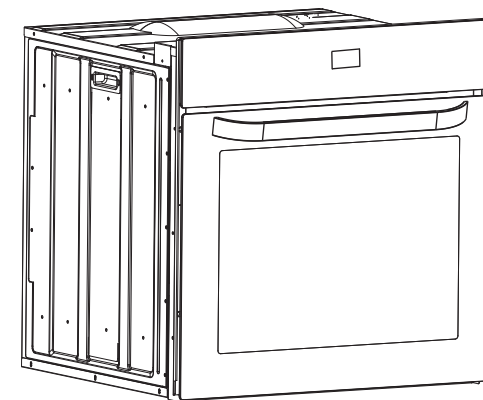


# Haier

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



HOX-T11HGB

HOX-T11HGBX

Пайдалану жніндегі нсаулы  
Кіріктірілетін электр духовка

Производитель:  
«Haier Overseas Electric Appliances Corp.  
Ltd»

Хайер Оверсиз Электрик Апплаенсиз  
Корп. Лтд Адрес:  
Room S401, Haier Brand building, Haier  
Industry park  
Hi-tech Zone, Laoshan District Qingdao,  
China

Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер  
индастри парк Хай-тек зон, Лаошан  
дистрикт, Циндао, Китай

Импортер:  
ООО «ХАР». Адрес импортера: 121099, г.  
Москва, Новинский бульвар, д.8, эт. 16,  
офис 1601

Сделано в Китае.

Дата изготовления и  
гарантийный срок указаны  
на этикетке устройства.

# EAC

## 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.

## 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
<b>Очистка и техническое обслуживание</b> .....	18
<b>Действия при сбоях в работе духовки</b> .....	20
<b>Выпечка в духовке</b> .....	21
<b>Технические данные</b> .....	27

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

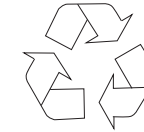


Ответственное отношение к использованию электроэнергии позволяет не только экономить деньги, но и сохранить окружающую среду.

Экономьте электроэнергию! Для этого:

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

### РАСПАКОВКА



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

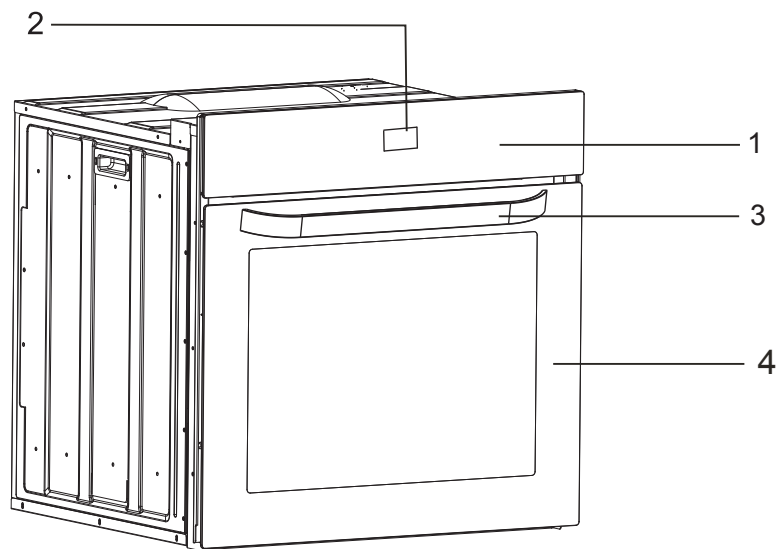
После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом. **Внимание!** Во время распаковки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

### УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

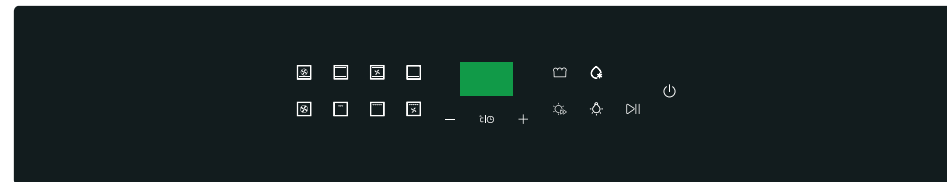


Старую бытовую технику нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ее следует отправлять в специализированный центр сбора и утилизации электрооборудования.

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



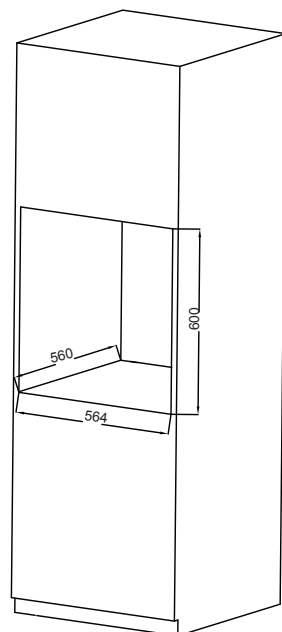
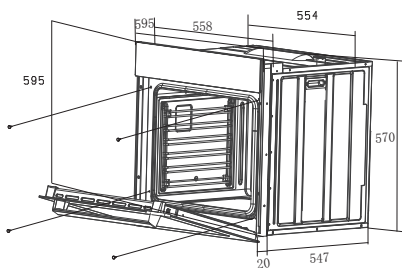
1. панель управления
2. Электронное устройство программирования
3. Ручка дверцы
4. Дверца



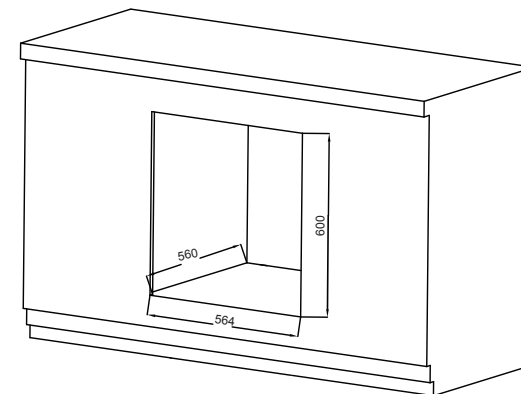
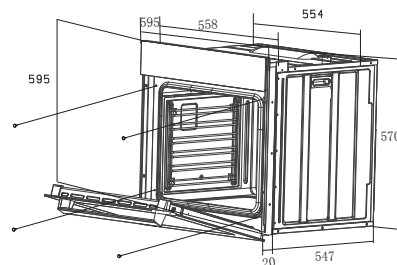
## УСТАНОВКА

### 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



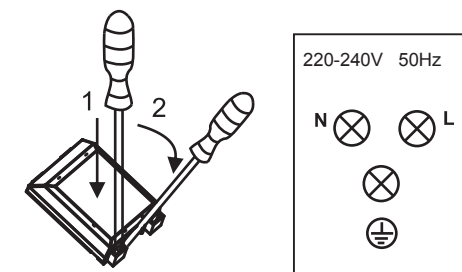
### Подключение к сети питания

#### 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 разъединился последним.
  - Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
  - Необходимо использовать кабель надлежащего сечения. Используйте кабель типа 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

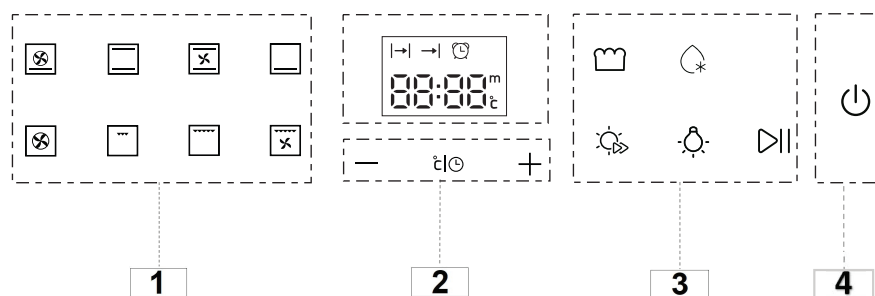
### ▷ Перед началом использования

- 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



#### **1 ДИСПЛЕЙ С ОСНОВНЫМИ ФУНКЦИЯМИ.**

Отображает выбранную функцию.

#### **2 ДИСПЛЕЙ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ.**

Переключатель установки времени и температуры.

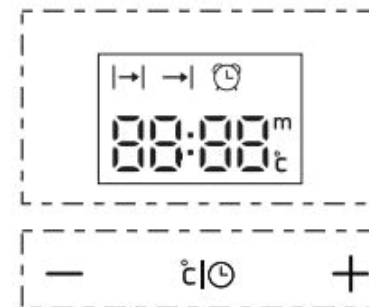
#### **3 ДИСПЛЕЙ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ.**


#### **4 КНОПКА ВКЛЮЧЕНИ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ.**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее появится время **00:00**, и замигает значок «часы».



Духовой шкаф в этот момент – не в рабочем состоянии. Нажмите на кнопку  для возврата к установке вручную и отрегулируйте текущее время, нажимая на кнопки **—** или **+**.

Если на сенсоре удерживать палец, значение будет меняться быстрее.

Если не воздействовать на символы времени около 5 секунд, установленное время фиксируется, и цифры перестают мигать. При временном отключении подачи электроэнергии, заданное значение сохраняется около 45 секунд.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ


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

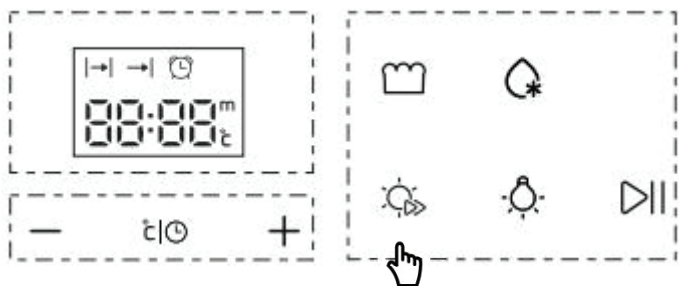
Заданное значение зафиксируется автоматически

Каждая программа имеет запрограммированную температуру, которую возможно изменять самостоятельно.

### ФУНКЦИЯ БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Духовка оснащена функцией бустера для нагрева до рабочей температуры как можно быстрее.

После настройки функции и температура, коснитесь , чтобы температура в духовке быстро достигает заданной температуры



Усилитель будет работать до тех пор, пока температура духовки не достигнет заданной температуры, а затем печь автоматически вернется к нормальному отоплению.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**Важно:** не кладите продукты в духовку во время работы усилителя, подождите, пока духовка достигнет температуры, затем аккуратно вставьте пищевые контейнеры.

### ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

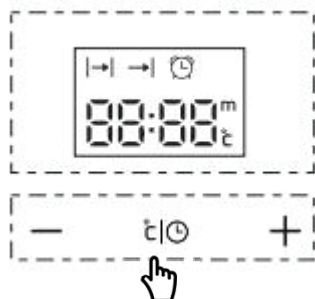
Духовка оснащена замком с ключом для блокировки органов управления. Это поможет заблокировать духовой шкаф для безопасности детей.

- 1.** Включить блокировку клавиатуры.  
Коснитесь — или + примерно 3 секунды, пока не появится символ «Блокировка» светится, и печь издает звуковой сигнал, чтобы подтвердить, что блокировка ключа включена.
- 2.** Выключить блокировку клавиатуры.  
Коснитесь — или +, пока символ «Блокировка» не погаснет, и печь не издаст звуковой сигнал, подтверждающий, что блокировка клавиатуры отключена.
- 3.** Когда блокировка клавиш включена, ни одна клавиша не работает, кроме кнопки ON / OFF и кнопки подсветки.

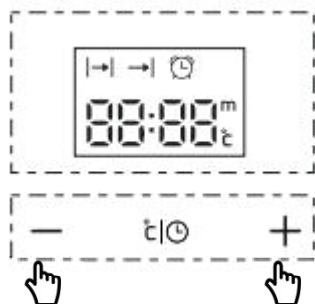


### НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовка может быть настроена на автоматическое отключение в заданное время.



**1.** Выберите функцию духового шкафа и температуру. Пока дисплей продолжает мигать, несколько раз прикоснитесь к клавише пока не загорится символ времени приготовления .

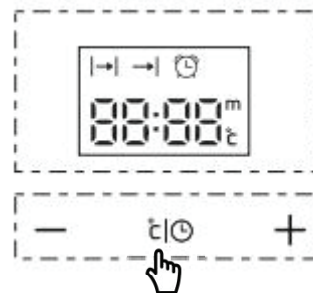


**2.** Пока символ времени приготовления продолжает мигать, используйте или клавиши для прокрутки на дисплее до нужного времени приготовления. Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

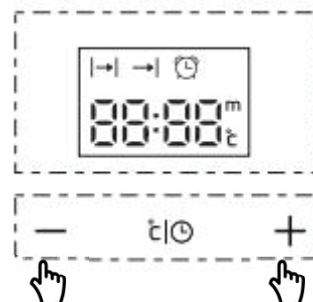
**3.** По истечении времени печь выключится и издаст звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к клавише .

### АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

После того, как время приготовления было установлено, время окончания также может быть установлено так приготовление начинается и заканчивается автоматически.



**1.** Выберите функцию и температуру духового шкафа. Установите необходимое время приготовления, следуя инструкциям в разделе «Настройка приготовления».



**2.** Пока дисплей продолжает мигать, нажимайте кнопку несколько раз, пока загорается символ «Время окончания» .

**3.** Пока символ продолжает мигать, используйте клавиши или для прокрутки дисплея до требуемого времени окончания.

**4.** Нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

**5.** По истечении времени печь выключится и подаст звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно отключить, коснувшись кнопки .



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Внимание!

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

### Доступные режимы (ручка выбора режима)



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.



Комбинированный гриль (гриль и верхний нагревательный элемент)

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



Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора

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



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.



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 °C, но ее можно изменить с помощью регулятора температуры.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для разогрева еды и для медленного приготовления рецептов.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

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

Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля.



Расстойка теста

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



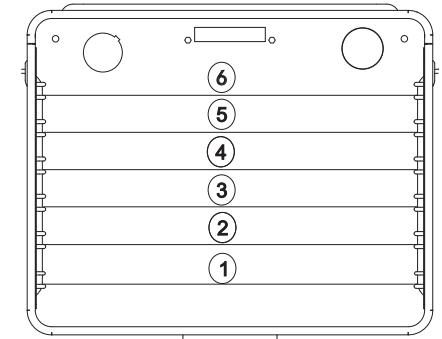
Размораживание

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

### 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!**

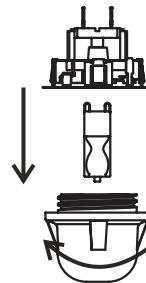
Для очистки стекла дверцы нельзя использовать абразивные чистящие средства и материалы.

### ▷ 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!**

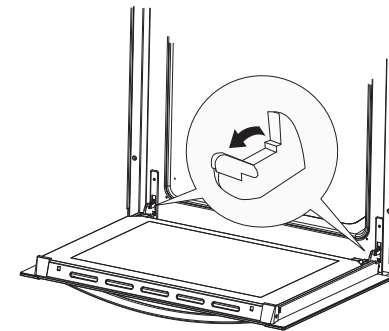
Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.

Примечание  
Замена лампы не включена в гарантию.

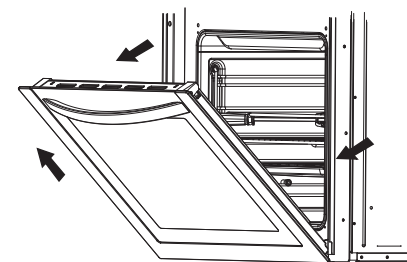
### ▷ Снятие дверцы

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

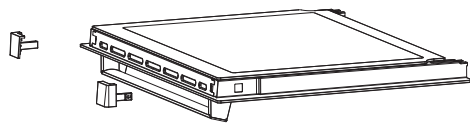


Снятие дверцы

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ▷ Снятие внутренней стеклянной панели

Отвинтите и удалите винт, находящийся в верхнем углу дверцы. Затем выньте стекло из вспомогательного фиксирующего механизма. После очистки вставьте и зафиксируйте стеклянную панель, затянув винт.



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

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

• Не подпускайте детей близко к грилю.

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

### Советы по использованию гриля

• Приготовление на гриле должно производиться при закрытой дверце духовки.

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

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

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

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

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

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

• Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

## ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ

Таблица гриля

Тип мяса для гриля	Вес (в граммах)	Уровень в духовке (снизу вверх)	Темп. (°C)	Время приготовления на гриле (мин)
Мясо и сосиски				
2 стейка «с кровью»	400	55	240	14-16
2 стейка средней прожарки	400	55	240	16-20
2 стейка хорошей прожарки	400	55	240	20-23
2 свиных филе на косточке	350	55	240	19-23
2 свиные отбивные	400	55	240	20-23
2 стейка из телятины	700	55	240	19-22
4 бараньих отбивных на ребрышке	700	55	240	15-18
4 колбаски гриль	400	55	240	9-14
2 ломтика мяса с сыром	400	55	240	9-13
1 курица, разрезанная пополам	1400	33	240-250	28-33 (1-я сторона) 23-28 (2-я сторона)
Рыба				
Филе лосося	400	44	240	19-22
Рыба в алюминиевой фольге		44	230	10-13
Тост	200			
4 ломтика белого хлеба	200	55	240	1,5-3
2 ломтика хлеба из цельного зерна		55	240	2-3
Тост сэндвич	600	55	240	4-7
Мясо/Птица				
Курица	1000	33	180-200	60-70
Буженина	1500	33	160-180	90-120
Свиная шейка	1500	33	160-180	100-180
Свиная рулька	1000	33	160-180	120-160
Ростбиф / говяжье филе	1500	33	190-200	40-80

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	HOX-T11HGB HOX-T11HGBX
Напряжение	220-240V~ 50Hz
Полная мощность	3100W
Верхний нагрев	850W
Комбинированный гриль	1100W
Нижний нагреватель	1150W
Тепловентилятор	1600W
Вентилятор	●

Вес нетто: 35 Кг  
 Вес брутто: 39 Кг  
 Размер без упаковки (ВхШхГ): 595х595х567мм  
 Размер в упаковке (ВхШхГ): 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:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

— на сайт [www.haier.com](http://www.haier.com), где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.