Бұл режимде жылу грильдің қыздыру элементі мен жоғарғы қыздыру элементінен келеді. “Үлкен гриль” пісіру аймағының жоғарғы жағында жоғары температураны қамтамасыз етеді, бұл үлкен бөліктерді гриль жасау үшін өте қолайлы.

Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



### Мәжбүрлі конвекция

Бұл функция тұмшашкафтың артқы қабырғасының артында орналасқан қыздыру элементі мен желдеткішті қамтиды. Тұмшاپеш камерасын қыздыру мәжбүрлі конвекция көмегімен жүзеге асады. Бұлай қыздыру пештегі тағам айналасындағы ыстық ауаның біркелкі айналуын қамтамасыз етеді. Мәжбүрлі конвекцияның артықшылықтары:

- Тұмшاپеш шкафты қыздыру және алдын ала қыздыру уақытын азайту.
- Бір уақытта екі деңгейде пісіру мүмкіндігі (қаңылтыр табаның орналасуында).
- Еттің шырындылығын сақтау арқылы тағамдардың дәмін жақсарту.



### Конвекциямен пісіру

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткішті бір уақытта пайдалану режимі тұмшашкафтың камерасында ыстық ауаны таратуға мүмкіндік береді, бұл біркелкі пісіру температурасын қамтамасыз етеді.



### Конвекциямен классикалық пісіру

Бұл режимде төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш қолданылады. Арнайы ыдыста пісірілген пісірмелер мен тағамның кейбір түрлеріне өте ыңғайлы.



### Үнемді гриль

Бұл режимді грильде аз мөлшерде азық-түлік әзірлеу үшін қолдануға болады.

Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



### Жібіту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі қолданылады, олар табиғи жібіту процесін тездету үшін тұмшاپеш шкафтың камерасындағы ауа айналымын қамтамасыз етеді.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



## Қамырды толықсыту

Бұл режимде желдеткіш пен артқы қыздыру элементі жұмыс істейді.

Ескертпе: егер камерадағы температура осы режим үшін шекті мәннен асып кетсе, оны қосу мүмкін емес.

Мәзір	Ингредиенті	Пісіру	Температура	Уақыт
Йогурт	Сүт	Сүтті 85-90°C-қа дейін қыздырыңыз, ашытқы қосыңыз және пешке салыңыз	0°C-тан 45°C-қа дейін, қышқылға байланысты. Йогурт орамында қараңыз	6-дан 22 сағатқа дейін
Қамыр	500 г ұн, 260 г су, 3 г ашытқы, 8 г қант	Қамырды илеп, пешке салыңыз	35°C	1 сағат

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды пісіру тәжірибесі мен қалауына сәйкес реттеуге болады.



## Конвекциялы гриль

Бұл режимде грильдің қыздыру элементінен келетін ыстық ауамен өнімдерді үрлеуді қамтамасыз ететін желдеткіш қолданылады.

**Грильде пісіру режимдерін пайдалану кезіндегі ұсынымдар:**

- Грильге арналған торды 4 немесе 5 деңгейінде орнатыңыз.
- Тұшпалеш камерасын алдын ала қыздыру үшін грильді пайдаланбас бұрын 5 минут ерте қосыңыз.
- Грильде ас әзірлегенде пештің есігі жабық болуға тиіс.

Ескертпе: бұл режим үшін пісірудің аяқталу уақытын белгілеу мүмкін емес.



## Жылы күйінде сақтау

Тұшпалештің дөңгелек элементі бар конвектор іштегі температураны сақтау үшін жұмыс істейді.



## Аэрогриль

Аэрогриль: толық қыздыру, артқы желдеткіш жұмыс істейді; үрлеумен толық қыздыру және үрлеумен артқы желдеткіш режимдері температураға жеткеннен кейін кезектесіп жұмыс істейді. Ол негізінен тағамдарды қуырусyz дайындау үшін қолданылады.

Азық-түліктер	Температура	Дайындау уақыты	Деңгей
Тауық нагетстері	200°C	20-25 мин	3
Тауық қанаттары	200°C	18-23 мин	3
Балық сүбесі	180°C	23-27 мин	3
Фри картоп	200°C	17-20 мин	4
Пияз сақиналары	200°C	15-18 мин	4

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды сіздің тәжірибеңізге және тамақ дайындаудағы қалауыңызға сәйкес реттеуге болады.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



## Кептіру

Бұл режимде артқы жылытқыш та, желдеткіш те қосылған. Функция іске қосылғаннан кейін берілген температура тікелей дисплейде көрсетіледі.

Кептіру үшін ұсынылатын ауа температурасы 60-100°C.

Ескерту: 100 °C-тан жоғары температураны қолдану өнімнің кебуіне әкелуі мүмкін.

Мәзір	Пісіру	Температура	Уақыт	Деңгей
Қырықжапырақ жапырағы	Қайнату	70 °C	1 сағ 30 мин	3
Бұршақ	Қайнату	55 °C	3 сағ	3
Тәтті картоп кесектері	Бұға ұстау	55 °C	13 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Манго тілімдері	/	70 °C	8 сағ, 4 сағаттан кейін аударыңыз	3
Банан тілімдері	Тұздалған суға шылау	55 °C	7 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Лимон тілімдері	/	55 °C	15 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Алма тілімдері	Тұздалған суға шылау	55 °C	8 сағ, 2 сағаттан кейін төңкеріп қою	3
Шикі майсыз шошқа еті	/	55 °C	7 сағ, 2 сағаттан кейін аудару	3
Піспеген тауық төс еті	/	70 °C	5 сағ, 1 сағаттан кейін аудару	3
Сауыттағы асшаяндар	Қайнату	70 °C	6 сағ, 2 сағаттан кейін аудару	3
Ысталған сиыр еті	Қайнату және маринадтау	90 °C	2 сағ	3

Пісіру бойынша келтірілген ұсыныстар шамамен алынған және оларды пісіру тәжірибесі мен қалауына сәйкес реттеуге болады.



## Автотазалау

Мүмкіндігінше ласты қолмен кетіріңіз. Бүйір қабырғаларын тазарту үшін сөрелер мен тіректерді алыңыз. Автотазалау режимі тұмшашкаф камерасын бумен тазартуды қамтамасыз етеді. Тиімді тазарту үшін, бұл режимді тұмшашкаф салқындағаннан кейін ғана қосыңыз. Көрсетілген уақыт мәні тек автотазалау режимінің жұмысына қатысты болады және пайдаланушының тұмшашкаф камерасын тазарту үшін қажет уақытты қамтымайды.

«Автотазалау» жұмысы кезінде температура мен уақытты орнату мүмкін емес.

1. Тұмшашкаф түбінде 250 мл су құйыңыз.
2. Автотазалау режимін таңдаңыз.
3. Режимді іске қосу үшін, басыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі.
5. Режим жұмысы аяқталғаннан кейін камераның ішкі бетін бетті күтуге арналған абразивті емес ысқышпен сүртіңіз.

Камераны тазалау үшін тұмшашкафтарға жарамды жылы су мен арнайы жуғыш заттарды қолдануға болады.

Тазалау аяқталғаннан кейін тұмшашкафтың есігін шамамен 1 сағатқа ашық қалдырыңыз. Толық кепкенін күтіңіз. Кептіруді тездету үшін, тұмшашкафты шамамен 15 минут бойы 150 °C температурада ыстық ауамен жылытуға болады. Максималды тазалау әсері тұмшашкафты қолмен тазалау кезінде режим аяқталғаннан кейін бірден қол жеткізіледі.

## ЕСКЕРТУ!

- Күйіп қалмас үшін камерада бу пайда болған кезде, тұмшашкафтың есігін ашпаңыз.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін, тұмшашкафтың есігін ашқанда, ыстық бу туралы ұмытпаңыз.
- Резервуарды толтыру үшін әрқашан тек таза ас суын пайдаланыңыз. Резервуарды толтыру үшін басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.
- Резервуарда су болмаса, ешқашан бу беру функциясын іске қоспаңыз.
- Камераның бетін губкамен тазалаған кезде, қолыңызды қорғау үшін жылу оқшаулағыш қолғап киіңіз.
- Автотазалау жұмысы аяқталғаннан кейін, микробтардың көбею қаупін болдырмау үшін, камерада қалып қойған суды кетіріңіз.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ



## Авто-мәзір

Әртүрлі рецепттер бойынша дайындаудың ыңғайлылығы үшін тұмшашкаф әртүрлі бағдарламаларды ұсынады.

1. Мәзірге өту үшін режимді таңдау батырмасын басыңыз. Мәзір элементтері мәзір батырмасын қайта басу арқылы ауыстырылады ( ). Сағат тілі бағытымен соңғы функция ( ) — мәзір функциясы. Оны таңдаған кезде функция белгішесінің сыртқы жақтауы жарықтандырылады, ал температура дисплейінде P01 мәні көрсетіледі .
2. Автоматты функцияларды таңдау мәзіріне өту үшін "Бастау/үзіліс" батырмасын басыңыз. Температура дисплейінде "P1" мәні көрсетіледі. Операция батырмасының ( ) көмегімен P1-P7 мәзір пункттерін ретімен таңдауға болады.
3. Әдепкі бойынша температураны көрсету үшін, температураны баптау батырмасын басыңыз. Мәнін "жоғары" және "төмен" батырмаларымен баптаңыз.
3. Әдепкі бойынша жұмыс уақытын көрсету үшін, уақытты баптау батырмасын басыңыз. Мәнін "жоғары" және "төмен" батырмаларымен баптаңыз.
5. Тұмшашкафты алдын ала қыздыру үшін "Бастау/үзіліс" батырмасын басыңыз.
6. Тұмшашкафты қыздыру уақыт бойынша жүргізілмейді — белгіленген температураға жеткеннен кейін үш дыбыстық ескерту сигналы беріледі және кері санақ басталады.

Мәні	Бағдарлама	Температура	Уақыт	Азық-түлік саны
P1	Бисквит	160°C	35мин	500 г
P2	Шағын тоқаштар/ бөліштер	160°C	18мин	20
P3	Жұмыртқа тарты (салындысы бар тарталеткалар)	190°C	21 мин	12
P4	Піспенан	190°C	9 мин	20
P5	Тауық нагетстері	200°C	17 ми	20
P6	Тауық қанаттары	200°C	18 мин 6 минуттан кейін аударыңыз	1200 г
P7	Қабырғалар	220°C	19 мин	670 г

Кестедегі уақыт тек мысал ретінде көрсетілген.

Назар аударыңыз:

1. тұмшашкаф "жоғарғы қыздыру + төменгі қыздыру", "үрлеумен жоғарғы және төменгі қыздыру" және "төменгі қыздыру" режимдерінде жұмыс істейді.
2. Қыздыру кезінде жоғарғы гриль, жоғарғы қыздыру, төменгі қыздыру және үрлеу қыздырғыштары жұмыс істейді. Температураны тұрақтандырғаннан кейін тұмшашкаф бастапқы функциясына оралады;
3. Үрлеумен артқы желдеткіші, үрлеумен грильдің толық қуаты, барлық грилі бар жылытқыштар және үрлеумен артқы желдеткіші. Температураны тұрақтандырғаннан кейін тұмшашкаф бастапқы функциясына оралады.
4. Автоматты мәзірден басқа, басқа функциялардың пісіру уақытының параметрлері қыздыру уақытын қамтиды.



## Пицца

Бұл функция тұмшашкафтың 250°C дейін АЛДЫН-АЛА ҚЫЗДЫРУЫН қосады.

- Желдеткіш тұмшашкафтың бүкіл камерасы бойынша төменгі қыздыру элементінен жылу айналымын қамтамасыз етеді.
- Қамырды салмасын кідіріп алмай пісіруге мүмкіндік беретіндіктен, пицца әзірлеуге болады.
- Анағұрлым жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пицца пісіретін тасты кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз. Пиццаны 1 немесе 2 деңгейде пісіріңіз.

# ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Пицца	Түрі	Аксессуарлар/ асүй ыдысы	Деңгей	Температура °С	Пісіру уақыты минутпен
Мұздатылған	Жұқа қамыр	Сым тор	2	200	15-20
	Қалың қамыр	Сым тор	2	200	20-25
Үйде ас әзірлеуге арналған	Жұқа қамыр	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	200	10-15
	Жұқа қамыр	Пиццаға арналған таба	2	250	8-12
	Қалың қамыр	Пісірмеге арналған қаңылтыр таба	2	200	15-20
	Қалың қамыр	Пиццаға арналған ыдыс	2	200	15-20

## МАҢЫЗДЫ!

“310°С” режимін қоспағанда, егер “Пицца” режимі үшін пісіру ұзақтығын орнатпасаңыз, тұмшапеш шкафы оны қолмен өшірмейінше жұмыс істейтін болады. Олардың күйдіріп алмас үшін өнімдердің дайындық деңгейін бақылаңыз.

310°С температура қамыры жұқа пицца әзірлеуге ыңғайлы. Пиццаға арналған немесе басқа ыдысты қыздыру үшін тұмшапешке салыңыз. Температура қажет деңгейге жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі пиццаны алдын ала қыздырған контейнерге салыңыз. Тұмшапеш ішіндегі жоғары температура арқасында контейнердегі пицца 5 минуттан кейін дайын болады. “Пицца 310°С” режиміндегі тұмшапеш максималды жұмыс уақыты – 30 минут. Оны өзгерту мүмкін емес.

## ЕСКЕРТПЕ:

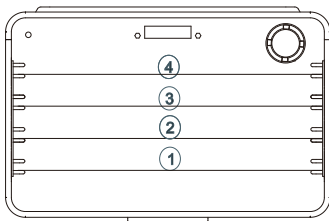
1. Кейбір функцияларды қосалқы қыздыру, қосу кіреді Берілген температураның тез және тұрақты жетістіктері үшін қыздыру кезінде жанкүйерлер мен жылу құбырлары.
2. Қыздыру процесінде °С белгішесі жыпылықтайды және ----- жанады ; белгіленген температураға жеткеннен кейін °С белгішесі жыпылықтауды тоқтатады және үнемі жарқырайды және ----- толық көрсетіледі.
3. Автоматты мәзірді және басқа мүмкіндіктерді қоспағанда, таймер жұмыс істеп тұрған кезде қыздыру уақыты қосылады.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

### ▷ Тұмшәпештегі ыдысты қою деңгейлері

Тұмшәпеш шкафында қаңылтыр табалары мен пісіру табақтарын орнатуға болатын 4 деңгей қарастырылған (суретті қар.).

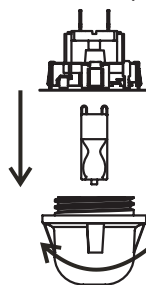
Ұсынылған деңгейлер осы нұсқаулықтағы рецепттер кестелерінде көрсетілген. Деңгейлер әрқашан төменнен жоғары қарай нөмірленеді.



### ▷ Тұмшәпеш шамын ауыстыру

**МАҢЫЗДЫ!** Кез келген техникалық қызмет көрсету алдында, аспап элеткр желісінен өшірілуі тиіс. Егер сіз бұған дейін тұмшәпеш шкафты қолданған болсаңыз, қызмет көрсетуді бастамас бұрын тұмшәпеш шкаф камерасы мен қыздыру элементтерін толығымен суытыңыз.

- Қорғаныш әйнек қақпағын бұрап алыңыз. Қақпағын алғаннан кейін қорғағыш қақпақты орнына қоймас бұрын оны жуып, кептіруге кеңес беріледі.
- Ескі шамды абайлап алып, жоғары температурада (300 немесе 350°C) қолдануға сай келетін жаңасын орнатыңыз, ол мына сипаттамаларға ие болуға тиіс: 220–240 В/50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Қорғағыш қалпақты орнына қойыңыз.



### МАҢЫЗДЫ!

Тұмшәпеш шкаф эмальына немесе шамның патронына зақым келтірмеу үшін бұрағыштарды немесе шамның қорғаныш қақпағын алу үшін басқа құралдарды пайдалануға тыйым салынады. Қақпақты тек қолмен шешіп алуға болады.

### МАҢЫЗДЫ!

Шамды жалаңаш қолдарыңызбен ауыстырмаңыз, өйткені саусақтардың іздері шамның мерзімінен бұрын істен шығуына әкелуі мүмкін. Әрқашан таза мата немесе қолғаптарды пайдаланыңыз.

**МЫНАЛАРДЫ ЕСТЕ САҚТАУ МАҢЫЗДЫ:** Кепілдік шамды ауыстыруға қолданылмайды.

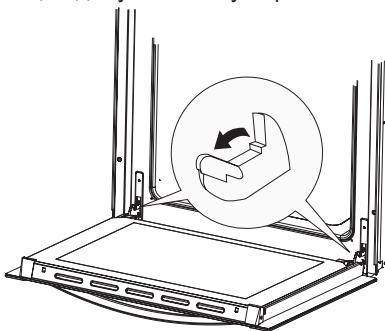
## ▷ Есікті шешіп алу

Тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін тұмшапеш шкафтың камерасына қол жетімдікті жеңілдету үшін есікті алып тастауға болады.

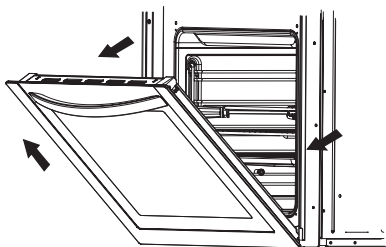
Есігін алу үшін алдымен ілмектің қорғағыш бекітпесін жоғары жылжытыңыз. Есікті шамамен жартылай жауып, есікті көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз.

Есікті орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Есікті орнатқан кезде ілмектің шығатын бөлігі (суретті қар.) корпустың жақтауындағы ілмектің ойығына кіретініне көз жеткізіңіз. Есікті орнатқаннан кейін қауіпсіздік ысырмасын түсіруді ұмытпаңыз. Бұл талапты орындамау есікті жапқан кезде ілмектің зақымдалуына әкелуі мүмкін.



Ысырманың қауіпсіздік ілмектерін жылжыту

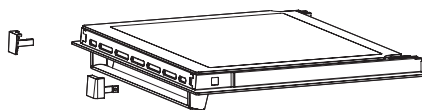


Есікті шешіп алу

## ▷ Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есіктің жоғарғы бұрыштық элементтерін алыңыз (2 дана). Мұны есіктің екі шетінде бағыттаушы арқылы белгіленген дөңестерге басу арқылы істеуге болады, бұрыштық элементтер жылжиды.

Ішкі шыны панельдің шетін сәл көтеріңіз, содан кейін оны төменгі бекіткіштерден алыңыз. Сол сияқты, орташа шыны панельді шешіп алуға болады. Шыны панельді орнына орнату үшін осы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.



Ішкі шыны панельді шешіп алу

# АҚАУЛАРДЫ ДИАГНОСТИКАЛАУ

Істен шығу, ақаулық немесе басқа ақаулар болған кезде уақыт индикаторында қате кодтары көрсетіледі. Олардың мәндері төменде сипатталған:

БЕЛГІЛЕУ	ҚАТЕ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР
E01	Температура сезгегі жұмыс істемейді / электр тізбегі ашық / электр тізбегінде ақау бар	Басқару жүйесі температура сезгегін таба алмайды, тұмшاپеш қызбайды. Бөлмедегі температура $-10^{\circ}\text{C}$ -тан төмен.
E02	Температура датчигіндегі қысқа тұйықталу	Датчикте қысқа тұйықталу анықталды, тұмшاپеш шкафы қызуды тоқтатады.

**Маңызды:** Барлық жөндеу жұмыстарын білікті персонал жүргізуі керек.

## ▷ Кондитерлік бұйымдарды пісіру

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

### **Мыналарды есте сақтау маңызды:**

Келесі кестелерде пісіру бойынша ұсыныстар мысал ретінде келтірілген және оларды сіздің тәжірибеңізге және аспаздық қалауыңызға байланысты реттеуге болады.

Егер қажетті тағам тізімде болмаса, құрамы бойынша ең жақын рецептті пайдаланыңыз.

### **Классикалық пісіру режимі**

- Табиғи конвекция тұмшашкафтың орталық бөлігінде пісіруге тамаша жағдай жасайды. Бұл режим құрғақ пісіруге, нан өнімдеріне және көкстерге өте ыңғайлы.
- Қараңғы пісіру қалыптарын қолдануды ұсынамыз, өйткені жарық жылуды көрсетеді, ал пісірме дұрыс қызармауы мүмкін.
- Өрқашан пісірге/пісіруге арналған қалыптарды грильге салыңыз. Егер сіз тұмшашкаф жинағына кіретін пісіру табасын қолдансаңыз ғана, торды алыңыз
- Пісірілген өнімді қажетті температураға дейін қыздырғанша, тұмшашкафқа салмаңыз.

## Пісіру бойынша кеңестер

### **Пирогтың соңына дейін піскенін қалай білуге болады?**

Пирогты ең үлкен қалыңдықтағы ағаш таяқшамен/тіс щеткасымен тесіңіз. Егер қамыр ағаш таяқшаға жабыспаса, пирог соңына дейін піскен.

### **Пирог ағып кетті**

Рецептке сүйенгеніңізді тексеріңіз. Келесі жолы сұйық компоненттердің мөлшерін азайтуға тырысыңыз. Дұрыс консистенцияны қамтамасыз ету үшін, әсіресе, электрлік араластырғышты қолданған кезде, араластыру немесе шайқау уақытын қадағалаңыз.

### **Пирог бірден қызармады**

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, күңгірт пісіру қалыбын қолдануды ұсынамыз. Келесі жолы пісіруді аяқтау үшін, қалыпты бір деңгейге төмен қоюға немесе төменгі жылуды қосуға болады.

### **Чизкейк қажетті деңгейге дейін піскен жоқ**



Келесі жолы пісірме температурасын азайтып, пісірме уақытын көбейтіңіз.

### **Мыналарды есте сақтау маңызды:**

Кестеде көрсетілген пісіру/пісірменің температура және уақыт диапазондары болжамды. Бастау үшін төменірек температураны таңдауды және қажет болған жағдайда пісірудің кейінгі кезеңдерінде оны арттыруды ұсынамыз.

# ТҮМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## Кесте – Пісірмені әзірлеу

Кондитерлік пісірме түрі	Тұмша шкафтың деңгейі («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	Температура (°C) 	Тұмша шкафтың деңгейі («Тұмша шкафт табаларына арналған бағыттауыштардың деңгейлері» тарауын қараңыз)	Температура (°C) 	Пісірме уақыты (минуттарда)
<b>Тәтті пісірме</b>					
Жүзім қосылған қаусырма	2	160-170	2	150-160	55-70
Коржды торт	2	160-170	2	150-160	60-70
Жаңажылдық торт (қаусырма түрінде)	2	160-170	2	150-160	45-60
Чизкейк (қаусырма түрінде)	2	180-190	3	160-170	60-80
Жемісті қаусырма	2	190-200	3	170-180	50-70
Зертасы бар жемісті қаусырма	2	180-190	3	160-170	60-70
Бисквит	2	180-190	2	160-170	30-40
Қатпарлы қаусырма	3	190-200	3	170-180	25-35
Жемісті қаусырмадан қамыр	3	180-190	3	160-170	50-70
Шие қаусырмасы	3	190-210	3	170-200	30-50
Желе-ролл	3	190-200	3	170-180	15-25
Жемісті желпуіш	3	160-170	3	150-160	25-35
Майқоспалы булочкалар	2	190-210	3	180-210	35-50
Рождестволық қаусырма	2	180-190	3	170-200	45-70
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	40-60
Қатпарлы қамырдан пісірме	2	180-190	3	160-170	40-60
<b>Ерекше пісірме</b>					
Беконь бар орама	2	190-200	3	170-180	45-60
Пицца	2	220-240	3	210-230	30-45
Нан-бөлке бұйымдары	2	200-220	3	180-210	50-60
Орамалар	2	210-230	3	200-220	30-40
<b>Кондитерлік бұйымдар</b>					
Зиресі бар орама	3	180-190	3	160-170	15-25
Піспенан	3	180-190	3	160-170	20-30
Дат пісірмесі	3	190-210	3	170-200	20-35
Қатпарлы тортшалар	3	200-210	3	180-200	20-30
Профитроли	3	190-210	3	170-200	25-45
<b>Қатырылған пісірме</b>					
Алма қаусырмасы	2	190-210	3	170-200	50-70
Чизкейк	2	190-200	3	170-180	65-85
Пицца	2	210-230	3	200-220	20-30
Картоп баданасы	2	210-230	3	200-220	20-35
Фри картоп	2	210-230	3	200-220	20-35

## ▷ Ет пен балықты пісіру

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін классикалық пісіру режимін немесе желдеткішті пайдалану режимдерін қолданыңыз.

### Пісіру жөніндегі кеңестер

Жақсы нәтиже алу үшін ашық түсті пісіру табасын, ыстыққа төзімді шыны ыдыстарды, қыштан немесе шойыннан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз.

Қуырылған тағамды жабу немесе оны фольгаға орау оның шырындылығын сақтайды, сонымен қатар тұмша шкафты кірден қорғайды.

Егер қуырдақты жаппаса, әзірлеу уақыты қысқарады. Еттің үлкен бөліктерін табаның үстіндегі гриль торына тікелей қоюға болады.



### Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестелерде көрсетілген температура диапазоны мен қуыру уақыттары нұсқаулық болып саналады және ет түріне, өлшеміне және сапасына байланысты өзгеруі мүмкін.

- Тұмша шкафта үлкен кесілген етті қуырған кезде, есікте ылғалдың конденсациялануына себеп болатын шамадан тыс бу пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және тұмша шкафтың жұмысына әсер етпейді. Пісіруді аяқтағаннан кейін тұмша шкафтың есігі мен әйнегін мұқият сүртіп шығыңыз.
- Қуырылған тағамдарды үнемі тексеріп, пісіру кезінде арасында айналдыру керек.
- Гриль сөрелерінде гриль жасағанда, сөрелің тамшылатып тұрған шырындар мен май жиналатын табаға қатысты дұрыс орналасқанын тексеріңіз.
- Қуырылған тағамдарды ешқашан пеште салқындату үшін қалдырмаңыз, өйткені бұл конденсацияның пайда болуына әкелуі мүмкін, өз кезегінде бұл тұмша шкаф элементтерінің коррозиясын тудыруы мүмкін.

# ТҰМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

Кесте – Ет пен балықты пісіру

Ет немесе балық түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшاپеш шафқтың деңгейі («Тұмшاپеш шафқтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C) 	Тұмшاپеш шафқтың деңгейі («Тұмшاپеш шафқтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C) 	Пісіру уақыты (минутпен)
<b>Сиыр еті</b>						
Сиырдың төс еті	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Сиырдың төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Өлсіз қуырылған ростбиф	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Сиыр еті стейкі (қатты қуырылған)	1000	2	230-240	2	220-230	40...50
<b>Шошқа еті</b>						
Терісімен пісірілген шошқа еті	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Шап терісі (бүйір)	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Шап терісі (бүйір)	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Шошқаның төс еті	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Ет орамы	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Сүйектегі шошқа котлеті	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Туралған котлеттер	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
<b>Бұзау еті</b>						
Бұзау етінен орам	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Бұзау сирағы	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Қой еті						
Қойдың қабырғалары	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Қойдың жауырыны	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
<b>Ойын еті</b>						
Қоян қабырғалары	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қоянның иық сүйегі	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Қабан етінен ветчина	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
<b>Құс еті</b>						
Бүтін тауық	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Бүтін тауық	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Үйрек еті	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Қаз еті	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Күркетауық еті	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
<b>Балық</b>						
Бүтін балық	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Балық суфлесі	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

## ▷ Грильде пісіру

Инфрақызыл элементтің қарқынды жылу шығаруы тұмшашкафты және оның керек-жарақтарын қатты қыздырады.

Қолғапты және грильге арналға қолайлы керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

Ыстық маймен жанасуды және күйікті болдырмау үшін, грильде пісіру кезінде, ұзын гриль қысқышын пайдаланыңыз.

Жұмыс істеп тұрған грильді қадағалаусыз қалдырмаңыз.

Артық қыздырған кезде, тамақ күйіп кетуі мүмкін, мұның өзі тұтану қаупін тудырады.

Балалардың жұмыс істеп тұрған грильдің жанында тұруына жол бермеңіз.

Гриль майсыз шұжықтарды, ет, балық сүбе еті мен стейктерді қуыруға, сондай-ақ әртүрлі тағамдарды қыздырып қуыруға немесе қытырлақ етіп жасауға өте ыңғайлы.

## Гриль пісіру бойынша кеңестер

### Мыналарды есте сақтау маңызды:

Кестеде көрсетілген грильде пісіру температурасы мен уақыты болжамды болып табылады және еттің түріне, мөлшеріне және сапасына байланысты.

Тұмшапештің есігі жабық болған кезде грильде пісіру керек.

Грильді алдын-ала 3 минут қыздыру керек.

Тағамдарды гриль торына салмас бұрын, тағамдар торға жабысып қалмас үшін оны маймен майлаңыз. Қаңылтыр табаның үстіне торды орнатыңыз, оған бөлінген май мен шырын ағады.

Пісірудің ортасында етті аударыңыз. Кішкентай ет бөліктерін тек бір рет айналдыру керек, ал үлкен ет кесектерін пісірген кезде оларды бірнеше рет айналдыру қажет болуы мүмкін. Етті аудару үшін тиісті қысқыштарды пайдаланыңыз.

Құрылғының қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тұмша шкафты және керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін мұқият тазалаңыз.

# ТҮМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## Грильде пісіру бойынша кесте

Ет түрі	Салмағы (граммен)	Тұмшاپеш шкафтың деңгейі ("Тұмшاپеш шкафтың қаңылтыр табаларына арналған бағыттағыштардың деңгейлері» бөлімін қар.)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минутпен)
<b>Ет және сосискалар</b>				
Әлсіз қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	14-16
Орташа қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	16-20
Қатты қуырылған еттен жасалған 2 стейк	400	5	240	20-23
Шошқа мойын етінен 2 сүбе ет	350	5	240	19-23
шошқа етінен 2 жанышталған кесек	400	5	240	20-23
бұзау етінен 2 стейк	700	5	240	19-22
қой етінен 4 котлета	700	5	240	15-18
грильде 4 сосиска	400	5	240	9-14
1 жарты тауық еті	1400	3	240-250	28-33 (бір жағынан) 23-28 (екінші жағынан)
<b>Балық</b>				
Албырт сүбесі	400	4	240	19-22
Фольгада пісірілген балық	500	4	230	10-13
<b>Тосттар</b>				
ақ нанның 4 тілімі	200	5	240	1,5-3
тұтас дәмді нанның 2 тілімі	200	5	240	2-3
Тостпен сэндвич	600	5	240	4-7
<b>Ет/құс</b>				
Тауық	1000	3	180-200	60-70
Шошқадан дайындалған қуырдақ	1500	3	160-180	90-120
Шошқа мойыны	1500	3	160-180	100-180
Шошқа сирағы	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф	1500	3	190-200	40-80

# ТҮМШАШКАФТА ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ

## Бағдарламалардың сипаттамасы:

Нөмірі	Белгіше	Бағдарламаның атауы	Температура/уақат			Уақыт			Өдепкі қуат Өдепкі Температура
			Өдепкі Температура	Температура диапазоны	Өзгерту қадамы	Өдепкі уақыт	Уақытты орнату ауқымы	Өзгерту қадамы	
1		Пісірме	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1950
2		Мәжбүрлі конвекция	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1600
3		Конвекциялы гриль	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1900
4		Үлкен гриль	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1900
5		Конвекциямен пісіру	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1950
6		Конвекциямен классикалық пісіру	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1150
7		Үнемді гриль	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1000
8		Қыздыру	180	50-250 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1150
9		Қамырды толықсыту	30	30-45 С	1 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1600
10		Жібiту	50	50-60 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1600
11		Жылы күйiнде сақтау	60	60-80 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	1600
12		Пицца	310	200-250-310 С	-	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	2750
13		Аэрогриль	180	-	-	Таңдалған уақыт	0:00-10:00h	+1/-1	3550
14		Кептіру	50	50-130 С	5 С	Таңдалған уақыт	0:00-24:00h	+1/-1	1600
15		Автозалалу	100	100 С	-	20мин.	/	-	1150
16		Авто-мезір	-	-	-	-	-	-	-

## Рецепттер. Автоматты мезір:

Нөмірі	Авто-меню	Температура	Уақыт	Азық-түлік салмағы
1	Торт	160 С	35мин.	500 г.
2	Кекстер	160 С	18мин.	20дана
3	Тарт	190 С	21мин.	12дана

Нөмірі	Авто-меню	Температура	Уақыт	Азық-түлік салмағы
4	Печенье	190 С	9мин.	20дана
5	Тауық еті	200 С	17мин.	20дана
6	Пісірілген тауық қанаттары	200 С	24мин.	1200 г.
7	Пісірілген шошқа қабырғалары	220 С	19мин.	670 г.

# ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

Үлгісі	COXT16CARB
Кернеуі	220-240 В~ 50 Гц
Толық қуаты	3550 Вт
Жоғарғы қыздыру	850 Вт
Құрама гриль	1100 Вт
Төменгі қыздырғыш	1150 Вт
Жылу желдеткіші	1600 Вт
Желдеткіш	●

Таза салмағы: 31.5 кг  
Жалпы салмағы: 35 кг  
Өлшемдері (Б x Е x Т):  
455x595x556 мм  
Қапталған өлшемдері  
(Б x Е x Т): 520x665x659 мм  
Энергия тиімділігі класы: А

Жиынтық:

- гриль;
- пісіру парағы - 2 дана;
- пайдалану жніндегі нсаулы;
- Энергия тиімділігі белгісі

\* Өндіруші алдын ала ескертусіз бұйымның дизайны мен конфигурациясына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Клиенттерге қызмет көрсету

«Хайер» компаниясының клиенттерді қолдау қызметіне жүгінуге, сондай-ақ түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер тұрмыстық техникамен қиындықтар туындаған болса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— біздің колл-орталығымызға:

8-800-070-03-29 (РҚ)

— <https://haieronline.kz/> сайтында техникалық қызмет көрсетуге сұрнаныс қа лдыруға болады, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауаптарды таба аласыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, паспорт тақтайшасынан немесе чектен табуға болатын төмендегі ақпаратты дайындаңыз: моделі, сериялық нөмірі, сатылған күні.

Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады.

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

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

# КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

## Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Қытай. Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінісіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер — 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға — 3 жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, ұялы телефондар мен гирокүтерлерге — 2 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (көдендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

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

Haier Корпорациясы бұйымның кемшіліктері анықталған жағдайда тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы қолданыстағы заңнамамен, басқа нормативтік актілермен бекітілген тұтынушылар талаптарын қанағаттандыру бойынша міндеттемелерді өзіне алған рәстайды. Алайда, Haier Корпорациясы төменде мазмұндаған шарттар сақталмаған жағдайда кепілдікті қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

### Кепілдікті қызмет көрсетудің шарттары

Haier Корпорациясы тауар тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 12 ай кепілдік мерзімді орнатады. Үлгімал жаңсақтықтарға жол бермеу үшін қызмет ету мерзімі ішінде бұйымға сатылған кезде қоса тіркелетін құжаттарды (сату квитанциясы, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) сақтап қойыңыз.

Кепілдікті тек уәкілетті Candy қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

**8-800-070-03-29** — Қазақстаннан келген тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен тегін қоңырау шалу)

немесе сайтта: <https://haieronline.kz/> немесе келесі электрондық пошта арқылы сұрату жасап біле аласыз: [support-kz@haieronline.kz](mailto:support-kz@haieronline.kz).

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

### Кепілдік міндеттемелер қауалықтары келесілердің салдарынан пайда болған бұйымдарға қатысты болмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау жағдайлары мен ережелерін бұзуы;
- бұйымды қате орнату, баптау және/немесе іске қосу;
- тоңазытқыш сұлбамен жұмыстар технологияларын және электрлік қосылуларды бұзу, сонымен қатар Бұйымды монтаждауға құжатпен расталған тиісті біліктілігі жоқ тұлғаларды тарту;
- пайдалану бойынша нұсқаулық талап еткен жағдайда Бұйымға уақтылы техникалық қызмет көрсетілмегенде;
- су құбырларының желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысымнан;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды пайдалану, сонымен қатар жуғыш құралдардың ұсынылған мөлшерлемесінен асып кеткенде;
- бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдаланғанда;
- үшінші тұлғалардың әрекеттерінен: уәкілеттері жоқ тұлғалардың жөндеуі немесе өндіруші рұқсат етпеген құрылымдық немесе сызбалы техникалық өзгерістерді енгізуі;
- Стандарттардан және қуат беру желілердің нормаларынан ауытқу;
- еңсерілмейтін күш әрекеттерінен (апат, өрт, найзағай және т. б.);
- жазатайым оқиғалардан, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасқана немесе абайсыз әрекеттерінен
- бұйымның ішіне бөгде заттардың, заттектердің, сұйықтықтардың, жәндіктердің, жәндіктердің тіршілік әрекеттерінің өнімдерінің түсуінен пайда болған бұзылулар анықталса;
- су жылытқыштың толтырылмаған/ толық толтырылмаған бағының іске қосылуының салдарынан термоқорғаудың іске қосылуы

### Кепілдікті қызмет көрсету жұмыстардың келесі түрлеріне қатысты болмайды:

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

### Кепілдікті қызмет көрсетуге төменде аталған шығыс материалдар мен керек-жарақтар жатпайды:

- кондиционерлерге арналған сүзгілер;
- кір және ыдыс жуғыш машиналарға арналған сүзгілерге, суды жеткізу/ағызуға арналған құбыршықтарға;
- шаңсорғыштарға арналған құбыршықтар, шөткелер, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер;
- микротолқынды пештерге арналған төрелкелер, істекшелер, торлар, табақшалар және қойғыштар;
- сүзгілер, иісті жұтқыштар, шамдар, сөрелер, жәшіктер, қойғыштар және тоңазытқышта азық-түлікті сақтауға арналған басқа ыдыстар;
- басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері, қуат берудің сыртқы блоктары және зарядтау құрылғылары;
- бұйымға қосымша тіркелетін құжаттама.

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

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

# CANDY

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

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

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

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

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

Сделано в Китае  
Қытайда жасалған

Дата изготовления и  
гарантийный срок указаны  
на этикетке устройства

Шығарылған күні және  
кепілдік мерзімі  
құрылғының  
заттаңбасында көрсетілген

