

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

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

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

Уполномоченная организация / Импортер: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16, офис 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорттаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары, 8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, эл.поштаның мекенжайы: info@haierrussia.ru

**Сделано в Китае
Қытайда жасалған
Зроблено в Китаї**

Дата изготовления и гарантийный срок указаны на этикетке устройства

Құрылғының атау тақтасында шығарылған күні мен кепілдік мерзімі көрсетілген

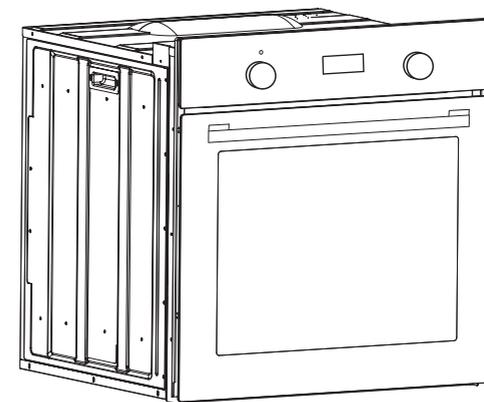
Дата виготовлення та гарантійний термін вказані на етикетці приладу

EAC

Haier

**Встраиваемый электрический
духовой шкаф /
Пайдалану ж ніндегі н саулы
Кіріктірілетін электр духовка/
Ббудовувана електрична
духова шафа**

Руководство по эксплуатации /
Керівництво з експлуатації /
Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық



**HOX-P09CGB
HOX-P09CGW
HOX-P09CGBX**

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 хранилища должны обеспечивать защиту продукта от атмосферных осадков и механических повреждений.

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

Сертификат соответствия ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.13473/20 от 08.05.2020 действует до 07.05.2025.

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.03493/20 от 19.08.2020 действует до 18.08.2025.

СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности	4
Экономия электроэнергии.....	5
Распаковка.....	5
Утилизация электроприбора.....	5
Описание духовки	6
Установка	8
Эксплуатация	10
Очистка и техническое обслуживание	18
Действия при сбоях в работе духовки	20
Выпечка в духовке	21
Технические данные	27

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Кабели электропитания соседних приборов могут быть повреждены нагревательными элементами или заземлены 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 находиться 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.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

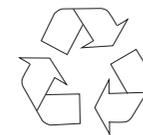


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

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.

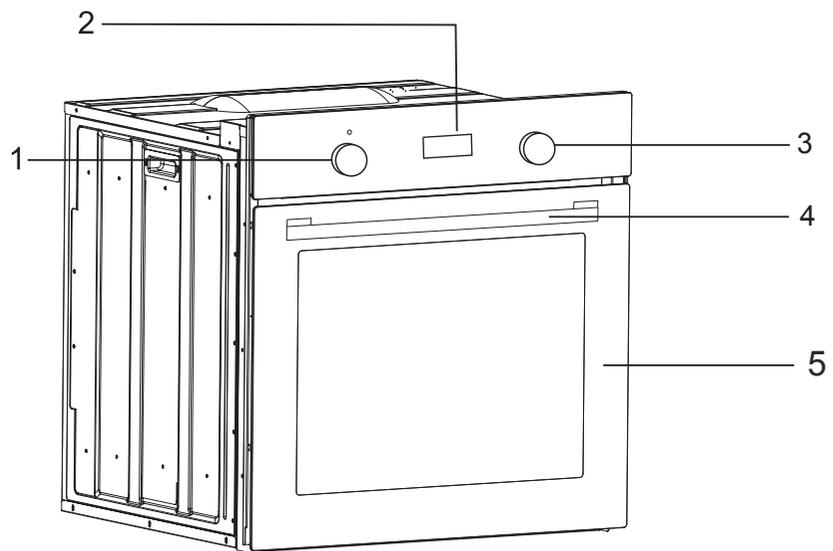
УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



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

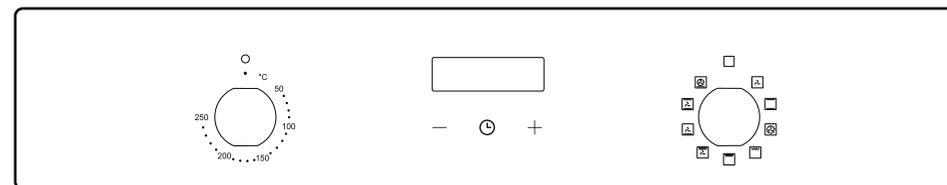
Соответствующий символ, нанесенный на изделие, руководство по эксплуатации или упаковку, указывает на возможность вторичной переработки. Материалы, используемые внутри устройства, пригодны для вторичной переработки. На них нанесена маркировка с соответствующей информацией. Отправляя материалы или компоненты 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

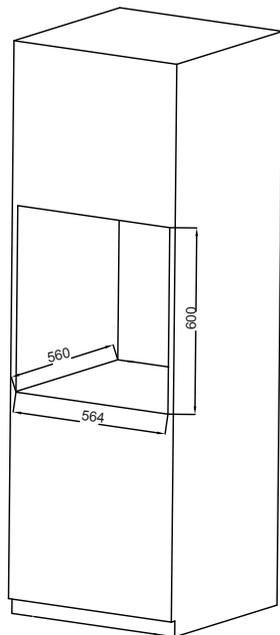
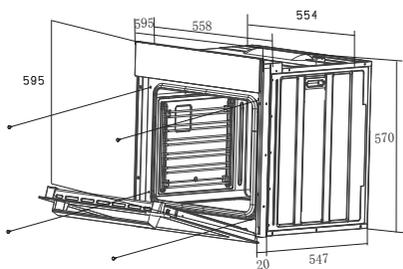
ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



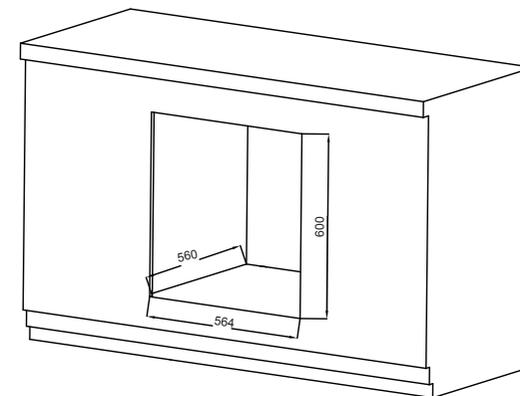
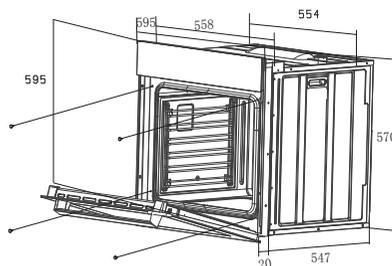
УСТАНОВКА

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 °C). 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.
- Устройством необходимо заземлить.
- Полностью вставьте духовку в проем, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на рисунке.



УСТАНОВКА



Подключение к сети питания

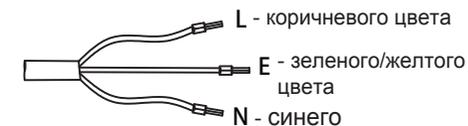
- Внимание!**
Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском. Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению 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 H05VV-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)

- Шнур питания должен подсоединяться через предохранительное устройство, которое защищает от случайного отсоединения.

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

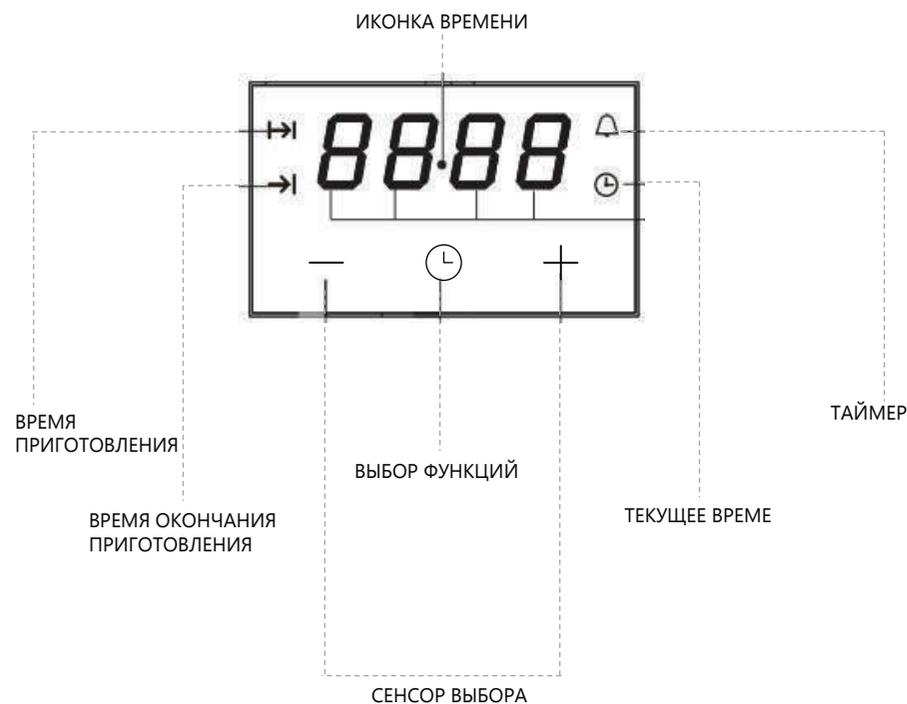
▷ Перед началом использования

- 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 °C 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



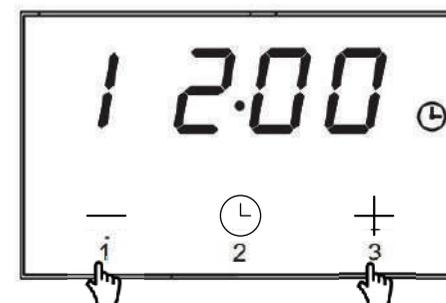
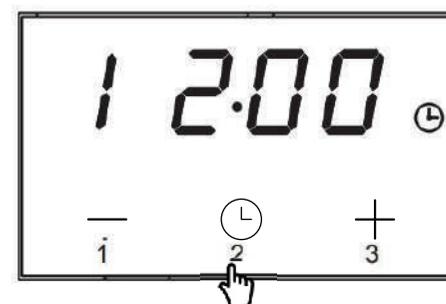
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

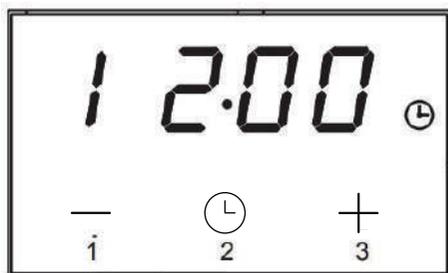
ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для изменения температуры используйте регулятор.

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.

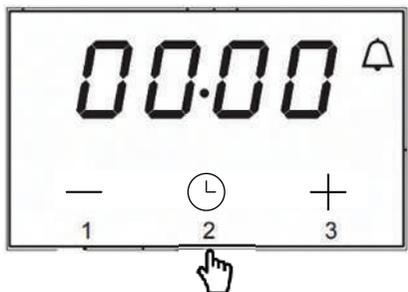




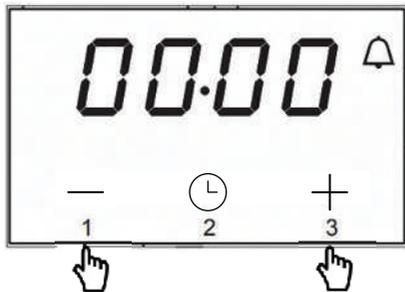
3. По истечении нескольких секунд экран стабилизируется.

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.

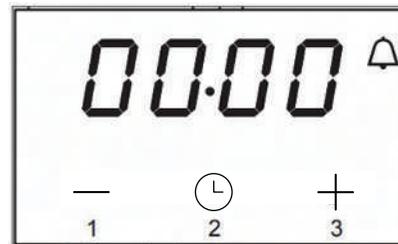


1. Нажмите три раза на символ ⌚. Так, чтобы символ 🔔 мигал.



2. Коснитесь **-** или **+** для установки времени.

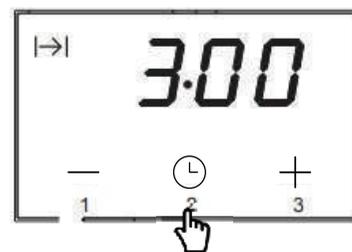
Спустя 5 секунд после установки, значок напротив колокольчика перестанет, что подтверждает установленное время.



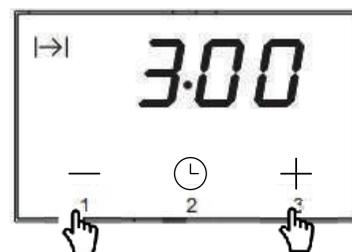
3. По истечении запрограммированного времени, прозвучит сигнал. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал отключится автоматически через 2 минуты

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ

ПЕРВЫЙ МЕТОД (по времени приготовления)



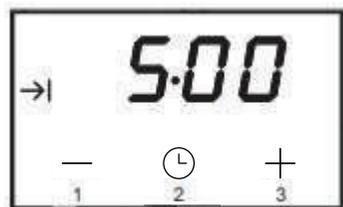
1. Нажмите на кнопку ⌚ дважды, на дисплее замигает иконка времени приготовления |→| и дисплей покажет 0:00.



2. Нажмите **-** или **+** для установки времени приготовления.

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

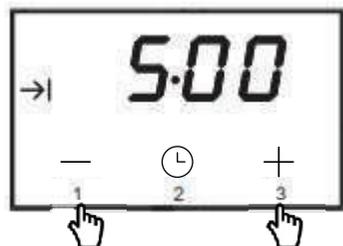
ВТОРОЙ МЕТОД (по времени окончания приготовления)



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

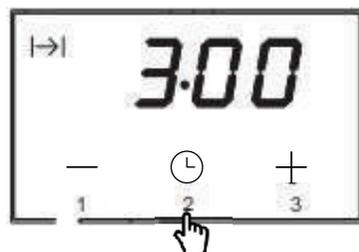
2. Нажмите или для установки времени приготовления.

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



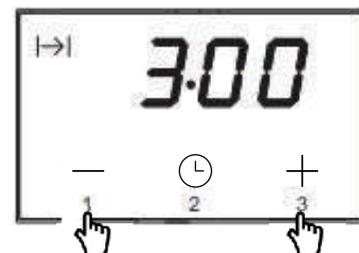
ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С АВТООТКЛЮЧЕНИЕМ

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

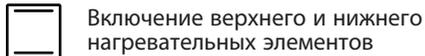
4. Через 5 секунд дисплей установится в актуальное время.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

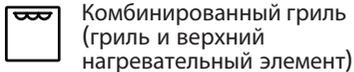
При выборе любого режима нагрева (включение нагрева и т. д.) духовка включается только после настройки температуры ручкой регулировки температуры.

Доступные режимы (ручка выбора режима)



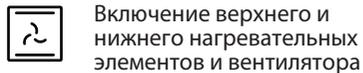
Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.



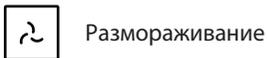
Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

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.



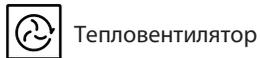
Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

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



Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Вы можете охладить 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:

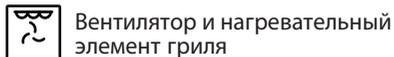
- Сокращение времени нагрева печи / начальной стадии нагрева.
- Возможность одновременной выпечки на двух уровнях/противнях.
- Уменьшение количества выделяющихся из мясных блюд жиров и соков, что приводит к улучшению вкуса.



ГРИЛЬ

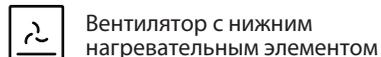
Оптимально для приготовления блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки.

Работает только элемент гриля.



Вентилятор и нагревательный элемент гриля

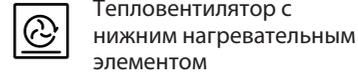
Включаются верхний нагреватель гриля и вентилятор. На практике этот режим позволяет ускорить процесс приготовления на гриле и улучшает вкус блюда. Используйте этот режим только при закрытой дверце духовки.



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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



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

Процесс расщепления жира проходит лучше, если духовой шкаф разогрет до высоких температур. При использовании низкого температурного режима, например, около 180°C, процесс очистки может быть неполным. Чтобы полностью удалить грязь, необходимо нагреть духовой шкаф до 240°C и оставить его включенным на один час.

Очистка

В случае сильного загрязнения панели необходимо вынуть из духового шкафа и почистить вручную: поместить в теплую мыльную воду, по меньшей мере, на 2 часа, промыть чистой водой и протереть мягкой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Твердые чистящие порошки, жидкие чистящие средства, щелочные чистящие средства для духовых шкафов, абразивные губки или металлические мочалки для посуды НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ для чистки, поскольку они портят каталитическую поверхность.

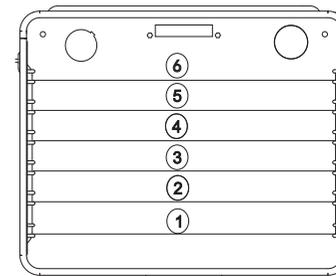
Снятие панели и вентилятора с каталитическим покрытием

- Чтобы снять каталитические панели, необходимо открутить шурупы.

Уровни в духовке

Противни и принадлежности (решетки, формы для выпечки и т. д.) можно располагать в духовке на 6 различных уровнях.

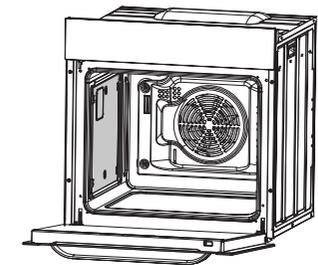
Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах. Уровни всегда считаются снизу вверх.



Каталитические панели

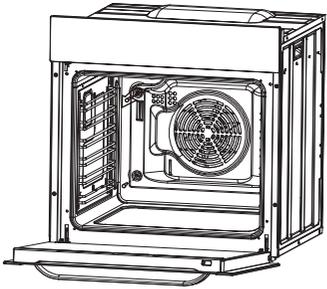
Режим работы

Каталитические панели имеют специальное эмалевое покрытие, изготовленное на основе обычной эмали. Такое покрытие имеет шероховатую, пористую поверхность. Во время приготовления пищи брызги жира попадают на поверхность и расщепляются.



Снимите каталитические панели

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Снимите и замените лопатку вентилятора с каталитическим покрытием (если таковая установлена)

Внимание!

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 °С, 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.

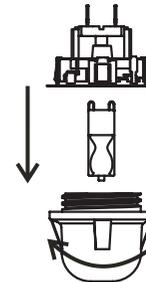
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

▷ 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 °С) 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!

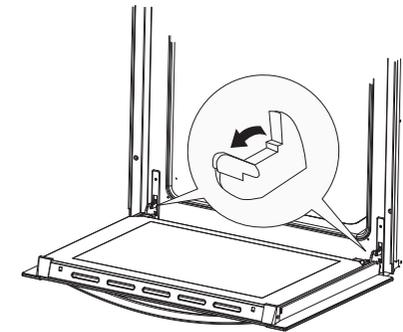
Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.

Примечание
Замена лампы не включена в гарантию.

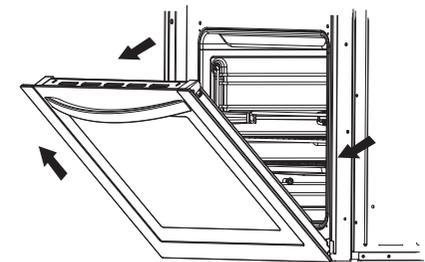
▷ Снятие дверцы

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

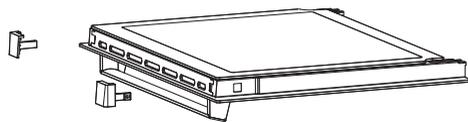


Снятие дверцы

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

▷ Снятие внутренней стеклянной панели

Удалите фиксатор, находящийся в верхнем углу дверцы. Затем выньте стекло из вспомогательного фиксирующего механизма. После очистки вставьте и зафиксируйте стеклянную панель, установите фиксатор.



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, представленных 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 отсоединилась 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 В ДУХОВКЕ

▷ 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 устанавливать на решетке. Убирайте решетку только в случае, если выпекаете на противне, поставленном 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.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица выпечки

Тип мяса	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (°C) 	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (°C) 	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)					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 сладкая выпечка	3	180-190	3	160-170	18-25
Безе	3	90 - 110			80-90
Пирожные из заварного теста					35-45

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ 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.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица запекания

Тип мяса	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (°C) 	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (°C) 	Запекание время (мин.)
Говядина					на 1 см
Ростбиф или филе «с кровью»			2	220-230	12 -15
Средняя прожарка					15 -25
Хорошая прожарка					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					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

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

▷ 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.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица гриля

Тип мяса для гриля	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 алюминиевой фольге		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	HOX-P09CGB HOX-P09CGW HOX-P09CGBX
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	2800 Вт
Верхний нагрев	850 Вт
Комбинированный гриль	1100 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Тепловентилятор	1600 Вт
Вентилятор	●

Вес нетто: 38 кг
 Вес брутто: 42 кг
 Размер без упаковки (ВхШхГ):
 595x595x567 мм
 Размер в упаковке (ВхШхГ):
 660x665x652 мм
 Класс энергоэффективности: А

Комплект:
 - решетка;
 - телескопические направляющие (2 комплект);
 - противень – 2 шт.;
 - инструкция;
 - гарантийный талон;
 - наклейка энергетической
 - эффективности.*

*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:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

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

Данным гарантийным талоном Корпорация «Хайер» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация «Хайер» оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

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

Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнёрами Хайер. Полный список Авторизованных партнёров на территории ЕАЭС вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефонам:

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

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

0-800- 501-157 - для Потребителей из Украины (бесплатный звонок из регионов Украины)

00-800-2000-17-06 - для Потребителей из Узбекистана (бесплатный звонок из регионов Узбекистана)

или на сайте: www.haier.com или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных партнёров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

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

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими 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 инструкция по эксплуатации;
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей;
- действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат ниже перечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

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

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

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

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский пр-кт, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-250-43-05	354068, г. Сочи, ул. Донская, 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-250-43-05	420100, г. Казань, ул. Проточная д.8
Общество с ограниченной ответственностью ДОМСЕРВИС	Владимир	8-800-250-43-05	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Н. Новгород	Нижний Новгород	8-800-250-43-05	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 29
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	г. Екатеринбург, ул. Шарташская д 10
Общество с ограниченной ответственностью «Циклон»	Омск	8-800-250-43-05	644042, г. Омск, пр.К. Маркса 34а, оф. 410
Общество с ограниченной ответственностью «ГлавБйтСервис»	Томск	8-800-250-43-05	г. Томск, ул. Маяковская 25/7
Общество с ограниченной ответственностью «СервисБйттехника»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, г. Новокузнецк, ул. Грдыни, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью АРГОН-СЕРВИС	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, 14
Общество с ограниченной ответственностью АЛИКА-СЕРВИС	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а
ООО «КРОК-ТТЦ»*	Киев*	+38 (095) 288-88-21	г. Киев ул. Радужная д. 25 Б
Сервисный центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
ОДО «ЦБТСервис»	г.Минск	375-17-262-95-50	г. Минск, ул. Я Коласа 52
ООО «РоялТерм»	г.Минск	375-29-198-11-50	г. Минск, ул. Орловская 40А, офис 7
ТОО Сервис Маг	г. Алматы	8 (727) 233 30 00	050002, г. Алматы, ул. Калдакбаева 17
ТОО Аскон-7	г. Алматы	7 (727) 397 75 75	050010, г. Алматы, ул. Сагата Нурмагамбетова 25

Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте www.haier.com

*Адреса сервисных центров в регионах уточняйте на сайте www.krok-ttc.com или по телефонам горячей линии