

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

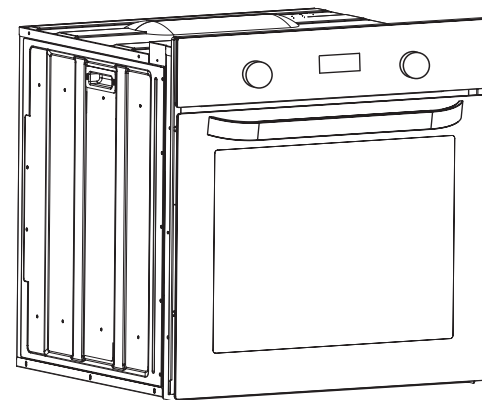
Дата виготовлення та гарантійний термін вказані на етикетці приладу

**EAC**

**Haier**

**Встраиваемый электрический  
духовой шкаф /  
Кіріктірілетін электр духовка/  
Вбудовувана електрична  
духова шафа**

Руководство по эксплуатации /  
Керівництво з експлуатації /  
Пайдалану  
жөніндегі Нұсқаулық



**HOX-P11HFX**  
**HOX-P11HSX**  
**HOX-P11HGB**  
**HOX-P11HGW**

## 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

<b>Правила техники безопасности</b> .....	4
Экономия электроэнергии.....	5
Распаковка.....	5
Утилизация электроприбора.....	5
<b>Описание духовки</b> .....	6
<b>Установка</b> .....	8
<b>Эксплуатация</b> .....	10
Перед началом использования.....	10
Электронное устройство программирования.....	10
<b>Очистка и техническое обслуживание</b> .....	16
<b>Действия при сбоях в работе духовки</b> .....	18
<b>Выпечка в духовке</b> .....	19
<b>Технические данные</b> .....	25

## 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

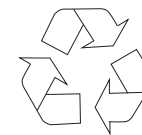


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

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.

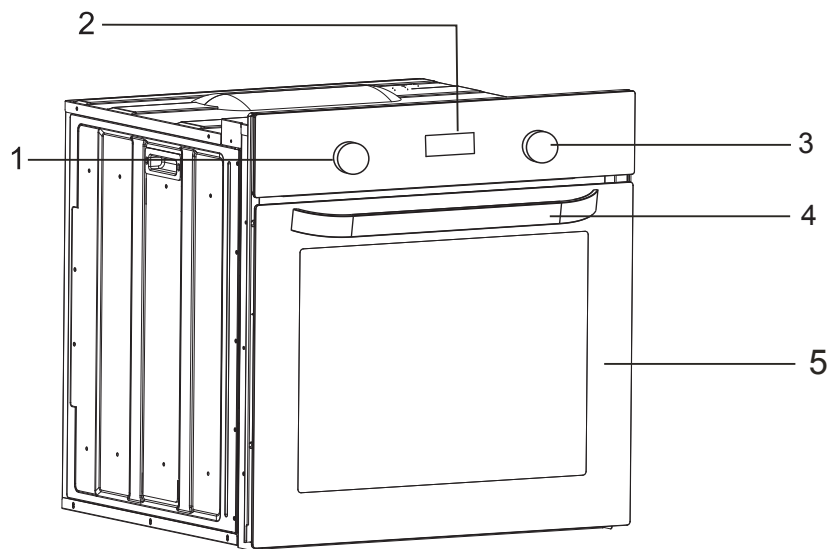
После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом. **Внимание!** Во время распаковки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

### УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

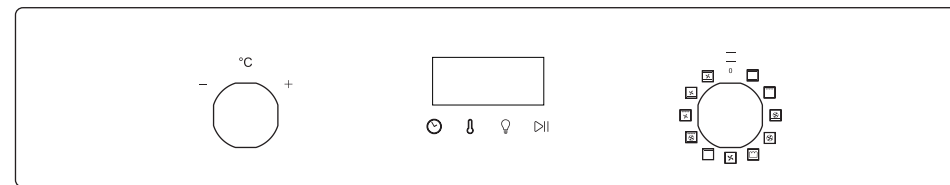


Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

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.



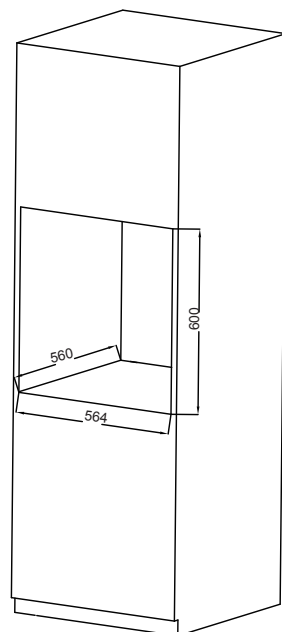
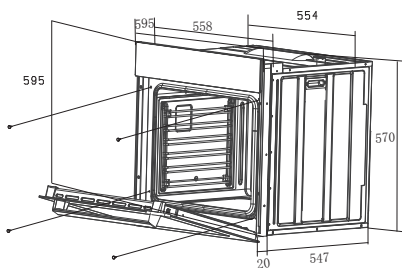
1. Ручка регулировки температуры
2. Электронное устройство программирования
3. Ручка выбора режима
4. Ручка дверцы
5. Дверца



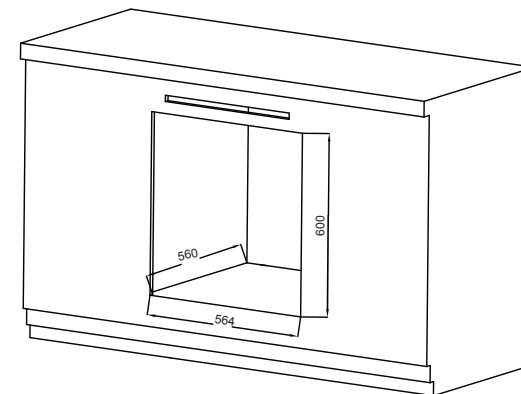
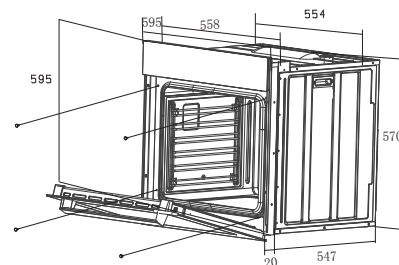
## УСТАНОВКА

### 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 °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



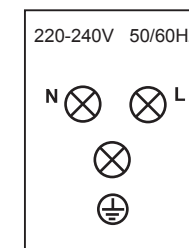
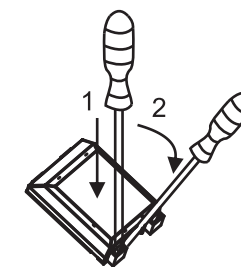
### Подключение к сети питания

#### 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 1,5 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 мм<sup>2</sup>. Заземляющий провод должен быть длиннее остальных.
  - Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке 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

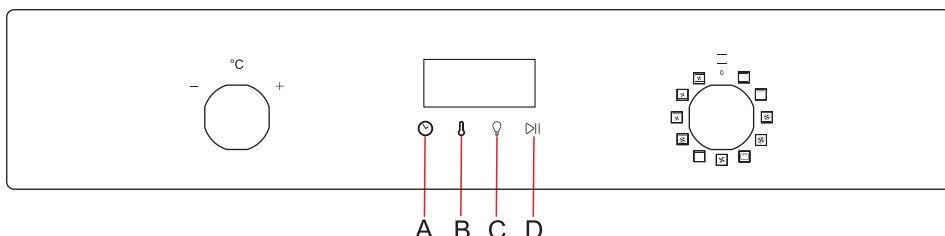
### ▷ Перед началом использования

- 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 °C и оставьте приблизительно на 30 мин. Удалите все разводы и тщательно вымойте поверхности.

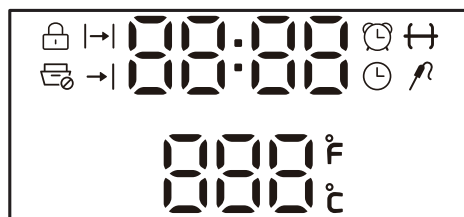
### Внимание!

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

### ▷ Электронное устройство программирования



- A: таймер  
B: выбор температуры  
C: освещение духовки  
D: ОК/пауза



- ⌚ Время |→| Время приготовления  
⌚ Таймер →| Окончание времени приготовления

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Откройте духовку

1. При включенном электропитании включите духовку.
2. Выберите режим с помощью ручки выбора режима.
3. На экране отобразится рекомендуемая температура.
4. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
5. Чтобы выключить духовку, поверните ручку выбора режима на "0".

### Регулировка времени/температуры

1. Выберите режим с помощью ручки выбора режима.
2. Нажмите кнопку настройки часов "⊙" один раз. Индикатор "|→|" начнет мигать. Чтобы установить время, поверните ручку в сторону "+" или "-".
3. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
4. Нажмите кнопку регулировки температуры "⊗" один раз и войдите в режим регулировки температуры. Индикатор "⊗" начнет мигать. Поверните ручку в сторону "+" или "-", чтобы выставить температуру. Диапазон температуры от 50 до 250 °C.

### Установка времени

1. При включенном электропитании включите духовку.
2. Нажмите кнопку часов "⊙", чтобы индикатор "⊙" начал мигать.
3. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить время.
4. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения или подождите 5 секунд, пока не произойдет автоподтверждение.

### Таймер

1. Нажмите кнопку часов "⊙", чтобы индикатор "⊙" начал мигать.
2. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить время.
3. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
4. Когда истечет установленное время и на дисплее отобразится "00:00", включится звуковой сигнал. Сигнал можно выключить нажатием на любую кнопку, либо он выключится автоматически через 90 секунд.

### Внимание!

Функция звукового сигнала может быть отключена, если установить время на "0:00". Когда время истечет, звуковая сигнализация включится, а индикатор "⊙" начнет мигать. Звуковой сигнал можно отключить нажатием на любую кнопку, либо он отключится автоматически через 120 секунд.

Экран автоматически выключится через некоторое время после завершения операции. Он будет загораться при нажатии любой кнопки.

Неточный ход часов не является неисправностью.

### Брожение

1. При включенном электропитании включите духовку. дисплее отобразится «0:00».
2. Поверните ручку регулировки, пока индикатор "☐" не начнет мигать. Время будет установлено на 30 минут, температура по умолчанию 30 °С.
3. Нажмите кнопку "▷||" для подтверждения.
4. При работе духовки индикатор "☐" мигает, а дисплей отображает время и температуру.
5. По окончании времени брожения включится звуковой сигнал.
6. Во время брожения можно регулировать время и температуру. Нажмите "▷||", отрегулируйте "|-|" и "∅", поверните ручку в сторону "+" или "-", чтобы установить время и температуру.

Внимание!  
Диапазон времени брожения 00:01 – 10:00; диапазон установки температуры 30–35 °С.

### Настройка функции поддержания температуры готового блюда

Установите режим поддержания температуры готового блюда

1. После установки времени и функции отрегулируйте "→|", чтобы установить окончание времени приготовления.
2. После ввода настроек поддержания температуры готового блюда поверните ручку в сторону "+" или "-", чтобы установить окончание времени приготовления.
3. После установки времени нажмите "▷||", чтобы ввести время поддержания температуры готового блюда.
4. После установки режима функционирования звуковой сигнал будет включен в течение 90 секунд или до закрытия.
5. Вы можете установить время окончания приготовления в диапазоне 00:00 – 23:59.
6. После установки времени окончания приготовления блюда нажмите "▷||" для подтверждения.

### Отключение режима поддержания температуры готового блюда

1. Установка времени на 00:00 отключает режим поддержания температуры готового блюда.
2. Поверните ручку регулировки на "Выкл.", чтобы отключить режим.
3. Нажав и удерживая "▷||" в течение 3 секунд, можно отключить все настройки режима поддержания температуры готового блюда.

### Освещение

- При включенном питании нажмите «💡», чтобы включить или выключить освещение.
- При нагреве освещение включается автоматически. Для его отключения или повторного включения нажмите кнопку «💡» или оно отключится автоматически через 1 минуту.

### При возникновении конфликта режимов

- Выключите печь. Установки времени приготовления («|-|») и окончания времени приготовления («→|») будут сброшены.
- Изменение настроек температуры во время приготовления останавливает таймер. Для продолжения работы таймера нажмите «▷||».
- При одновременном нажатии нескольких кнопок устройство не будет реагировать.
- Изменение режима во время приготовления останавливает таймер.

### Внимание!

Для оптимальной работы органов сенсорного управления после нажатия убирайте палец быстрым и плавным движением, если только в руководстве не содержится других указаний.

Совет: палец и кнопки должны быть сухими, а кнопки не должны быть горячими.

### Контроль закрытия дверцы

Если при включенном питании дверца открыта, пиктограмма «дверца» будет мигать. При закрытой дверце она постоянно слабо подсвечивается.

## 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.



Гриль с вентилятором, кольцевым нагревателем и нижним нагревом

В этом режиме духовка включается в режиме гриля с кольцевым нагревателем и нижним нагревом.



Расстойка теста

Расстойка теста – При данном режиме работает нижний нагревательный элемент, автоматически поддерживая температуру 30-35 градусов



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.



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.



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.

## 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 . По умолчанию отображается температура 220 °С, но ее можно изменить с помощью регулятора температуры.



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.

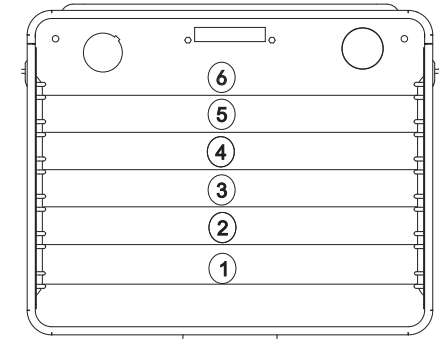


Верхний нагрев

В этом режиме духовка работает с включенным верхним нагревателем.

### 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.





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!**

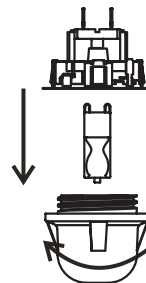
Для очистки стекла дверцы нельзя использовать абразивные чистящие средства и материалы.

### ▷ 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!**

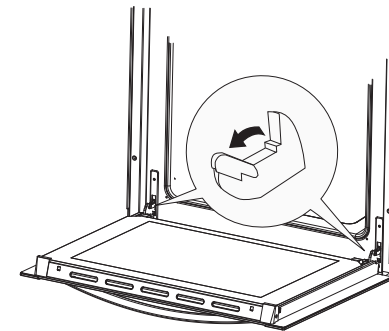
Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.

Примечание  
Замена лампы не включена в гарантию.

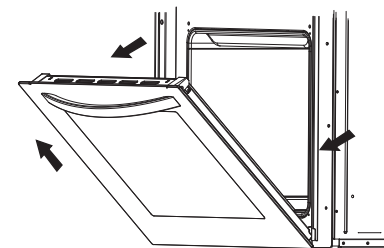
### ▷ Снятие дверцы

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

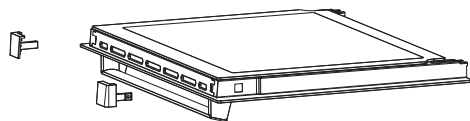


Снятие дверцы

## 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) 	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (°C) 	Время выпечки (мин.)
Бисквит / мраморный торт	2	170-180	2	160-170	2	150-170	60-80
Бисквит «Виктория»	2	160-180			2	150-170	65-80
Основа для слоенного пирога	2-3	170-180			2-3	150-170	20-30
Слоенный бисквитный пирог	2	170-180					30-40
Фруктовый пирог (на хрустящей основе)			3	160-170	2-3	160-180	60-70
Чизкейк (песочный)			3	160-170	2	140-150	60-90
Кекс	2	160-180			2	150-170	40-60
Хлеб (напр., цельнозерновой)	2	210-220	3	180-210	2	150-170	50-60
Фруктовый пирог (на хрустящей основе)	3	170-180	3	160-170	2	160-200	35-60
Фруктовый пирог (дрожжевой)					2	160-170	30-50
Рассыпчатый пирог	3	160-170				150-170	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	2	170-190	18-25
Безе	3	90-110					80-90
Пирожные из заварного теста					2	170-190	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)	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (°C)	Запекание время (мин.)
<b>Говядина</b>							на 1 см
Ростбиф или филе «с кровью»			2	220-230	3	250	12 -15
Средняя прожарка					3	250	15 -25
Хорошая прожарка					3	210-230	25-30
Жаркое	2	160-180			2	200-220	120-140
<b>Свинина</b>							
Жаркое	2	160-180	2	170-180	2	200-210	90-140
Ветчина	2	160-180			2	200-210	60 -90
Филе					3	210-230	25 -30
<b>Телятина</b>	2	160-170	2	180-200	2	200-210	90 -120
<b>Баранина</b>	2	160-180			2	200-220	100-120
<b>Оленина</b>	2	175-180	2	180-210	2	200-220	100-120
<b>Птица</b>							
Курица	2	170-180			2	220-250	50 -80
Гусь (около 2 кг)	2	160-180	2	150-160	2	190-200	150-180
Рыба	2	175-180	2	170-200	2	210-220	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 понадобиться 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-P11HGW HOX-P11HGB HOX-P11HFX HOX-P11HSX
Напряжение	220-240 В~ 50 Гц
Полная мощность	3150 Вт
Верхний нагрев	850 Вт
Комбинированный гриль	1100 Вт
Нижний нагреватель	1150 Вт
Тепловентилятор	2000 Вт
Вентилятор	●

Вес нетто: 35 кг  
 Вес брутто: 39 кг  
 Размер без упаковки (ВхШхГ):  
 595х595х567 мм  
 Размер в упаковке (ВхШ хГ):  
 660х665х652 мм  
 Класс энергоэффективности: А

Комплект:  
 - решетка;  
 - телескопические направляющие (1 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-europe.com](http://www.haier-europe.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.

## 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

---

<b>Қауіпсіздік техникасының ережелері</b> .....	4
<b>Электр энергиясын үнемдеу</b> .....	5
Қаптамасын ашу.....	5
Электр құралын кәдеге жарату.....	5
<b>Духовканың сипаттамасы</b> .....	6
<b>Орнатуы</b> .....	8
<b>Пайдалану</b> .....	10
Пайдалануды бастамас бұрын.....	10
Бағдарламалаудың электронды құрылғысы.....	10
<b>Тазалау және техникалық қызмет көрсету</b> .....	16
<b>Духовканың жұмысында ақаулар болғандағы әрекеттер</b> .....	18
<b>Духовкада пісіру</b> .....	19
<b>Техникалық мағлұматтар</b> .....	25

## 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 тұрақты ересектердің қадағалауымен келесі Духовкаға орналасқан.
- 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 тиіс.
- Балаларға ересектердің қадағалаусыз құрылғыны тазалауға және сақтауға болмайды.
- Духовканы қызып кетпеуі үшін оны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Орнатқаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратуға болады.

### ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҮНЕМДЕУ

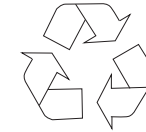


Электр энергиясын пайдалануға жауапты көзқарас ақша үнемдеуге ғана емес, қоршаған ортаны үнемдеуге де мүмкіндік береді.

Қуатты үнемдеңіз! Ол үшін:

- Духовканың қалдық қызуын қолданыңыз. Пісіру уақыты 40 минуттан артық болса, осы кезең аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы өшіріңіз. Таймерді пайдаланған кезде ыдысқа байланысты тиісті қысқа пісіру уақытын 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 тоңазытқыштарға жақын жерде 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 белгімен белгіленеді.

#### Назар аударыңыз!

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

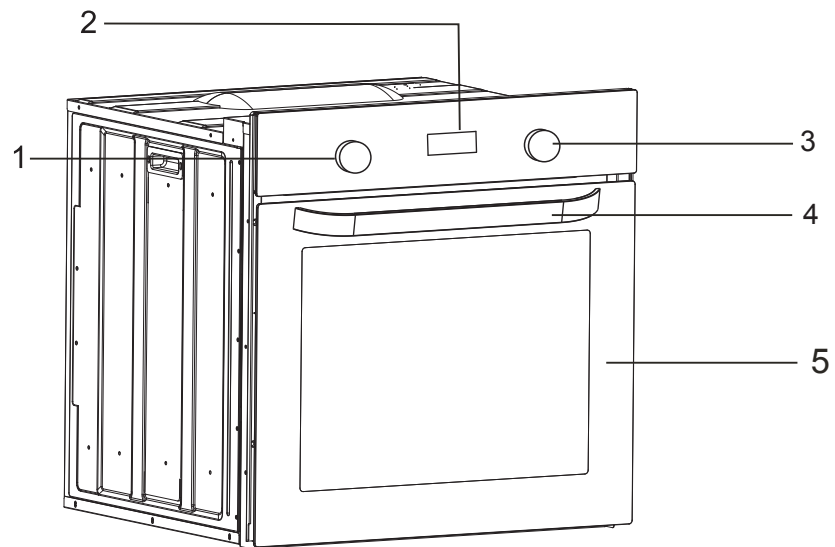
### ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫН КӨДЕГЕ ЖАРАТУ



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

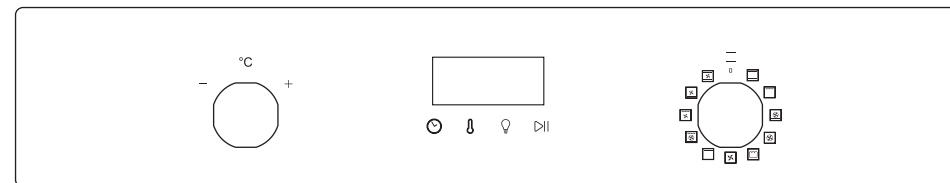
Өнімдегі тиісті белгі, пайдалану нұсқаулары немесе қаптамасы қайта өңдеу мүмкіндігін білдіреді. Құрылғы ішінде қолданылатын материалдар қайта өңдеуге жарамды. Олар тиісті ақпаратпен белгіленеді. Қайта өңдеуге арналған ескі құрылғылардың материалдарын немесе компоненттерін беру арқылы сіз қоршаған ортаны 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

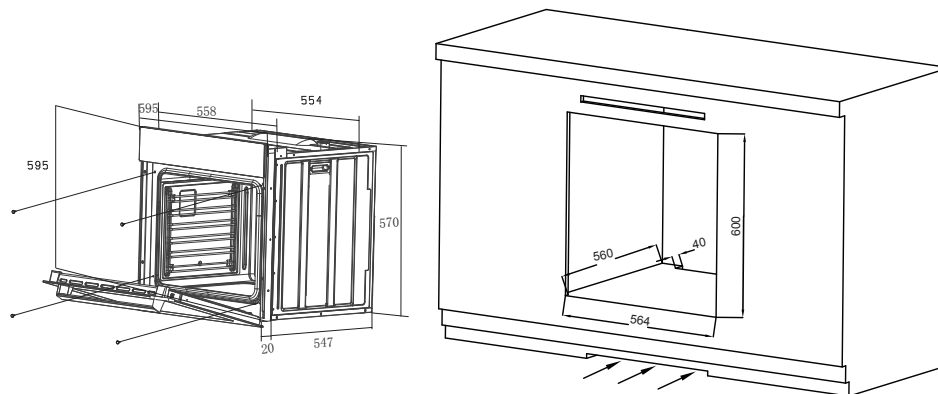
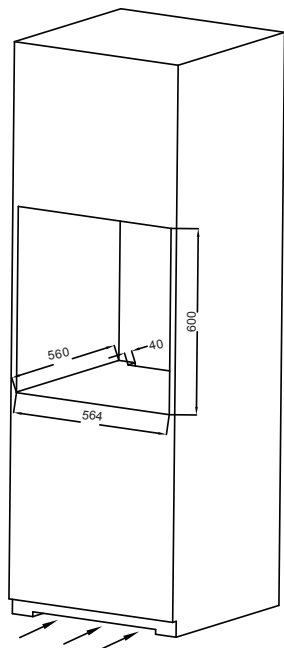
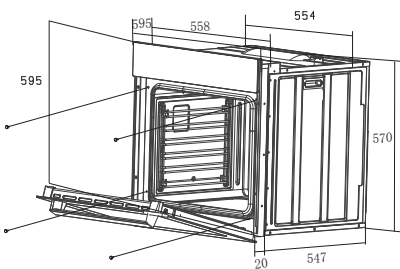
## ДУХОВКАНЫҢ СИПАТТАМАСЫ





## ▷ 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 °C) 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 ° C-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.



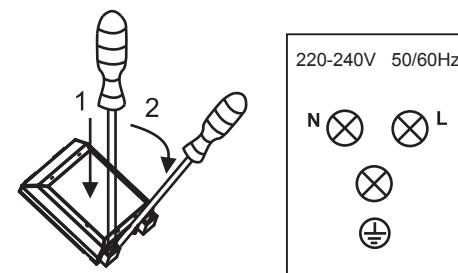
## ▷ Қуаттау торабына қосылу

### Назар аударыңыз!

- Электр жабдықтары бойынша барлық жұмыстар тиісті келісуді білікті электр маманы жүргізуі керек. Электр қосылымын өзгертпеңіз.
- Қосар алдында, зауыттық тақтайшадағы кернеу ток желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымның ұзындығы кем дегенде 1,5 м болуы керек.
- Жерге қосу сым қорғаныс құрылғысы сәтсіз 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 мм<sup>2</sup>. Жерге қосу сым басқаларға қарағанда ұзағырақ болуы керек.
- III құрылғылар электр кодтары сәйкес тіркелген сымның асқын кернеу класы үшін көзделген • электр желісінен ажырату үшін, толық ажыратылуын қамтамасыз барлық полюстерін құрылғы ашылуымен пайдаланылуы тиіс.

### Қосылуы (білікті электрикпен)

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



Түстік маркировка  
L = сыртқы кернеу, әдетте қара немесе қоңыр болады.  
N = нейтралды сым  
Әдетте көк түстес.  
Бейтарап сым дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз!

⊕ E = жерсіндіргіш сым  
жасыл/сары түстес.

## ПАЙДАЛАНУ

### ▷ Бастамас бұрын

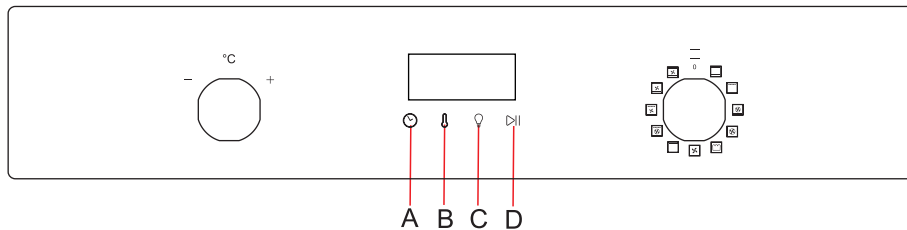
#### Бастамас бұрын

- Ораманы алыңыз, духовканың ішін тазалаңыз.
- Духовканың барлық керек-жарақтарын алып тастап, жылы сумен шайыңыз да, тазалау сұйықтығы аз мөлшерде.
- Белмедегі желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз.
- Духовканы 250 °C-ге дейін қыздырыңыз да, шамамен 30 минут қалдырыңыз. Барлық дақтарды кетіріп, беттерді мұқият жуыңыз.

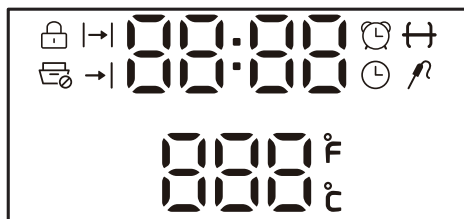
#### Назар аударыңыз!

Духовканы алғаш рет пайдалану түтіннің пайда болуымен және ерекше иіспен жүреді. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иіс шамамен 30 минут ішінде тоқтатылады.

### ▷ Бағдарламаландырудың электронды құрылғысы



- A: таймер                      C: духовканы жарықтау  
B: температураны таңдау      D: ОК/кідіріс



- 🕒 Уақыт                      ⏸ Дайындау уақыты  
🕒 Таймер                    → Дайындау уақытының аяқталуы

## ПАЙДАЛАНУ

### Тұмшاپешті ашыңыз

1. Электр қуаты қосылып тұрған кезде, тұмшاپешті қосыңыз.
2. Режим таңдау тұтқасының көмегімен режимді таңдаңыз.
3. Экранда ұсынылатын температура көрсетіледі.
4. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
5. Тұмшاپешті сөндіру үшін, режим таңдау түймесін "0" күйіне бұраңыз.

### Уақытты/температураны реттеу

1. Режим таңдау тұтқасының көмегімен режимді таңдаңыз.
2. "⊖" сағат теңшеу түймесін бір рет басыңыз. "|-|" индикаторы жылтылдап бастайды. Уақытты белгілеу үшін, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз.
3. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
4. "⊗" температура реттеу түймесін бір рет басыңыз да, температура реттеу режиміне кіріңіз. "⊗" индикаторы жылтылдап бастайды. Температураны белгілеу үшін, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз. Температура ауқымы: 50 °C-ден 250 °C-ге дейін.

### Уақытты белгілеу

1. Электр қуаты қосылып тұрған кезде, тұмшاپешті қосыңыз.
2. "⊖" сағат түймесін басыңыз, сонда "⊖" индикаторы жылтылдап бастайды.
3. Уақытты белгілеу үшін, температураны реттеу түймесін бұраңыз.
4. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз немесе авторыстау болмайынша, 5 секунд күте тұрыңыз.

### Таймер

1. "⊖" сағат түймесін басыңыз, сонда "⊖" индикаторы жылтылдап бастайды.
2. Уақытты белгілеу үшін, температураны реттеу түймесін бұраңыз.
3. Растау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
4. Белгіленген уақыт өтіп кеткеннен кейін және бейнебетте "00:00" көрсетілгеннен соң, дыбыстық сигнал қосылады. Сигналды кез келген түймені басу арқылы сөндіруге болады немесе ол 90 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді.

### Назар аударыңыз!

Уақыт "0:00" деп белгіленген жағдайда, дыбыстық сигнал атқарымы сөндірілуі мүмкін. Уақыт өтіп кеткеннен кейін, дыбыстық дабылдама қосылғаннан соң, "⊖" дыбыстық индикаторы жылтылдап бастайды.

Дыбыстық сигналды кез келген түймені басу арқылы сөндіруге болады немесе ол 120 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді.

Операция аяқталған соң экран автоматты түрде сөндіріліп қалатын болады. Ол кез келген батырманы басқанда қайта жанатын болады.

Сағаттың дәлдікпен жүрмеуі ақаулық болып табылмайды.

## ПАЙДАЛАНУ

### Божу

1. Электр қуаты қосылып тұрған кезде, тұмшашешті қосыңыз.
2. "☐" индикаторы жылтылдап бастамайынша, реттеу тұтқасын бұрай беріңіз. Уақыт 30 минут, ал әдепкі температура 30 °C деп белгіленеді.
3. Рақтау үшін "▷||" түймесін басыңыз.
4. Тұмшашеш жұмыс істеген кезде "☐" жылтылдайды, ал бейнебетте уақыт пен температура көрсетіледі.
5. Божу уақыты аяқталғаннан кейін, дыбыстық сигнал қосылады.
6. Божу уақытында уақыт пен температураны реттеуге болады. Уақыт пен температураны белгілеу үшін "▷||" түймесін басыңыз, "|-|" және "⌘" реттеңіз, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз.

### Назар аударыңыз!

Божу уақытының ауқымы 00:01 – 10:00; температура белгілеу ауқымы 30–35 °C.

### Дайын тағамның температурасын ұстап тұру атқарымын теңшеу

#### Дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимін белгілеңіз

1. Уақыт пен атқарымды белгілегеннен кейін, ас пісіру уақытының аяқталуын белгілеу үшін "→|" реттеңіз.
2. Ас пісіру уақытының аяқталуын белгілеу үшін, дайын тағамның температурасын ұстап тұру теңшелімдерін енгізгеннен кейін, тұтқаны "+" немесе "-" жағына қарай бұраңыз.
3. Уақытты белгілегеннен кейін, дайын тағамның температурасын ұстап тұру уақытын енгізу үшін "▷||" басыңыз.
4. Жұмыс атқару режимі белгіленгеннен кейін, дыбыстық сигнал 90 секунд ішінде немесе жабылуға дейін қосылады.
5. Ас пісіруді аяқтау уақытын 00:00 – 23:59 ауқымында белгілей аласыз.
6. Ас пісіруді аяқтау уақытын белгілегеннен кейін, рақтау үшін "▷||" түймесін басыңыз.

#### Дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимін сөндіру

1. Уақытты 00:00 деп белгілеген жағдайда, дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимі сөндіріледі.
2. Режимді сөндіру үшін реттеу тұтқасын "Сөнд." жағына қарай бұраңыз.
3. "▷||" түймесін 3 секунд бойы басып тұру арқылы, дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимінің барлық теңшелімдерін сөндіруге болады.

## ПАЙДАЛАНУ

### Жарықтау

- Қуаттау қосулы тұрғанда, жарықтауды сөндіру немесе қыстыру үшін "💡" басыңыз.
- Жарықтау қыза бастағанда, автоматты түрде қыстырылатын болады. Оны өшіру немесе қайтадан қосу үшін "💡" пернесін басыңыз, немесе ол өздігімен 1 минуттан соң өшіріліп қалатын болады.

### Режимдердің қақтығыстары туындағанда

- Духовканы өшіріңіз. Дайындау уақытын орнату ("|-|" ) және дайындау уақытын аяқтау ("→|" ) жойылып қалатын болады.
- Пісіру кезінде температура параметрлерін өзгерту таймерді тоқтатады. таймердің жұмысын жалғастыру үшін "▷||" пернесін басыңыз.
- Бірнеше пернені біркелкі уақытта басқанда құрылғы оған әсер етпейтін болады.
- Пісіру кезінде температура параметрлерін өзгерту таймерді тоқтатады.

### Назар аударыңыз!

Сенсорлық басқару элементтері оңтайлы жұмыс істеуі үшін, басып жүргеннен кейін, нұсқаулықта өзгеше көрсетілмесе, саусағыңызды тез және тегіс алып тастаңыз. Кеңес: саусақ пен түймешіктер құрғақ болуы керек, ал түймелер ыстық болмауы керек.

### Есіктің жабылуын бақылау


Қуат қосылып тұрған кезде есік ашық болса, есік белгішесі жыпылықтайды. Есік жабылған кезде ол үнемі аздап жанып тұрады.

## ПАЙДАЛАНУ


### 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.

 Желдеткіші, сақиналы қыздырғышы және төменгі қыздыруы бар гриль

Бұл режимде тұмшапеш сақиналы қыздырғышы және төменгі қыздыруы бар гриль түрінде қосылады.

 Жоғарғы қыздыру


Бұл режимде тұмшапеш қосылған жоғары қыздырғышпен бірге жұмыс істейді.

 Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтерін және желдеткішті қосу

Тұтқаны пісіру режимінде желдеткішпен бірге қарапайым пеш ретінде жұмыс істейді.

 Жібiту

Бұл режимде тек желдеткіш жұмыс істейді. Сіз ыдысты немесе пеш камерасын салқындатуға, сондай-ақ ерітуге болады.

 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.


 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.


## 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. Әдепкі температура 220 ° C, бірақ оны температура реттегіші арқылы өзгертуге болады.

 Астыңғы қыздыру элементі бар желдеткіш

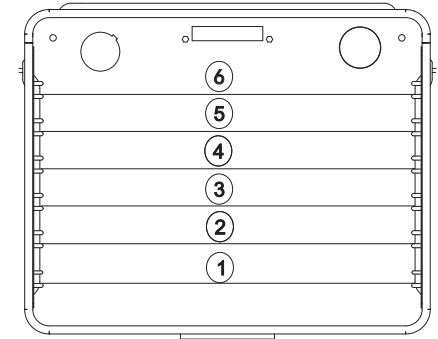
Бұл режимде төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш жұмыс істейді. Бұл режим консервіленген жемістер мен көкөністерді пісіруге және пісіруге жарайды.

 Ферменттер

Қамырды дәлелдеу - осы режимде төменгі қызуды басқарады элемент, автоматты түрде қолдау  
Температура 30-35 градус

### Духовкадағы деңгейлер

Пеште 6 түрлі деңгейде табалар мен керек-жарақтар (торлар, пісіру табақтары және т.б.) орнатуға болады. Тиісті деңгейлер келесі кестелерде көрсетілген. Деңгейлері әрдайым төменгі болып саналады.



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 °C-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!

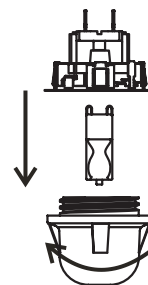
Есіктерді тазалау үшін абразивті тазалағыштар мен материалдарды пайдаланбаңыз.

### ▷ Духовканың шамын айырбастау ▷ Есікті шешіп алу

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.



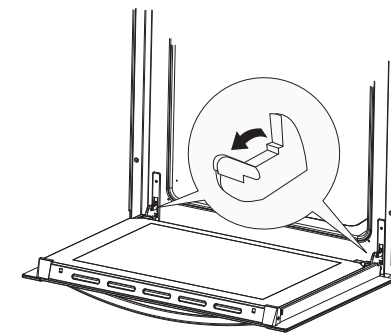
**МАҢЫЗДЫ!** Шырын қақпағын алу үшін бұрауышты немесе басқа құралдарды пайдаланбаңыз. Бұл духовканың эмаль немесе шамы ұстағышына зақым келтіруі мүмкін. Қақпақты тек қолыңызбен алып тастаңыз.

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

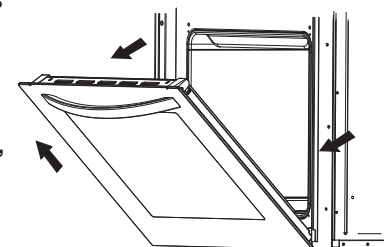
**Ескерту:** Шамды ауыстыру кепілдікке кірмейді.

Тұмшашеш 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 ысырманьың орнында болмаса, есікті жапқанда топсаның құлауы мүмкін.



Тетік фиксаторын көтеру

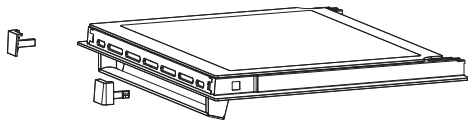


Есікті шешіп алу

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

### ▶ Ішкі шыны панельді шешіп алу

Есіктің жоғарғы бұрышында орналасқан құлыпты шешіп алыңыз. Содан кейін көмекші құлыптау механизмін шыны алып тастаңыз. Тазалап болғаннан кейін шыны панельді салыңыз және бекітіңіз, құлыпты орнатыңыз.



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).

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### ▶ 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.

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### Пісіру кестесі

Пісіру типі	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Бисквит / мәрмәр торт	2	170-180	2	160-170	2	150-170	60-80
«Виктория» бисквиті	2	160-180			2	150-170	65-80
Қатпарлы пирогқа арналған негіз	2-3	170-180			2-3	150-170	20-30
Қатпарлы бисквитті пирог	2	170-180					30-40
Жемісті пирог (кітірлек негізде)			3	160-170	2-3	160-180	60-70
Чизкейк (үгілмелі)			3	160-170	2	140-150	60-90
Кекс	2	160-180			2	150-170	40-60
Нан (мыс., бүтіндәнді)	2	210-220	3	180-210	2	150-170	50-60
Жемісті пирог (кітірлек негізде)	3	170-180	3	160-170	2	160-200	35-60
Жемісті пирог (ашытқылы)					2	160-170	30-50
Үгілмелі пирог	3	160-170				150-170	30-40
Бисквиттік рулет	2	180-200					10-15
Пицца (жұқа камырда)	3	220-240	3	200-220			10-15
Пицца (қалың камырда)	2	180-210	3	210-230			30-50
Қатпарлы тәтті пісірім	3	180-190	3	160-170	2	170-190	18-25
Безе	3	90 - 110					80-90
Қайнатпа камырдан жасалған тәтті тоқаш					2	170-190	35-45

## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

### 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

Еттің типі	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
<b>Сыыр еті</b>							1 см-ге
Ростбиф немесе «сөлімен» сүбесі			2	220-230	3	250	12 -15
Орташа қуырым					3	250	15 -25
Жақсылап қуырым					3	210-230	25-30
Жаркое	2	160-180			2	200-220	120-140
<b>Шошқа еті</b>							
Жаркое	2	160-180	2	170-180	2	200-210	90-140
Ветчина	2	160-180			2	200-210	60 -90
Сүбе					3	210-230	25 -30
<b>Бұзау еті</b>	2	160-170	2	180-200	2	200-210	90 -120
<b>Қойдың еті</b>	2	160-180			2	200-220	100-120
<b>Бұғы еті</b>	2	175-180	2	180-210	2	200-220	100-120
<b>Құс</b>							
Тауық	2	170-180			2	220-250	50 -80
Қаз (шамамен 2 кг)	2	160-180	2	150-160	2	190-200	150-180
Балық	2	175-180	2	170-200	2	210-220	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 стейктерді, сондай-ақ қызарған және қытырлақ теріні дайындау үшін қолайлы.

### 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 сыыр етін грильде жылдам шошқа етіне немесе шұжыққа қарағанда жылдам қуырады.

• Өрбір пайдаланудан кейін гриль, пеш және керек-жарақтарды тазалаңыз.



## ДУХОВКАДА ПІСІРУ

Гриль кестесі

Грильге арналған еттің типі	Салмағы (граммен)	Духовкадағы деңгейі (астынан үстіне)	Темп. (°C)	Грильде пісірудің уақыты (мин)
Ет пен сосискалар				
2 стейк «сәлімен»	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 туралған еті	400	5	240	20-23
2 бұзау етінен жасалған стейк	700	5	240	19-22
4 қабырғадағы қойдың туралған еті	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)
<b>Балық</b>				
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 дөңді нанның кесектері		5	240	2-3
Тост сэндвич	600	5	240	4-7
<b>Ет/Құс</b>				
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

Моделі	HOX-P11HGW HOX-P11HGB HOX-P11HFX HOX-P11HSX
Кернеуі	220-240 В~ 50 Гц
Толық қуаты	3150 Вт
Жоғарғы қыздырғыш	850 Вт
Араласқан гриль	1100 Вт
Астыңғы қыздырғыш	1150 Вт
Жылу желдеткіш	2000 Вт
Желдеткіш	●

Таза салмағы: 35 кг  
Жалпы салмағы: 39 кг  
Өлшемдері (H x W x D):  
595x595x567мм  
Қапталған өлшемдері  
(H x W x D): 660x665x652мм  
Энергия тиімділігі класы: A

Жиынтық:

- гриль;
- телескоптық рельстер (1 жиынтық);
- пісіру парағы - 2 дана;
- пайдалану жніндегі нсаулы;
- кепілдеме картасы;
- жапсырманың энергия тиімділігі.\*

\* 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:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан)

— [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com) 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.

## ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

---

Вітаємо Вас з придбанням! Наша продукція виключно проста і ефективна у використанні. Після ознайомлення з інструкціями з експлуатації ви зможете легко керувати всіма функціями духовки.

Перед упакуванням і відправкою духовки виробник ретельно перевіряв її безпечність та працездатність.

Це керівництво з експлуатації складено таким чином, щоб Ви могли легко навчитися роботі з приладом. Тому перед першим використанням духовки треба уважно ознайомитися з усією інформацією, наведеною в керівництві, щоб уникнути можливих несправлень або нещасних випадків.

Керівництво з експлуатації слід зберігати в надійному місці, щоб до нього можна було звернутися в будь-який час.

Необхідно ретельно дотримуватися всіх інструкцій, що містяться в цьому керівництві, щоб уникнути можливих несправлень або нещасних випадків.

Перевозити та зберігати прилад необхідно в заводському упакуванні згідно із маніпуляційними знаками, які на ньому зазначені.

Будьте обережні під час завантаження, розвантаження та транспортування приладу. Транспорт і сховища повинні забезпечувати захист продукту від атмосферних опадів і механічних пошкоджень.

## ЗМІСТ

---

<b>Правила техніки безпеки</b> .....	<b>4</b>
Заощадження електроенергії .....	5
Розпакування .....	5
Утилізація електроприладу .....	5
<b>Опис духовки</b> .....	<b>6</b>
<b>Встановлення</b> .....	<b>8</b>
<b>Експлуатація</b> .....	<b>10</b>
Перед початком використання .....	10
Електронний пристрій програмування .....	10
<b>Очищення і технічне обслуговування</b> .....	<b>16</b>
<b>Дії при збоях в роботі духовки</b> .....	<b>18</b>
<b>Випікання в духовці</b> .....	<b>19</b>
<b>Технічні дані</b> .....	<b>25</b>

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Кабелі електроживлення сусідніх приладів можуть бути пошкоджені нагрівальними елементами або затиснені дверцятами духовки, що може призвести до короткого замикання, тому їх слід розташовувати на безпечній відстані від приладу.
- Забороняється ставити на відкриті дверцята духовки предмети вагою більше ніж 15 кг.
- Забороняється користуватися несправною духовкою. Якщо виникли проблеми, від'єднайте прилад від мережі живлення і зверніться в сервісний центр для виконання ремонту.
- Очищення духовки за допомогою пари під високим тиском не допускається, оскільки це може призвести до короткого замикання.
- Не використовуйте для очищення скла дверцят абразивні чистячі засоби або гострі металеві шкребки, бо вони можуть подряпати поверхню і призвести до пошкодження скла.
- Необхідно строго дотримуватися всіх правил і приписів, що містяться у цьому керівництві з експлуатації. Не дозволяйте користуватися духовкою особам, що не ознайомилися зі змістом цього керівництва.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом пошкоджений кабель живлення підлягає заміні виключно виробником, представником сервісного центру або іншим кваліфікованим фахівцем.
- **УВАГА!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампочки переконайтеся, що духовка вимкнена.
- **УВАГА!** Під час використання прилад і його відкриті частини нагріваються.
- Слід уникати дотику до нагрівальних елементів.
- Діти віком до 8 років можуть знаходитися поруч з духовкою лише під постійним наглядом дорослих.
- Цією духовкою можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями й особи з браком необхідного досвіду та знань, якщо їх навчили належному поводженню з приладом, і вони розуміють усю потенційну небезпеку або якщо при його використанні вони знаходяться під постійним наглядом.
- Дітям забороняється бавитися з приладом.
- Дітям забороняється проводити очищення та обслуговування приладу без нагляду з боку дорослих.
- Щоб уникнути перегріву духовки, не встановлюйте її за декоративними дверцятами.

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Після встановлення слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення.

### ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

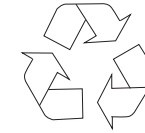


Відповідальне ставлення до використання електроенергії дозволяє не лише заощаджувати гроші, а й зберегти навколишнє середовище.

Заощаджуйте електроенергію! Для цього:

- Використовуйте залишкове тепло духовки. Якщо час приготування становить понад 40 хвилин, вимикайте духовку за 10 хвилин до закінчення цього терміну. При використанні таймера важливо встановити відповідний короткий час приготування в залежності від страви.
- Перевірте, чи щільно зачинені дверцята духовки. Тепло може виходити через дверцята, якщо на них потрапляє бруд або будь-яка рідина. Рідину, що розлилася, необхідно негайно витерти.
- Не встановлюйте піч в безпосередній близькості від холодильників і морозильних камер, бо це може призвести до збільшення споживання електроенергії.

### РОЗПАКУВАННЯ



Для захисту приладу від пошкоджень під час транспортування використовуйте захисну упаковку.

Після видалення упаковки її елементи необхідно утилізувати способом, який є безпечним для навколишнього середовища. Всі матеріали, що були використані при упакуванні приладу, є екологічно чистими. Вони повністю придатні для вторинної переробки і мають позначку з відповідним символом.

**Увага!**

Під час розпакування пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, шматки полістиролу та ін.) треба тримати в місці, недоступному для дітей.

### УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ



Стару побутову техніку не можна викидати разом із побутовим сміттям. Її слід відправляти в спеціалізований центр збору й утилізації електрообладнання.

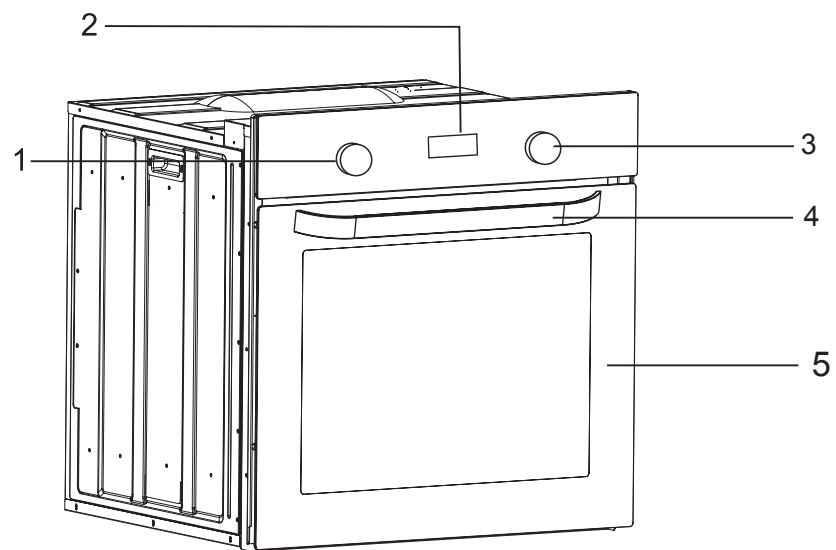
Відповідний символ, що міститься на виробі, у керівництві з експлуатації чи на упаковці, вказує на можливість вторинної переробки.

Матеріали, що використовуються всередині приладу, придатні для вторинної переробки. На них нанесено маркування з відповідною інформацією.

Відправляючи матеріали або компоненти старих приладів на переробку, ви вносите значний вклад у захист навколишнього середовища.

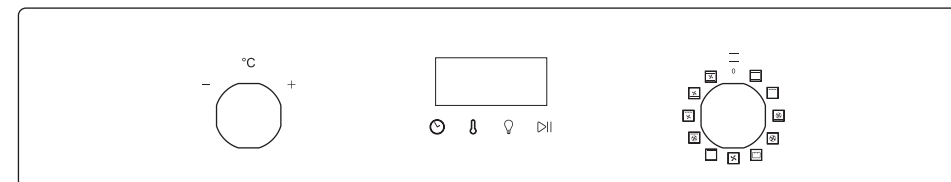
Інформацію про спеціалізовані центри утилізації побутової техніки можна отримати в місцевих органах влади.

## ОПИС ДУХОВКИ



1. Ручка регулювання температури
2. Електронний пристрій програмування
3. Ручка вибору режиму
4. Ручка дверцят
5. Дверцята

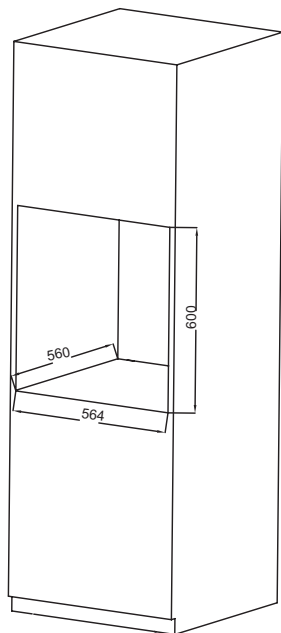
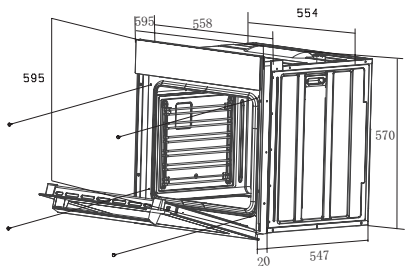
## ОПИС ДУХОВКИ



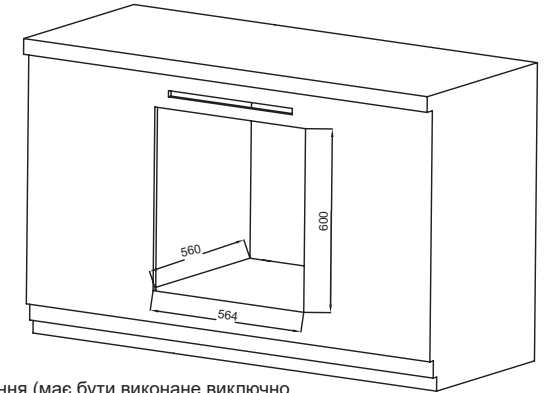
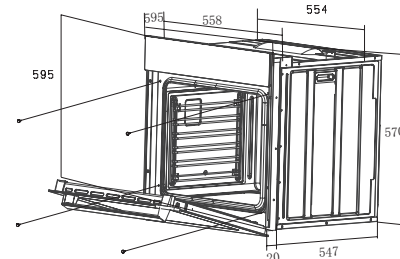
## ВСТАНОВЛЕННЯ

### ▷ Встановлення духовки

- Кухня повинна бути сухою, оснащеною ефективною вентиляцією, що відповідає чинним нормативам.
- Кабель живлення повинен розміщуватися за духовкою таким чином, щоб не торкатися її задньої панелі, яка нагрівається під час роботи.
- Пакувальні матеріали (фольгу, штучну піну, цвяхи і т.д.) зберігайте в місці, недоступному для дітей, оскільки такі матеріали можуть становити небезпеку. Діти можуть проковтнути дрібні деталі або задихнутися в фользі.
- Ця духовка є вбудовуваною, отже, її задня й одна з бічних сторін можуть розміщуватися в безпосередній близькості від стіни або елементів меблів. Покриття або облицювальний шар меблів мають бути нанесені з використанням термостійкого клею (100 °C). Це дозволить запобігти деформації поверхні або відшаруванню покриття. Якщо ви не впевнені в термостійкості меблів, навколо духовки слід залишити близько 2 см вільного простору. Стіна за духовкою повинна бути стійкою до високих температур. Під час роботи задня стінка духовки може нагріватися на 50 °C вище температури навколишнього середовища.
- Для встановлення духовки зробіть отвір з розмірами, зазначеними на малюнку.
- Прилад необхідно заземлити.
- Повністю вставте духовку в отвір, не допускаючи випадання чотирьох гвинтів в місцях, зазначених на малюнку.



## ВСТАНОВЛЕННЯ



Підключення (має бути виконане виключно кваліфікованим електриком)

### ▷ Підключення до мережі живлення

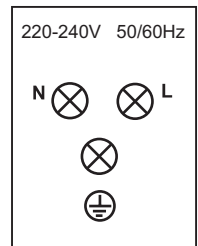
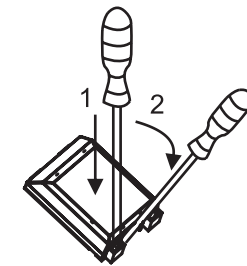
#### Увага!

Всі роботи з електрообладнанням повинні виконуватися кваліфікованим електриком з відповідним допуском.

Забороняється вносити зміни в схему електричного підключення.

- Перед підключенням слід перевірити, чи відповідає напруга, вказана на табличці, фактичній напрузі мережі.
- Довжина шнура живлення повинна бути не менше ніж 1,5 м.
- Провід заземлення слід під'єднувати таким чином, щоб за відмови захисного пристрою контакт цього проводу роз'єднувався останнім.
- Шнур живлення повинен розміщуватися за духовкою таким чином, щоб не торкатися її задньої панелі, яка нагрівається під час роботи.
- Необхідно використовувати кабель належного перетину. Використовуйте кабель типу H05W-F 3x 1,5 mm<sup>2</sup>. Провід заземлення має бути довшим за інші.
- Для відключення від мережі живлення необхідно використовувати пристосування з розмиканням всіх полюсів, які забезпечують повне відключення, як це передбачено для пристроїв класу перенапруги III із стаціонарною проводкою згідно з правилами улаштування електроустановок.

- За допомогою викрутки відкрийте кришку роз'єму ззаду духовки. Звільніть дві засувки, що розташовані знизу з боків роз'єму.
- Кабель живлення слід під'єднати через запобіжний пристрій для захисту від випадкового від'єднання.
- Надійно зафіксуйте запобіжний пристрій і закрийте кришку роз'єму.



Кольорове маркування

L = зовнішні проводи під напругою, зазвичай чорного або коричневого кольору.

N = нейтральний провід, зазвичай синього кольору.

Переконайтеся в тому, що під'єднання нейтрального проводу виконане належним чином!



E = провід заземлення зелено-жовтого кольору.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

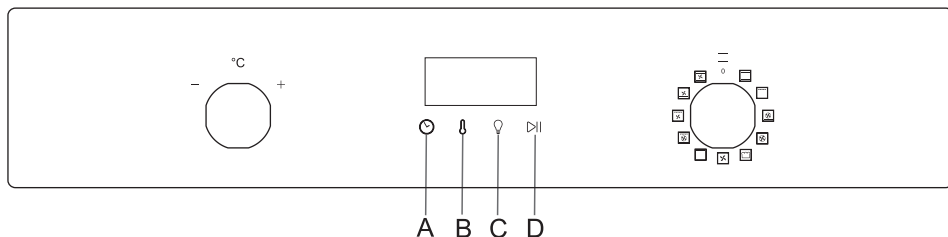
### ▶ Перед початком використання

- Зніміть упаковку, очистіть внутрішні поверхні духовки.
- Вийміть все приладдя духовки і промийте його теплою водою з невеликою кількістю миючої рідини.
- Увімкніть вентиляцію в приміщенні або відкрийте вікно.
- Нагрійте духовку до температури 250 °C та залиште приблизно на 30 хв. Видаліть всі розводи і ретельно вимийте поверхні.

### Увага!

Перше використання духовки зазвичай супроводжується появою диму й своєрідного запаху. Це нормальне явище. Дим і запах припиняться приблизно через 30 хв.

### ▶ Електронний пристрій програмування

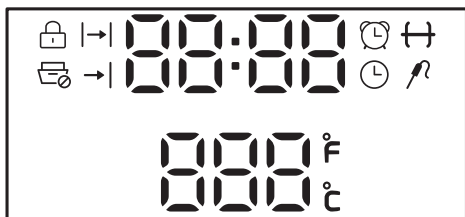


**A:** таймер

**B:** вибір температури

**C:** освітлення духовки

**D:** ОК/пауза



🕒 Час

|→| Час приготування

🕒 Таймер

→| Закінчення часу приготування

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Відкрийте духовку

1. При увімкненому електроживленні увімкніть духовку.
2. Виберіть режим за допомогою ручки вибору режиму.
3. На екрані відобразиться рекомендована температура.
4. Натисніть кнопку «▷|» для підтвердження.
5. Щоб вимкнути духовку, поверніть ручку вибору режиму на «O».

### Регулювання часу/температури

1. Виберіть режим за допомогою ручки вибору режиму.
2. Натисніть кнопку налаштування годинника «🕒» один раз. Індикатор «|→|» почне блимати. Щоб встановити час, поверніть ручку в сторону «+» або «-».
3. Натисніть кнопку «▷|» для підтвердження.
4. Натисніть кнопку регулювання температури «ℳ» один раз і перейдіть до режиму регулювання температури. Індикатор «ℳ» почне блимати. Поверніть ручку в сторону «+» або «-», щоб налаштувати температуру. Діапазон температури – від 50 до 250 °C.

### Налаштування часу

1. При увімкненому електроживленні увімкніть духовку.
2. Натисніть кнопку годинника «🕒», щоб індикатор «🕒» почав блимати.
3. Поверніть ручку регулювання температури, щоб налаштувати час.
4. Натисніть кнопку «▷|» для підтвердження або почекайте 5 секунд, поки не спрацює автопідтвердження.

### Таймер

1. Натисніть кнопку годинника «🕒», щоб індикатор «🕒» почав блимати.
2. Поверніть ручку регулювання температури, щоб налаштувати час.
3. Натисніть кнопку «▷|» для підтвердження.
4. Коли налаштований час закінчиться, і на дисплеї відобразиться «00:00», пролунає звуковий сигнал. Сигнал можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку, або він вимкнеться автоматично через 90 секунд.

### Увага!

Функцію звукового сигналу можна відключити, якщо встановити час на «0:00». Коли час закінчиться, пролунає звуковий сигнал, й індикатор «🕒» почне блимати. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку, або він відключиться автоматично через 120 секунд.

Екран автоматично вимкнеться через деякий час після завершення операції. Він буде загорятися при натисканні будь-якої кнопки.

Неточний хід годинника не свідчить про несправність.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Бродіння

1. При ввімкненому електроживленні увімкніть духовку. На дисплеї відобразиться «0:00».
2. Поверніть ручку регулювання, щоб індикатор «☐» почав блимати. Час буде встановлений на 30 хвилин, температура за замовчуванням— 30 °С.
3. Натисніть кнопку «▷|» для підтвердження.
4. Під час роботи духовки індикатор «☐» блимає, а дисплей відображає час і температуру.
5. Після закінчення часу бродіння пролунає звуковий сигнал.
6. Під час бродіння можна регулювати час і температуру. Натисніть «▷|», відрегулюйте «|→» і «↵», поверніть ручку в сторону «+» або «-», щоб налаштувати час і температуру.

#### Увага!

Діапазон часу бродіння – 00:01 - 10:00; діапазон налаштування температури – 30-35 °С.

### Налаштування функції підтримки температури готової страви

Встановіть режим підтримки температури готової страви

1. Після налаштування часу і функції «|→» встановіть час закінчення приготування.
2. Після налаштування параметрів підтримки температури готової страви поверніть ручку в сторону «+» або «-», щоб встановити час закінчення приготування.
3. Після встановлення часу натисніть «▷|», щоб налаштувати час підтримки температури готової страви.
4. Після налаштування режиму функціонування звуковий сигнал буде лунати протягом 90 секунд або до закриття.
5. Ви можете встановити час закінчення приготування в діапазоні від 00:00 до 23:59.
6. Після налаштування часу закінчення приготування страви натисніть «▷|» для підтвердження.

### Відключення режиму підтримки температури готової страви

1. Відключити режим підтримки температури готової страви можна, встановивши час на 00:00.
2. Поверніть ручку регулювання у положення «Вимк.», щоб відключити режим.
3. Натиснувши і утримуючи «▷|» протягом 3 секунд, можна відключити всі налаштування режиму підтримки температури готової страви.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Освітлення

- При ввімкненому живленні натисніть «↵», щоб увімкнути або вимкнути освітлення.
- Під час нагріву освітлення вмикається автоматично. Щоб вимкнути або повторно увімкнути його, натисніть кнопку «↵», в іншому разі освітлення вимкнеться автоматично через 1 хвилину.

### У разі виникнення конфлікту режимів

- Вимкніть піч. Налаштування часу приготування («|→») і закінчення часу приготування («|→») будуть скинуті.
- Зміна налаштувань температури під час приготування зупиняє таймер. Для продовження роботи таймера натисніть «▷|».
- При одночасному натисканні декількох кнопок пристрій не реагуватиме.
- Зміна режиму під час приготування зупиняє таймер.

#### Увага!

Для оптимальної роботи органів сенсорного керування після натискання прибирайте палець швидким і плавним рухом, якщо тільки керівництво не містить інших вказівок.

Порада: палець і кнопки повинні бути сухими, а кнопки не мають бути гарячими.

Контроль зачинення дверцял

Якщо при ввімкненому живленні дверцята відкриті, буде блимати піктограма «дверцята». При закритих дверцятах вона постійно слабо підсвічується.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Увага!

При виборі будь-якого режиму нагріву (включення нагріву та ін.) духовка вмикається лише після налаштування температури за допомогою ручки регулювання температури.

### Доступні режими (ручка вибору режиму)



Увімкнення верхнього й нижнього нагрівальних елементів

Встановлення ручки в це положення вмикає звичайний нагрів духовки.



Комбінований гриль (гриль і верхній нагрівальний елемент)

При вмиканні режиму «комбінований гриль» одночасно працюють гриль і верхній нагрівальний елемент. Цей режим дозволяє підтримувати більш високу температуру у верхній частині духовки, що призводить до більш інтенсивного підрум'янювання і дозволяє готувати порції більшого розміру.



Гриль з вентилятором, кільцевим нагрівальним елементом і нижнім нагрівальним елементом

У цьому режимі духовка вмикається у режимі гриля з кільцевим нагрівальним елементом і нижнім нагрівальним елементом.



Розстойка тіста

Розстойка тесту – У цьому режимі працює нижній нагрівальний елемент, який автоматично підтримує температуру 30-35 градусів.



Увімкнення верхнього і нижнього нагрівальних елементів і вентилятора

У цьому положенні ручки духовка працює в режимі приготування, як звичайна духовка з вентилятором.



Розморожування

У цьому режимі працює лише вентилятор. Ви можете остудити страву або камеру духовки, а також розморозити їжу.



Вентилятор і нагрівальний елемент гриля

Вмикаються верхній нагрівальний елемент гриля і вентилятор. На практиці цей режим дозволяє прискорити процес приготування на грилі і покращує смак страви. Використовуйте цей режим тільки при закритих дверцятах духовки.



Тепловентилятор

В цьому режимі здійснюється примусове нагрівання духовки за допомогою тепловентилятора, розташованого в центральній частині камери.

Нагрівання духовки таким чином забезпечує рівномірну циркуляцію тепла навколо страви, що готується.

Переваги такого методу нагріву:

- Скорочення часу нагріву печі/початкової стадії нагрівання.
- Можливість одночасної випічки на двох рівнях/деках.
- Зменшення кількості жирів і соків, які виділяються з м'ясних страв, що призводить до поліпшення смаку.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Тепловентилятор з нижнім нагрівальним елементом

У цьому режимі використовується вентилятор духовки з конвекційним елементом і нижнім нагрівальним елементом, що дозволяє готувати за більш високої температури в нижній частині страви на рівні 3 або 4. Встановіть ручку в положення 3. За замовчуванням відображується температура 220 °C, але її можна змінити за допомогою регулятора температури.



Вентилятор із нижнім нагрівальним елементом

У цьому режимі працюють нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Такий режим підходить для випікання виробів з нездобного тіста й приготування консервованих фруктів і овочів.



Верхній нагрів

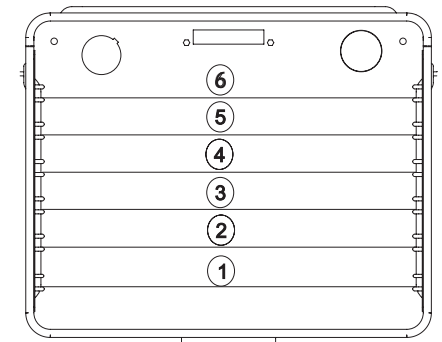
У цьому режимі духовка працює з увімкненим верхнім нагрівальним елементом.

### Рівні в духовці

Деки та приладдя (решітки, форми для випічки та ін.) можна розташовувати в духовці на 6 різних рівнях.

Відповідні рівні вказані в наступних таблицях.

Рівні завжди рахуються знизу вгору.





## ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Завдяки належному очищенню та техобслуговуванню духовки ви можете істотно подовжити час безвідмовної роботи приладу. Перш ніж розпочати очищення, необхідно вимкнути духовку і переконатися, що всі ручки встановлені в положення «0». Не починайте очищення до повного охолодження духовки.

### ▷ Очищення духовки

- Духовку необхідно очищувати після кожного використання.
- Перед очищенням дайте духовці повністю охолонути.
- Не використовуйте для очищення приладу гарячу пару під тиском.
- Камеру духовки слід мити лише теплою водою з невеликою кількістю м'якої рідини.
- Очищення парою
  - Налийте 250 мл води (1 склянка) в миску і поставте її в духовку на перший рівень (знизу).
  - Закрийте дверцята духовки.
  - Встановіть регулятор температури на 100 °C, а ручку вибору режиму – в режим нижнього нагрівального елемента.
  - Залиште камеру духовки нагріватися протягом близько 30 хвилин.
  - Відкрийте дверцята, протріть духовку всередині тканиною або губкою і вимийте теплою водою з м'якою рідиною.
- Після очищення камери духовки протріть її насухо.

### Увага!

Для очищення скла дверцят не можна використовувати абразивні засоби і матеріали.

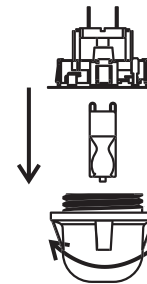
## ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ▷ Заміна лампочки духовки

Перед проведенням робіт з електрообладнанням духовки необхідно від'єднати прилад від джерела живлення. Якщо духовкою тільки що користувалися, спочатку дайте можливість їй і нагрівальним елементам охолонути.

#### **Заміна лампочки**

- Відкрутіть захисний ковпачок. При цьому рекомендується вимити і висушити скляну кришку.
- Акуратно вийміть згорілу лампочку і вставте нову. Лампочка повинна витримувати високі температури (300 °C) й мати наступні характеристики: 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Встановіть захисний ковпачок на місце.



#### **ВАЖЛИВО!**

Для зняття ковпачка лампочки забороняється використовувати викрутку або інший інструмент. Це може пошкодити емаль духовки або патрон лампочки. Знімайте ковпачок лише рукою.

#### **ВАЖЛИВО!**

Не міняйте лампочку голими руками, оскільки забруднення з пальців може призвести до передчасного виходу її з ладу. Використовуйте чисту тканину або рукавички.

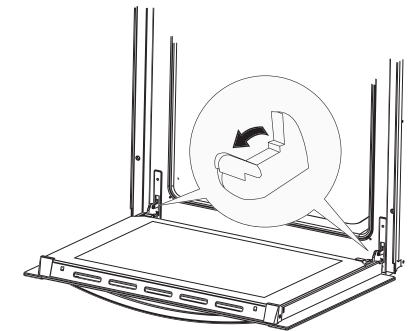
#### **Примітка**

Заміну лампи не включено в гарантію.

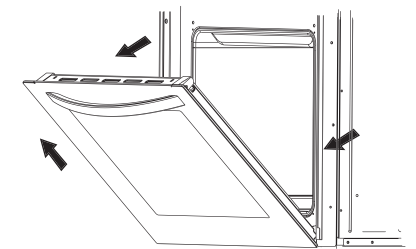
### ▷ Зняття дверцят

Для більш легкого доступу до камери духовки для очищення можна зняти дверцята.

Для цього підніміть фіксатор петлі дверцят вгору. Злегка прикрийте дверцята, підійміть і потягніть їх до себе. Щоб встановити дверцята на місце, повторіть дії в зворотному порядку. Під час встановлення переконайтеся, що виступ тримача петлі вірно заходить в паз. Після встановлення дверцят духовки обережно опустіть фіксатор на місце. Якщо фіксатор не встановлено на місце, це може привести до пошкодження петлі при закритті дверцят.



Підняття фіксатора петлі

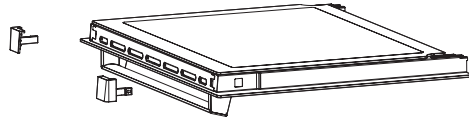


Зняття дверцят

## ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ▷ Зняття внутрішньої скляної панелі

Зніміть фіксатор, що знаходиться у верхньому кутку дверцят. Потім вийміть скло з допоміжного механізму фіксації. Після очищення вставте і зафіксуйте скляну панель, встановіть фіксатор.



Зняття внутрішньої скляної панелі

## ДІЇ ПРИ ЗБОЯХ В РОБОТІ ДУХОВКИ

При виникненні збоїв у роботі:

- Зверніться до сервісного центру.
- Деякі незначні несправності можна усунути, дотримуючись вказівок, наведених в таблиці. Перш ніж звертатися до сервісного центру, переконайтеся у відсутності несправностей, що наведені в таблиці.

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСІБ УСУНЕННЯ
1. Духовка не працює.	Немає живлення.	Перевірте щиток запобіжників в загальній системі подачі живлення. За наявності запобіжника, що перегорів – замініть його.
2. На дисплеї пристрою програмування блимає «0:00».	Духовка від'єднувалася від мережі, або було тимчасове відключення електрики.	Встановіть поточний час (див. вказівки щодо використання пристрою програмування).
3. Не працює освітлення духовки.	Лампочка перегоріла або вкручена недостатньо щільно.	Вкрутіть повністю або замініть лампочку (див. «Очищення й технічне обслуговування»).

## ВИПІКАННЯ В ДУХОВЦІ

### ▷ Випікання кондитерських виробів

Найбільш підходящим для випічки є використання одночасно верхнього та нижнього нагрівальних елементів або гарячого повітря.

#### Увага!

- Параметри випікання, що наведені в таблицях, є приблизними. Їх можна коригувати в залежності від вашого досвіду та кулінарних уподобань.
- Якщо ви не можете знайти будь-який конкретний тип випічки в таблицях, використовуйте інформацію, наведену для найближчого типу випічки.

Випічка з використанням верхнього і нижнього нагрівальних елементів

- Використовуйте лише один рівень в камері духовки.

• Цей режим випікання особливо підходить для випікання виробів з сухого тіста, а також хліба і кексів. Використовуйте темні форми для випічки. Світлі форми відбивають тепло і випічка недостатньо підрум'янюється.

- Форми для випічки слід встановлювати на решітці. Прибирайте решітку лише у випадку, якщо випікає на деці, що входить до комплектації духовки.

- Попереднє прогрівання духовки зменшує час випікання. Не ставте випічку в духовку, поки духовка не нагріється до необхідної температури.

## Поради з випікання

### Перевірка готовності

Проткніть випічку в найтовстішій її частині дерев'яною паличкою. Якщо тісто на ній не налипає, випічка готова. Можна вимкнути духовку і використовувати тепло, що залишилось.

### Випічка спала

Перевірте рецепт. Наступного разу використовуйте менше рідини. Дотримуйтесь часу, необхідного для змішування, особливо при використанні електричних міксерів.

### Випічка не підрум'янилась знизу

Наступного разу використовуйте темну форму для випічки, встановіть її на один рівень нижче, або увімкніть ненадовго нижній нагрівальний елемент перед завершенням приготування.

### Чізкейк не пропікся

Наступного разу встановіть температуру нижче і збільште час випікання.

### Інформація про таблиці випічки

• В цих таблицях вказано діапазон температур. Спочатку спробуйте випікати за меншої температури. За необхідності ви завжди можете збільшити температуру.

- Зазначений час випікання є орієнтовним. Він може змінюватися в залежності від конкретних умов.
- Зірочка означає необхідність попереднього нагрівання духовки.

## ВИПІКАННЯ В ДУХОВЦІ

Таблиця випічки

Тип м'яса	Рівень в духовці (від низу до верху)	Темп. (°C)	Рівень в духовці (від низу до верху)	Темп. (°C)	Рівень в духовці (від низу до верху)	Темп. (°C)	Час випікання (мін.)
Бісквіт / мармуровий торт	2	170-180	2	160-170	2	150-170	60-80
Бісквіт «Вікторія»	2	160-180			2	150-170	65-80
Основа для листкового пирога	2-3	170-180			2-3	150-170	20-30
Листковий бісквітний пиріг	2	170-180					30-40
Фруктовий пиріг (на хрусткій основі)			3	160-170	2-3	160-180	60-70
Чізкейк (пісочний)			3	160-170	2	140-150	60-90
Кекс	2	160-180			2	150-170	40-60
Хліб (напр. цільнозерновий)	2	210-220	3	180-210	2	150-170	51-50
Фруктовий пиріг (на хрусткій основі)	3	170-180	3	160-170	2	160-200	35-60
Фруктовий пиріг (дріжджовий)					2	160-170	30-50
Розсіпчастий пиріг	3	160-170				150-170	30-40
Бісквітний рулет	2	180-200					10-15
Піца (на тонкому тісті)	3	220-240	3	200-220			10-15
Піца (на товстому тісті)	2	180-210	3	210-230			30-50
Листкова здобна випічка	3	180-190	3	160-170	2	170-190	18-25
Безе	3	90-110					80-90
Тістечка з заварного тіста	1				2	170-190	35-45

## ВИПІКАННЯ В ДУХОВЦІ

### ▷ Запікання

Найкращий результат досягається при одночасному використанні верхнього і нижнього нагрівальних елементів. Оптимальний режим нагрівання для кожного типу ємності для запікання вказано в таблицях запікання жирним шрифтом.

### Поради щодо форм для запікання

- Використовуйте легкі емальовані, термостійкі скляні, глиняні або чавунні форми для запікання.
- Використання ємностей з нержавіючої сталі не рекомендується, оскільки вони занадто активно відбивають тепло.
- Накрийте печеню або загорніть у фольгу. Це дасть змогу зберегти соковитість страви і зменшить забруднення духовки.
- Якщо ви залишите форму відкритою, то для печені потрібно буде менше часу на приготування. Запікайте великі шматки м'яса безпосередньо на решітці, підставивши знизу деко для збору жиру.

### Особливості запікання

У таблицях запікання наведені рекомендовані температури, рівні в духовці і час запікання. Час запікання багато в чому залежить від виду м'яса, його розміру і якості. Тому деякі відхилення є цілком допустимими.




- Запікання великих шматків м'яса може призвести до надмірного виділення пари і скупчення конденсату на дверцятах духовки. Це є нормальним і не впливає на роботу приладу.

Однак після завершення запікання ретельно протріть дверцята духовки і скло.

- Запікання червоного м'яса, птиці та риби має сенс, якщо їх вага перевищує один кілограм.
- Додайте достатню кількість рідини, щоб запобігти вигорянню соку, що впливає з м'яса. Запікання повинно відбуватися під постійним наглядом. Додавати рідину треба в разі необхідності.
- Переверніть страву, що запікається, після закінчення приблизно половини зазначеного часу, особливо якщо ви використовуєте глибоку форму.
- Під час запікання на решітці для гриля помістіть решітку в глибоке деко для запікання і вставте його в напрямні духовки. Деко буде збирати жир, що стікає.
- Не залишайте страву, що запікається, остигати в духовці, оскільки це може призвести до утворення конденсату і корозії компонентів духовки.

## ВИПІКАННЯ В ДУХОВЦІ

Таблиця запікання

Тип м'яса	Рівень в духовці (від низу до верху)	Темп. (°C) 	Рівень в духовці (від низу до верху)	Темп. (°C) 	Рівень в духовці (від низу до верху)	Темп. (°C) 	Час запікання (хв.)
Яловичина							на 1 см
Ростбїф або філе «з кров'ю»			2	220-230	3	250	12 -15
Середнє прожарювання					3	250	15 -25
Хороше прожарювання					3	210-230	25-30
Печеня	2	160-180			2	200-220	120-140
Свинина							
Печеня	2	160-180	2	170-180	2	200-210	90-140
Шинка	2	160-180			2	200-210	60 -90
Філе					3	210-230	25 -30
Телятина	2	160-170	2	180-200	2	200-210	90 -120
Баранина	2	160-180			2	200-220	100-120
Оленина	2	175-180	2	180-210	2	200-220	100-120
Птиця							
Курка	2	170-180			2	220-250	50 -80
Гуска (близько 2 кг)	2	160-180	2	150-160	2	190-200	150-180
Риба	2	175-180	2	170-200	2	210-220	50-80

## ВИПІКАННЯ В ДУХОВЦІ

### ▷ Гриль

- При використанні гриля слід вживати додаткових запобіжних заходів. Інтенсивне тепло від інфрачервоного нагрівача розігріває духовку та приладдя до дуже високих температур. Використовуйте захисні рукавички та приладдя для барбекю!

- З проколотої печені (ковбаси) може розбризкуватися гарячий жир. Використовуйте довгі щипці для гриля, щоб не допустити опіків і захистити очі.

- Приготування на грилі вимагає постійного спостереження. При надмірному рівні нагрівання печеня швидко підгорає, що може призвести до виникнення пожежі.

- Не підпускайте дітей близько до грилю.

Нагрівальний елемент гриля особливо підходить для приготування нежирних ковбас, м'ясних і рибних філе і стейків, а також для підрум'янювання і створення хрусткої скоринки.

### Поради щодо використання гриля

- Приготування на грилі повинно проводитися за закритих дверцят духовки.

- У таблицях гриля наведені рекомендовані температура, рівень в духовці і час приготування, які можуть змінюватися в залежності від ваги та кількості м'яса.

- Нагрівальний елемент гриля необхідно попередньо розігріти протягом 3 хвилин.

- Щоб їжа не прилипла до решітки, змастіть решітку рослинною олією.

- Покладіть м'ясо на решітку, потім розташуйте решітку над деко для стікання жиру. Вставте деко з решіткою в напрямні духовки.


- Переверніть м'ясо після закінчення приблизно половини часу приготування. Тонкі шматки достатньо перегорнути один раз, а для більш товстих може знадобитися повторити цю операцію кілька разів. Використовуйте щипці для барбекю, щоб уникнути надмірної втрати соку з м'яса.

- Темна яловичина просмажується на грилі швидше, ніж світла свинина або телятина.

- Очищуйте гриль, духовку та приладдя після кожного використання.

## ВИПІКАННЯ В ДУХОВЦІ

Таблиця гриля

Тип м'яса для гриля	Вага (в грамах)	Рівень в духовці (від низу до верху)	Темп. (°C)	Час приготування на грилі (хв)
М'ясо і сосиски				
2 стейка «з кров'ю»	400	5	240	14-16
2 стейка середнього прожарювання	400	5	240	16-20
2 стейка гарного прожарювання	400	5	240	20-23
2 свинячих філе на кісточці	350	5	240	19-23
2 свинячі відбивні	400	5	240	20-23
2 стейка з телятини	700	5	240	19-22
4 баранячих відбивних на порібніні	700	5	240	15-18
4 ковбаски гриль	400	5	240	9-14
2 шматочки м'яса з сиром	400	5	240	9-13
1 курка, розрізана навпіл	1400	3	240-250	28-33 (1-ша сторона) 23-28 (2-га сторона)
Риба				
Філе лосося	400	4	240	19-22
Риба в алюмінієвій фользі		4	230	10-13
Тост	200			
4 скибочки білого хліба	200	5	240	1,5-3
2 скибочки хліба з цільного зерна		5	240	2-3
Тост сендвіч	600	5	240	4-7
М'ясо/Птиця				
Курка	1000	3	180-200	60-70
Бужанина	1500	3	160-180	90-120
Свиняча шийка	1500	3	160-180	100-180
Свиняча рулька	1000	3	160-180	120-160
Ростбіф/яловиче філе	1500	3	190-200	40-80

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель	HOX-P11HGW HOX-P11HGB HOX-P11HFX HOX-P11HSX
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Повна потужність	3150 Вт
Верхній нагрів	850 Вт
Комбінований гриль	1100 Вт
Нижній нагрівальний елемент	1150 Вт
Тепловентилятор	2000 Вт
Вентилятор	.

Вага нетто: 35 кг  
Вага брутто: 39 кг  
Розмір без упаковки (ВхШхГ): 595x595x567 мм  
Розмір в упаковці (ВхШхГ): 660x665x652 мм  
Клас енергоефективності: А

Комплект:  
- решітка;  
- телескопічні напрямні (1 комплект);  
- деко - 2 шт.;  
- інструкція;  
- гарантійний талон;  
- наклейка енергетичної ефективності.\*

\* Виробник залишає за собою право вносити зміни до конструкції та комплектації пристрою без додаткового сповіщення.



### Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися до служби підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з вашою побутовою технікою, будь ласка, спочатку вивчіть розділ «Усунення несправностей».

Якщо ви не знайшли розв'язання проблеми, будь ласка, зверніться:

— до вашого офіційного дилера або

— до нашого колл-центру:

0-800-501-157 (Україна)

— на сайт [www.haier-europe.com](http://www.haier-europe.com), де ви можете залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на часто задавані питання.

Звертаючись до нашого сервісного центру, будь ласка, підготуйте наступну інформацію, яку ви зможете знайти у паспортній табличці та у чеку: Модель, дата продажу.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера робить неможливим для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови у виконанні гарантійних зобов'язань.

У даний документ можуть бути внесені зміни без попереднього сповіщення.

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

Cod:0040305080-09