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

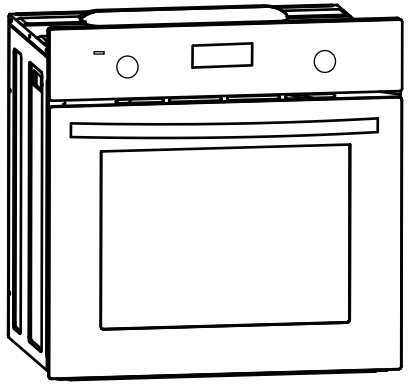
Шығарылған күні және кепілдік мерзімі құрылғының заттаңбасында көрсетілген

EAC

CANDY

Встраиваемый электрический духовой шкаф / Кіріктірілетін электр духовка

Руководство по эксплуатации / Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық



COXP08LTBB
COXP08LTSB
COXP08LTBX
COXP08LTSW

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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 продукт необходимо в заводской упаковке, согласно указанным на ней манипуляционным знакам.
При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность.
Транспорт и место хранения должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) Союза.
Сертификат соответствия № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.34392/24 от 26.04.2024 действует до 15.04.2029;
Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.PA01.B.71268/24 от 05.02.2024 действует до 04.02.2029;
Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.

СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности....4
Экономия электроэнергии....5
Распаковка....5
Утилизация электроприбора....5
Описание духовки....6
Установка....7
Эксплуатация 9
Очистка и техническое обслуживание....17
Действия при сбоях в работе духовки....19
Выпечка в духовке....20
Технические данные....26

• Кабели электропитания соседних приборов могут быть повреждены нагревательными элементами или защемлены дверцей духовки, что может вызвать короткое замыкание, поэтому их следует располагать на безопасном расстоянии от устройства.
• Запрещается ставить на открытую дверцу духовки предметы весом более 15 кг.
• Запрещается пользоваться неисправной духовкой. При возникновении неполадок отсоедините устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.
• Очистка духовки с помощью пара под высоким давлением не допускается, поскольку это может привести к короткому замыканию.
• Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
• Необходимо строго соблюдать все приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации правила и предписания. Не позволяйте пользоваться духовкой лицам, не ознакомившимся с содержанием данного руководства.
• Во избежание поражения электрическим током поврежденный сетевой кабель подлежит замене производителем, представителем сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.
• ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что духовка выключена.
• ВНИМАНИЕ! Во время использования прибор и его открытые части нагреваются.
• Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.
• Дети младше 8 лет могут находится рядом с духовкой только под постоянным наблюдением взрослых.
• Этой духовкой могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, у которых отсутствует необходимый опыт и знания, если они были обучены надлежащему обращению с устройством и понимают возможные опасности или если при его использовании они находятся под постоянным наблюдением.
• Детям запрещается играть с устройством.
• Детям запрещается проводить очистку и обслуживание устройства без надзора со стороны взрослых.
• Во избежание перегрева духовки ее нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

• После установки должна остаться возможность отсоединения устройства от источника питания.

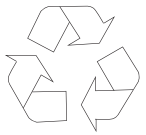
ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Для этого:
• Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления составляет более 40 минут, выключайте духовку за 10 минут до истечения этого срока. При использовании таймера важно установить соответствующее более короткое время приготовления в зависимости от блюда.
• Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта.
Тепло может уходить через уплотнения дверцы, если на них попадает грязь или какая-либо жидкость. Разлившуюся жидкость необходимо незамедлительно вытереть.
• Не устанавливайте печь в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер. В противном случае это может привести к увеличению потребления электроэнергии.

РАСПАКОВКА



Для защиты прибора от повреждений во время транспортировки используется защитная упаковка.

После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом.
Внимание!
Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т. д.) следует держать в месте, недоступном для детей.

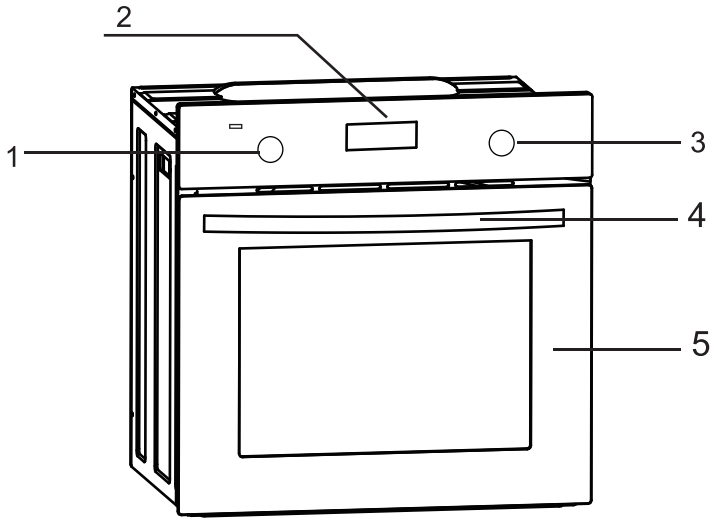
УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



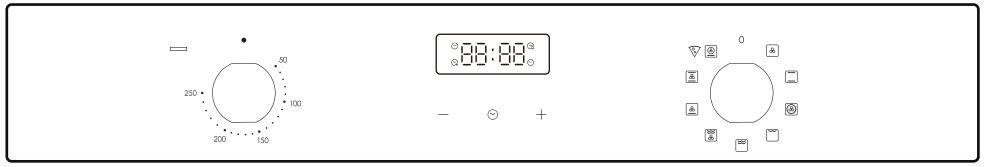
Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

Соответствующий символ, нанесенный на изделие, руководство по эксплуатации или упаковку, указывает на возможность вторичной переработки.
Материалы, используемые внутри устройства, пригодны для вторичной переработки. На них нанесена маркировка с соответствующей информацией.
Отправляя материалы или компоненты отслуживших устройств на переработку вы вносите значительный вклад в защиту окружающей среды.
Информацию о специализированных центрах утилизации бытовой техники можно получить у местных органов власти.

ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



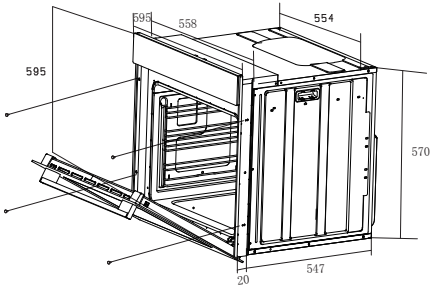
1. Ручка регулировки температуры
2. Электронное устройство программирования
3. Ручка выбора режима
4. Ручка дверцы
5. Дверца

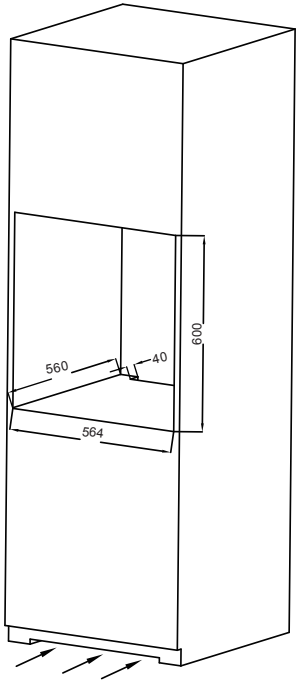


УСТАНОВКА

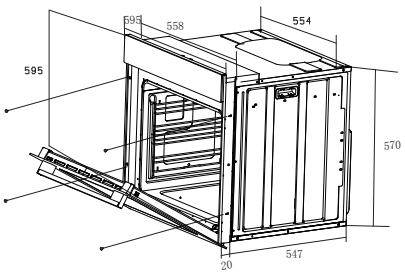
Установка духовки

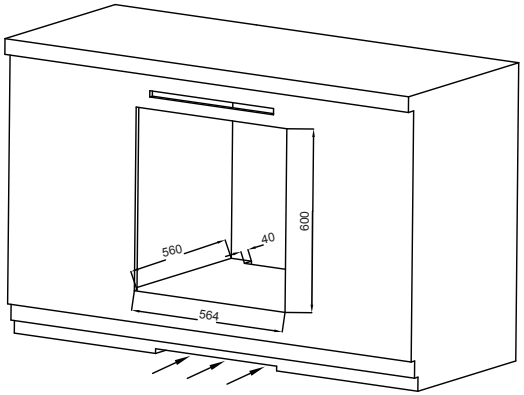
• Кухня должна быть сухой, с эффективной вентиляцией в соответствии с существующими нормативами.
• Кабель питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
• Упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) держите в месте, недоступном для детей, поскольку такие материалы могут представлять опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или задохнуться в фольге.
• Это встраиваемая духовка, следовательно, ее задняя и одна из боковых сторон могут размещаться в непосредственной близости от стены или элементов мебели. Покрытие или облицовочный слой мебели должны наноситься с использованием термостойкого клея (100 ºC). Это позволит предотвратить деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости мебели, вокруг духовки следует оставить около 2 см свободного пространства. Стена за духовкой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время
работы задняя стенка духовки может нагреваться на 50 °C выше температуры окружающей среды.
• Для установки духовки подготовьте проем с размерами, указанными на рисунке.
• Устройство необходимо заземлить.
• Полностью вставьте духовку в проем, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на рисунке.





УСТАНОВКА



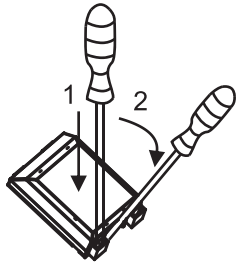


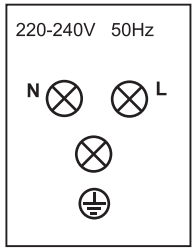
Подключение к сети питания

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 разъединялся 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 H05W-F 3x
1,5 мм². 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 согласно правилам устройства 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.

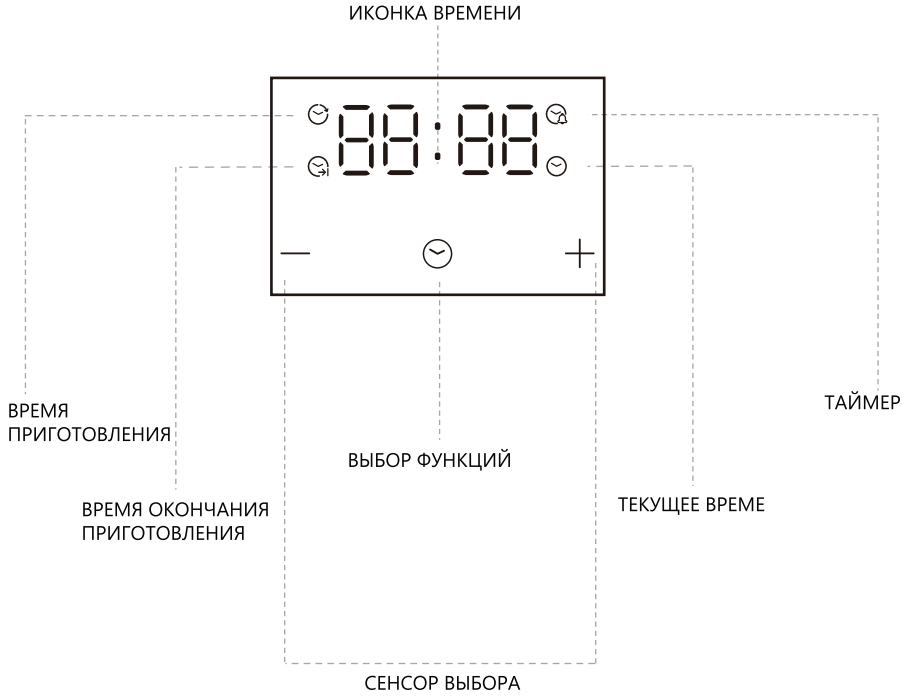
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед началом использования

• Удалите упаковку, очистите внутренние поверхности духовки.
• Выньте все принадлежности духовки и промойте их теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
• Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
• Нагрейте духовку до температуры 250 ºC и оставьте приблизительно на 30 мин. Удалите все разводы и тщательно вымойте поверхности.

Внимание!
Первое использование духовки обычно сопровождается появлением дыма и своеобразного запаха. Это нормальное явление. Дым и запах прекратятся примерно через 30 мин.

Электронное устройство программирования



ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

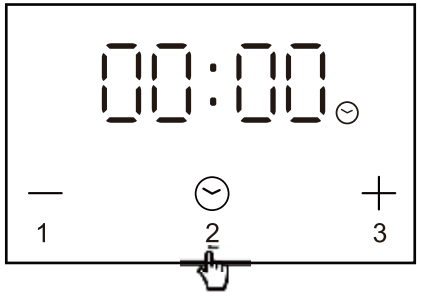
Для изменения температуры достаточно использовать кнопки — и + и выставить необходимую для приготовления температуру от 50 °C до 250 °C с интервалом 5 °C.

Заданное значение зафиксируется автоматически

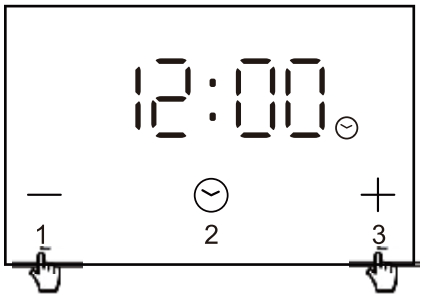
Каждая программа имеет запрограммированную температуру, которую возможно изменять самостоятельно.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

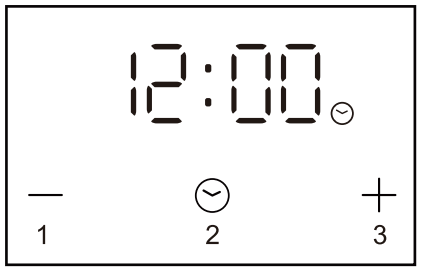
Актуальное время можно установить, когда духовка не находится в режиме приготовления пищи. Для этого перейдите к установке вручную одновременным касанием на символ выберете меню «часы». Неточный ход часов не является неисправностью.



1. Переключитесь на установку времени.



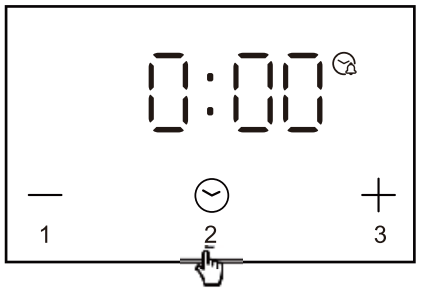
2. Нажмите — или + для установки времени.



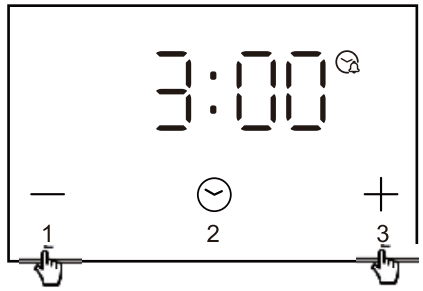
3. По истечении нескольких секунд экран стабилизируется.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА СО ЗВУКОВЫМ ОПОВЕЩЕНИЕМ

Таймер может быть активирован в любое время и установлен на период с 1ой минуты до 23 часов и 59 минут. По истечению времени звуковое оповещение проинформирует об окончании времени.

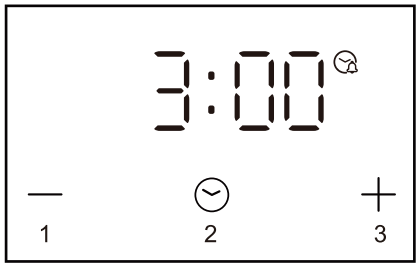


1. Нажмите три раза на символ . Так, чтобы символ мигал.



2. Коснитесь — или + для установки времени.

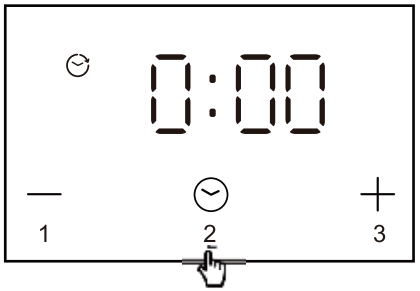
Спустя 5 секунд после установки, значок напротив колокольчика перестанет мигать, что подтверждает установленное время.



3. По истечении апрограммированного времени, прозвучит сигнал. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал отключится автоматически через 2 минуты

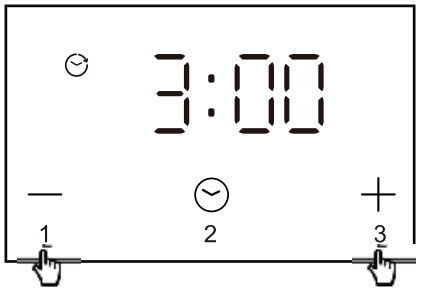
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ

ПЕРВЫЙ МЕТОД (по времени приготовления)



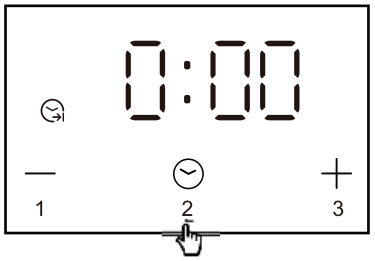
1. Нажмите на кнопку ⏲ дважды, на дисплее замигает иконка времени приготовления ⏲ и дисплей покажет 0:00.

2. Нажмите — или + для установки времени приготовления.



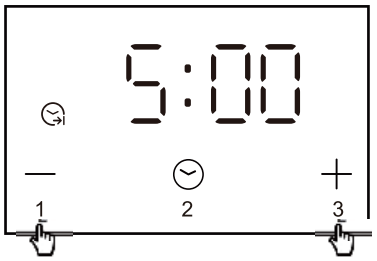
3. Спустя 5 секунд после установки, значок перестанет мигать, что подтверждает установленное время.

ВТОРОЙ МЕТОД (по времени окончания приготовления)



1. Нажмите на кнопку ⏲ три раза, на дисплее замигает иконка окончания времени приготовления ⏲ и дисплей покажет 0:00.

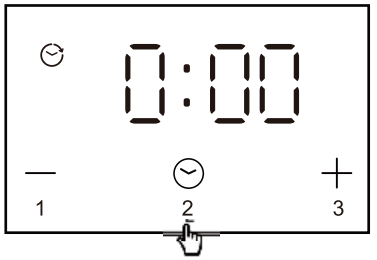
2. Нажмите — или + для установки времени приготовления.



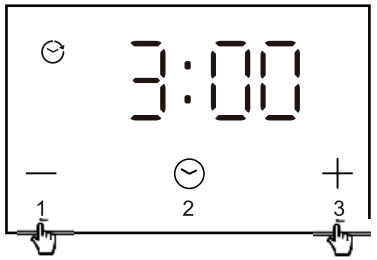
3. Спустя 5 секунд после установки, значок перестанет мигать, что подтверждает установленное время.

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ

Если духовка должна быть установлена на определённый период времени работы и выключена в установленный срок, то необходимо установить время приготовления и окончание времени приготовления.

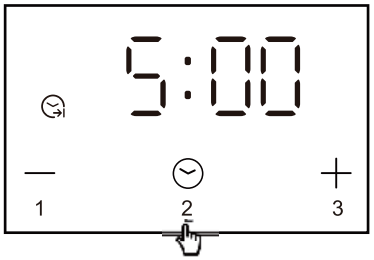


1. Нажмите на кнопку ⏲ два раза, на дисплее замигает иконка ⏲ .



2. Нажмите — или + для установки времени.

Духовка остановит нагрев, когда достигнет окончания времени приготовления, будильник прозвучит, обе иконки – время приготовления и температуры - замигают



3. Нажмите на , на дисплее замигает сигнал . Кнопками 1 и 3 настройте время окончания приготовления.

4. Через 5 секунд дисплей установится в актуальное время.

Внимание!
При выборе любого режима нагрева (включение нагрева и т. д.) духовка включается только после настройки температуры ручкой регулировки температуры.

Доступные режимы (ручка выбора режима)

Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.

Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

При включении режима «комбинированный гриль» одновременно работают гриль и верхний нагревательный элемент. Этот режим позволяет поддерживать более высокую температуру в верхней части духовки, что приводит к более интенсивному подрумяниванию и позволяет готовить порции большего размера.

Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

При этом положении ручки духовка работает в режиме приготовления как обычная духовка с вентилятором.

Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Вы можете остудить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу.

Тепловентилятор

В этом режиме осуществляется принудительный нагрев духовки с помощью тепловентилятора, расположенного в центральной части камеры.
Нагрев духовки таким способом обеспечивает равномерную циркуляцию тепла вокруг готовящегося блюда.

Преимущества такого метода нагрева:
• Сокращение времени нагрева печи / начальной стадии нагрева.
• Возможность одновременной выпечки на двух уровнях/противнях.
• Уменьшение количества выделяющихся из мясных блюд жиров и соков, что приводит к улучшению вкуса.

ГРИЛЬ

Оптимально для приготовления блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки.

Работает только элемент гриля.

Вентилятор и нагревательный элемент гриля

Включаются верхний нагреватель гриля и вентилятор. На практике этот режим позволяет ускорить процесс приготовления на гриле и улучшает вкус блюда. Используйте этот режим только при закрытой дверце духовки.

Вентилятор с нижним нагревательным элементом

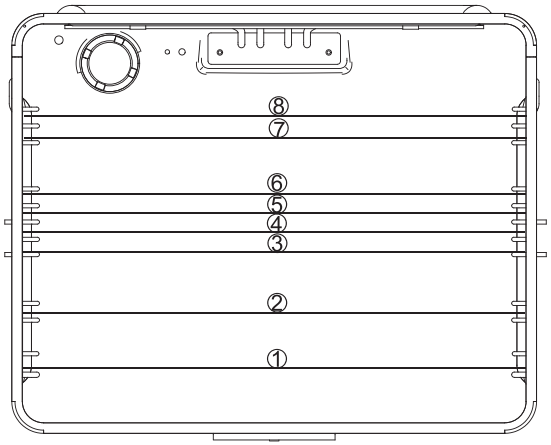
В этом режиме работают нижний нагревательный элемент и вентилятор. Такой режим подходит для несдобной выпечки и приготовления консервированных фруктов и овощей.

Тепловентилятор с нижним нагревательным элементом

В этом режиме используется вентилятор духовки с конвекционным элементом и нижним нагревательным элементом, что позволяет готовить с более высокой температурой в нижней части блюда на уровне 3 или 4.
Установите ручку в положение .

Уровни в духовке

Противни и принадлежности (решетки, формы для выпечки и т. д.) можно располагать в духовке на 8 различных уровнях.
Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах.
Уровни всегда считаются снизу вверх.



Производя надлежащую очистку и техобслуживание духовки, вы можете существенно продлить время безотказной работы устройства.

Прежде чем приступить к очистке, необходимо выключить духовку и убедиться, что все ручки установлены в положение «0». Не начинайте очистку до полного охлаждения духовки.

Очистка духовки

• Духовку необходимо очищать после каждого использования.

• Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

• Не используйте для очистки устройства горячий пар под давлением.

• Камеру духовки следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.

• Очистка паром

– Налейте 250 мл воды (1 стакан) в миску и поставьте ее в духовку на первый уровень (снизу).

– Закройте дверцу духовки.

– Установите регулятор температуры на 100 °C, а ручку выбора режима в режим нижнего нагревательного элемента.

– Оставьте камеру духовки нагреваться в течение около 30 минут.

– Откройте дверцу, протрите духовку внутри тканью или губкой и вымойте теплой водой с моющей жидкостью.

• После очистки камеры духовки протрите ее насухо.

Внимание!

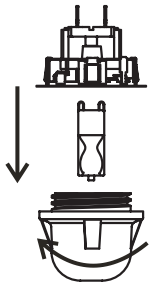
Для очистки стекла дверцы нельзя использовать абразивные чистящие средства и материалы.

Замена лампочки духовки

Перед проведением работ с электрооборудованием духовки необходимо отсоединить устройство от источника питания.
Если духовкой только что пользовались, сначала дайте ей и нагревательным элементам остыть.

Замена лампочки

• Открутите защитный колпачок. При этом рекомендуется вымыть и высушить стеклянную крышку.
• Аккуратно удалите сгоревшую лампочку и вставьте новую. Лампочка должна выдерживать высокие температуры (300 °C) и иметь следующие характеристики: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
• Установите защитный колпачок на место.



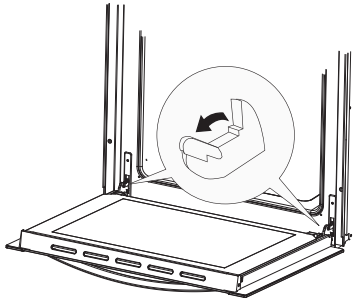
ВАЖНО!
Для снятия колпачка лампочки запрещается использовать отвертку или другой инструмент. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампочки. Снимайте колпачок только рукой.

ВАЖНО!
Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.
Примечание
Замена лампы не включена в гарантию.

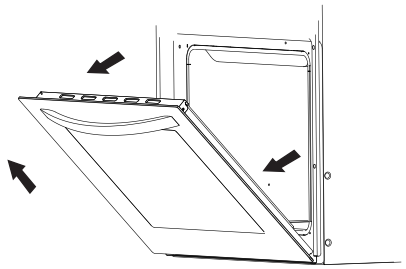
Снятие дверцы

Для более легкого доступа к камере духовки для очистки можно снять дверцу.

Для этого поднимите фиксатор петли дверцы вверх. Слегка прикройте дверцу, поднимите и потяните ее на себя. Чтобы установить дверцу на место, повторите действия в обратном порядке. При установке убедитесь, что выступ держателя петли правильно заходит в паз. После установки дверцы духовки аккуратно опустите фиксатор на место. Если фиксатор не установлен на место, это может привести к поломке петли при закрывании дверцы.



Подъем фиксатора петли

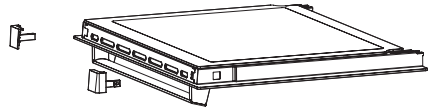


Снятие дверцы

Снятие внутренней стеклянной панели

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

ДЕЙСТВИЯ ПРИ СБОЯХ В РАБОТЕ ДУХОВКИ

При возникновении сбоев в работе:

• Обратитесь в сервисный центр.
• Некоторые незначительные неисправности можно устранить, следуя приведенным в таблице указаниям. Прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в отсутствии неисправностей, представленых в таблице.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1. Духовка не работает.	Нет питания.	Проверьте щиток предохранителей в общей системе подачи питания. При наличии перегоревшего предохранителя — замените.
2. На дисплее устройства программирования мигает «0:00».	Духовка отсоединялась от сети или было временное отключение электричества.	Установите текущее время (см. указания по использованию устройства программирования).
3. Освещение духовки не работает.	Лампочка перегорела или вкручена недостаточно плотно.	Вкрутите полностью или замените перегоревшую лампочку (см. «Очистка и техническое обслуживание»).

Выпечка кондитерских изделий

Наиболее подходящим для выпечки является
использование одновременно верхнего и нижнего нагревателей
или горячего воздуха.

Внимание!

• Параметры выпечки, приведенные в таблицах, являются приблизительными. Их можно корректировать в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.

• Если вы не можете найти какой-либо конкретный тип выпечки в таблицах, используйте информацию, приведенную для наиболее близкого типа выпечки.

Выпечка с использованием верхнего и нижнего нагревателей

• Используйте только один уровень в камере духовки.

• Этот режим выпечки особенно подходит для выпечки изделий из сухого теста, а также хлеба и кексов. Используйте темные формы для выпечки. Светлые формы отражают тепло и выпечка недостаточно подрумянивается.

• Формы для выпечки следует устаналивать на решетке. Убирайте решетку только в случае, если выпекаете на противне, поставляемом вместе с духовкой.

• Предварительный прогрев духовки уменьшает время выпечки. Не ставьте выпечку в духовку, пока духовка не нагреется до необходимой температуры.

Советы по выпечке

Проверка готовности

Проткните выпечку в самой толстой ее части деревянной палочкой. Если тесто на неё не налипает, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остающееся тепло.

Выпечка опала

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Соблюдайте время, необходимое для смешивания, особенно при использовании электрических миксеров.

Выпечка не подрумянилась снизу

В следующий раз используйте темную форму для выпечки, установите ее на один уровень ниже или включите ненадолго нижний нагревательный элемент перед завершением приготовления.

Чизкейк не пропекся

В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

Информация о таблицах выпечки

• В данных таблицах указан диапазон температур. Сначала попробуйте выпекать при меньшей температуре. При необходимости вы всегда можете увеличить температуру.

• Указанное время выпечки является ориентировочным. Оно может меняться в зависимости от конкретных условий.

• Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

Таблица выпечки

Вид выпечки	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (℃)	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (℃)	Время выпечки (мин.)
Бисквит/мраморный торт	2	170-180	2	160-170	60-80
Бисквит«Виктория»	2	160-180			65-80
Основа для слоенного пирога	2-3	170-180			20-30
Слоенный бисквитный пирог	2	170-180			30-40
Фруктовый пирог (на хрустящей основе)			3	160-170	60-70
Чизкейк(песочный)			3	160-170	60-90
Кекс	2	160-180			40-60
Хлеб(напр.,цельнозерновой)	2	210-220	3	180-210	50-60
Фруктовый пирог (на хрустящей основе)	3	170-180	3	160-170	35-60
Фруктовый пирог (дрожжевой)			2	160-170	30-50
Рассыпчатый пирог	3	160-170			30-40
Бисквитный рулет	2	180-200			10-15
Пицца (на тонком тесте)	3	220-240	3	200-220	10-15
Пицца (на толстом тесте)	2	180-210	3	210-230	30-50
Слоенная сдобная выпечка	3	180-190	3	160-170	18-25
Безе	3	90-110			80-90
Пирожные из заварного теста			2	170-190	35-45

Запекание

Наилучший результат достигается при одновременном использовании верхнего и нижнего нагревательных элементов. Оптимальный режим нагрева для каждого типа емкости для запекания указан в таблицах запекания
жирным шрифтом.

Советы в отношении форм для запекания

• Используйте легкие эмалированные, термостойкие стеклянные, глиняные или чугунные формы для запекания.

• Использование емкостей из нержавеющей стали не рекомендуется, поскольку они слишком активно отражают тепло.

• Накройте жаркое или заверните в фольгу. Это позволит сохранить сочность блюда и уменьшит загрязнение духовки.

• Если вы оставите форму открытой, жаркому потребуется меньше времени на приготовление. Запекайте большие куски мяса прямо на решетке, подставив снизу противень для сбора жира.

Особенности запекания

В таблицах запекания приведены рекомендуемые температуры, уровни в духовке и время запекания. Время запекания во многом зависит от вида мяса, его размера и качества. Поэтому некоторые отклонения являются вполне допустимыми.

• Запекание больших кусков мяса может привести к чрезмерному выделению пара и скоплению конденсата на дверце духовки. Это является нормальным и не влияет на работу устройства.
Однако после завершения запекания тщательно протрите дверцу духовки и стекло.

• Запекание красного мяса, птицы и рыбы имеет смысл, если их вес превышает один килограмм.

• Добавьте достаточное количество жидкости, чтобы предотвратить выгорание сока, вытекающего из мяса. Запекание должно происходить под постоянным наблюдением. Жидковть следует добавлять по мере необходимости.

• Переверните запекаемое блюдо по истечении примерно половины указанного времени, особенно если вы используете глубокую форму.

• При запекании на решетке для гриля поместите решетку в глубокий противень для запекания и вставьте его в направляющие духовки. Противень будет собирать стекающий жир.

• Не оставляйте запекаемое блюдо остывать в духовке, поскольку это может привести к образованию конденсата и коррозии компонентов духовки.

Таблица запекания

Вид продукта	**Уровень в духовке** (снизу вверх)	**Темп.** (℃)	**Уровень в духовке** (снизу вверх)	**Темп.** (℃)	**Запекание время** (мин.)
Ростбиф или филе «с кровью»			2	220-230	12-15
Средняя прожарка			3	220-230	15-25
Хорошая прожарка			3	220-230	25-30
Жаркое	2	160-180			120-140
Свинина					
Жаркое	2	160-180	2	170-180	90-140
Ветчина	2	160-180			60-90
Филе	3	210-230			25-30
Телятина	2	160-170	2	180-200	90-120
Баранина	2	160-180			100-120
Оленина	2	175-180	2	180-210	100-120
Птица					
Курица	2	170-180			50-80
Гусь (около 2 кг)	2	160-180	2	150-160	150-180
Рыба	2	175-180	2	170-200	50-80

Гриль

• При использовании гриля примите дополнительные меры предосторожности. Интенсивное тепло от инфракрасного нагревателя разогревает духовку и принадлежности до очень высоких температур. Используйте защитные перчатки и принадлежности для барбекю!

• Из проколотого жаркого (колбасы) может разбрызгиваться горячий жир. Используйте длинные щипцы для гриля, чтобы не допустить ожогов и защитить глаза.

• Приготовление на гриле требует постоянного наблюдения. При чрезмерном уровне нагрева жаркое быстро подгорает, что может привести к пожару.

• Не подпускайте детей близко к грилю.

Нагревательный элемент гриля особенно подходит для приготовления нежирных колбас, мясных и рыбных филе и стейков, а также для подрумянивания и создания хрустящей шкурки.

Советы по использованию гриля

• Приготовление на гриле должно производиться при закрытой дверце духовки.

• В таблицах гриля приведены рекомендуемые температура, уровень в духовке и время приготовления, которые могут меняться в зависимости от веса и качества мяса.

• Нагревательный элемент гриля необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.

• Чтобы пища не прилипала к решетке, смажьте решетку растительным маслом.

• Положите мясо на решетку, затем поместите решетку над противнем для стекающего жира. Вставьте противень с решеткой в направляющие духовки.

• Переверните мясо по истечении приблизительно половины времени приготовления. Тонкие куски достаточно перевернуть один раз, а для более толстых может понадобится повторить эту операцию несколько раз. Используйте щипцы для барбекю, чтобы избежать чрезмерной потери сока из мяса.

• Темная говядина прожаривается на гриле быстрее, чем светлая свинина или телятина.

• Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

Таблица гриля

Вид продукта	Вес (в граммах)	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (˚C)	Время приготовления на гриле (мин)
Мясо и сосиски				
2 стейка «с кровью»	400	5	240	14-16
2 стейка средней прожарки	400	5	240	16-20
2 стейка хорошей прожарки	400	5	240	20-23
2 свиных филе на косточке	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 бараньих отбивных на ребрышке	700	5	240	15-18
4 колбаски гриль	400	5	240	9-14
2 ломтика мяса с сыром	400	5	240	9-13
1 курица, разрезанная пополам	1400	3	240-250	28–33 (1-я сторона) 23–28 (2-я сторона)
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в алюминиевойфольге		4	230	10-13
Тост	200			
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика хлеба из цельного зерна		5	240	2-3
Тост сэндвич	600	5	240	4-7
Мясо/Птица				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Буженина	1500	3	160-180	90-120
Свиная шейка	1500	3	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф/ говяжье филе	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	COXP08LTBB COXP08LTSB COXP08LTBX COXP08LTSW
Номинальное напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	2800 Вт
Мощность верхного нагрева	850 Вт
Мощность комбинированного гриля	1100 Вт
Мощность нижнего нагревателя	1150 Вт
Тепловентилятор	1600 Вт
Вентилятор	●

Вес нетто: 34 кг
Вес брутто: 38 кг
Размер без упаковки (ВхШхГ):
595x595x567 мм
Размер в упаковке (ВхШхГ):
660x665x652 мм
Класс энергоэффективности: A

Комплект:
- решетка;
- противень – 1 шт.;
- инструкция;
- этикетка энергоэффективности

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

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей».
Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:
— к вашему официальному дилеру или
— в наш колл-центр:
8-800-250-65-74 (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.

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 телефонам:

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.
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 изготовителем конструктивных или схемотехнических 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, блюдца и подставки для микроволновых печей;
— фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
— пульты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
— документация, прилагаемая к изделию.

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

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для 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 САТЫП АЛУШЫ!

Сатып алуыңызбен құттықтаймыз! Біздің өнімдеріміз өте қарапайым және тиімді болып табылады. Нұсқаулықты оқып болған соң, сіз духовканың барлық функцияларын оңай басқара аласыз.

Буып-түюге және жіберуге дейін пеш қауіпсіздігімен және жұмысқа қабілеттілігімен өндіруші тарапынан мұқият тексерілді.

Бұл пайдалану нұсқаулығы құрылғыны пайдалану туралы оңай білуге болатын етіп жасалған. Сондықтан, духовканы алғаш рет қолданар алдында ықтимал бүлінулер мен апаттардың алдын алу үшін нұсқаулықтағы барлық ақпаратты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану нұсқаулығы кез-келген уақытта оған қол жеткізу үшін қауіпсіз жерде сақталуы керек.

Ықтимал ақаулықтар мен апаттардың алдын алу үшін осы нұсқаулықтағы барлық нұсқауларды орындау керек.

Өнімді онда көрсетілген белгілерге сәйкес бастапқы орауышына тасымалдау және сақтау керек.
Жүктеу, түсіру және тасымалдау кезінде абай болыңыз.
Көлік құралы және коймасы сақтау өнімді атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауы керек.

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік техникасының ережелері.....4
Электр энергиясын үнемдеу....5
Қаптамасын ашу....5
Электр құралын кәдеге жарату....5
Духовканың сипаттамасы....6
Орнатуы....7
Пайдалану....9
Тазалау және техникалық қызмет көрсету....17
Духовканың жұмысында ақаулар болғандағы әрекеттер....19
Духовкада пісіру....20
Техникалық мағлұматтар....26

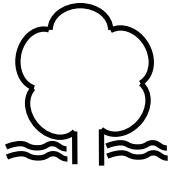
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Іргелес құрылғылардың электр кабельдері зақымдалған немесе қысылған Пеш есігінің қыздыру элементтері, қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, ол, сондықтан олар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта орналасқан болуы тиіс болуы мүмкін.
- Пеш есігіне салмағы 15 кг-нан асатын заттарды салмаңыз.
- Ақаулы духовканы пайдаланбаңыз. Мәселе туындаса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және жөндеуге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұл қысқа тұйықталу себеп болуы мүмкін, себебі жоғары қысыммен бумен духовканы тазалау, жол берілмейді.
- Олар әйнек бетін тырнап, сынған мүмкін, өйткені, емес таза шыны есігі абразивті жуу немесе өткір темір қырғыштарды орындаңыз.
- Осы нұсқаулықтағы барлық ережелер мен ережелерді қатаң сақтау керек. Духовканы пайдалану үшін осы нұсқаулықтың мазмұнын оқымаған адамдарға жол бермеңіз.
- Өндіруші, қызмет көрсету өкілі немесе білікті адам деген сандармен ауыстырылсын, зақымдалған қуат кабельдерін электр тоғы соққысын болдырмау үшін.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр тоғы соққысын болдырмау үшін шамды алмастырар алдында духовканың өшірілгенін тексеріңіз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қолдану кезінде құрылғыны және оның ашық бөліктерін қыздырыңыз.
- Қыздыру элементтеріне тигізбеңіз.
- 8 жасқа дейінгі балалар духовкаға жанында болуы мүмкін, егер оларды ересек адам қадағаласа.
- Олар құрылғының дұрыс өңдеу және әлеуетті қауіп түсіну немесе, егер ол үйретілмесе бұл пеш, қажетті тәжірибе мен білім жетіспейді кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне және тұлғалармен 8 жылға және тұлғалардан жастағы балаларға қолдануға болады олар үнемі бақылауда.
- Балалар құрылғымен ойнауға тыйым салынады.
- Балалар құрылғыны ересектердің бақылауынсыз тазаламауы немесе ұстамауы керек.
- Духовканы қызып кетпеуі үшін оны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Орнатқаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратуға болады.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ

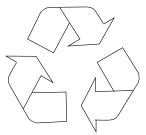


Электр энергиясын пайдалануға жауапты көзқарас ақша үнемдеуге ғана емес, қоршағанортаны үнемдеугеде мүмкіндік береді.

Қуатты үнемдеңіз! Ол үшін:

- Духовканың қалдық қызуын қолданыңыз. Пісіру уақыты 40 минуттанартық болса, осы кезең аяқталғанғадейін 10 минут бұрын духовканы өшіріңіз. Таймерді пайдаланған кездеыдысқа байланысты тиісті қысқа пісірууақытын орнату маңызды.
- Пеш есігінің тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз. Егер кір немесе сұйықтық болса, жылу есіктің тығыздағышынан өтіп кетуі мүмкін. Төгілетін сұйықтықты тез арада тастаңыз.
- Духовканы тоңазытқыштар мен мұздатқыштардың жанында орнатпаңыз. Олай болмаған жағдайда бұл электр энергиясын тұтынудың артуына әкелуі мүмкін.

ҚАПТАМАСЫН АШУ



Құрылғыны тасымалдау кезінде зақымданудан қорғау үшін қорғаныс орамасы қолданылады.

Орауыш жойылғаннан кейін, оның элементтері қоршаған ортаға қауіпсіз болатын тәсілмен тастау керек. Құрылғыны орауға арналған барлық материалдар экологиялық таза. Олар толығымен қайта өңделеді және тиісті белгіпен белгіленеді.

Назар аударыңыз!
Қаптамадан орауыш материалдар (пластикалық пакеттер, полистирол және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуы керек.

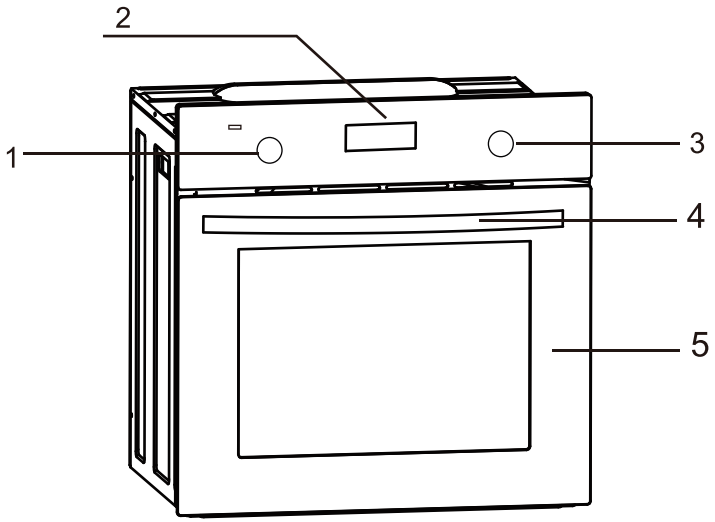
ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



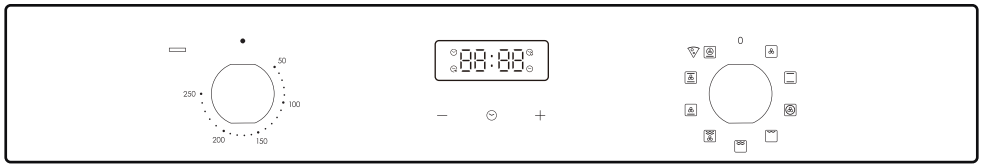
Ескі тұрмыстық техниканы кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Электр жабдықтарын жинау және кәдеге жарату бойынша мамандандырылған орталыққа жіберу керек.

Өнімдегі тиісті белгі, пайдалану нұсқаулары немесе қаптамасы қайта өңдеу мүмкіндігін білдіреді.
Құрылғы ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарамды.
Олар тиісті ақпаратпен белгіленеді. Қайта өңдеуге арналған ескі құрылғылардың материалдарын немесе компоненттерін беру арқылы сіз қоршаған ортаны қорғауға айтарлықтай үлес қосасыз.
Тұрмыстық техниканы жою бойынша мамандандырылған орталықтар туралы ақпаратты жергілікті билік органынан алуға болады.

ДУХОВКАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



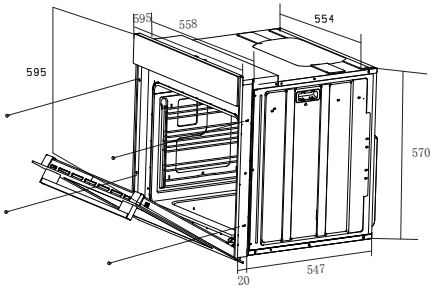
1. Температураны реттеу тұтқасы
2. Бағдарламалаудың электронды құрылғысы
3. Режимді таңдау тұтқасы
4. Есіктің тұтқасы
5. Есігі

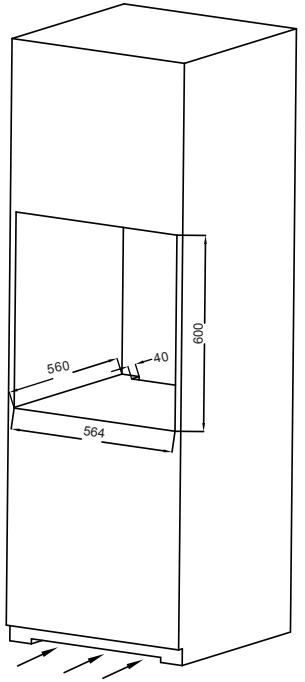


ОРНАТУЫ

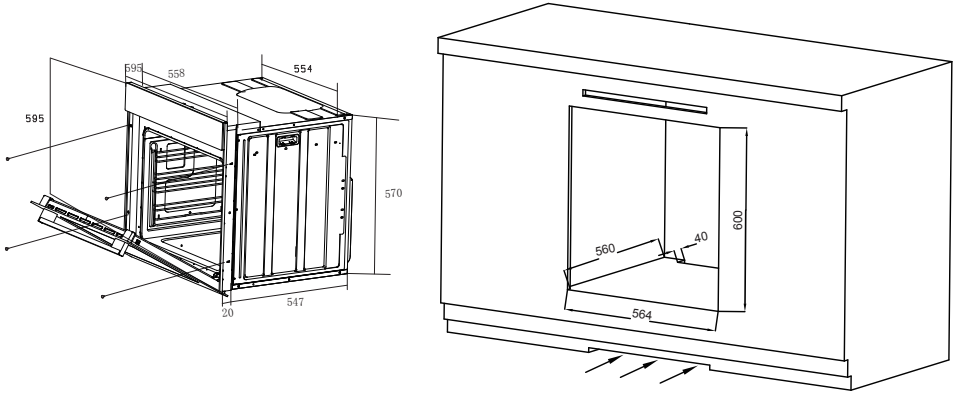
Духовканы орнату

- Тағамдар құрғақ болуы керек, қолданыстағы ережелерге сәйкес желдету тиімді.
- Электр шнуры духовканың артына артқы панельге тиіп кетпеуі керек, ол жұмыс кезінде қызады.
- Орам материалдарын (фольга, жасанды көбік, тырнақ және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз, өйткені мұндай материалдар қауіпті болуы мүмкін. Балалар кішкене бөліктерді жұтып немесе фольгада тұншықтыра алады.
- Бұл интеграцияланған пеш, сондықтан оның артқы жағы мен бір жағы қабырғаға немесе жиһаз элементтеріне жақын орналастырылуы мүмкін. Жиһаздың жабыны немесе қабат қабаты ыстыққа төзімді жабысқақ (100 ºC) қолданылуы керек. Бұл бетінің деформациясын немесе жабынның тесілуін болдырмайды. Егер жиһаздың ыстыққа төзімділігіне сенімді болмасаңыз, духовканың айналасында шамамен 2 см бос орын қалдырыңыз. Духовканың артындағы қабырға жоғары температураға төзімді болуы керек. Уақытында духовканың артқы бөлігін қоршаған орта температурасының 50 ° С-тан жоғары температурасында қыздыруға болады.
- Духовканы орнату үшін, суретті суретте көрсетілген өлшемдермен ашыңыз.
- Құрылғыны жерге қосу керек.
- Духовканы тесікке толтырып, төрт бұрандамен суретте көрсетілген орындарға түсіп кетуіне жол бермеңіз.





ОРНАТУЫ



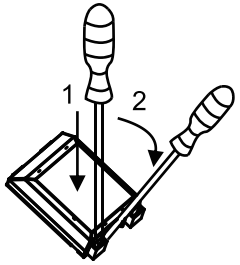
Қуаттау торабына қосылу

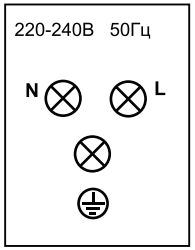
Назар аударыңыз!

- 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 сымының ұзындығы кем дегенде 1 м болуы керек.
- Жерге қосу сымы қорғаныс құрылғысысә 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. H05W-F 3x типті кабельді пайдаланыңыз 1,5 мм². 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 бұрағыштыпайдаланыңыз. 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 = жерсіңдіргіш сым
Жасыл/сары түстес.

ПАЙДАЛАНУ

Бастамас бұрын

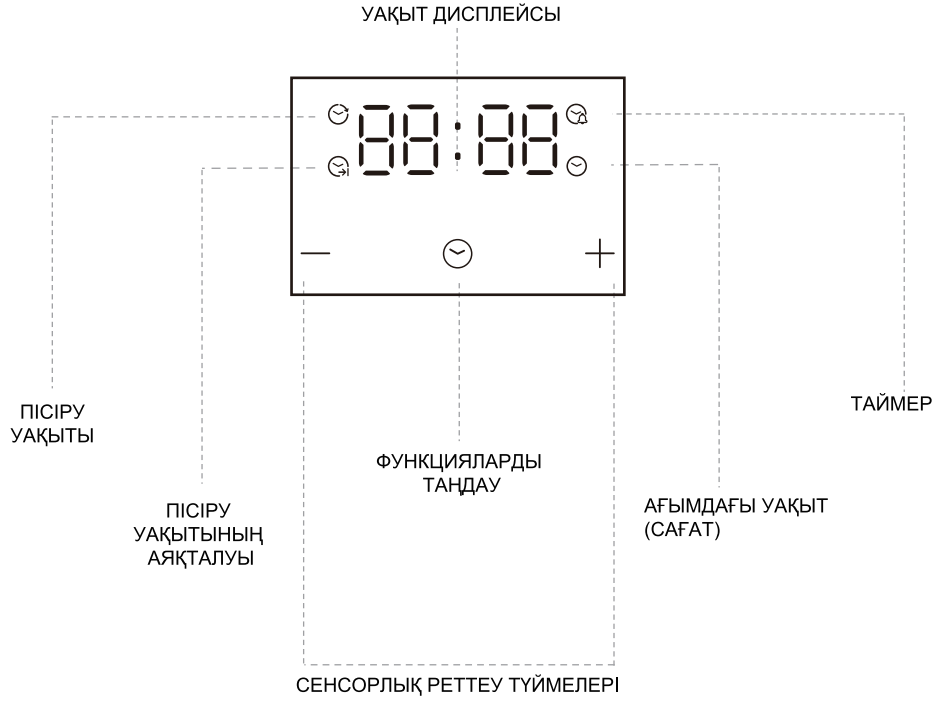
- Ораманы алыңыз, духовканың ішін тазалаңыз.
- Духовканың барлық керек-жарақтарын алып тастап, жылы сумен шайыңыз да, тазалау сұйықтығы аз мөлшерде.
- Бөлмедегі желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Духовканы 250 ºС-ге дейін қыздырыңыз да, шамамен 30 минут қалдырыңыз.

Барлық дақтарды кетіріп, беттерді мұқият жуыңыз.

Назар аударыңыз!

Духовканы алғаш рет пайдалану түтіннің пайда болуымен және ерекше иіспен жүреді. Бұл қалыпты жағдай, 30 минуттан кейін түтін мен иіс тоқтайды.

Бағдарламаландырудың электронды құрылғысы



Сағаттың дәлдікпен жүрмеуі ақаулық болып табылмайды.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ РЕТТЕУ

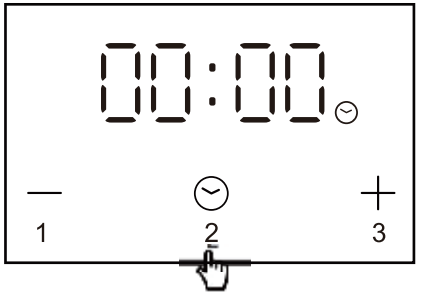
+ немесе **–** түймелерін пайдаланып қажетті пісіру температурасын орнатыңыз. Сіз температураны 50 ° С-тан 250 ° С-қа дейін реттей аласыз, реттеу аралығы - 5 ° С.

Орнатылған уақыт мәні автоматты түрде сақталады.

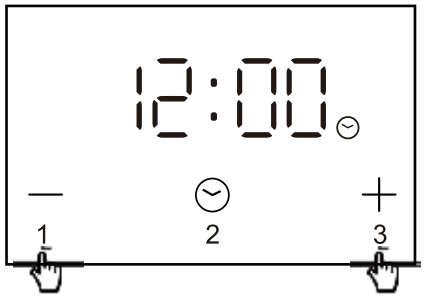
Әрбір пісіру бағдарламасында алдын-ала бағдарламаланған температура бар, оны қолмен реттеуге болады.

УАҚЫТТЫ БЕЛГІЛЕУ

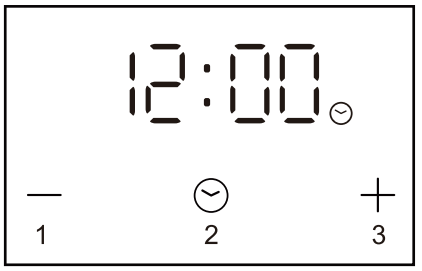
Егер пеш пісіру режимінде болмаса, ағымдағы уақытты орнатуға болады. Уақытты қолмен орнатыңыз: «Сағат» функциясын таңдау үшін M белгішесін бір рет басыңыз.



1. Уақытты белгілеу функциясына өтіңіз.



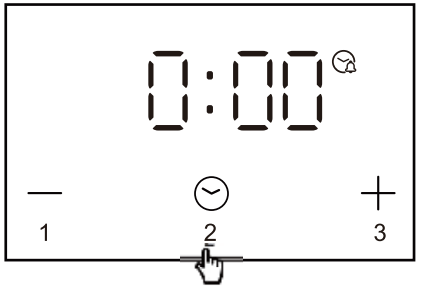
2. Қажетті уақытты белгілеу үшін **+** немесе **–** түймесін басыңыз.



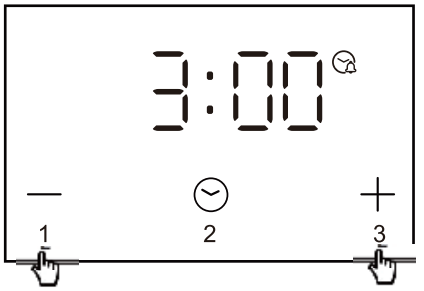
3. Бірнеше секундтан кейін белгіленген уақыт мәні сақталады, ал Сағат белгішесі жыпылықтауын тоқтатады.

ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛМЕН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Таймерді кез келген уақытта қосуға болады. Таймерді орнату уақыты 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін болуы мүмкін. Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі.

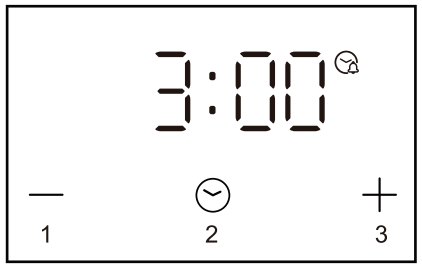


1. Таймер функциясын таңдау үшін M белгішесін үш рет басыңыз. Осыдан кейін таймердің белгішесі жыпылықтай бастауы керек.



2. Қажетті уақытты белгілеу үшін **+** немесе **–** түймесін басыңыз.

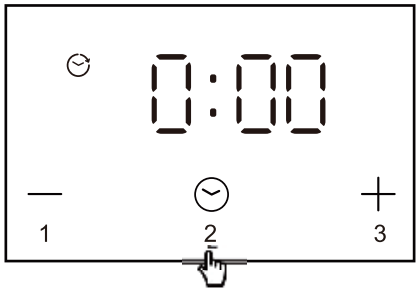
5 секундтан кейін орнатылған уақыт мәні сақталады, ал таймердің белгішесі жыпылықтауын тоқтатады.



3. Орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі. Дыбысты өшіру үшін кез келген түймені басыңыз, әйтпесе ол 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

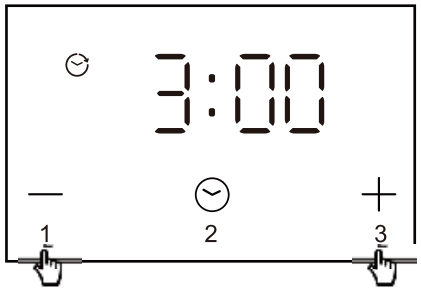
АВТОМАТТЫ ӨШІРУМЕН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

БІРІНШІ НҰСҚА (пісіру уақытына байланысты)



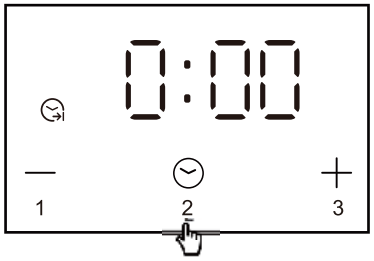
1. Пісіру уақыты функциясын таңдау үшін M белгішесін екі рет басыңыз. Осыдан кейін «Пісіру уақыты» белгішесі жыпылықтай бастайды. Бейнебетте 0:00 көрсетіледі.

2. Қажетті пісіру уақытын белгілеу үшін **+** немесе **–** түймесін басыңыз.

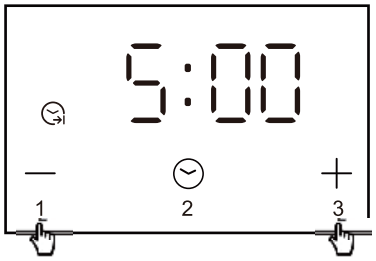


3. 5 секундтан кейін белгіленген уақыт мәні сақталады, ал белгішесі жыпылықтауын тоқтатады.

ЕКІНШІ НҰСҚА (пісіру уақытының аяқталуына байланысты)



1. "Пісіру уақытының аяқталуы" функциясын таңдау үшін белгішесін бірнеше рет басыңыз. Осыдан кейін "Пісіру уақытының аяқталуы" белгішесін жыпылықтай бастайды. Бейнебетте 0:00 көрсетіледі.

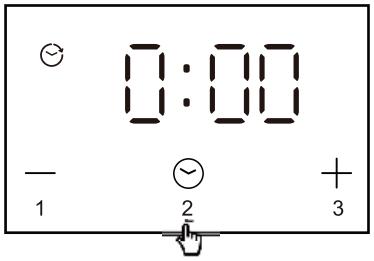


2. Қажетті пісіру уақытының аяқталуы белгілеу үшін **+** немесе **–** түймесін басыңыз.

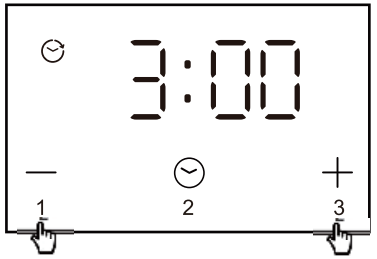
3. 5 секундтан кейін белгіленген уақыт мәні сақталады, ал белгішесі жыпылықтауын тоқтатады.

АВТОМАТТЫ ӨШІРУМЕН ПІСІРУ УАҚЫТЫН КЕШІКТІРІП БАСТАУ

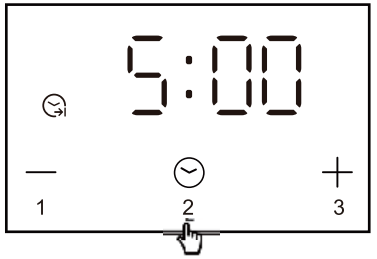
Егер сіз духовкаң белгілі бір уақыт жұмыс істеп, содан кейін белгілі бір уақытта сөніп тұрғанын қаласаңыз, онда пісіру уақыты мен пісірудің аяқталу уақытын орнатуыңыз керек.



1. M белгішесін екі рет нұқыңыз. Дисплейде «Пісіру уақыты» белгішесі жыпылықтайды.



2. Қажетті пісіру уақытын белгілеу үшін **+** немесе **–** түймесін басыңыз.



3. М белгішесін нұқыңыз. Дисплейде пісіру уақытының аяқталуы белгішесі жыпылықтайды. Қажетті пісіру уақытының аяқталуы белгілеу үшін **+** немесе **–** түймесін басыңыз.

4. 5 секундтан кейін дисплей ағымдағы уақытқа ауысады.

Духовка қыздыруды пісіру уақыты аяқталған кезде тоқтатады. Содан кейін дыбыстық сигнал шығады және екі белгіше де жыпылықтайды.

Назар аударыңыз!
Кез-келген қыздыру режимін таңдасаңыз (қыздыру және т.с.с.), пеш тек температураны реттегеннен кейін ғана қосылатын болады.

Қолжетімді режимдер (режимді таңдау тұтқасы)

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтерін іске қосу.

Осы позициядағы тұтқаны орнату духовканың әдеттегі қыздыруын қамтиды.

Араласқан гриль (гриль мен үстіңгі қыздыру элементі)

"Араласқан гриль" режимі іске қосылғанда, гриль және жоғарғы қыздыру элементі бір уақытта жұмыс істейді. Бұл режим духовканың үстіңгі жағында жоғары температураны ұстап тұруға мүмкіндік береді, бұл аса қарқынды қызаруға әкеледі және үлкен мөлшердегі бөліктерді дайындауға мүмкіндік береді.

Үстіңгі және төменгі қыздыру элементі мен желдеткішті қосу

Тұтқаны пісіру режимінде желдеткішпен бірге қарапайым пеш ретінде жұмыс істейді.

Жібіту

Бұл режимде тек желдеткіш жұмыс істейді. Ыдыс-аяқ немесе пеш камерасын салқындатуға, сонымен қатар мұздатылған тағамды ерітуге болады.

Жылужелдеткіш

Бұл режимде пеш камераның орталық бөлігінде орналасқан желдеткіштің көмегімен жылытылады.
Духовканы қыздыру осылайша пісіру табағының айналасында біркелкі жылуды қамтамасыз етеді.

Бұл қыздыру әдісінің артықшылығы:
• Духовканың жылыту уақытын азайту / жылытудың бастапқы кезеңі.
• Екі деңгейде / науада бір мезгілде пісіру мүмкіндігі.
• Ет тағамынан шыққан майлар мен шырындардың мөлшерін азайту, бұл жақсартуға әкеледі
дәмі.

Гриль

Ет немесе балық тағамдарын дайындау үшін оңтайлы (тордың бүкіл бетін жабатын өнімдер).
Гриль элементі жұмыс істейді.

Желдеткіш және грильдің қыздырғыш элементі

Жоғарғы гриль қыздырғышы мен желдеткіш қосылады. Іс жүзінде бұл режим грильде пісіру процесін жылдамдатуға және ыдыстың дәмін жақсартуға мүмкіндік береді. Бұл режимді тек пеш есігі жабылған кезде ғана пайдаланыңыз.

Астыңғы қыздыру элементі бар желдеткіш

Бұл режимде төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш жұмыс істейді.
Бұл режим консервіленген жемістер мен көкөністерді пісіруге және пісіруге жарайды.

ПАЙДАЛАНУ

Астыңғы қыздыру элементтері бар жылужелдеткіш

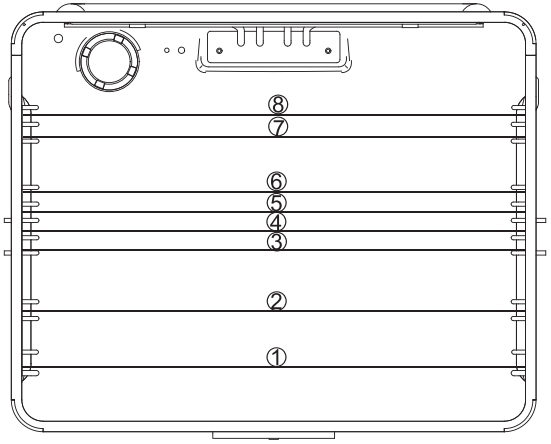
Бұл режимде конвекциялы элемент және төменгі қыздыру элементі бар духовканың желдеткіші пайдаланылады, ол тағамның төменгі бөлігінде 3 немесе 4 деңгейінде жоғары температурада пісіруге мүмкіндік береді. Тұтқаны [a] етіп орнатыңыз.

Духовкадағы деңгейлер

Тұмшапеште пісіру парақтары мен басқа керек-жарақтарды (тор, пішін және т.б.) орналастырудың 8 деңгейі бар.

Тиісті деңгейлер келесі суретте көрсетілген.

Деңгейлер әрқашан төменнен жоғарыға саналады.



ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Духовканы дұрыс тазалау және күтіп ұстау арқылы құрылғының жұмыс уақытын айтарлықтай ұзартуға болады. Тазалауды бастамас бұрын, духовканы өшіріп, барлық тұтқалардың «0» күйіне орнатылғанын тексеріңіз. Пеш толық суығанша тазалауды бастамаңыз.

Духовканы тазалау

- Духовканы әр қолданғаннан кейін тазалау керек.
- Тазалау алдында духовканың толық суытыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін қысым астында ыстық буды қолданбаңыз.
- Тұмшадуховканың камерасын тек жылы сумен және жуғыш сұйықтықтың аз мөлшерімен жуған жөн.
- Буды тазалау

– 250 мл суды (1 әйнекті) ыдысқа құйып, бірінші деңгейдегі (төменгі) духовкаға салыңыз.
– Пеш есігін жабыңыз.
– Температура реттегішін 100 ºС-ге және режимді таңдауды төменгі қыздырғыш элемент режиміне орнатыңыз .
– Духовканың камерасын шамамен 30 минут қыздырыңыз.
– Есікті ашып, духовканы шүберекпен немесе губкамен сүртіп, оны жылы сумен және жуғыш сұйықтықпен жуыңыз.

- Пеш камерасын тазалап болғаннан кейін, оны құрғатыңыз.

Назар аударыңыз!

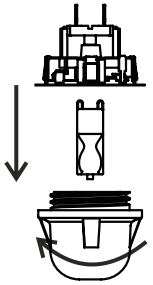
Есіктерді тазалау үшін абразивті тазалағыштар мен материалдарды пайдаланбаңыз.

Духовканың шамын айырбастау

Духовканың электр жабдығымен жұмыс жасамас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажырату керек.
Пеш жаңа пайдаланылған болса, алдымен оны және қыздыру элементтерін суытып алыңыз.

Шамды ауыстыру

- Қорғаныш қақпағын бұрап алыңыз. Шыны қақпақты жуу және кептіру ұсынылады.
- Шыққан шамды мұқият алып тастаңыз да, жаңасын салыңыз. Шам жоғары температураға (300°C) төзімді және келесі сипаттамаларға ие болуы керек: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, Г9 базасы.
- Қорғаныш қақпағын ауыстырыңыз.



МАҢЫЗДЫ!
Шырын қақпағын алу үшін бұрауышты немесе басқа құралдарды пайдаланбаңыз. Бұл духовканың эмаль немесе шамы ұстағышына зақым келтіруі мүмкін. Қақпақты тек қолыңызбен алып тастаңыз.

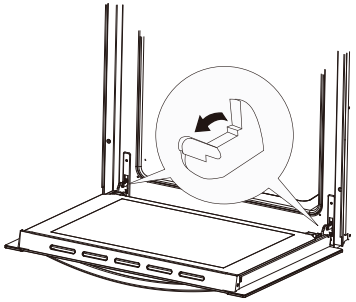
МАҢЫЗДЫ!
Лампаны жалаң қолмен ауыстырмаңыз, себебі саусақтардың ластануы мерзімінен бұрын бұзылуға алып келуі мүмкін. Таза матаны немесе қолғапты пайдаланыңыз.

Ескерту:
Шамды ауыстыру кепілдікке кірмейді.

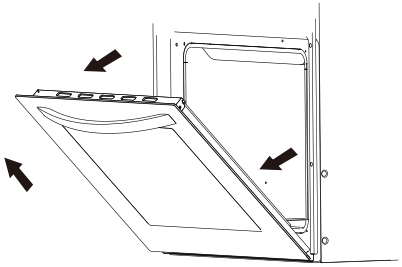
Есікті шешіп алу

Тұмшапеш камерасына тазалау үшін оңай қол жеткізу үшін есікті алуға болады.

Мұны істеу үшін есіктің ілгегін бекітуді көтеріңіз. Есікті сәл жабыңыз, көтеріңіз де, өзіңізге қарай тартыңыз. Есікті ауыстыру үшін есікті керісінше орындаңыз. Орнату кезінде тұғыр ұстағышының ойығының ойыққа дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Пеш есігін орнатқаннан кейін, ілмекті орнына сырғытыңыз. Егер ысырманың орнында болмаса, есікті жапқанда топсаның құлауы мүмкін.



Тетік фиксаторын көтеру

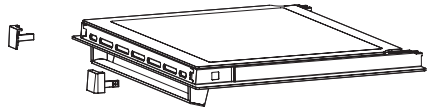


Есікті шешіп алу

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

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫСЫНДАҒЫ ІРКІЛІСТЕР БОЛҒАНДАҒЫ ӘРЕКЕТ

Жұмысында іркілістер болғанда:

- Сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Кішкене ақаулар кестеде келтірілген нұсқауларды орындау арқылы жойылуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын үстелде ешқандай ақаулық болмағанына көз жеткізіңіз.

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	ЖОЮ ТӘСІЛІ
1. Духовка жұмыс істемейді.	Қуаттау жоқ.	Жалпы қуат беру жүйесіндегі сақтандырғыш қорабын тексеріңіз. Егер бүлінген сақтандырғыш болса, ауыстырыңыз.
2. Құрылғының бағдарламалау дисплейінде «0:00» жанады.	Пеш электр желісінен ажыратылды немесе уақытша қуат үзілді.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (бағдарламалау құрылғысын пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).
3. Духовканың жарықтауы жұмыс істемейді.	Шамның шамы жанып кетті немесе тығыздалған.	Толтырылған шамды толықтай бұрыңыз немесе ауыстырыңыз («Тазалау және күту» бөлімін қараңыз).

Кондитерлік бұйымдар пісіру

Пісіруге ең қолайлы болып жоғарғы және төменгі жылытқыштардың екеуі де қолданылады немесе ыстық ауа.

Назар аударыңыз!

- Кестелерде берілген пісіру параметрлері шамамен шамаланған. Сіздің тәжірибеңізге және аспаздық таңдауларыңызға байланысты оларды реттеуге болады.
- Кестелерде қандай да бір пісіру түрін таба алмасаңыз, ең жақын пісіру түріне арналған ақпаратты пайдаланыңыз.

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштарды пайдаланып пісіру

- Пеш камерасында тек бір деңгейді пайдаланыңыз.
- Бұл пісіру режимі құрғақ кондитерлік өнімдерден, наннан және торттардан пісіруге арналған. Пісіруге арналған қара пішінді пайдаланыңыз. Жеңіл пішіндер жылынуды және пісіруді жеткілікті түрде қызармайды.
- Пісіруге арналған пішіндер торға орнатылуы керек. Ребраны пешпен бірге берілген пісіру парағына пісіргенде ғана алыңыз.
- Духовканы алдын ала қыздыру пісіру уақытын азайтады. Духовканы қажетті температураға жеткенше духовкаға пісіруге болмайды.

Пісіру жөніндегі кеңестер

Піскендігін тексеру

Қалың бөлікте ағаш тақтаймен пісіруге болады. Қамырға жабыспайтын болса, пісіру дайын болады. Духовканы өшіріп, қалған жылуды қолдануға болады.

Пісіру түсіп кетті

Рецепті тексеріңіз. Келесі жолы аз сұйықтықты пайдаланыңыз. Араластыру үшін қажетті уақытты, әсіресе электрлі араластырғыштарды қолданғанда, байқаңыз.

Пісіру астынан қызармаған

Келесі жолы қараңғы пісіру табағын пайдаланыңыз, оны бір деңгейге қойыңыз немесе тағам дайындау аяқталғанға дейін қысқа уақытқа қыздыру элементін қосыңыз.

Чизкейк дүмбілез

Келесі жолы температураны төмендетіп, пісіру уақытын арттырыңыз.

Пісіру кестелері туралы ақпарат

- Бұл кестелер температура ауқымын көрсетеді. Алдымен төмен температурада пісіруді көріңіз. Қажет болса, температураны әрдайым арттыра аласыз.
- Көрсетілген пісіру уақыты көрсетіледі. Ол белгілі бір жағдайларға байланысты өзгеруі мүмкін.
- Жұлдызша духовканы алдын ала қыздыру қажеттілігін көрсетеді.

Пісіру кестесі

Пісіру түрі	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Бисквит / мәрмәр торт	2	170-180	2	160-170	60-80
«Виктория» бисквиті	2	160-180			65-80
Қатпарлы пирогқа арналған негіз	2-3	170-180			20-30
Қатпарлы бисквитті пирог	2	170-180			30-40
Жемісті пирог (кітірлек негізде)			3	160-170	60-70
Чизкейк (үгілмелі)			3	160-170	60-90
Кекс	2	160-180			40-60
Нан (мыс., бүтіндәнді)	2	210-220	3	180-210	50-60
Жемісті пирог (кітірлек негізде)	3	170-180	3	160-170	35-60
Жемісті пирог (ашытқылы)			2	160-170	30-50
Үгілмелі пирог	3	160-170			30-40
Бисквиттік рулет	2	180-200			10-15
Пицца (жұқа қамырда)	3	220-240	3	200-220	10-15
Пицца (қалың қамырда)	2	180-210	3	210-230	30-50
Қатпарлы тәтті пісірім	3	180-190	3	160-170	18-25
Безе	3	90 - 110			80-90
Қайнатпа қамырдан жасалған тәтті тоқаш			2	170-190	35-45

Пісіру

Ең жақсы нәтиже жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін бір мезгілде қолдану арқылы қол жеткізіледі. Пісіруге арналған ыдыстардың әрбір түрі үшін оңтайлы қыздыру режимі пісіру кестелерінде көрсетілген қалың түрінде.

Пісіруге арналған қалыптарға қатысты кеңестер

- Жеңіл, ыстыққа төзімді шыны, балшықтан немесе шойыннан жасалған пісірме пішіндерді пайдаланыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған резервуарларды пайдалану ұсынылмайды, себебі олар жылуды тым көп көрсетеді.
- Қуырып алыңыз немесе оны фольгада орап алыңыз. Бұл ыдыстың шырынын сақтайды және духовканың ластануын азайтады.
- Егер пішінді ашық қалдырсаңыз, қуыруға дайындау үшін аз уақыт кетеді. Майдың жиналуына арналған пісірме табақты орналастыру арқылы тордың үстіне үлкен ет бөліктерін пісіріңіз.

Пісіру ерекшеліктері

Пісіру кестелерінде ұсынылатын температура, пеш деңгейлері және пісіру уақыты көрсетіледі. Қуыру уақыты едәуір дәрежеде ет түріне, оның мөлшері мен сапасына байланысты. Сондықтан кейбір ауытқулар толықтай рұқсат етіледі.

- Ірі ет етін духовканың есігіне шамадан тыс бу шығаруы және конденсациясы әкелуі мүмкін. Бұл қалыпты және құрылғы жұмысына әсер етпейді. Дегенмен, пісіру аяқталғаннан кейін духовканың есігін және әйнегін мұқият сүртіңіз.
- Қызыл ет, құс және балық пісіру салмағы бір килограмнан асса, маңызы бар.
- Шырынның етінен жануын болдырмау үшін жеткілікті сұйықтықты қосыңыз. Пісіру үнемі қадағалауда болуы керек. Қажет болған жағдайда сұйықтық қосылуы керек.
- Пісірілген ыдысты көрсетілген уақыттың жартысына жуық уақытынан кейін аударыңыз, әсіресе терең форманы қолдансаңыз.
- Гриль торына пісірген кезде торды терең пісірме табаққа салыңыз да, оны духовканың бағыттаушыларына салыңыз. Табада май ағызылатын май жиналады.
- Пеште пісірілген ыдысты салқындатпаңыз, себебі бұл духовканың компоненттерінің конденсациясы мен коррозиясына әкелуі мүмкін.

Пісіру кестесі

Ет түрі	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Сиыр еті					1 см-ге
Ростбиф немесе «сөлімен» сүбесі			2	220-230	12 - 15
Орташа қуырым			3	220-230	15 - 25
Жақсылап қуырым			3	220-230	25 -30
Жаркое	2	160-180			120-140
Шошқа еті					
Жаркое	2	160-180	2	170-180	90-140
Ветчина	2	160-180			60 - 90
Сүбе	3	210-230			25 - 30
Бұзау еті	2	160-170	2	180-200	90 - 120
Қойдың еті	2	160-180			100-120
Бұғы еті	2	175-180	2	180-210	100-120
Құс					
Тауық	2	170-180			50 - 80
Қаз (шамамен 2 кг)	2	160-180	2	150-160	150-180
Балық	2	175-180	2	170-200	50 - 80

Гриль

- Грильді пайдаланған кезде қосымша сақтық шараларын қолданыңыз. Инфрақызыл жылытқыштан алынған қатты қызу пеш пен аксессуарларды өте жоғары температураға дейін қызады. Қорғаныш қолғаптарын және барбекю керек-жарақтарын қолданыңыз!

- Ыстық майды пирожныйдан (шұжық) шашыратуға болады. Күйіктердің алдын алу және көзді қорғау үшін ұзын тұтқаны пайдаланыңыз.

- Грильдеу тұрақты бақылауды қажет етеді. Қыздыру деңгейі шамадан тыс болса, қуырғыш тез күйіп кетеді, бұл өртке әкелуі мүмкін.

- Балаларды тордан аулақ ұстаңыз. Гриль қыздырғыш элементі төмен майлы шұжықтарды, ет пен балық сиырларын және стейкстерді, сондай-ақ қызарған және қытырлақ теріні дайындау үшін қолайлы.

- Грильдің жылыту элементі майсыз шұжықтарды, ет және балық филесі мен стейкаларды тамаша пісіруге мүмкіндік береді. Бұл режим сондай-ақ қытырлақ қуырылған теріні алуға мүмкіндік береді.

Грильді пайдалану бойынша кеңестер

- Грильдеуді пеш есігінің есігі жабық күйде орындаңыз.

- Гриль кестелері еттің салмағы мен сапасына байланысты өзгеруі мүмкін температураны, пеш деңгейін және пісіру уақытын береді.

- Гриль қыздырғыш элементі 3 минут ішінде алдын ала қыздыру керек.

- Тағамды торға жабыстыруға жол бермеу үшін торды өсімдік майымен майлаңыз.

- Етті торға қойыңыз, содан кейін торды майдың ағызу үшін науаға қойыңыз. Пісіру науасын торлы духовканың бағыттауыштарына салыңыз.

- Етті тағам дайындау уақытының жартысынан астамына аударыңыз. Жіңішке бөліктерді тек бір рет бұруға тура келеді, қалың бөліктер үшін бұл операцияны бірнеше рет қайталау қажет болуы мүмкін. Еттен шырынның шамадан тыс жоғалуын болдырмау үшін барбекю шегелерін пайдаланыңыз.

- Қара сиыр етін грильде жылдам шошқа етіне немесе шұжыққа қарағанда жылдам қуырады.

- Әрбір пайдаланудан кейін гриль, пеш және керек-жарақтарды тазалаңыз.

Гриль кестесі

Өнім түрі	Салмағы (граммен)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (˚C)	Грильде пісірудің уақыты (мин)
Ет пен сосискалар				
2 стейк «сөлімен»	400	5	240	14-16
2 стейк орташа қуырым	400	5	240	16-20
2 стейк жақсы қуырым	400	5	240	20-23
2 шошқаның сүйекті сүбесі	350	5	240	19-23
2 шошқаның тұралған еті	400	5	240	20-23
2 бұзау етінен жасалған стейк	700	5	240	19-22
4 қабырғадағы қойдың тұралған ет	700	5	240	15-18
4 гриль шұжықшалар	400	5	240	9-14
2 ірімшік қосылған ет кесектері	400	5	240	9-13
1 тауық, екіге бөлінген	1400	3	240-250	28–33 (1-ші жағы) 23–28 (2-ші жағы)
Балық				
Албырт сүбесі	400	4	240	19-22
Алюминий үлдірдегі балық		4	230	10-13
Тост	200			
4 ақ нанның кесектері	200	5	240	1,5-3
2 бүтін дәнді нанның кесектері		5	240	2-3
Тост сэндвич	600	5	240	4-7
Ет/Құс				
Тауық	1000	3	180-200	60-70
Буженина	1500	3	160-180	90-120
Шошқаның мойын еті	1500	3	160-180	100-180
Шошқа рулькасы	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф / сиыр сүбесі	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНИКАЛЫҚ МАҒЛҰМАТТАР

Үлгісі	COXP08LTBB COXP08LTSB COXP08LTBX COXP08LTSW
Номиналды кернеу	220-240В~ 50Гц
Толық қуат тұтыну	2800Вт
Жоғарғы қыздырғыш	850Вт
Араласқан гриль	1100Вт
Астыңғы қыздырғыш	1150Вт
Жылу желдеткіш	1600Вт
Желдеткіш	●

Таза салмағы: 34 кг
Жалпы салмағы: 38 кг
Өлшемдері (H x W x D):
595x595x567 мм
Қапталған өлшемдері
(H x W x D): 660x665x652 мм
Энергия тиімділігі класы: A

Жиынтық:
- гриль;
- пісіру парағы - 1 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 (РК)

— 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.

Cod:0040309640-02

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 мінсіз 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 гироскутерлерге — 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 (кедендік) 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 алғанын растайды. Алайда, Haier Корпорациясы төменде мазмұндалған 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. Ықтимал 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. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Candy байланыс орталығына хабарласыңыз.

Кепілдік міндеттемлер ақаулықтары 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 құбыршектерге;
— шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, 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 пульттері, 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 кеплідікті қызмет көрсетуге мүмкіндік бермейді. Аспаптан зауыттық сәйкестендіруші тақтайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдікті міндеттемелерді орындаудан бас тартудың себебіне айналуы мүмкін.