

A modern kitchen interior featuring a dark, minimalist design. On the left, a built-in Haier oven is visible. The central island has a light-colored countertop and a dark base. A sink and a small orange appliance are on the counter. The background shows a dining area with a table and chairs. The overall lighting is dim, with spotlights highlighting the kitchen area.

Haier

Встраиваемые духовые шкафы
Ключевые технологии

Haier – китайский производитель бытовой техники.
Головной структурой является государственная группа Haier.

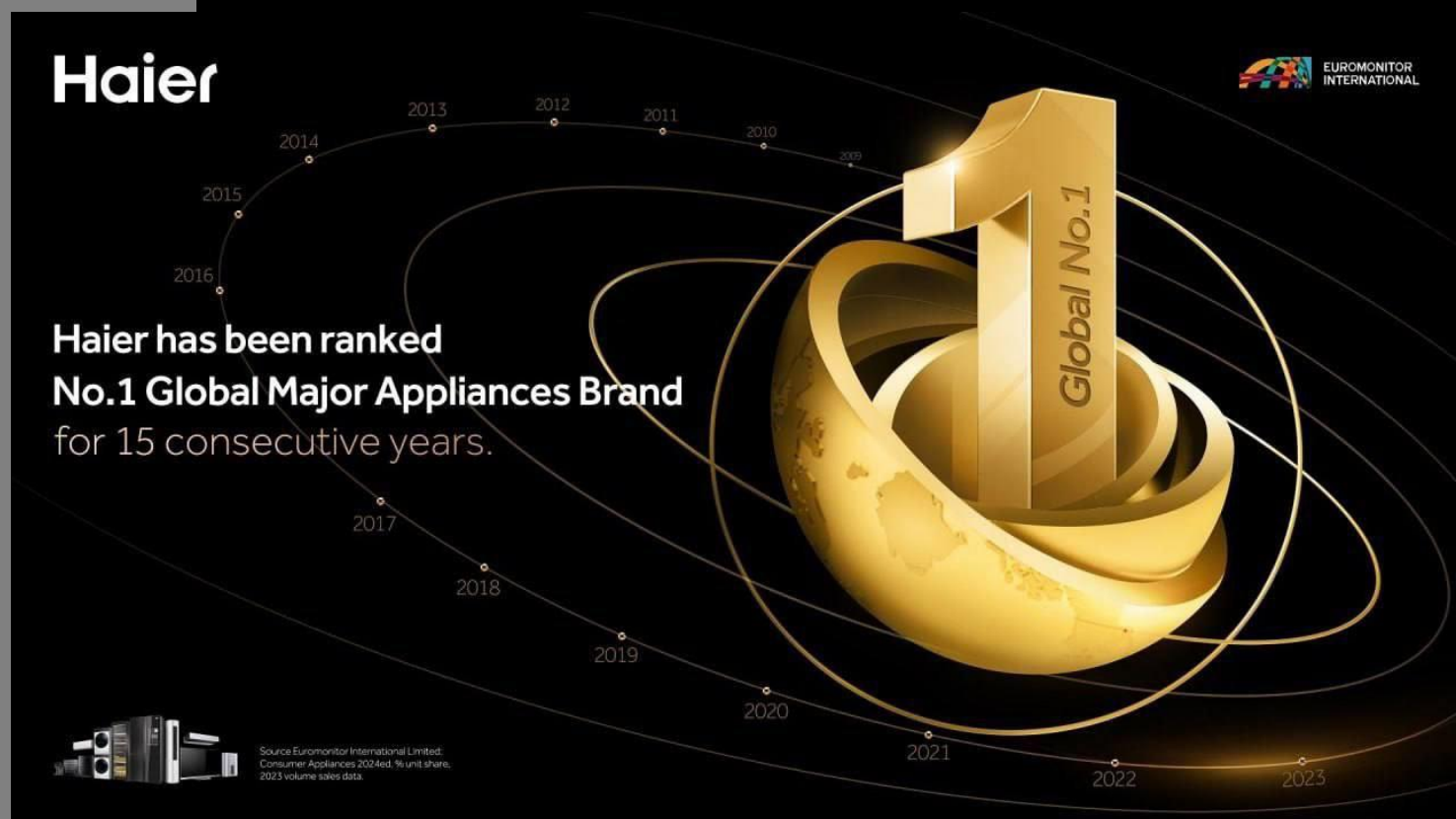
Продукция продается по всему миру под такими торговыми марками, как Haier, Casarte, Leader, GE Appliances (США), Fisher & Paykel (Новая Зеландия), AQUA (Япония) и Candy (Италия).

Haier

**Haier has been ranked
No.1 Global Major Appliances Brand
for 15 consecutive years.**



Source: Euromonitor International Limited.
Consumer Appliances 2024ed, % unit share,
2023 volume sales data.



Чжан Жуйминь

Один из ведущих мировых лидеров в области менеджмента
Входит в число 50 величайших лидеров мира.



Человек, возродивший из пепла некогда убыточное предприятие, превративший его в одну из самых преуспевающих компаний.

Основой любого успешного предприятия всегда считал людей, именно они и есть ценность любого бизнеса.

В 1984 году, Чжан Жуйминь, став управляющим, быстро осознал, что слабое состояние контроля качества ставит под угрозу дальнейшую конкурентоспособность и выживание завода.

В этом же году новый директор побывал на заводе немецкого производителя, как результат - состоялась закупка импортного оборудования у компании Liebherr.



www.997788.com 中国收藏热线 电 冰 箱 总 厂
CHINA QINGDAO GENERAL REFRIGERATOR FACTORY

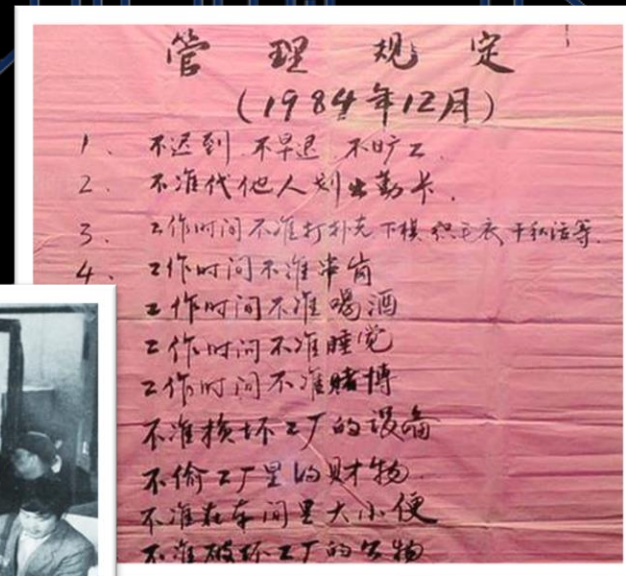
琴島一利勃海爾 國際中標 國優金牌 INTERNATIONAL AWARD NATIONAL GOLD MEDAL

QINDAO-LIEBHERR
QINDAOHAIER COMPANY LTD.
电传(TELEX): 32253 QDGRF CN 电话(PHONE): 333334 电挂: (CABLE)3566

В 1985 году, Чжан вплотную занялся персоналом и реформировал структуру внутри производства, что коренным образом преобразило конечный продукт и атмосферу на заводе.

Уже к 1986 году прибыль возросла на 83%

А в конце весны 1987 года в торговом центре Xidan в Пекине была проведена выставка холодильников "Qingdao-Liebherr", где люди выжидали длинную очередь чтобы успеть приобрести холодильник.



В декабре 1988 года Haier получил первую золотую медаль "За качество" в истории холодильников в Китае

Но этого было недостаточно, и Чжан Жуйминь поставил цель выйти на международный рынок.

В 1990 году Haier впервые экспортировал холодильники в Германию, первая партия составила 20 000 единиц продукции, а затем, это позволило успешно выйти на европейский рынок бытовой техники.



Компания Haier пришла на российский рынок в 2007 году. Именно тогда российские потребители познакомились с продукцией бренда на Национальной выставке Китая в России.

22 апреля 2016, Haier – ведущий мировой производитель крупногабаритной бытовой техники, запустил производство холодильников на собственном заводе. В сентябре 2019, запустил производство стиральных машин.

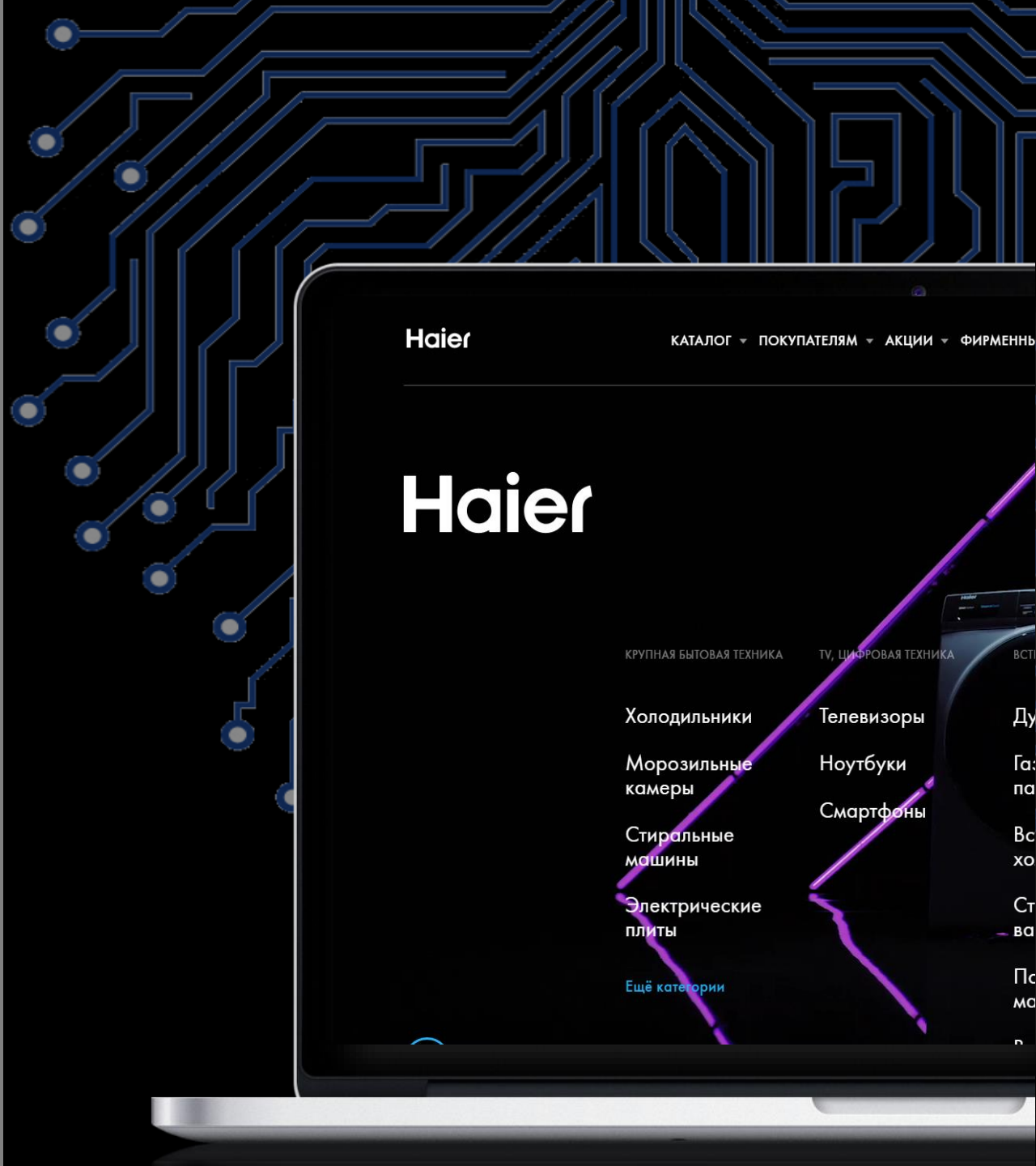
Каждый из заводов является элементом будущего индустриального парка общей площадью 127 га.



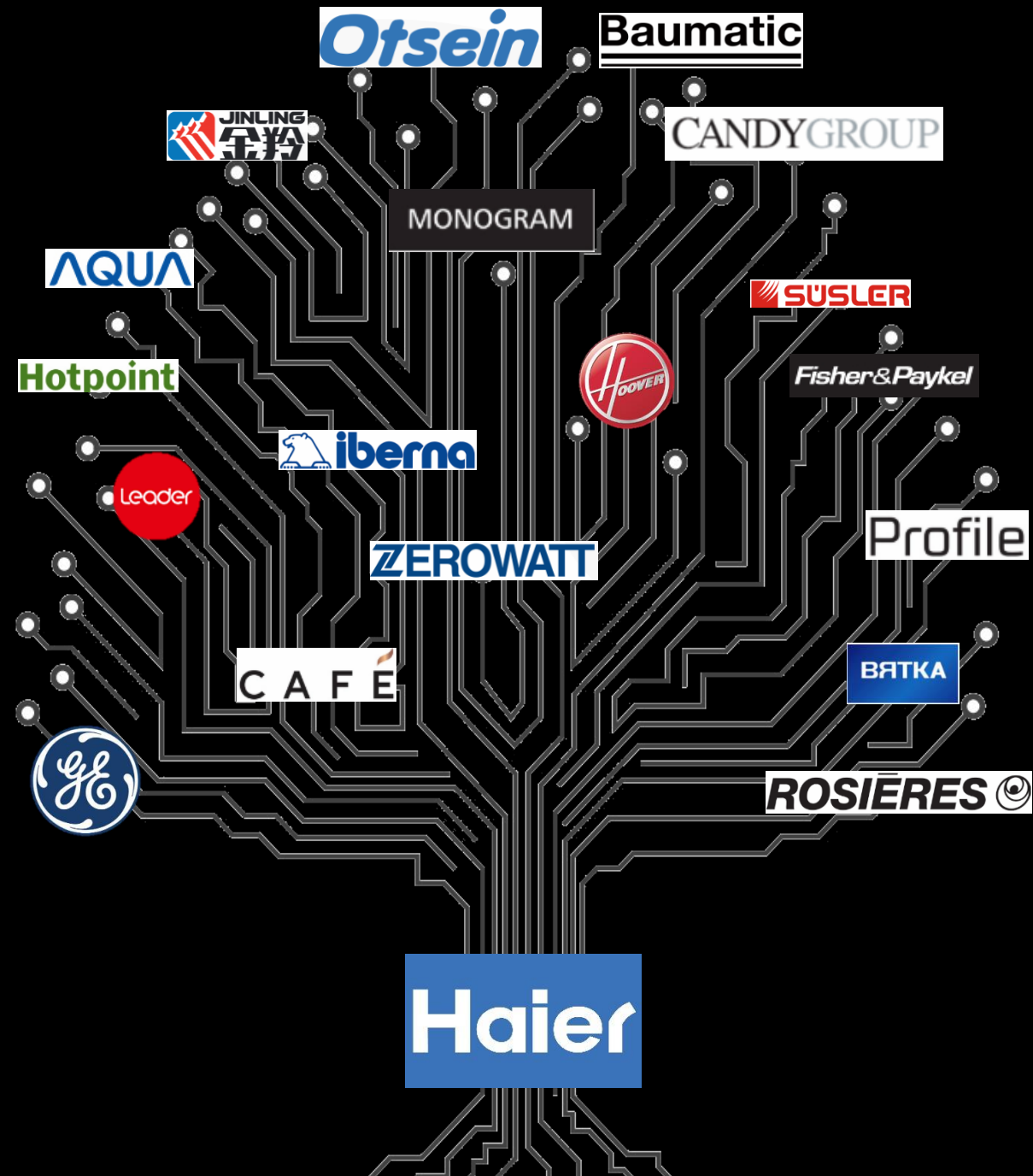
В 2016 году начал свою активную деятельность официальный интернет магазин.

Интернет сообщество которое позволяет заказать абсолютно любую технику Haier перейдя на фирменный сайт HaierOnline.ru

В 2017 году открытие первого фирменного магазина Haier в г. Набережные Челны, на текущий момент активно работают магазины по всей стране: в Москве, Санкт – Петербурге, Екатеринбурге, Уфе, Ставрополе, Краснодаре, Челябинске, Нижнекамске.



На сегодняшний день, Haier – огромная корпорация, признанная и уважаемая во всем мире, в состав которой входит огромное количество компаний, призванных делать жизнь пользователя лучше.

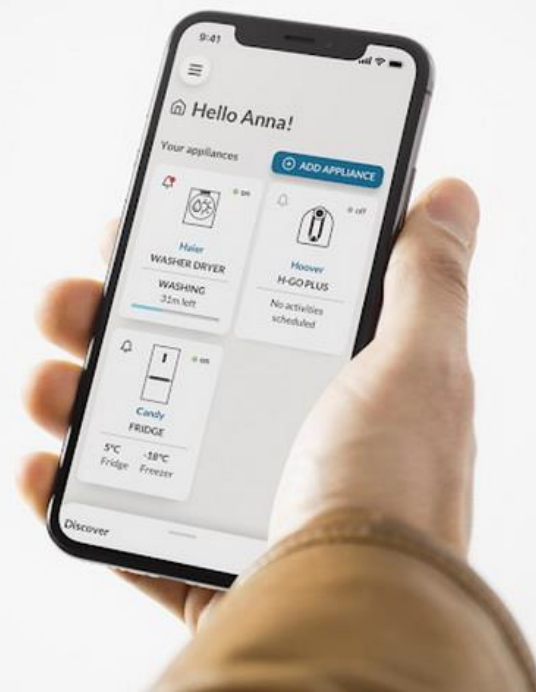


Регулярное и активное участие на всех ключевых мероприятиях обеспечило технику Haier огромным количеством наград за дизайн, возможности и внедрение передовых технологий.



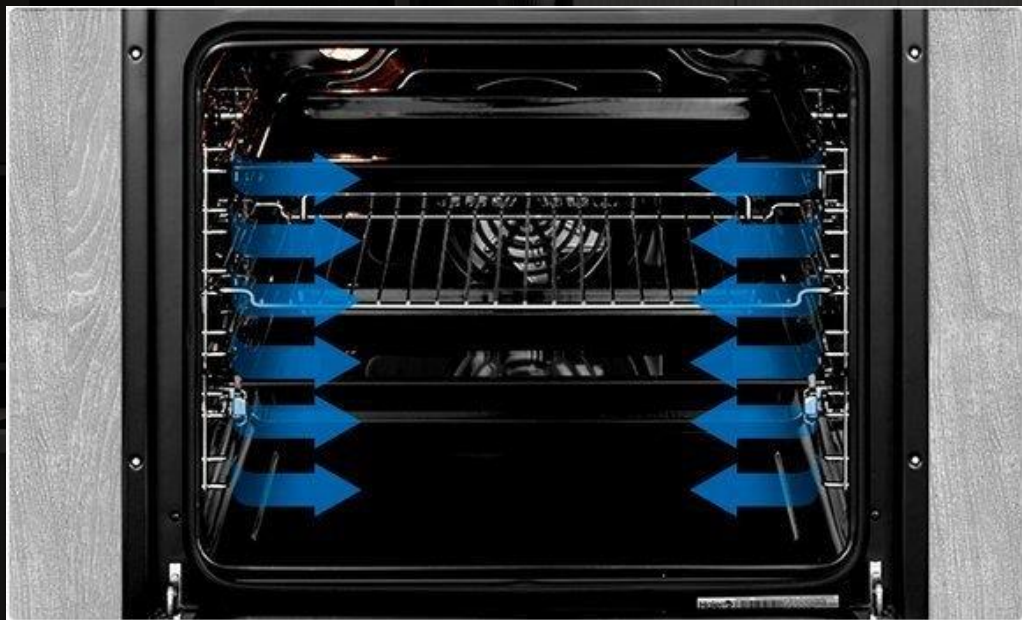
International

CES®



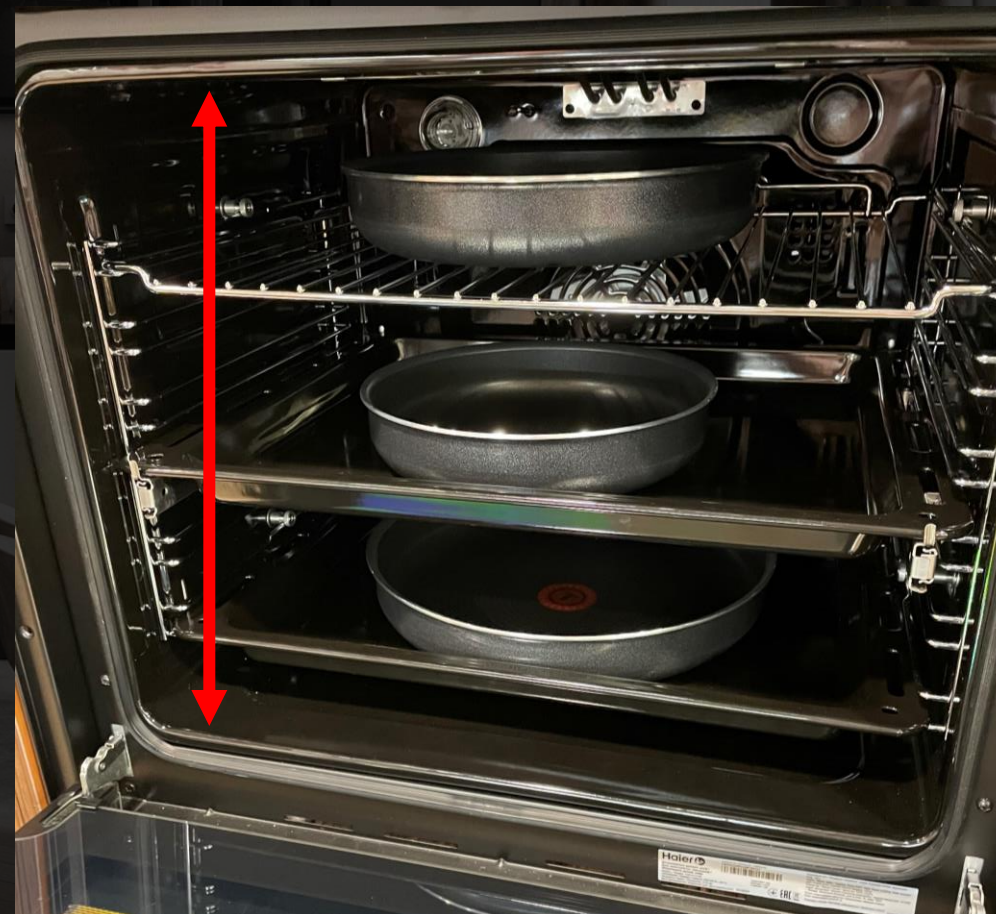


Ключевые преимущества

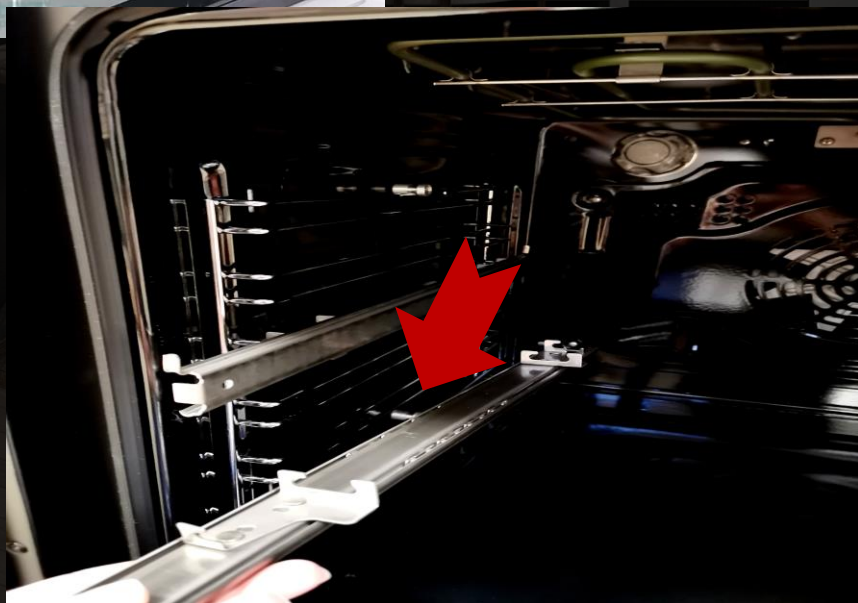


6 уровней приготовления

Легко готовить так, как этого требует рецепт: благодаря 6 уровням установки противней обеспечивается идеальное пропекание и подрумянивание. Есть возможность использовать сразу несколько уровней. Объем 76/72/70 л.



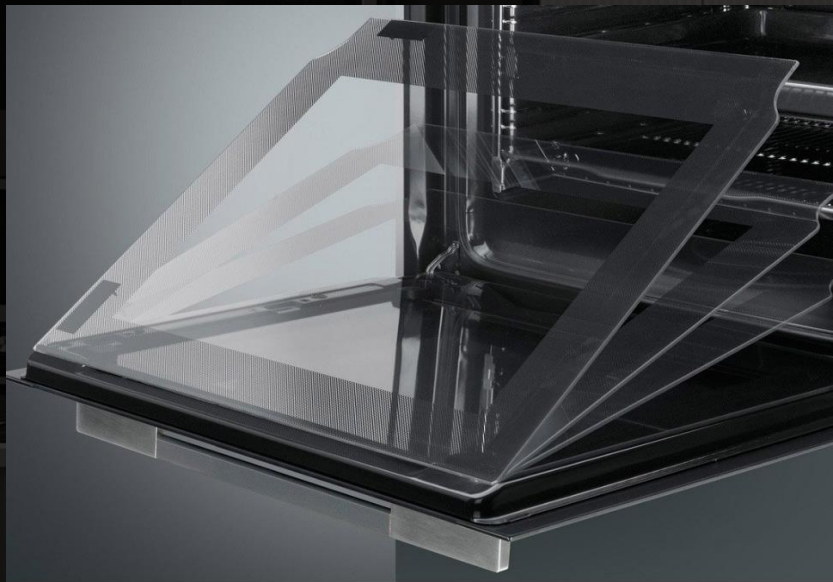
Ключевые преимущества



**Съемные и регулируемые
телескопические
направляющие**

позволят готовить блюдо на
любом из шести уровней,
а рукам оставаться свободными
для создания Вашего шедевра.

Ключевые преимущества



Тройное остекление дверцы духового шкафа

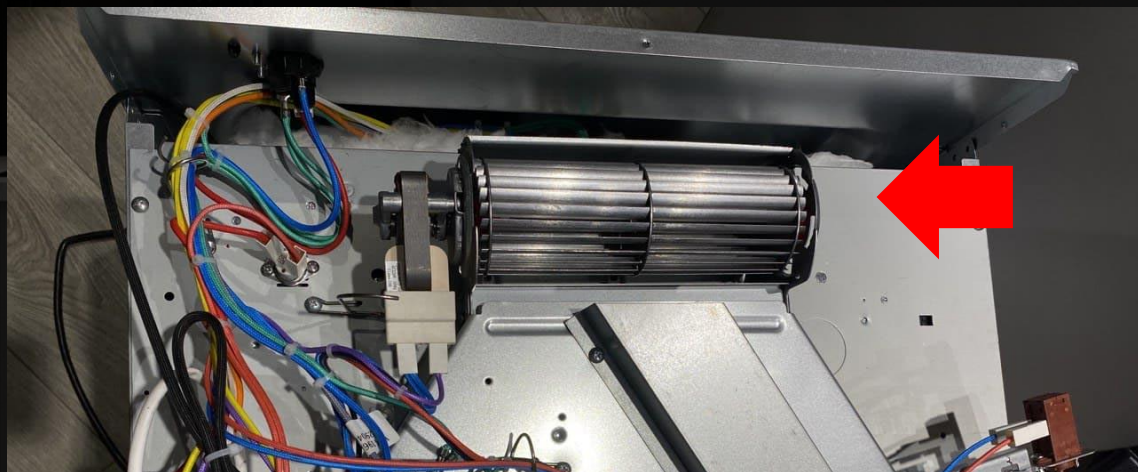
Позволяет внешнему стеклу оставаться холодным даже при высоких температурах приготовления.



Выемка на дне камеры духового шкафа

Позволяет не только очищать духовой шкаф с помощью пара, но и создать дополнительную влажность в процессе приготовления для придания сочности блюду. Вмещает 250ml.

Ключевые преимущества

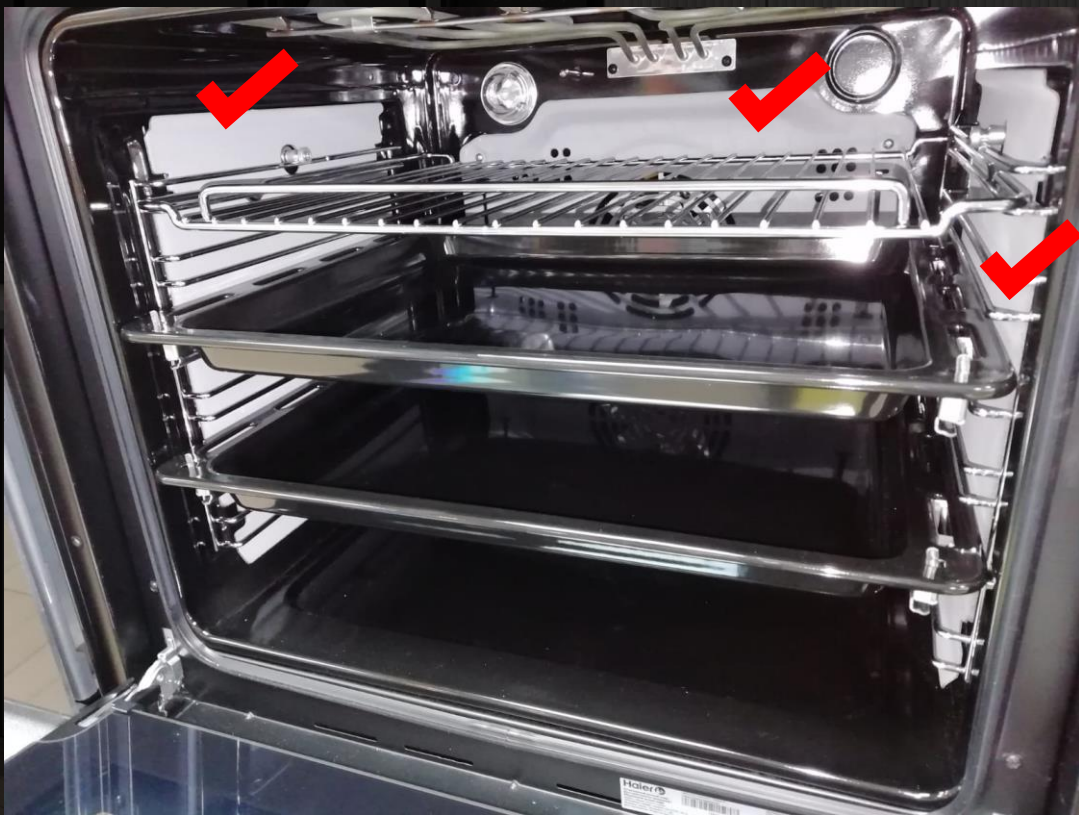


Охлаждающий вентилятор

Система тангенциального охлаждения

Это механизм, использующий охлаждающий вентилятор, подающий холодный воздух снизу вверх по дверце для ее **охлаждения** путем вымещения нагретого воздуха через воздухопровод, что не допускает нагревание кухонного гарнитура. Эта технология имеет еще одно преимущество – она не позволяет конденсату скапливаться внутри камеры, то есть во время готовки дверца духовки не запотеваает. Особенно важно наличие тангенциального охлаждения, если вы вынуждены установить духовой шкаф рядом с холодильником, для которого нежелателен дополнительный нагрев.

Ключевые преимущества



Съемные каталитические панели (3 шт., i-Cook5 только задняя стенка)

Катализ – это процесс, который ускоряет химические реакции, а в случае с очисткой духовки это означает ускоренное превращение жиров, выделяющихся во время готовки и оседающих на стенках, в воду и сажу (углерод). Данный процесс происходит за счет того, что внутренняя поверхность духовки, а именно задняя часть и боковые стенки, а также лопасти конвектора (i-Cook только задняя стенка), покрыты специальным покрытием изготовленным на основе эмали а также катализатора. Каталитическая очистка выполняется автоматически во время максимального разогрева духовки – при температурах в 200-250 °С. Так, она происходит во время выпекания блюда, и не нужно будет ждать дополнительное время или включать особый режим. После того как приготовленное кушанье извлекли, останется только протереть заднюю и боковую стенки шкафа. Если потребуется удалить сложные загрязнения, оставшиеся после каталитической очистки, то применяют жидкое моющее средство или порошок без абразивных частиц.

Ключевые преимущества

Премиум серии Турция

Пиролиз – это процесс сжигания, при котором капли жира, молока, сахарного сиропа, крошки и налипшие кусочки пищи, оставшиеся на внутренних стенках, полностью сгорают и превращаются в сажу. Процесс пиролиза происходит при очень высокой температуре (до 500 °С) и обеспечивает эффективное очищение от всех типов загрязнений. Пиролитическая очистка духовки занимает от 1,5 до 2,5 часов. Большая часть этого времени тратится на остывание духового шкафа. Такую чистку рекомендуется проводить примерно раз в месяц, при сильных загрязнениях можно иногда запускать процесс чаще.



Ключевые преимущества



Снятие стекол дверцы духового шкафа:

Снятие внутренней стеклянной панели:

- ✓ Нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы.
- ✓ Потяните держатель стекла вверх до тех пор, пока язычки не переместятся в верхнее отверстие.
- ✓ Удерживая внутреннюю панель за верх, осторожно тяните ее кверху дверцы, пока стекло не освободится из зажима в нижней части дверцы, а затем поднимите его. Не наклоняйте стекло слишком сильно, поскольку можно повредить его.

Снятие средней стеклянной панели:

- ✓ Снова нажмите язычки держателя стекла с обеих сторон дверцы. После этого держатель стекла можно полностью вытянуть.
- ✓ Осторожно тяните среднюю панель кверху дверцы, пока панель не освободится из зажима в нижней части дверцы.
- ✓ Поднимите и снимите панель. Резиновые упоры на верхних углах панели остаются прикрепленными к стеклу

Всегда перед снятием стекол необходимо снять дверцу. Если этого не сделать, стекла могут разбиться.

Ключевые преимущества



Снятие внутренней стеклянной панели
Нажать на выступ, снять защитные фиксаторы,
находящиеся в правом и левом верхних углах.
Вынуть стекло из вспомогательного фиксирующего
механизма.
После чистки, вставить и зафиксировать
стеклянную панель.

Всегда перед снятием стекол необходимо снять дверцу. Если этого не сделать, стекла могут разбиться.

Бюджетные серии

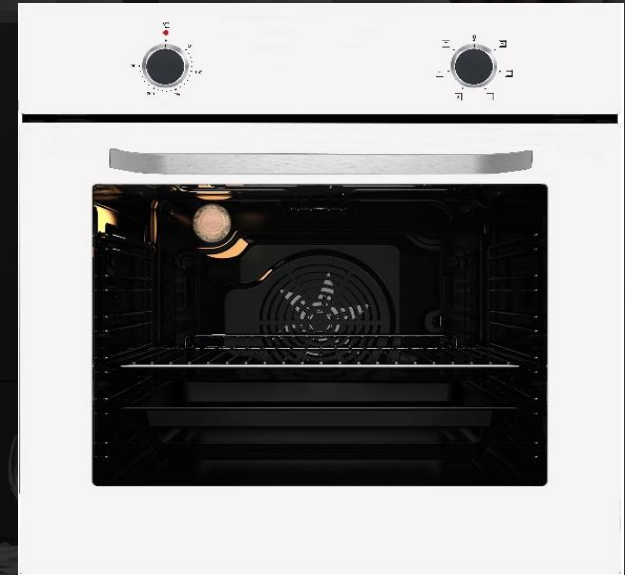
HOX-L06NGB



HOX-L06NXB



HOX-L06NGW



Цвет

черный, белый, нержавеющей сталь

Управление

Механические не утапливаемые переключатели, без таймера

Кол-во режимов работы

6

Объем, л.

76

Кол-во уровней приготовления

6

Остекление дверцы

2

Внутреннее освещение

галогеновое

Проволочные направляющие

есть

Бюджетные серии



Панель управления

Металлические регуляторы (не утапливаемые)
Аналогичные регуляторам на наших газовых
варочных поверхностях

На панели управления присутствует
индикатор нагрева/работы

Бюджетные серии

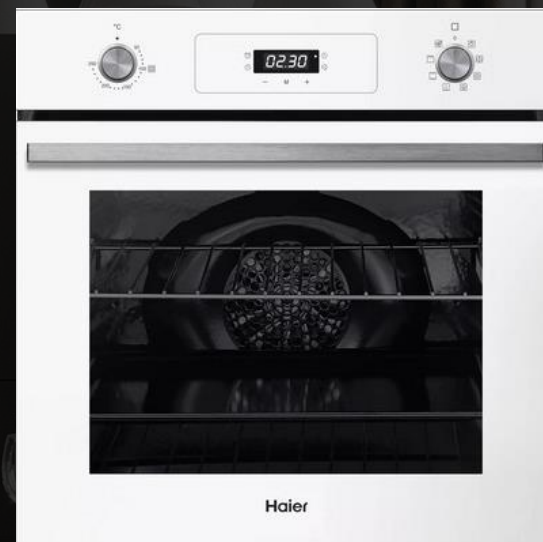
HOD-P08WGB



HOD-P08TGBX



HOD-P08TGW



8 режимов нагрева

для каждого рецепта
найдется идеальный
режим



Объем духовки 70 л

несколько блюд на
разных уровнях — всё
поместится



5 уровней приготовления

лучшее пропекание и
подрумянивание блюд



Телескопические направляющие

удобное и безопасное
выдвижение противня



Утапливаемые регуляторы

современный внешний
вид и легкий уход



Металлические направляющие

удобство при
использовании и при
очистке

Бюджетные серии

Панель управления



- ✓ Утапливаемые в любом положении переключатели Push-pull упрощают процесс чистки духового шкафа и являются дополнительной защитой от любопытного взгляда детей.
- ✓ Надписи нанесены под стеклянное покрытие фасадной части, что препятствует их затиранию в процессе эксплуатации духового шкафа.
- ✓ Диапазон терморегулировки 50-250 °С.
- ✓ Интервал терморегулировки 10 °С.
- ✓ С помощью электронного устройства программирования с сенсорными кнопками управления можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением. Также на дисплее отображается установленная для режима нагрева температура.

Бюджетные серии

Конструктивные особенности

Модель	WGB	TGW	TGBX
Телескопические направляющие	0	1	1
Кол-во и размер противня	Один 20mm	Один 20mm	Два 20mm, 40mm
Остекление дверцы	2	2	2
Режим «Расстойка теста»	Нет	Нет	Нет
Термошуп	Нет	Нет	Нет

Система очистки Aquactiva

Стенки духовки покрыты эмалью легкой очистки, также для более легкого удаления загрязнений предусмотрен специальный режим очистки Aquactiva.

Бюджетные серии

Режимы работы



✓ **2 специальные программы:**

PIZZA

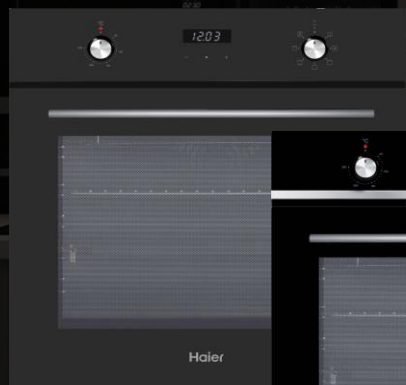
Благодаря этой функции горячий воздух циркулирует в духовке чтобы обеспечить идеальный результат для блюд, таких как пицца и открытый пирог с начинкой. Работает нижний нагревательный элемент в сочетании с горячей конвекцией. Рекомендованы нижние уровни для приготовления.

Мастер выпечки

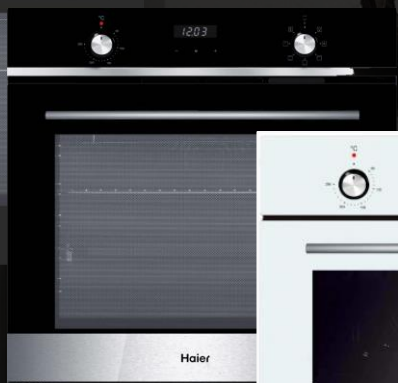
Эта функция позволяет готовить полезную пищу, уменьшая количество используемого жира или масла. Комбинация нагревательных элементов с пульсирующим циклом воздуха обеспечивает идеальный результат приготовления.

Базовые серии

HOX-P06HGB



HOX-P06HGBX



HOX-P06HGW



HOX-P09CGB



HOX-P09CGBX



HOX-P09CGW



- + ДОВОДЧИК
- + комплект телескопических направляющих (итого 2)
- + каталитические панели (3шт.)
- + кольцевой ТЭН

Базовые серии



Панель управления

- ✓ Переключатели Push-Pull утапливаются только в выключенном положении, упрощает процесс чистки фасада духового шкафа.
- ✓ Диапазон терморегулировки 50-250 °С.
- ✓ Интервал терморегулировки 10 °С.
- ✓ 6/9 режимов работы духового шкафа.
- ✓ На дисплее отображается таймер и часы.
- ✓ С помощью электронного устройства программирования с сенсорными кнопками управления можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением.
- ✓ Надписи нанесены под стеклянное покрытие фасадной части, что препятствует их затиранию в процессе эксплуатации духового шкафа.

Базовые серии

Режимы работы P06 SERIE



Подсветка

Включение освещения внутренней камеры духового шкафа.



Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Помогает остудить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу без потери питательных и полезных и вкусовых свойств.



Верхний нагрев

В этом режиме духовка работает с включенным верхним нагревателем. Подходит для дополнительного запекания блюда сверху.



Нижний нагрев

Подходит для медленного приготовления рецептов, томления и тушения, а также для разогрева блюда.



Стандартный режим приготовления

Включение верхнего и нижнего нагревателя одновременно.



Комбинированный гриль (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.



Верхний и нижний нагрев совместно с конвекцией

Стандартный режим. Включенный вентилятор совместно с верхним и нижним нагревательными элементами, способствует равномерному распределению тепла. Запекание становится более равномерным. Сокращается время приготовления блюда.



Режим горячей конвекции (тепловентилятор)

В этом режиме осуществляется принудительная конвекция с помощью вентилятора совместно с кольцевым ТЭНом. Способствует созданию равномерной золотистой корочки, сохраняя сочность блюда (с чем не сможет справиться стандартная конвекция, без кольцевого ТЭНа) даже на нескольких уровнях приготовления одновременно. Можно использовать как сушку овощей, фруктов и зелени.



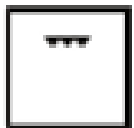
Режим горячей конвекции и нижнего нагревательного элемента

В этом режиме используется вентилятор духовки совместно с кольцевым ТЭНом и нижним нагревательным элементом. Позволяет готовить с более высокой температурой в нижней части блюда на 3ем и 4ом уровнях.



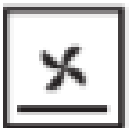
Конвекция + нагревательный элемент гриля

В этом режиме работают вентилятор и нагревательный элемент гриля. Способствует ускорению процесса приготовления блюда на гриле, сделать его более сочным и улучшить вкусовые свойства.



Малый гриль

Работает элемент гриля. Этот режим способствует поддержанию более высокой температуры в верхней части духового шкафа, более интенсивному зажариванию, созданию хрустящей корочки без пересушивания блюда.



Нижний нагрев + конвекция

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

Комфорт серии

HOX-P11HGB



HOX-P11HSX



HOX-P11HFX



HOX-P11HGW



HOX-P11CGB



HOX-P11CGBG



HOX-P11CGBX



HOX-P11CGW



- + ДОВОДЧИК
- + комплект телескопических направляющих (итого 2)
- + каталитические панели (3шт.)

Комфорт серии

Панель управления



- ✓ Утапливаемые в любом положении переключатели Push-pull упрощают процесс чистки духового шкафа и являются дополнительной защитой от любопытного взора детей.
- ✓ Переключатели оснащены LED подсветкой, что добавляет дизайну фасада духового шкафа свой неповторимый шарм.
- ✓ Независимое освещение камеры духового шкафа продлевает срок службы внутренней галогеновой лампы, экономит электроэнергию, не портит дизайн кухни в рабочем состоянии шкафа.
- ✓ Надписи нанесены под стеклянное покрытие фасадной части, что препятствует их затиранию в процессе эксплуатации духового шкафа.

Комфорт серии

Панель управления



- ✓ Точный контроль температуры на дисплее позволит выставить нужную температуру с точностью до 1°C, благодаря чему стало возможным приготовить абсолютно любое блюдо.
- ✓ С помощью электронного устройства программирования с сенсорными кнопками управления можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением. Также на дисплее отображается установленная для режима нагрева температура.



Стандартный режим приготовления

Включение верхнего и нижнего нагревателя одновременно.



Режим горячей конвекции и нижнего нагревательного элемента

В этом режиме используется вентилятор духовки совместно с кольцевым ТЭНом и нижним нагревательным элементом. Позволяет готовить с более высокой температурой в нижней части блюда на 3-м и 4-м уровнях.



Режим горячей конвекции (теповентилятор)

В этом режиме осуществляется принудительная конвекция с помощью вентилятора совместно с кольцевым ТЭНом. Способствует созданию равномерной золотистой корочки, сохраняя сочность блюда (с чем не сможет справиться стандартная конвекция, без кольцевого ТЭНа) даже на нескольких уровнях приготовления одновременно. Можно использовать как сушку овощей, фруктов и зелени.



Комбинированный гриль (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.



Режим «Расстойка теста»

Позволит приготовить тесто к выпечке и создать неповторимый шедевр. Работает нижний ТЭН, автоматически поддерживается температура 30-35 °C.

Это очень важно, ведь дрожжи начинают «играть» именно в этом температурном диапазоне. Если температура выше - они умирают, если ниже - не активизируются.



Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Помогает остудить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу без потери питательных и полезных и вкусовых свойств.



Гриль + горячая конвекция + нижний нагрев

Нередко применяется для предварительного прогрева духового шкафа.

Рекомендуется для приготовления объемных блюд, которые требуют глубокого пропекания с образованием корочки, например для запекания поросенка или бараньей ноги. Можно применять для одновременной выпечки нескольких противней пирогов, так как распределение температуры происходит равномерно на всех уровнях.



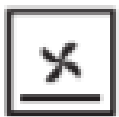
Верхний нагрев

В этом режиме духовка работает с включенным верхним нагревателем. Подходит для дополнительного запекания блюда сверху.



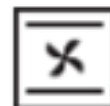
Конвекция + нагревательный элемент гриля

В этом режиме работают вентилятор и нагревательный элемент гриля. Способствует ускорению процесса приготовления блюда на гриле, сделать его более сочным и улучшить вкусовые свойства.



Нижний нагрев + конвекция

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



Верхний и нижний нагрев совместно с конвекцией

Стандартный режим. Включенный вентилятор совместно с верхним и нижним нагревательными элементами, способствует равномерному распределению тепла. Запекание становится более равномерным. Сокращается время приготовления блюда.

Комфорт серии

ANTIQUE COLLECTION

HOX-C09ATQBB



HOX-C09ATQBCC



Материал фасада	Стекло
Тип управления	Механическое
Тип дисплея	Аналоговый
Температурный диапазон	50-250°C
Интервал терморегулировки	10°C
Плавное закрывание дверцы	Нет
Термощуп	Нет
Кольцевой ТЭН	Да
Уровни приготовления	6
Комплектация	1 противень +решетка
Очистка	Эмаль легкой очистки
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	1

Комфорт серии

Конструктивные особенности

ANTIQUE COLLECTION



- ✓ Рекомендации по приготовлению указаны на внутренней стороне дверцы духового шкафа, что значительно упрощает процесс создания блюда.
- ✓ Надписи нанесены под стеклом, благодаря чему не затрутся в процессе эксплуатации и чистки прибора.
- ✓ Наконечники ручки имеют безопасную округлую форму.
- ✓ Аналоговый дисплей позволит выставить часы, таймер на автоотключение и отсрочку старта.
- ✓ Надписи на дисплее расположены под стеклом.





Стандартный режим приготовления

Включение верхнего и нижнего нагревателя одновременно



Комбинированный гриль

Работает гриль и верхний нагревательный элемент. Оптимально для приготовления больших блюд из мяса, птицы и рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки



Малый гриль

Работает элемент гриля. Этот режим способствует поддержанию более высокой температуры в верхней части духового шкафа, более интенсивному зажариванию, созданию хрустящей корочки без пересушивания блюда.



Верхний и нижний нагрев совместно с вентилятором

Стандартный режим. Включенный вентилятор способствует равномерному распределению тепла. Запекание становится более равномерным. Сокращается время приготовления блюда.



Верхний и нижний нагрев совместно с вентилятором

Стандартный режим. Включенный вентилятор способствует равномерному распределению тепла. Запекание становится более равномерным. Сокращается время приготовления блюда.



Горячая конвекция(тепловентилятор)

В этом режиме осуществляется принудительная конвекция с помощью вентилятора совместно с кольцевым ТЭНом.

Способствует созданию равномерной золотистой корочки, сохраняя сочность блюда(с чем не сможет справиться стандартная конвекция, без кольцевого ТЭНа) даже на нескольких уровнях приготовления одновременно.

Можно использовать как сушку овощей, фруктов и зелени



Режим горячей конвекции и нижнего нагревательного элемента

В этом режиме используется вентилятор духовки совместно с кольцевым ТЭНом и нижним нагревательным элементом. Позволяет готовить с более высокой температурой в нижней части блюда на 3ем и 4ом уровнях.



Нижний нагрев + конвекция

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



Размораживание

В этом режиме работает только вентилятор. Помогает остудить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу без потери питательных и вкусовых свойств.

Комфорт серии

K2 SERIE

HOQ-K2ANN3GB



HOQ-K2ANN3BX



HOQ-K2ANN3WB



Комфорт серии

K2 SERIE

Основные характеристики



Полезный объем, л.	72
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов серии	Стекло/нержавеющая сталь
Тип управления	Утапливаемые Push-Pull в любом положении
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	8
Плавное закрывание дверцы	Нет
Кольцевой ТЭН	Нет
Термощуп	Нет
Парогенератор	Нет
Температурный диапазон настроек духового шкафа	50-275°C, Интервал 10°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	1
Сборка	КНР

Комфорт серии

K4 SERIE

HOQ-K4AAN3WB



HOQ-K4AAN3GG



HOQ-K4AAN3BX



HOQ-K4AAN3GB



Комфорт серии

K4 SERIE

Основные характеристики



Полезный объем, л.	72
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов серии	Стекло/нержавеющая сталь
Тип управления	Утапливаемые Push-Pull в любом положении
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	15
Плавное закрывание дверцы	Нет
Кольцевой ТЭН	Есть
Термощуп	Нет
Парогенератор	Нет
Температурный диапазон настроек духового шкафа	30-250°C, Интервал 1°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	1
Сборка	KHP

Комфорт серии

K5 SERIE

HOQ-K5AAN3GW



HOQ-K5AAN3GG



HOQ-K5AAN3BX



HOQ-K5AAN3GB



Комфорт серии

K5 SERIE

Основные характеристики



Полезный объем, л.	72
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов серии	Стекло/нержавеющая сталь
Тип управления	Утапливаемые Push-Pull в любом положении
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	16 + 10 AUTO программ
Плавное закрывание дверцы	Есть
Кольцевой ТЭН	Есть
Термощуп	Нет
Парогенератор	Нет
Температурный диапазон настроек духового шкафа	30-250°C, Интервал 1°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	1
Сборка	KHP

Комфорт серии

F3 SERIE

HOQ-F3AAN3GB



HOQ-F3AAN3WB



Комфорт серии

F3 SERIE

Основные характеристики

Полезный объем, л.	72
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов серии	Закаленное стекло
Тип управления	Сенсорное
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	16
Плавное закрывание дверцы	Есть
Кольцевой ТЭН	Есть
Термощуп	Нет
Парогенератор	Нет
Температурный диапазон настроек духового шкафа	30-250°C, Pizza-300°C Интервал 1°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	1
Сборка	KHR

Премиальные серии

iCook5 Steam+

HOQ-F6CASGB



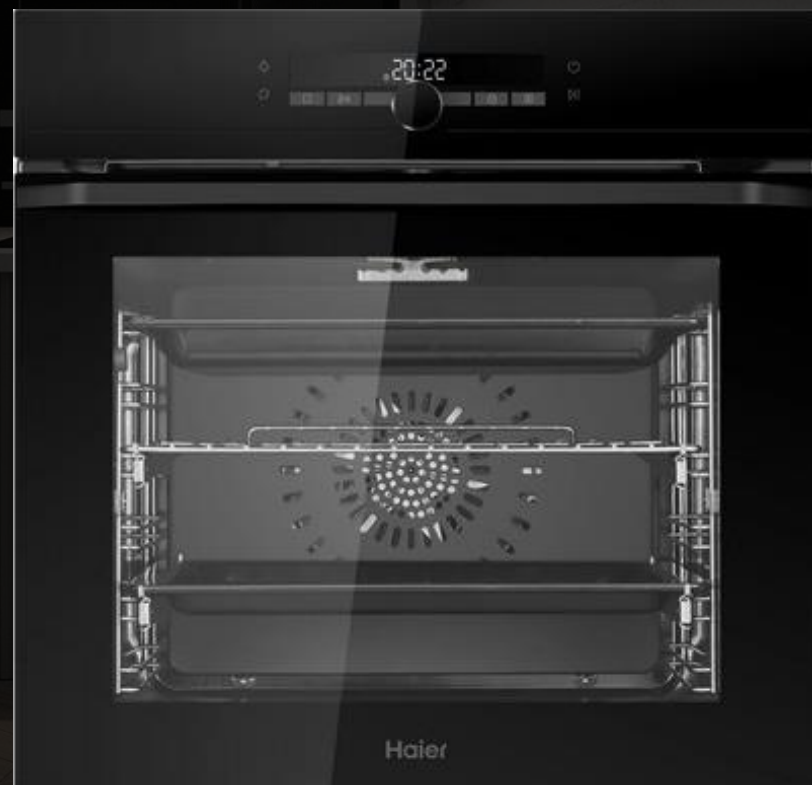
HOQ-F6CASGW



Премиальные серии

iCook5 Steam+

Основные характеристики



Полезный объем, л.	72
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов серии	Стекло
Тип управления	Сенсорное с поворотным электронным регулятором
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	16 + 10 умных рецептов
Плавное закрывание дверцы	Есть
Кольцевой ТЭН	Есть
Термошуп	Есть
Парогенератор	Есть
Температурный диапазон настроек духового шкафа	30-250°C, Интервал 1°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром + каталитическая задняя стенка
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	2
Сборка	КНР

Премиальные серии

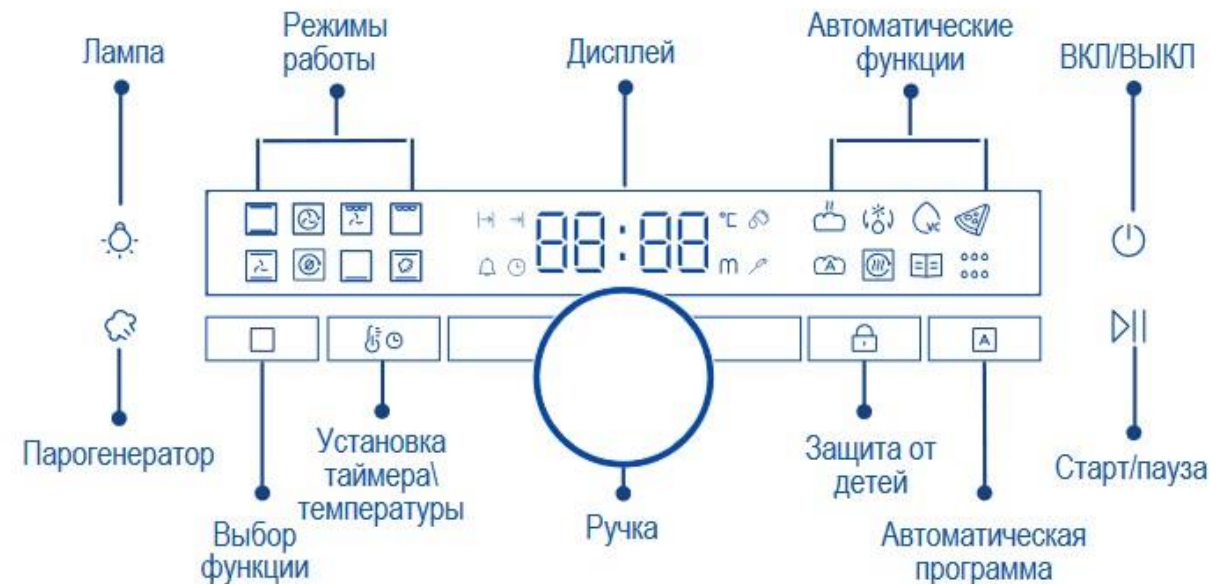
iCook5 Steam+

Панель управления



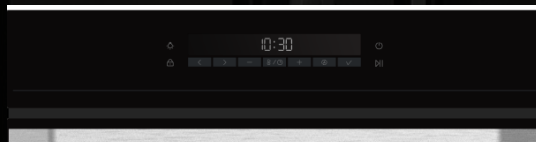
Усовершенствованная система управления

Поворотный переключатель является многофункциональным регулятором: при повороте можно настраивать время, температуру или режим, а нажатие на регулятор подтвердит выбор настройки. С помощью электронного устройства программирования можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением.

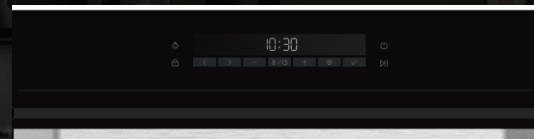


Премиальные серии

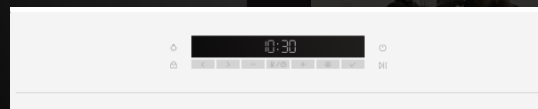
HOQ-P16AN5GB



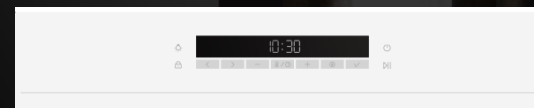
HOQ-P16AS5GB



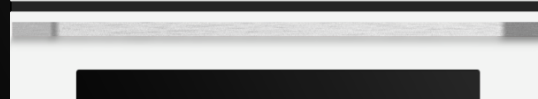
HOQ-P16AN5GW



HOQ-P16AS5GW



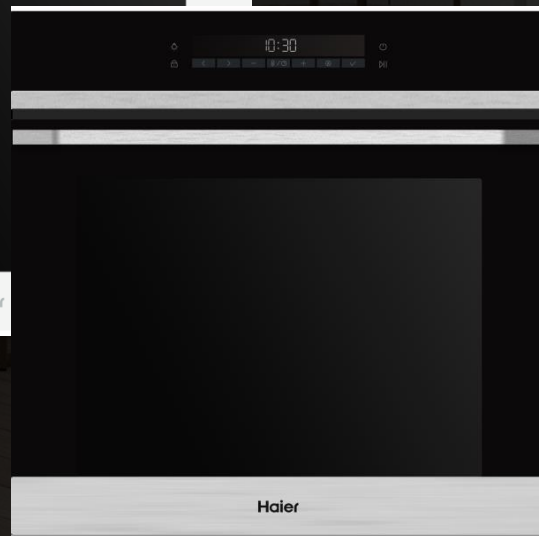
HOQ-P16AN5SX



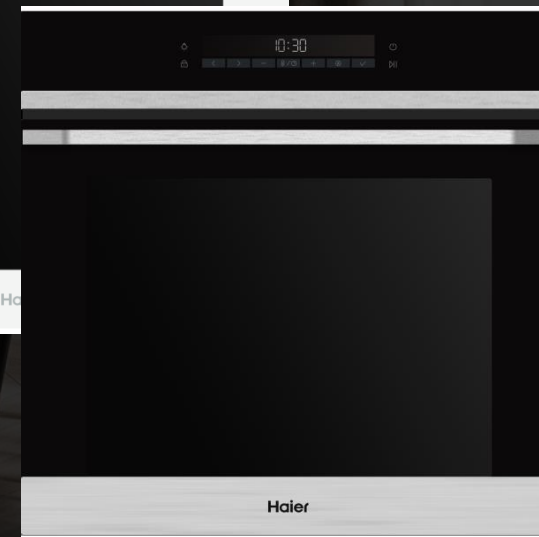
HOQ-P16AS5SX



i-Cook5 PRO



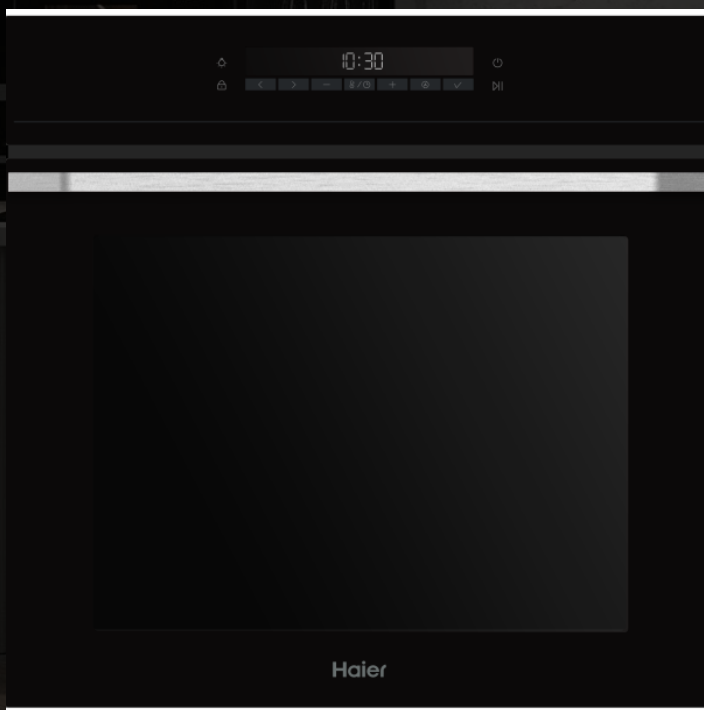
Artisan Steam



Премиальные серии

i-Cook5 PRO

Основные характеристики



Полезный объем, л.

72

Класс энергоэффективности

A

Материал фасадов

Стекло/стекло с элементами из нержавеющей стали

Тип управления

Сенсорное

Тип дисплея

LED

Количество режимов работы

16 + 10 умных рецептов

Плавное закрывание дверцы

Есть

Кольцевой ТЭН

Есть

Термощуп

Есть (30°C до 99°C, интервал 1°C)

Температурный диапазон настроек духового шкафа

30-250°C, интервал 1°C

Уровни приготовления

6

Комплектация

2 противня + решетка

Внутреннее покрытие

Активная эмаль

Очистка

Очистка паром + каталитическая задняя стенка

Кол-во стекол на дверце

3

Телескопические направляющие

2

Премиальные серии

Основные характеристики



Полезный объем, л.	72
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов	Стекло/стекло с элементами из нержавеющей стали
Тип управления	Сенсорное
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	16 + 10 умных рецептов
Плавное закрывание дверцы	Есть
Кольцевой ТЭН	Есть
Термощуп	Нет
Температурный диапазон настроек духового шкафа	30-250°C, интервал 1°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром + каталитическая задняя стенка
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	2

Премиальные серии

Панель управления



- ✓ Независимая подсветка
- ✓ Блокировка дисплея
- ✓ Основные программы
- ✓ Таймер
- ✓ Часы
- ✓ Отсрочка старта
- ✓ Выбор температуры

- ✓ Расстойка теста
- ✓ Разморозка
- ✓ Приготовление в вакууме (vc)
- ✓ Пицца
- ✓ Вакуумное хранение (vs)
- ✓ Последние использованные рецепты
- ✓ Умные рецепты (автопрограммы)
- ✓ Паровая очистка

Премиальные серии

iCook5 Air fry

HOQ-F5AAGB



HOQ-F5AABX



Премиальные серии

iCook5 Air fry

Основные характеристики



Полезный объем, л.	72
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов серии	Стекло/стекло + молдинг из нерж. стали
Тип управления	Сенсорное
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	16 + 10 умных рецептов
Плавное закрывание дверцы	Нет
Кольцевой ТЭН	Есть
Термощуп	Нет
Парогенератор	Нет
Температурный диапазон настроек духового шкафа	30-250°C, Интервал 1°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром + каталитическая задняя стенка
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	2
Сборка	KНР

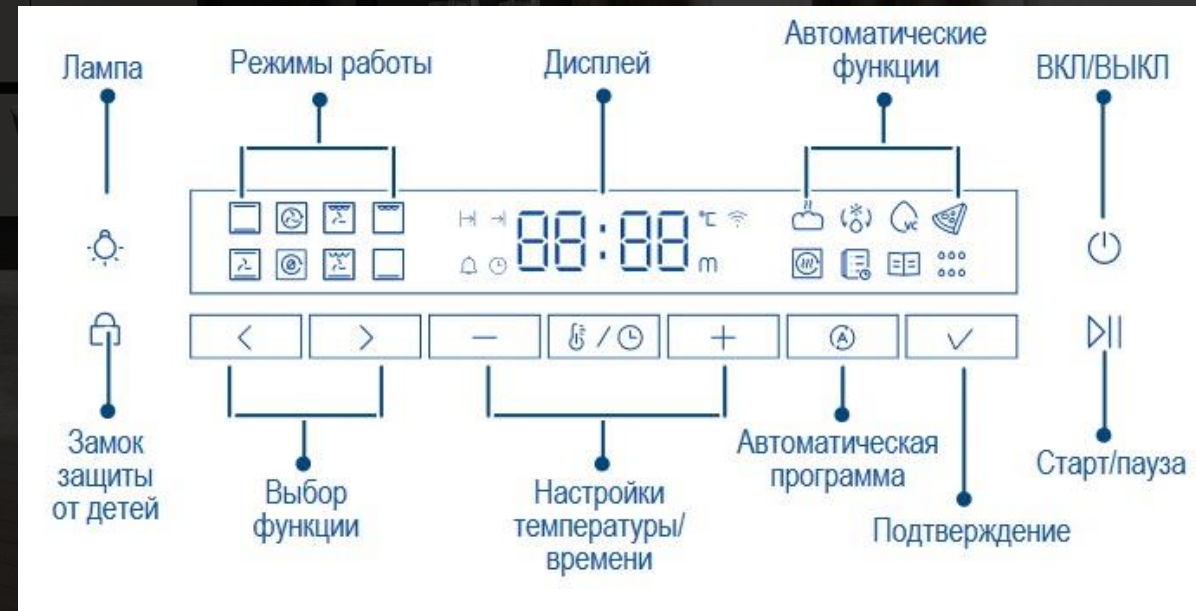
Премиальные серии

iCook5 Air fry

Панель управления



С помощью электронного устройства программирования с сенсорными кнопками управления можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением. Также на дисплее отображается установленная для режима нагрева температура.

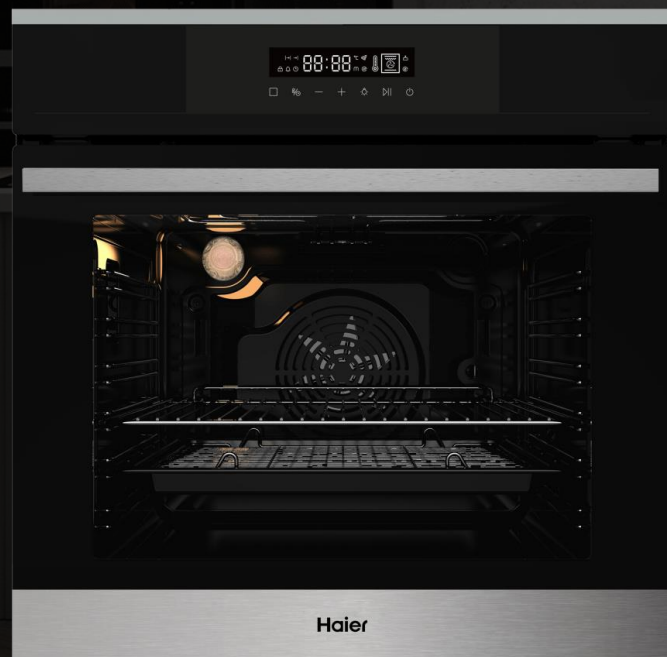


WIFI доступно только для некоторых моделях.

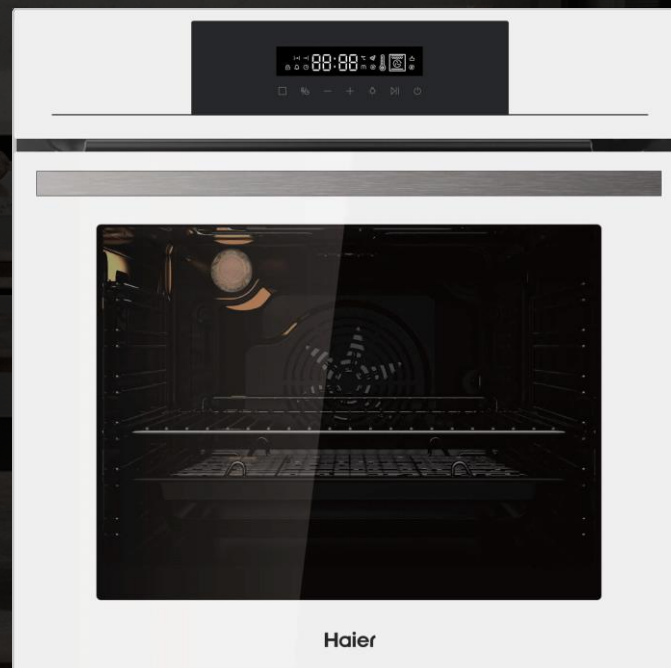
Премиальные серии

Pacific 3

HOX-FP3ABX



HOX-FP3AWB



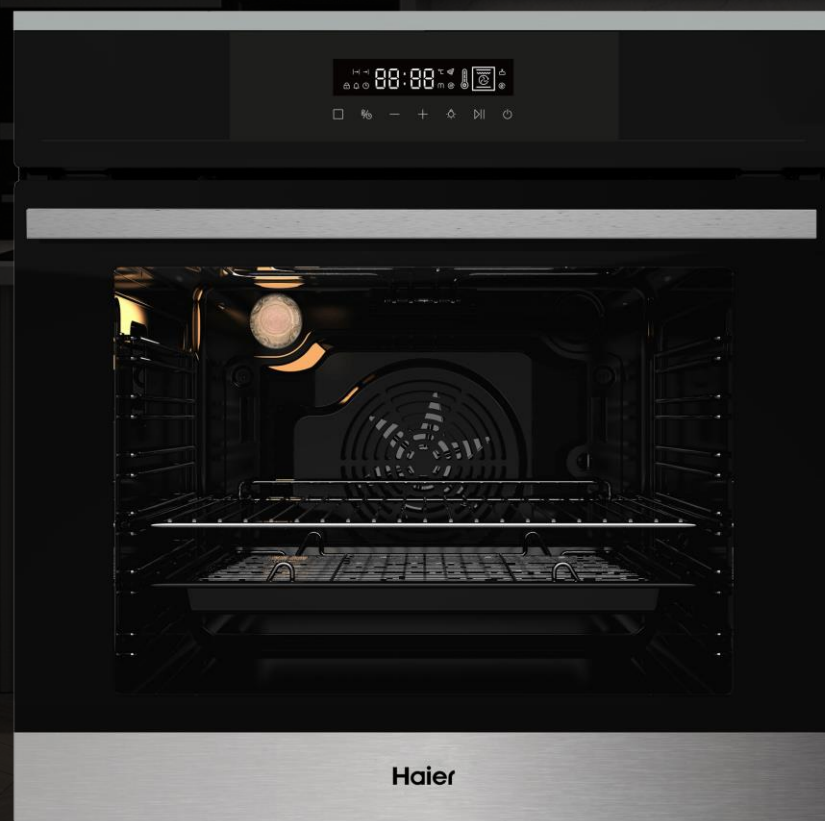
HOX-FP3AGB



Премиальные серии

Pacific 3

Основные характеристики

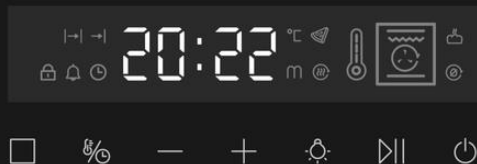


Полезный объем, л.	76
Класс энергоэффективности	A
Материал фасадов серии	Стекло/ стекло + нерж. сталь
Тип управления	Сенсорное
Тип дисплея	LED
Количество режимов работы	13
Плавное закрывание дверцы	Нет
Кольцевой ТЭН	Есть
Термошуп	Нет
Парогенератор	Нет
Температурный диапазон настроек духового шкафа	50-250°C, Pizza-310°C Интервал 5°C
Уровни приготовления	6
Комплектация	2 противня + решетка
Внутреннее покрытие	Активная эмаль
Очистка	Очистка паром
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	1
Сборка	КНР

Премиальные серии

Pacific 3

Панель управления



С помощью электронного устройства программирования с сенсорными кнопками управления можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением. Также на дисплее отображается установленная для режима нагрева температура.

Полностью сенсорный дисплей с LED подсветкой.

Интуитивно понятное управление.

Блокировка панели управления.

Независимое освещение камеры духового шкафа.

Прост в уходе, т.к. нет никаких кнопок куда обычно забивается грязь.

Дисплей полностью герметичен, что исключает попадание влаги и грязи внутрь прибора.

Быстрый нагрев (бустер). Чтобы войти в режим быстрого нагрева, во время работы выбранной функции одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки «» и «+». Для отмены нагрева повторите действие.

Премиальные серии

Pacific 5

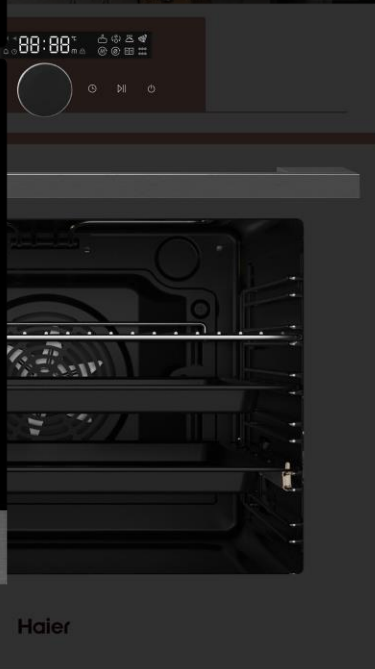
HOX-FP5AGB



HOX-FP5ABX



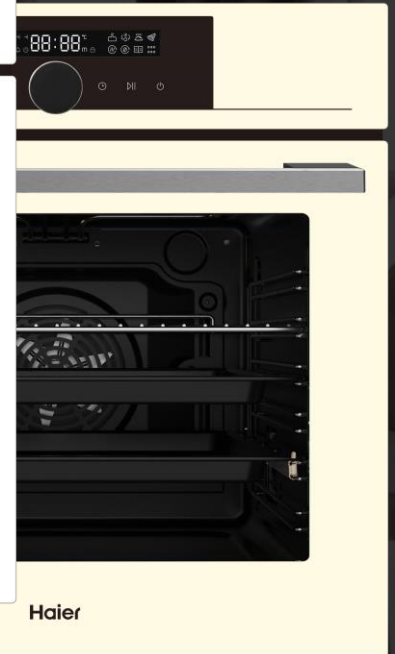
HOX-FP5AGG



HOX-FP5AWB



HOX-FP5ACG



Премиальные серии

Pacific 5

Основные характеристики

Полезный объем, л.

76

Класс энергоэффективности

A

Материал фасадов серии

Стекло/ стекло + нерж. сталь

Тип управления

Сенсорное с поворотным электронным регулятором

Тип дисплея

LED

Количество режимов работы

16 + 7auto программ

Плавное закрывание дверцы

Нет

Кольцевой ТЭН

Есть

Термощуп

Нет

Парогенератор

Нет

Температурный диапазон настроек духового шкафа

50-250°C, Pizza-310°C
Интервал 5°C

Уровни приготовления

6

Комплектация

2 противня + решетка

Внутреннее покрытие

Активная эмаль

Очистка

Очистка паром

Кол-во стекол на дверце

3

Телескопические направляющие

1

Сборка

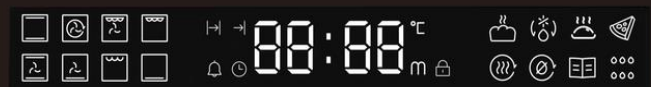
КНР



Премиальные серии

Pacific 5

Панель управления



С помощью электронного устройства программирования с сенсорными кнопками управления можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением. Также на дисплее отображается установленная для режима нагрева температура.

Полностью сенсорный дисплей с LED подсветкой.

Интуитивно понятное управление.

Блокировка панели управления.

Независимое освещение камеры духового шкафа.

Прост в уходе, т.к. нет никаких кнопок куда обычно забивается грязь.

Дисплей полностью герметичен, что исключает попадание влаги и грязи внутрь прибора.

Премиальные серии

Pacific 5 steam

HOX-FP5RAGB



HOX-FP5RABX



HOX-FP5RAGG



HOX-FP5RAWB



HOX-FP5RACG



Премиальные серии

Pacific 5 steam

Основные характеристики



Полезный объем, л.

76

Класс энергоэффективности

A

Материал фасадов серии

Стекло/ стекло + нерж. сталь

Тип управления

Сенсорное с поворотным электронным регулятором

Тип дисплея

LED

Количество режимов работы

16 + 7auto программ

Плавное закрывание дверцы

Нет

Кольцевой ТЭН

Есть

Термощуп

Нет

Парогенератор

Есть

Температурный диапазон настроек
духового шкафа

50-250°C, Pizza-310°C
Интервал 5°C

Уровни приготовления

6

Комплектация

2 противня + решетка

Внутреннее покрытие

Активная эмаль

Очистка

Очистка паром

Кол-во стекол на дверце

3

Телескопические направляющие

1

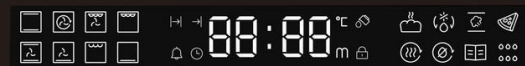
Сборка

КНР

Премиальные серии

Pacific 5 steam

Панель управления



С помощью электронного устройства программирования с сенсорными кнопками управления можно задать нужное время начала и окончания приготовления с автоматическим отключением духовки по истечении установленного времени или просто установить таймер со звуковым оповещением. Также на дисплее отображается установленная для режима нагрева температура.

Полностью сенсорный дисплей с LED подсветкой.

Интуитивно понятное управление.

Блокировка панели управления.

Независимое освещение камеры духового шкафа.

Прост в уходе, т.к. нет никаких кнопок куда обычно забивается грязь.

Дисплей полностью герметичен, что исключает попадание влаги и грязи внутрь прибора.

Премиальные серии

HOD-TM09PGB



Основные характеристики

Полезный объем, л.	70
Класс энергопотребления	A+
Цвет	Черный + сталь (стекло)
Переключатели	Сенсорные
Тип дисплея	Цифровой
Подсветка дверцы духового шкафа	LED
Количество программ	9
Термощуп	Да (30°C до 90°C, интервал 1°C)
Разморозка	Да
Расстойка теста	Нет
Плавное закрывание дверцы	Да
Кольцевой ТЭН	Да
Температура MAX	240 °C/ 200°C/ 180°C(Шкаф/sonda/auto)
Уровни приготовления	5
Комплектация	2 противня +решетка
Очистка	Эмаль легкой очистки
Кол-во стекол на дверце	3
Телескопические направляющие	2

Премиальные серии

Панель управления



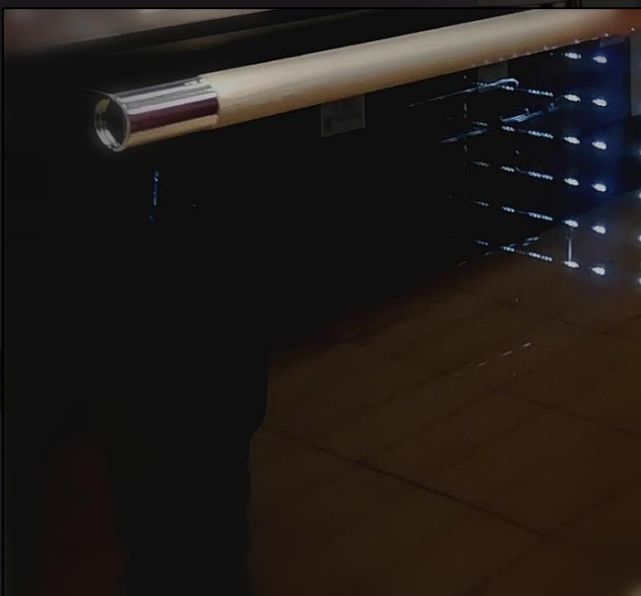
- ✓ Полностью сенсорный дисплей с LED подсветкой
- ✓ Терморегулировка с интервалом 5 °C
- ✓ Интуитивно понятное управление
- ✓ Прост в уходе, т.к. нет никаких кнопок куда обычно забивается грязь
- ✓ Дисплей полностью герметичен, что исключает попадание влаги и грязи внутрь прибора

Премиальные серии

Конструктивные особенности

Светодиодная подсветка камеры духового шкафа

- ✓ 14 светодиодов
- ✓ Оригинальное решение для дизайна придает неповторимый шарм духовому шкафу
- ✓ Срок службы светодиодной подсветки значительно дольше стандартной галогеновой
- ✓ На 95% экономнее галогеновых ламп



Премиальные серии

Основные характеристики

Базовый

HWO60SM5F5B1H



Комфорт

HWO60SM5S5B1H



Премиум

HWO60SM5S9B1H



Класс энергопотребления	A+	A+	A+
Объем	70 л	70 л	70 л
Количество режимов	10	14	14
Парогенератор	Нет	Да	Да
Приготовления с помощью пара	Нет	4 программы	4 программы
Термощуп	Нет	Да (30-90°C , Интервал 1°C)	Да (30-90°C , Интервал 1°C)
Температурный максимум	240°C, Интервал 5°C	240°C, Интервал 5°C	280°C, Интервал 5°C
Кол-во стекол в двери	2	1 + 1 с теплоотражающим покрытием	1 + 3 с теплоотражающим покрытием
Плавное закрывание двери	Да	Да	Да
Очистка	Паровая + каталитические панели	Паровая + каталитические панели	Пиролитическая, 430 °C
Внутреннее освещение	2 боковые лампы	2 боковые лампы	2 боковые лампы
Телескопические направляющие	Да (Premium set), 1 комплект	Да (Premium set), 1 комплект	Да (Premium set), 1 комплект

Основные программы

ВЫПЕЧКА

Верхний наружный и нижний элементы

- ▶ Идеально подходит для тортов и блюд, требующих выпечки в течение длительного времени или при низких температурах.
- ▶ Для приготовления печенья рекомендуется температура 160~180°C.
- ▶ Идеально подходит для влажных продуктов, требующих более длительного времени для приготовления, например, сочного фруктового пирога.

Основные программы

ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ КОНВЕКЦИЯ

Вентилятор и задний элемент

- ▶ Печенье, приготовленное на противнях, установленных на разных уровнях, получается хрустящим снаружи и мягким в середине.
- ▶ Мясо и птица образуют аппетитную румяную корочку, оставаясь сочными и нежными внутри.
- ▶ Идеально подходит для приготовления блюд в горшочках. Повторное разогревание происходит быстро и эффективно.
- ▶ При адаптации рецепта, предназначенного для режима «выпечка», к режиму «принудительная конвекция», рекомендуем уменьшить время выпекания или снизить температуру примерно на 20°C.
- ▶ Для блюд с более длительным временем выпекания (например, более часа) может потребоваться уменьшить как время, так и температуру. Идеально подходит для приготовления бисквитов, печенья, булочек, маффинов и кексов.

Основные программы

КОНВЕКЦИОННЫЙ ГРИЛЬ

Вентилятор + верхние внутренний и наружный элементы

► Мясо, птица и овощи готовятся превосходно; пища получается хрустящей и румяной снаружи, а внутри остается влажной и нежной.

Идеально подходит для целой курицы, говяжьей вырезки или для приготовления на гриле любимой курочки, рыбки и стейка.

Основные программы

КЛАССИЧЕСКАЯ ВЫПЕЧКА

Только нижний элемент

- ▶ Тепло поступает только от нижнего элемента, вентилятор не используется.
- ▶ Это функция традиционной выпечки, пригодная для рецептов, рассчитанных на старые духовки.
- ▶ Выпекайте только на одной полке за один раз.
- ▶ Духовка будет более горячей сверху. Идеально подходит для продуктов на мучной основе, требующих аккуратного выпекания, таких как торты с кремом, пироги, киши, ватрушки, либо другие изделия, не требующие прямого нагрева и подрумянивания сверху.

Основные программы

ВЫПЕЧКА С КОНВЕКЦИЕЙ

вентилятор + верхний наружный элемент и нижний элемент

- ▶ Стандартный режим.
- ▶ Включенный вентилятор способствует равномерному распределению тепла. Запекание становится более равномерным. Сокращается время приготовления блюда.
- ▶ Идеально подходит для выпечки, требующей менее одного часа - такие продукты, как булочки, большие и маленькие кексы или даже блинчики энчилада.

Основные программы

ГРИЛЬ

верхние внутренний и наружный элементы

Интенсивное тепловое излучение поступает от обоих верхних элементов. Уровень регулируется по 11 ступеням от Lo (низкий) до Hi (высокий) (мощность 100%).

Предварительный нагрев необязателен, хотя некоторые люди предпочитают дать элементу нагреться несколько минут, прежде чем поместить продукты под гриль.

► Наиболее подходящая функция для завершения многих блюд, например для подрумянивания сверху картофельной запеканки или омлета. Идеально подходит для поджаривания хлеба или для получения золотистой корочки на готовом блюде

Основные программы

ЖАРКОЕ

этап 1: вентилятор + верхние внутренний и наружный элементы

этап 2: верхний внутренний элемент и нижний элемент

- ▶ Обжарка: предварительный 20-минутный этап карамелизации наружной поверхности мяса до образования хрустящей золотистой корочки.
- ▶ Приготовление при заданной температуре: после обжаривания температура поднимется до заданного Вами уровня и не будет изменяться до конца приготовления, благодаря чему жаркое получится нежным и сочным.
- ▶ Духовка не нуждается в предварительном прогревании. Продукты необходимо помещать в духовку непосредственно перед запуском функции.
- ▶ При желании используйте поддон или решетку для гриля, или поместите овощи под жаркое, чтобы они впитали мясной сок. Это обеспечит циркуляцию горячего воздуха также под мясом.

Основные программы

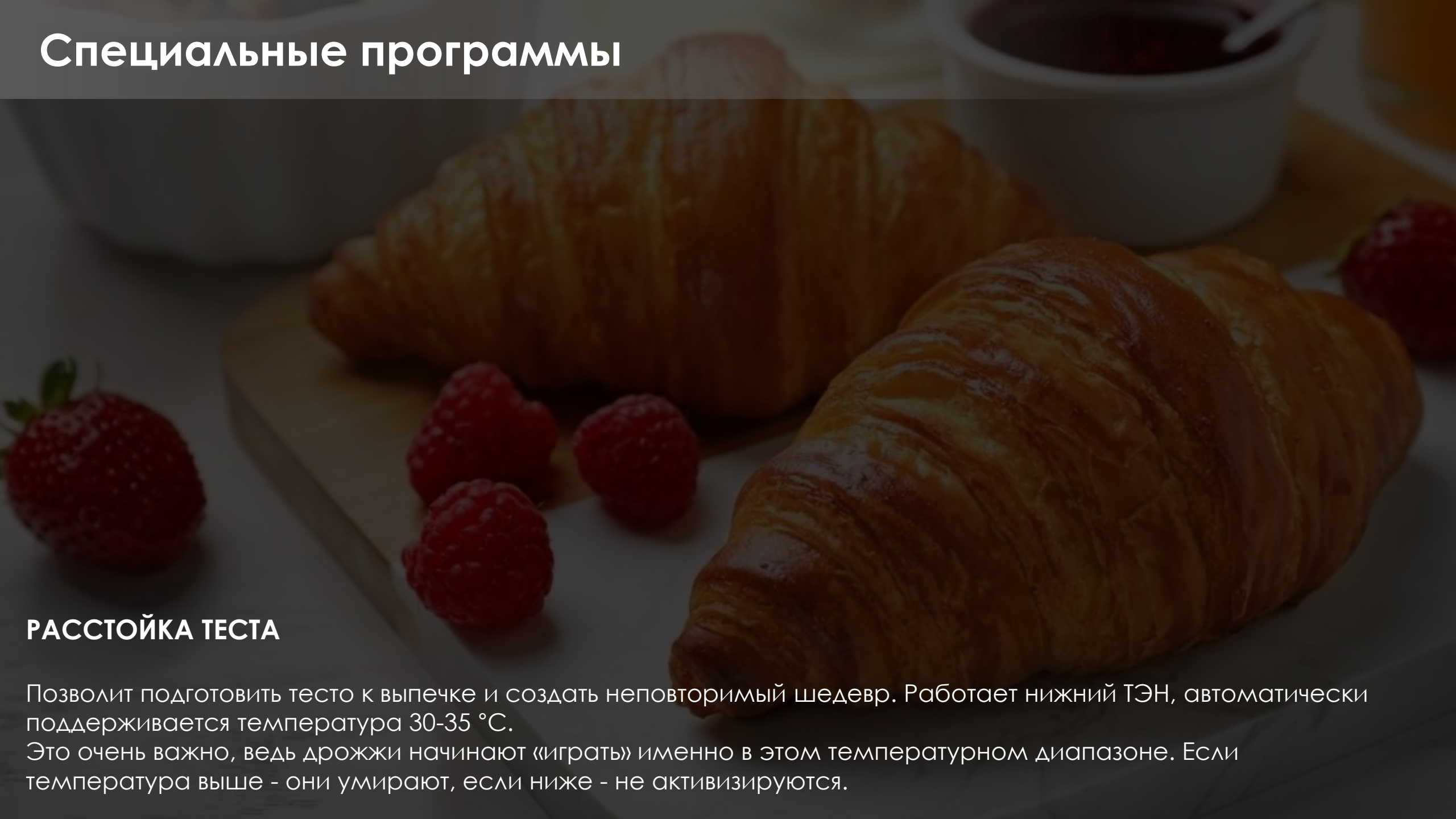
КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

вентилятор и нижний элемент

При использовании данной функции в течение 8 минут выполняется ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ до 180°C.

- ▶ Вентилятор распределяет тепло от нижнего элемента по всей духовке.
- ▶ Обеспечивает интенсивный нагрев основы блюда при одновременном бережном подрумянивании корочки.
- ▶ Идеально подходит для приготовления сладких и соленых кондитерских изделий и деликатных блюд, требующих хрустящей основы и корочки сверху.

Специальные программы



РАССТОЙКА ТЕСТА

Позволит приготовить тесто к выпечке и создать неповторимый шедевр. Работает нижний ТЭН, автоматически поддерживается температура 30-35 °С.

Это очень важно, ведь дрожжи начинают «играть» именно в этом температурном диапазоне. Если температура выше - они умирают, если ниже - не активизируются.

Специальные программы

ПИЦЦА

При использовании данной функции в течение 10 минут выполняется предварительный прогрев до 250°C.

- ▶ Вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла от нижнего элемента по всей печи.
- ▶ Отлично подходит для приготовления пиццы, так как прекрасно прожаривает основу, не пережаривая начинку.
- ▶ Для достижения наилучших результатов разогревайте форму для пиццы не менее 1 часа и выпекайте на полке духовки в положении 1 или 2.

ВАЖНО! Если не установить продолжительность для режима Пицца, духовка будет продолжать работать, пока вы не отключите ее вручную. Внимательно следите за блюдом в духовке, чтобы избежать его пережаривания.

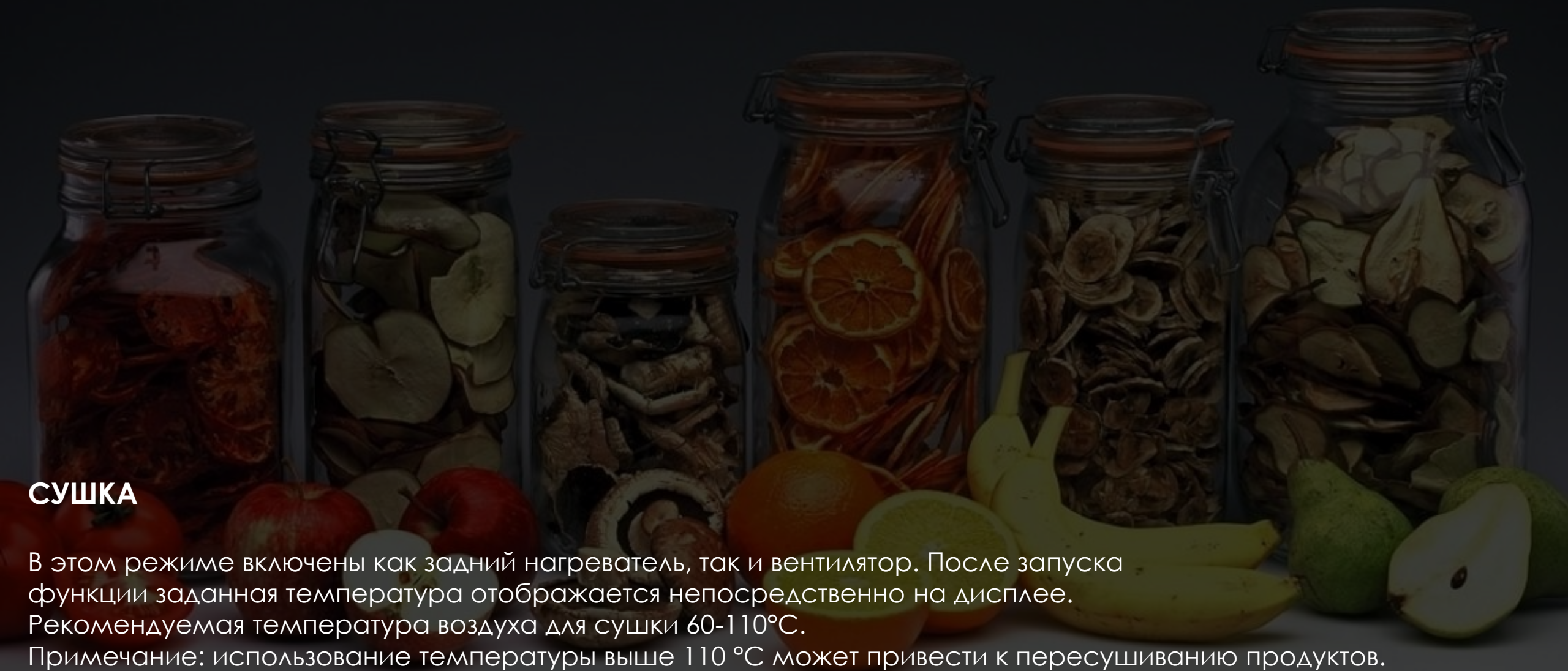
Специальные программы

СУШКА

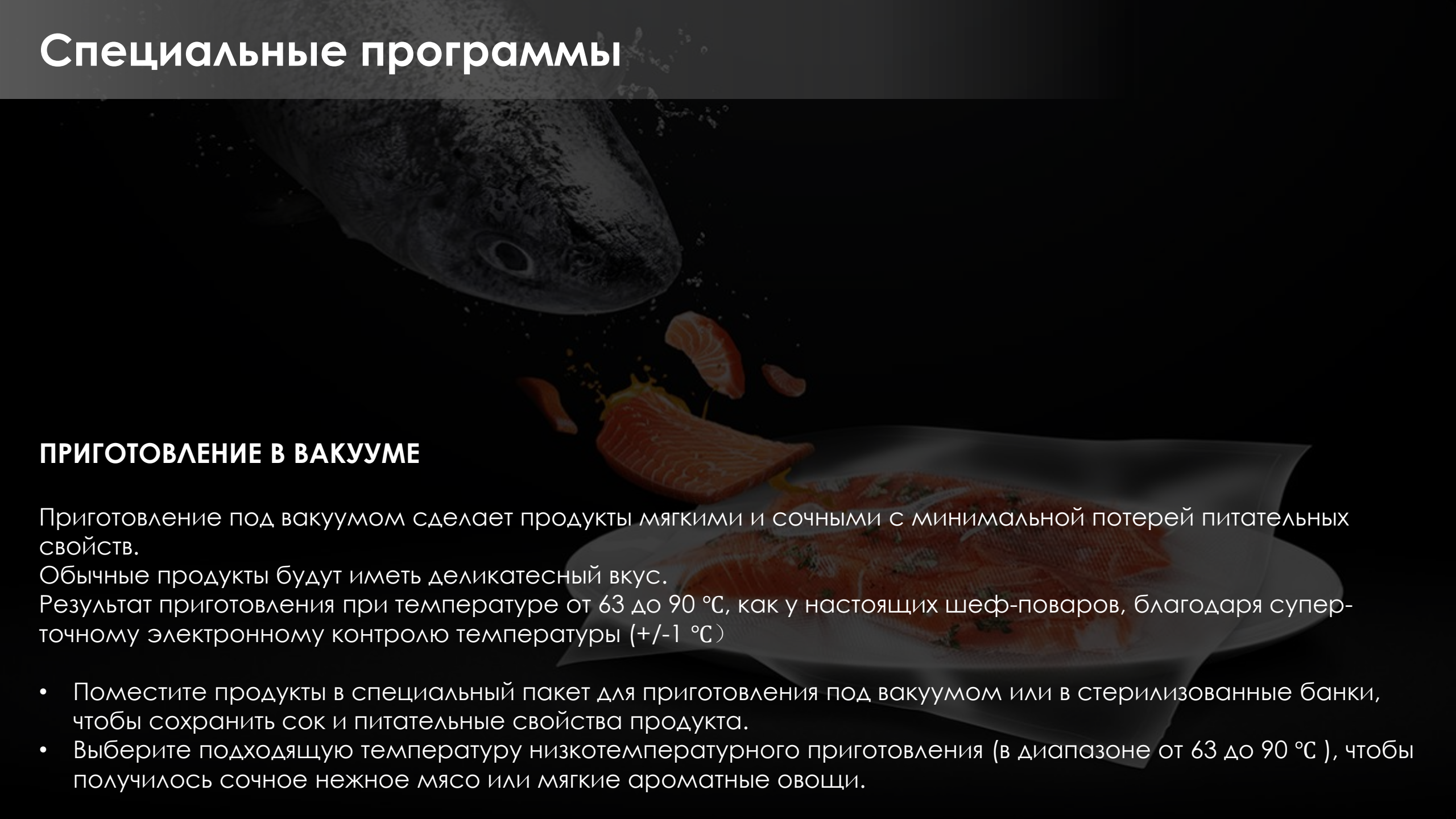
В этом режиме включены как задний нагреватель, так и вентилятор. После запуска функции заданная температура отображается непосредственно на дисплее.

Рекомендуемая температура воздуха для сушки 60-110°C.

Примечание: использование температуры выше 110 °C может привести к пересушиванию продуктов.



Специальные программы



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ

Приготовление под вакуумом делает продукты мягкими и сочными с минимальной потерей питательных свойств.

Обычные продукты будут иметь деликатесный вкус.

Результат приготовления при температуре от 63 до 90 °C, как у настоящих шеф-поваров, благодаря супер-точному электронному контролю температуры (+/-1 °C)

- Поместите продукты в специальный пакет для приготовления под вакуумом или в стерилизованные банки, чтобы сохранить сок и питательные свойства продукта.
- Выберите подходящую температуру низкотемпературного приготовления (в диапазоне от 63 до 90 °C), чтобы получилось сочное нежное мясо или мягкие ароматные овощи.

Специальные программы

ШАББАТ

Настройка для субботы

Эта установка предназначена для религиозных конфессий, которые соблюдают требование не работать в субботу.

Когда духовка настроена для субботы:

- ▶ Дисплей и индикаторы не светятся, кнопки не действуют, за исключением кнопок питания и подсветки.
- ▶ Звуковые сигналы не подаются.
- ▶ Не отображаются коды предупреждения или изменения температуры.
- ▶ Единственной функцией, доступная в режиме настроек для субботы - это запекание.

Специальные программы

Последний использованный режим

- ▶ В одно нажатие можно установить последний использованный режим. Просто и удобно.
- ▶ Духовка Haier может автоматически запоминать 5 последних использованных рецептов. Впоследствии можно готовить легко, выбирая из них.

Специальные программы

Умные рецепты

► Запрограммированные рецепты помогут Вам приготовить некоторые мясные блюда.

В памяти духовки предустановлены 10 рецептов:

1. Говядина (мякоть)
2. Каре премиум
3. Баранья нога (с костью)
4. Баранья нога (мякоть)
5. Телятина
6. 1 Индейка (тушка)
7. Свинина (мякоть)
8. 1 Оленина
9. Цыпленок (тушка)
10. Шкварки



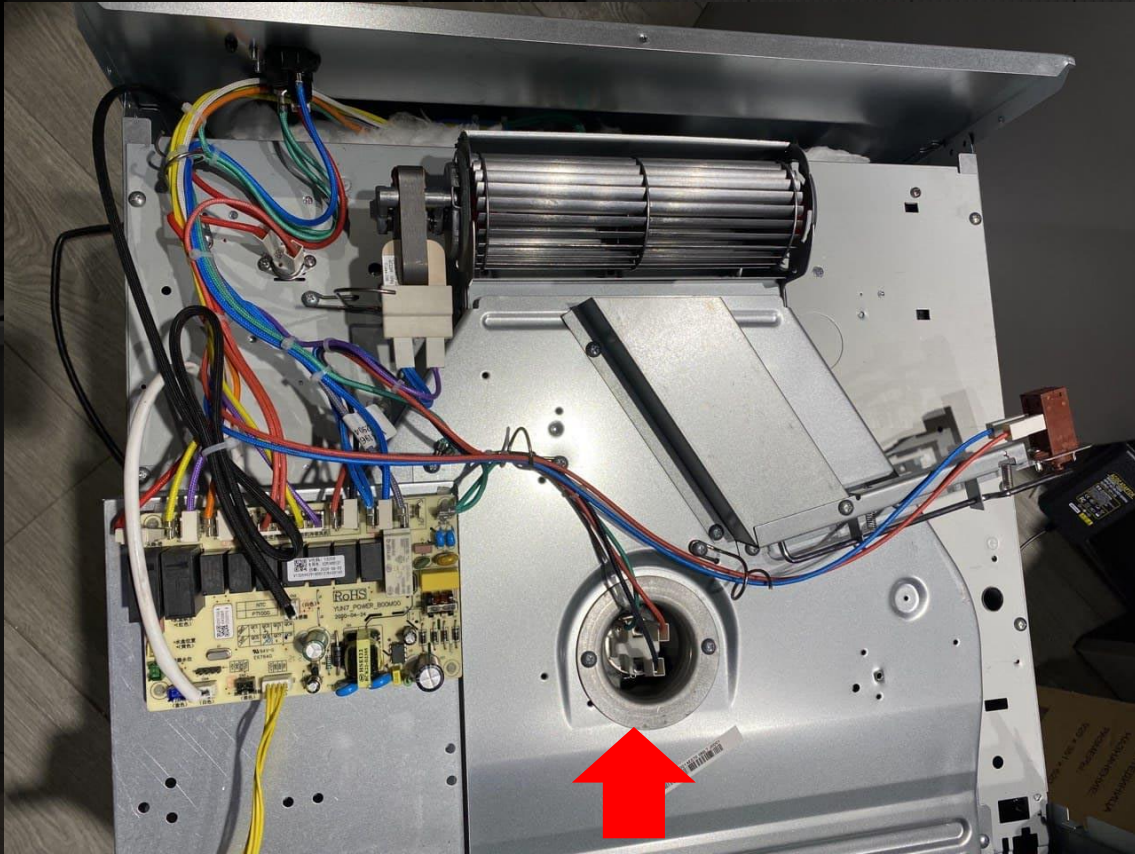
Активное тепло

Специальная конструкция воздуховодов в верхней и задней части духовки в сочетании с использованием PID* алгоритма позволяет поддерживать очень равномерную температуру с колебанием не более, чем в 1°C, что позволяет получить идеальный результат приготовления.

*Пропорционально-интегрально-дифференцирующий регулятор – устройство в управляющем контуре с обратной связью. Используется для формирования управляющего сигнала с целью получения необходимой точности и качества процесса.

Динамическая вентиляция

Благодаря клапану давления внутри полости духовки, большая часть испаренной из продуктов при приготовлении воды остается циркулировать в камере духовки. Таким образом в процессе выпечки пар возвращается на поверхность продукта и формирует паровое «защитное покрытие», предохраняя продукт от прямого контакта с жаром. Поверхность продукта остается нежной и часть водяного пара возвращается на продукт. Блюдо получается не пересушенным и более вкусным.



Клапан давления

Премиальные серии

Технологии



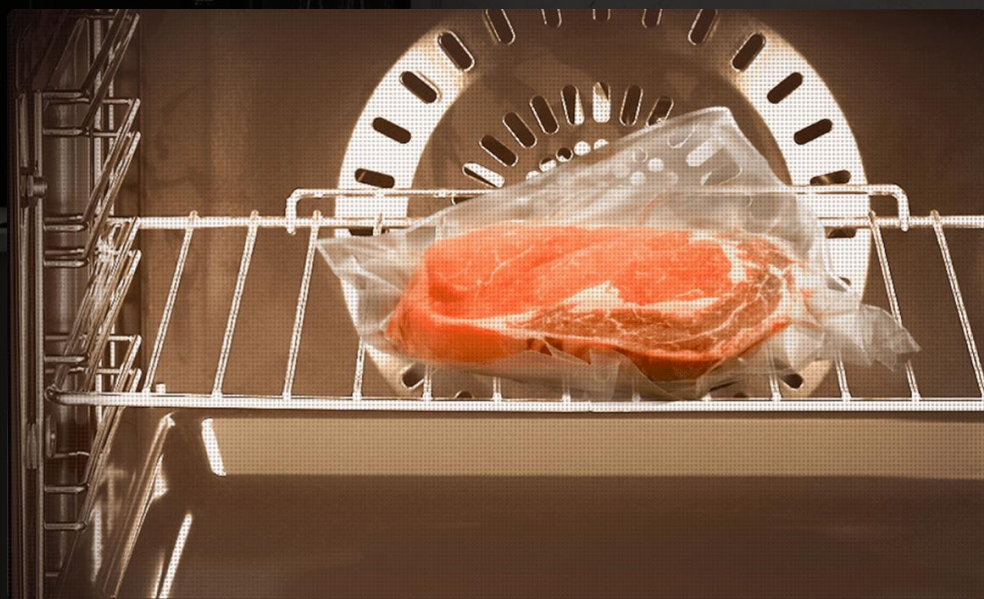
Пошаговое приготовление

Можно установить до 3 этапов программы приготовления. Не нужно вручную менять установки в сложных рецептах. (Кроме Steam +)



Приготовление под вакуумом

сделает продукты мягкими и сочными с минимальной потерей питательных свойств. Обычные продукты будут иметь деликатесный вкус.



Вакуумное хранение

Хранение порционных вакуумизированных пакетов с готовыми блюдами при использовании минимального количества электроэнергии. Продукты сохраняются при температуре, готовой к подаче, разогрева не требуется. В этой функции могут использоваться две температуры: 63 °C и 70 °C.

С помощью этих температур можно сохранять различные виды пищи.

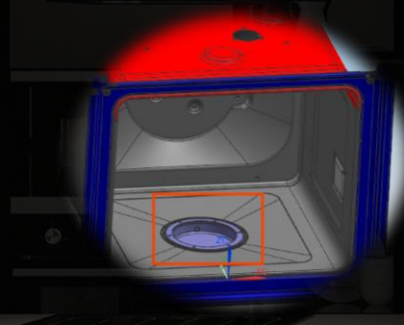
При температуре 63 °C функция позволяет сохранять мясо, рыбу, бобовые и другие продукты питания до 24 часов.

При температуре 70 °C функция позволяет консервировать мясо, злаки и бобовые культуры, повышая их нежность и сочность.

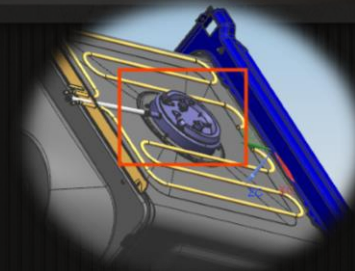
Пища будет сохраняться 24 часа.

Премиальные серии

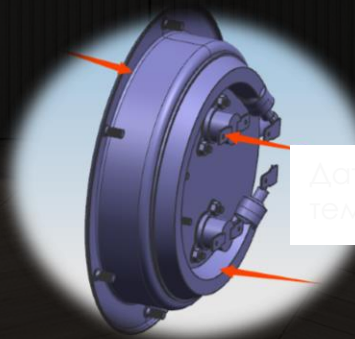
Технологии



Уникальный дизайн
резервуара
парогенератора
Керамическое
покрытие



Специальный отдельный
нагревательный
элемент
парогенератора



Датчик
температуры

Датчик
температуры
используется для
определения
наличия воды в
парогенераторе





Автоматическая выпечка

Это одноэтапный автоматический процесс, который позволяет расSTAивать и выпекать тесто. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать эту функцию с нашими специально разработанными рецептами. Ознакомьтесь с книгой рецептов. Для выбора доступны два варианта настройки.

- ▶ Настройка 1 — для выпечки хлеба
- ▶ Настройка 2 — для выпечки десертов или булочек

Премиальные серии

Технологии

Проводной термощуп также называют термозонд или термический зонд



- ▶ Обеспечивает аккуратное и точное приготовление блюд.
- ▶ Измеряет температуру внутри приготавливаемого продукта.
- ▶ Автоматическое выключение при достижении желаемой температуры внутри продукта гарантирует абсолютно точное приготовление каждого блюда.
- ▶ В случае приготовления пищи с помощью термощупа нет необходимости прогревать духовку.
- ▶ Температуру щупа можно установить в диапазоне от 30°C до 99°C.
- ▶ Температуру в толще продукта и температуру духовки можно изменить в любой момент во время приготовления.

Премиальные серии

Технологии

✓ Сырая прожарка с кровью

Температура духового шкафа: 200 °С,
Термощуп: 49-55 °С,



✓ Средняя прожарка с кровью

Температура духового шкафа: 190-200 °С,
Термощуп: 55-60 °С,



✓ Средняя прожарка без крови

Температура духового шкафа: 180 °С,
Термощуп: 60-65 °С,



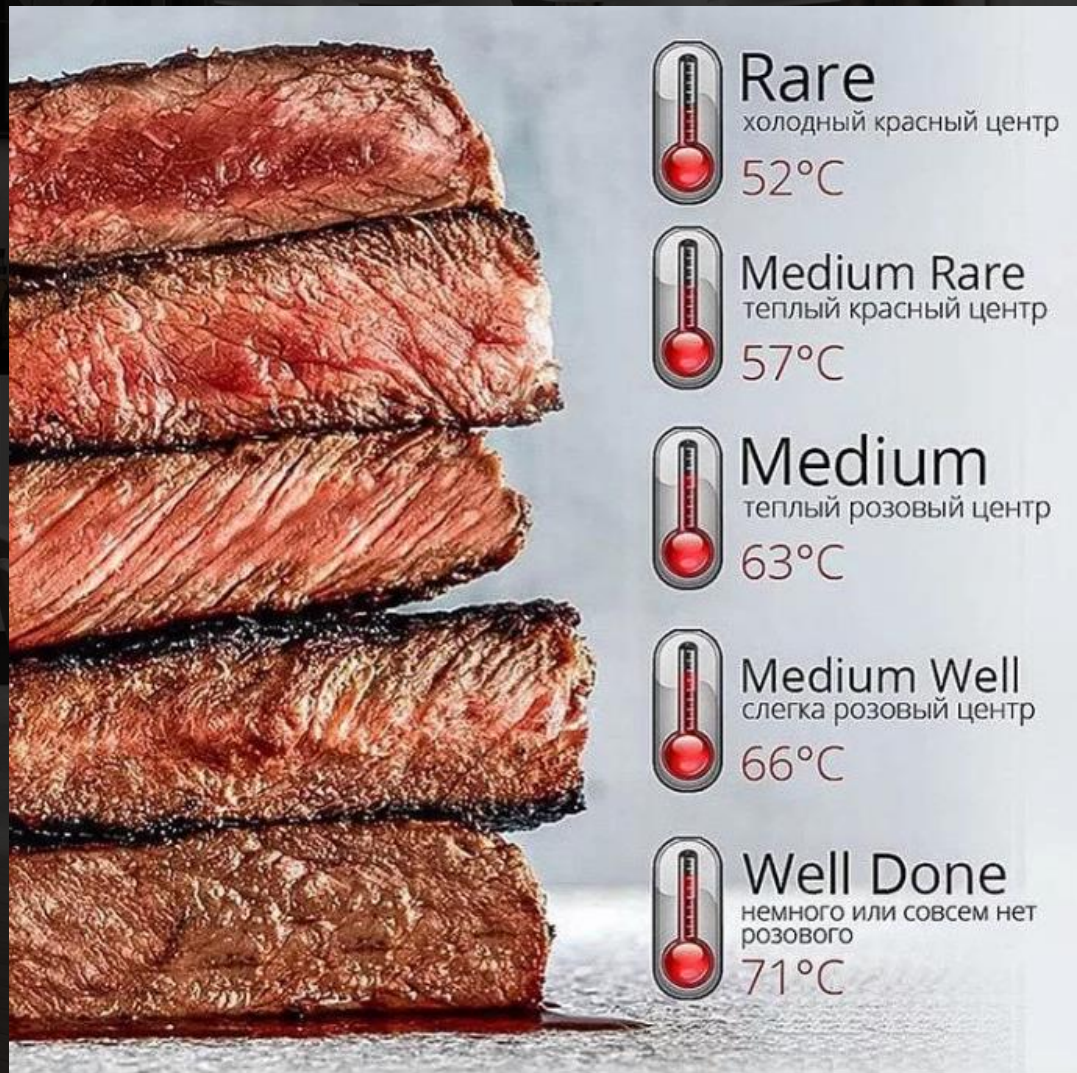
✓ Почти полная прожарка

Температура духового шкафа: 180 °С,
Термощуп: 65-71 °С,



✓ Полная прожарка

Температура духового шкафа: 180 °С,
Термощуп: 71-77 °С,

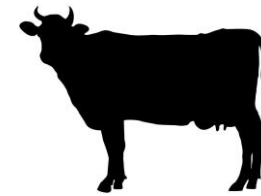


Для идеального вкуса, температура готовности мяса, птицы и рыбы должна точно соблюдаться.

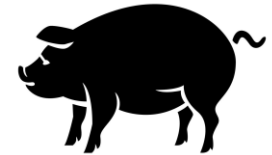
Вкус блюда легко испортить, если не обращать внимания на температуру готовности.

Этого сложно достичь при ручной регулировке и в то же время, очень просто – благодаря термощупу.

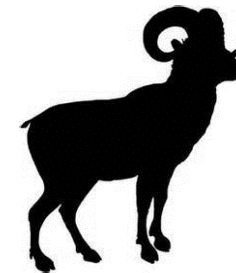
Блюдо	Вес, г	Термощуп
Цыпленок целиком	1000	55-75°C
Индейка	2000	85-90°C
Жаркое из свинины	4000	85-90°C
Мясной рулет	1700	70-85°C
Телятина	1000	75-80°C
Баранина	1000	55-75°C
Дичь	1000	70-80°C
Рыба	1000	70-80°C
Бедрышки птицы	1000	75-85°C



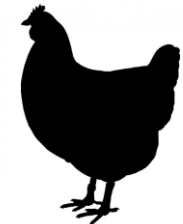
40-85 °C



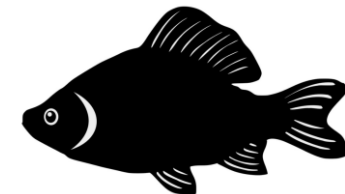
65-85 °C



57-74 °C



85-90 °C



70-80 °C

6. АЭРОГРИЛЬ

Идеально подходит для: блюд, приготовленных из замороженных продуктов или блюд в кляре и панировочных сухарях, которые обычно обжариваются во фритюре.



Режим AirFry

хрустящая корочка
у ваших блюд
с минимальным
количеством жира
и масла

Блюдо	Принадлежности/посуда	Температура в °С	Время (мин)	Уровень
Картофель фри	Противень для запекания	205	15~20	4
Картофель фри	Корзина аэрогриля	205	15~20	3
Картофельные оладьи	Решетка	200	20~25	3
Куриные наггетсы	Противень для запекания	200	18~23	4
Куриные наггетсы	Корзина аэрогриля	205	18~23	3
Куриные крылышки	Решетка	180	20~25	3

Создает в духовке режим, подобный аэрогрилю. Более здоровый способ жарки, создающий хрустящую корочку при использовании меньшего количества масла.

Для достижения наилучшего результата обмажьте приготавливаемые продукты растительным маслом (1-2 столовые ложки).

Для полуфабрикатов: если производитель рекомендует использовать режим без конвекции, следует уменьшить температуру на 20°С.

Приготовление на одном уровне: готовьте в верхней части духовки, но не на самом верхнем уровне

Премиальные серии

Технологии

Режим работы духового шкафа Air Fry – уникальная разработка. В этом режиме **скорость теплопередачи выше**, чем в традиционных режимах нагрева и режимах запекания с циркуляцией горячего воздуха.



Преимущества технологии Air Fry:

1. Подходит для здорового питания. При приготовлении картошки-фри снижение использования масла более, чем на 90% по сравнению с традиционным приготовлением во фритюре. По сравнению с приготовлением во фритюре калорийность блюд, приготовленных с помощью режима Air Fry, меньше на 70-80%, содержание масла и жира снижается при приготовлении.
2. Более безопасно. Нет контакта с кипящим маслом, нет риска его пролить или обжечься брызгами.
3. Быстрее. Не нужно предварительно разогревать фритюр. На 30% быстрее, чем режим традиционного приготовления в духовке.
4. Универсально. Подходит для большинства рецептов блюд с хрустящей корочкой. Оптимальный режим для реакции Майяра при запекании мясных блюд и выпечке.

Премиальные серии

Технологии



Режим AirFry

Режим Air Fry - это технология приготовления с использованием циркуляции горячего воздуха. Такой тип приготовления очень популярен в США, Латинской Америке и Юго-Восточной Азии

Ограничения использования отдельных аэрогрилей:

1. Пространство. Для настольного аэрогриля нужно место на кухонной столешнице и отдельная розетка.
2. Дополнительные расходы. Необходимость приобретать отдельный кухонный прибор.
3. Небольшой объем. Обычно отдельный аэрогриль имеет объем 2.5 - 5 л, что может быть недостаточно для объемных блюд
4. Сложность очистки. Сложно хорошо очистить все уголки и выступы камеры аэрогриля
5. Неудовлетворительный результат приготовления. Аэрогрили не очень высокого качества не могут обеспечить стабильный результат приготовления.

Решение Haier:

1. 2 -в- 1: Встраиваемый духовой шкаф с режимом Air Fry.
2. Объем для приготовления значительно больше, чем у настольных моделей.
3. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.
4. Режим приготовления разработан инженерами- разработчиками премиальных брендов Fisher & Paykel и General Electric. Разработан специальный логический алгоритм и адаптация конструкции духового шкафа.

INDUCTION

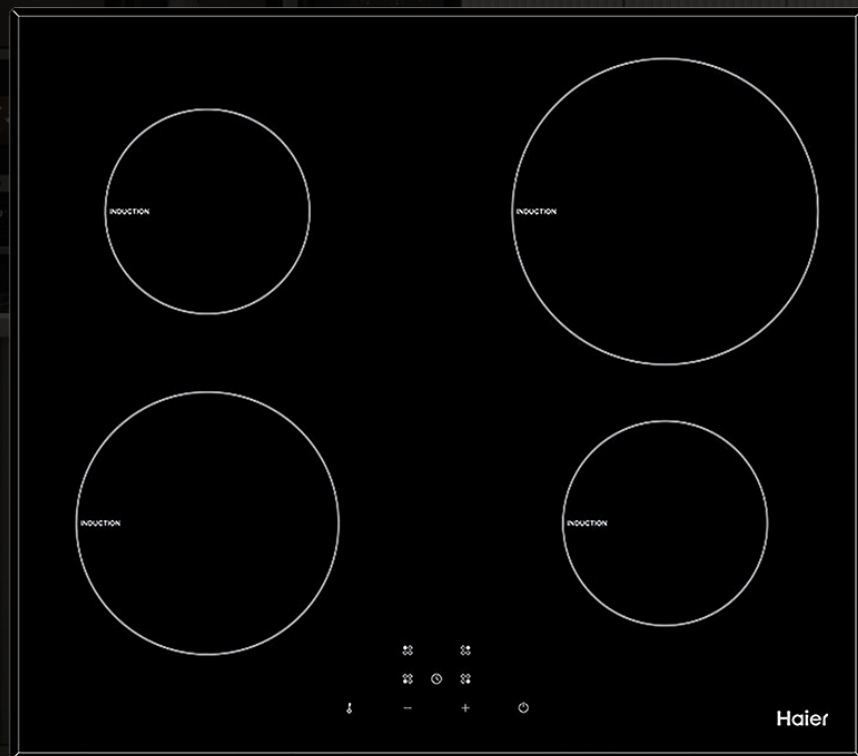


Принцип работы

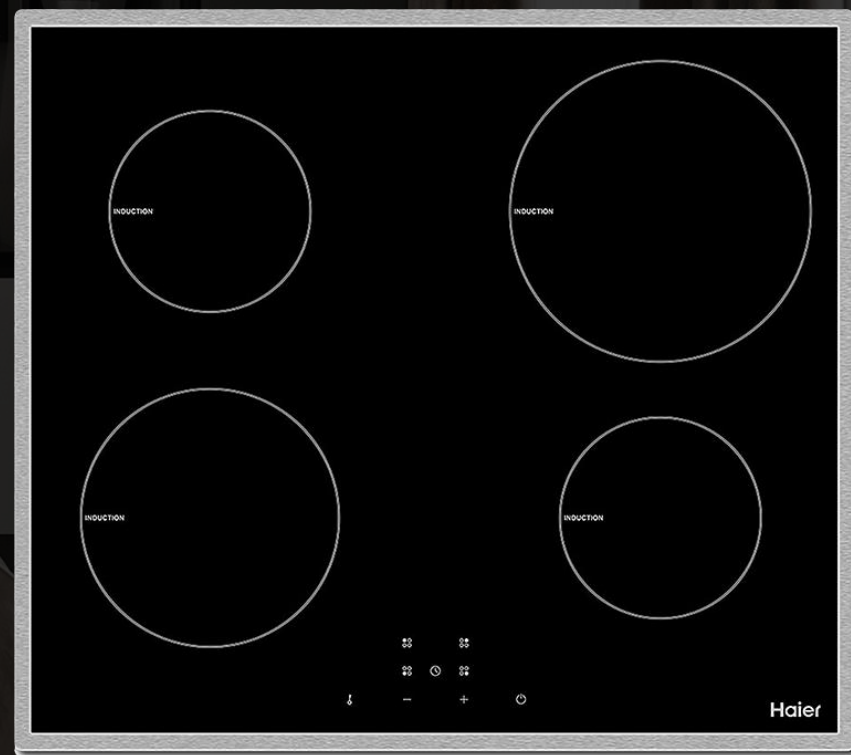
При индукционном нагреве разогревается дно посуды, а от него содержимое, минуя нагрев самой поверхности. Это уменьшает время приготовления, процесс максимально безопасный, а расход электричества меньше.

Модельный ряд

HHX-Y64NVB



HHX-Y64NFB



Технические характеристики

ННХ-Y64NVB

ННХ-Y64NFB

- Цвет
- Цвет символов дисплея
- Обработка края
- Управление
- Зона объединения конфорок
- Таймер 1-99 мин
- Распознавание посуды
- Индикация остаточного тепла
- Функция Boost
- Функция BBQ
- Функция поддержания тепла
- Функция Stop + Go
- Количество уровней мощности
- Количество конфорок
- Максимальная мощность
- Защита от перегрева
- Блокировка элементов управления

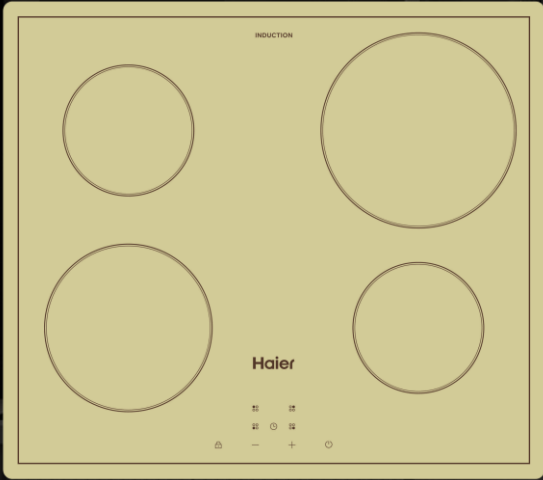
- черный
- красный
- скошенные края
- сенсор
- нет
- есть
- есть
- есть
- нет
- нет
- нет
- нет
- 9
- 4
- 7кВт
- есть
- есть

- черный
- красный
- металлическая рамка
- сенсор
- нет
- есть
- есть
- есть
- нет
- нет
- нет
- нет
- 9
- 4
- 7кВт
- есть
- есть

Модельный ряд

ANTIQUE COLLECTION

HNX-Y64NVG



HNX-Y64ATB



Цвет	Ivory/dark grey
Цвет символов дисплея	красный
Обработка края	ровный край (без скосов)
Управление	сенсор
Зона объединения конфорок	нет
Таймер 1-99 мин	есть
Распознавание посуды	есть
Индикация остаточного тепла	есть
Функция Boost	нет
Функция BBQ	нет
Функция поддержания тепла	нет
Функция Stop + Go	нет
Количество уровней мощности	9
Количество конфорок	4
Максимальная мощность	7 кВт
Защита от перегрева	есть
Блокировка элементов управления	есть

Конструктивные преимущества



Скос на всех 4х углах

Скошенные края варочной панели увеличивают прочность поверхности. Импульс от точечного удара равномерно распределяется по всей площади, снижая риск разбить панель.

Конструктивные преимущества



Толстая металлическая рамка служит надежной защитой краев варочной поверхности от сколов и трещин. Защищает ближайшие поверхности от «сбежавшей» в процессе приготовления горячей жидкости.

Конструктивные преимущества



Технология распознавания посуды

Нагрев блокируется, если варочная поверхность пустая или посуда слишком маленькая. Это служит безопасности и экономии электроэнергии.

Конструктивные преимущества



Зоны приготовления автоматически приспособляются к диаметру посуды. Тем не менее, дно посуды должно иметь минимальный диаметр, согласующийся с соответствующей зоной приготовления. Чтобы добиться наибольшей эффективности варочной панели, размещайте посуду в центре зоны приготовления

* Минимально допустимый диаметр посуды

Поставщик стеклокерамики



Транснациональная компания. Основана 1992г. в городе Вэньжоу провинции Чжэцзян. Является одним из самых крупных производителей в Китае по изготовлению стеклокерамики, солнечных панелей, фарфора и бронированного стекла для космической и военной техники. Придает большое значение научным исследованиям. Кангер имеет самый передовой центр исследований и разработок стекла, ведущие совместные лаборатории Китая, испытательные центры и научно-исследовательские рабочие станции. Между тем, в области технологий установлены долгосрочные отношения сотрудничества с ведущими лабораториями, испытательными центрами и научными рабочими станциями, а также с рядом известных колледжей и университетов по всей стране. Имеет один из самых передовых исследовательских центров.

Основные рынки: внутренний рынок, Северная Америка, Западная Европа, Восточная Азия, Ближний Восток.

Разрушила стереотип о качестве Made-in-China у большой тройки - Германии, Франции и Японии.

Поставщик стеклокерамики



Год основания 1992, Китай

Физические характеристики:

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 800°C
- Коэффициент теплового расширения приближен к 0°
- Хорошая стабильность и стойкость температуры.
- Механическая стабильность категории «Высоко» и «Очень высоко»
- Оптимизация при инфракрасной пропускаемости.
- Низкая теплопроводность.
- Хорошее сопротивление термальной нагрузки.

Конструктивные преимущества



➤ 4 кулера охлаждения

расположены под каждой индукционной конфоркой. Отводят лишнее тепло из нижней части корпуса и предотвращают перегрев индукционных катушек. Электронные компоненты варочной поверхности никогда не перегреются, а эксплуатировать панель в интенсивном режиме можно дольше.

Активная система охлаждения предотвращает поломку ключевых элементов индукционного нагревателя.

➤ 9 уровней мощности

До 5 уровня поступает импульсный ток, после 5 го – постоянный.

Это способствует более равномерному нагреву и увеличивает скорость приготовления. Таким образом происходит экономия электроэнергии.

➤ Внутренний короб

имеет многочисленную перфорацию, благодаря чему происходит хорошая циркуляция воздуха, предотвращает возникновение перегрева электронной платы.

Рекомендации по выбору уровня нагрева

Уровень нагрева

Область применения

1 – 2

- Легкий нагрев небольшого количества еды
- Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов
- Легкое тушение
- Медленный нагрев

3 – 4

- Повторный нагрев
- Быстрое тушение
- Приготовление риса

5 – 6

- Блинчики

7 – 8

- Пассировка
- Приготовление пасты

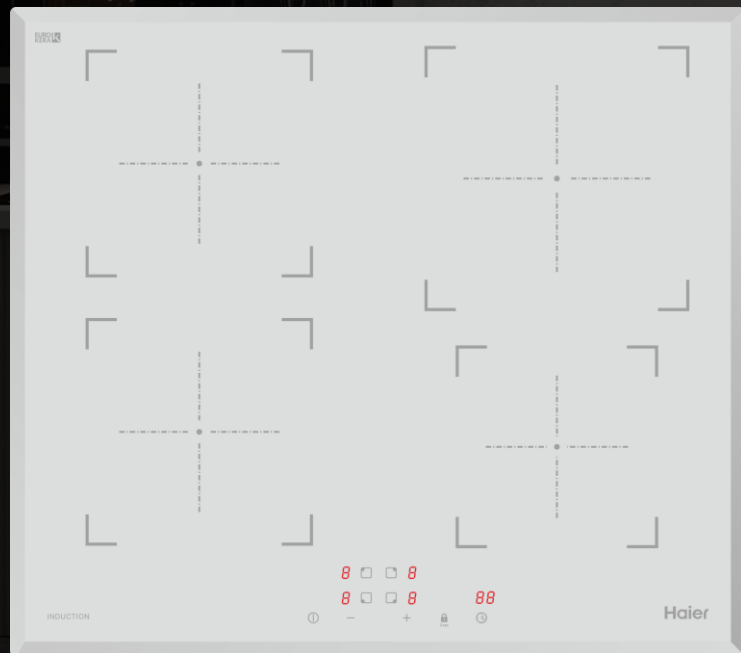
9

- Жарка в масле
- Обжарка
- Доведение супа до кипения
- Кипячение воды

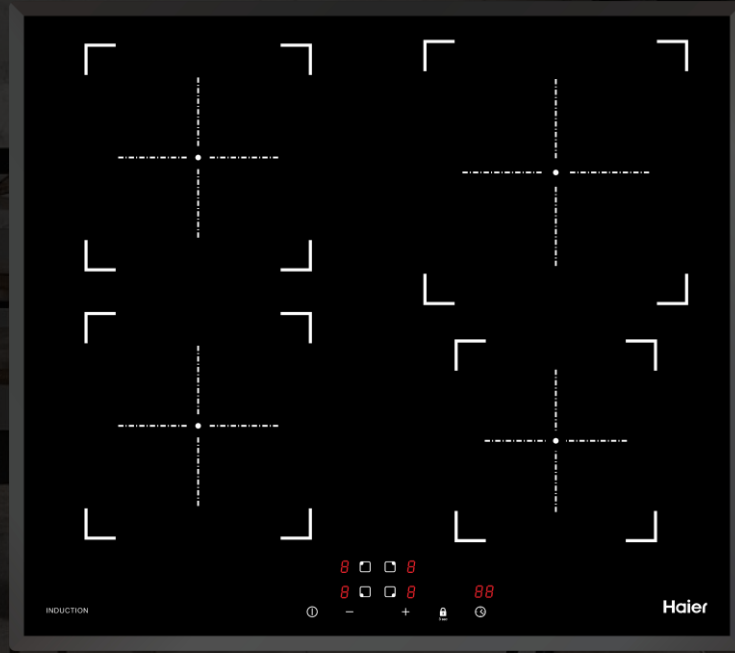


Модельный ряд

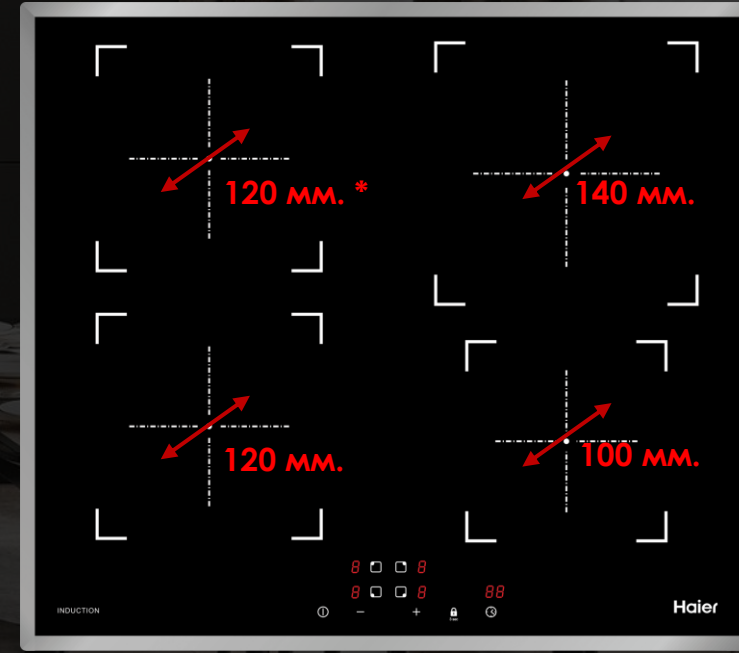
HHY-Y64NVW



HHY-Y64NVB



HHY-Y64NFB



* Минимально допустимый диаметр посуды

Технические характеристики

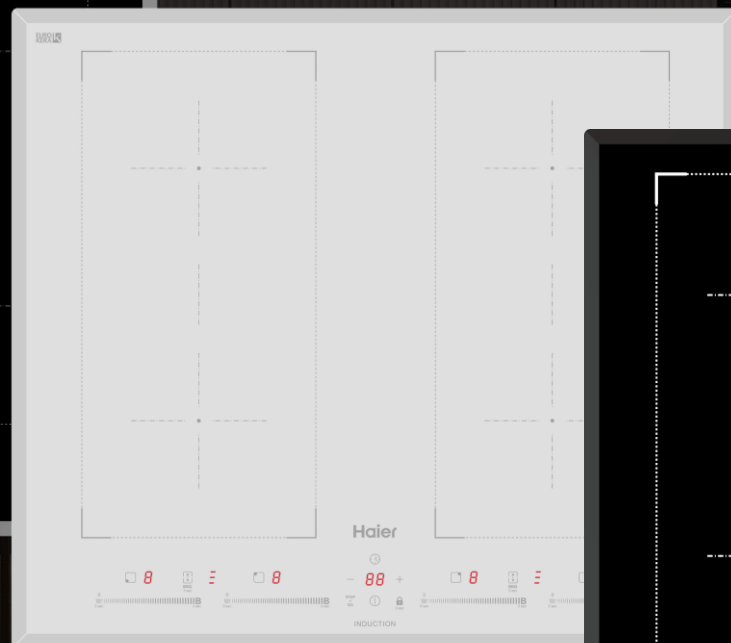
	ННУ-Y64NVW	ННУ-Y64NVB	ННУ-Y64NFB
Цвет	белый	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный	красный
Обработка края	скошенные края	скошенные края	металлическая рамка
Управление	сенсор	сенсор	сенсор
Зона объединения конфорок	нет	нет	нет
Таймер 1-99 мин	есть	есть	есть
Распознавание посуды	есть	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть	есть
Функция Boost	нет	нет	нет
Функция BBQ	нет	нет	нет
Функция поддержания тепла	нет	нет	нет
Функция Stop + Go	нет	нет	нет
Количество уровней мощности	9	9	9
Количество конфорок	4	4	4
Максимальная мощность	6,6 - 7,4 кВт	6,6 - 7,4 кВт	6,6 - 7,4 кВт
Защита от перегрева	есть	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть	есть

Модельный ряд

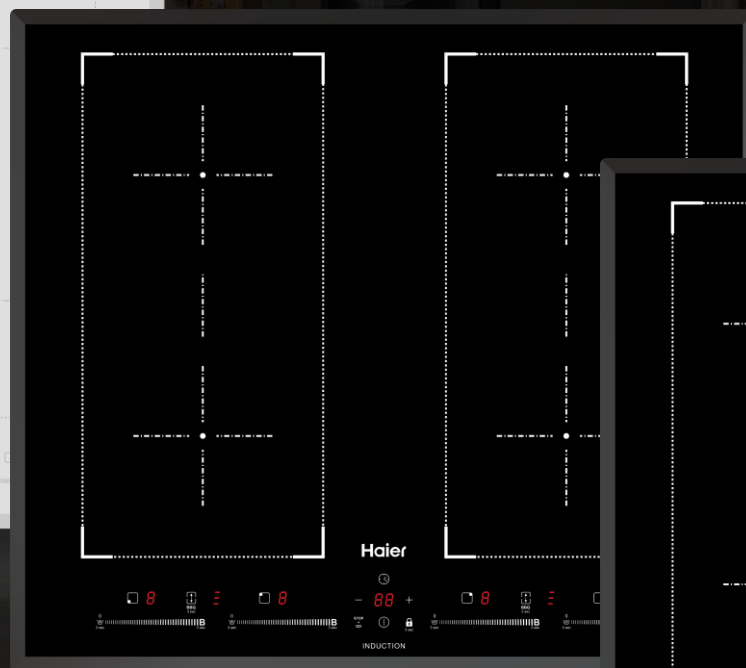
HHY-Y64FFVB1



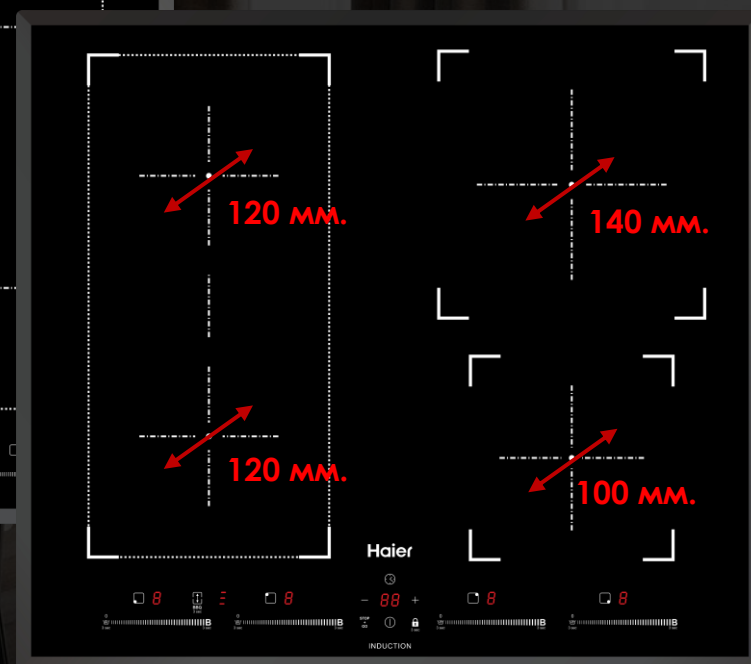
HHY-Y64FFVW



HHY-Y64FFVB



HHY-Y64FVB



В зонах объединения минимально допустимый диаметр посуды на всех конфорках 120 мм.

Технические характеристики

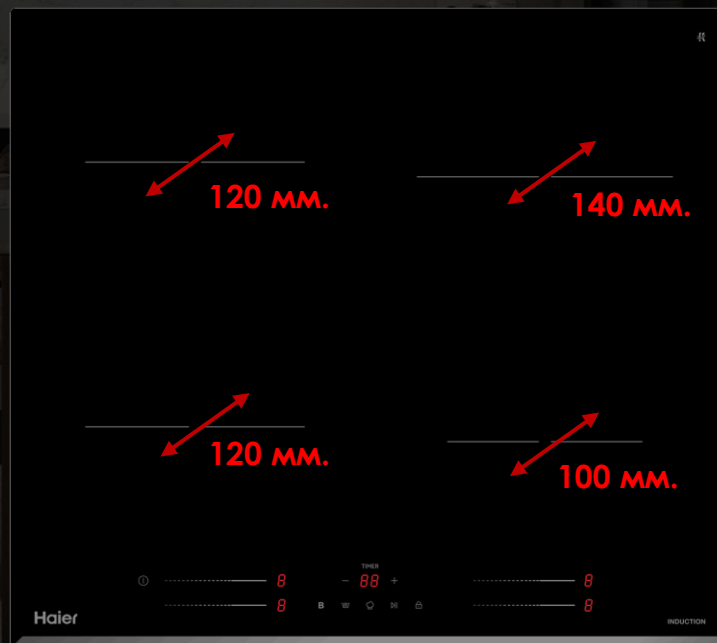
	ННУ-Y64FFVB1	ННУ-Y64FFVW	ННУ-Y64FFVB	ННУ-Y64FVB
Цвет	черный	белый	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный	красный	красный
Обработка края	скошенные края	скошенные края	скошенные края	скошенные края
Управление	круглый скрытый мультислайдер	слайдер	слайдер	слайдер
Зона объединения конфорок	2	2	2	1
Таймер 1-99 мин	есть	есть	есть	есть
Распознавание посуды	есть	есть	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть	есть	есть
Функция Boost	есть	есть	есть	есть
Функция BBQ	есть	есть	есть	есть
Функция поддержания тепла	есть	есть	есть	есть
Функция Stop + Go	есть	есть	есть	есть
Количество уровней мощности	9	9	9	9
Количество конфорок	4	4	4	4
Максимальная мощность	6,6 - 7,4 кВт	6,6 - 7,4 кВт	6,6 - 7,4 кВт	6,6 - 7,4 кВт
Защита от перегрева	есть	есть	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть	есть	есть

Модельный ряд

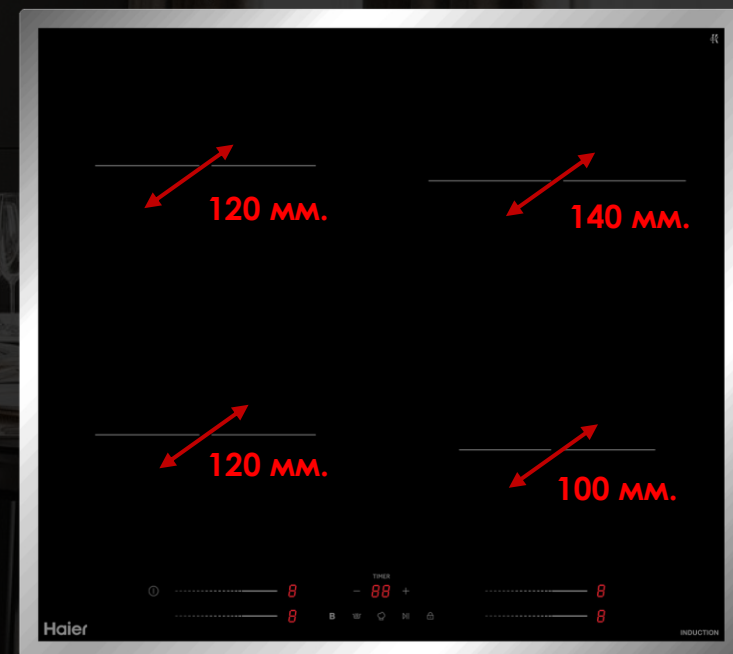
HHY-Y64PVB



HHY-Y64SVB



HHY-Y64SFB



* Минимально допустимый диаметр посуды

Технические характеристики



шеф-повар



шеф-повар

HHY-Y64PVB

HHY-Y64SVB

HHY-Y64SFB

Цвет

черный

черный

черный

Цвет символов дисплея

красный

красный

красный

Обработка края

скошенный край спереди

скошенный край спереди

металлическая рамка

Управление

сенсор

слайдер

слайдер

Зона объединения конфорок

нет

нет

нет

Таймер 1-99 мин

есть

есть

есть

Распознавание посуды

есть

есть

есть

Индикация остаточного тепла

есть

есть

есть

Функция Boost

есть

есть

есть

Функция BBQ

нет

нет

нет

Функция поддержания тепла

нет

есть

есть

Функция Stop + Go

есть

есть

есть

Количество уровней мощности

9

9

9

Количество конфорок

4

4

4

Максимальная мощность

6,6 - 7,4 кВт

6,6 - 7,4 кВт

6,6 - 7,4 кВт

Защита от перегрева

есть

есть

есть

Блокировка элементов управления

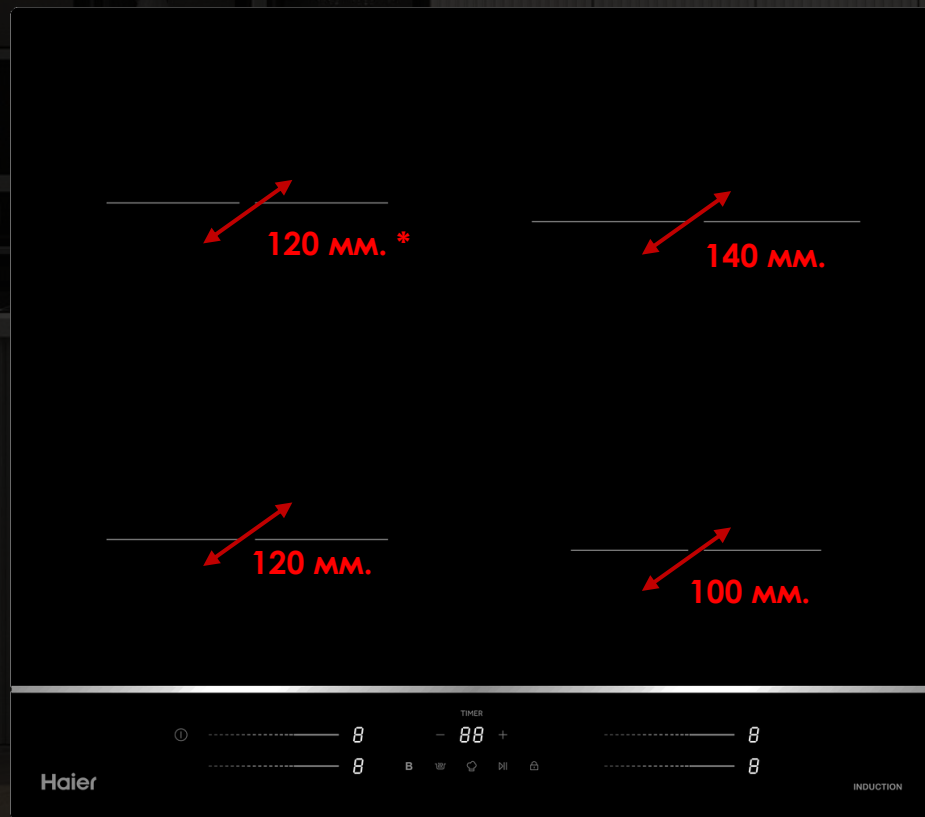
есть

есть

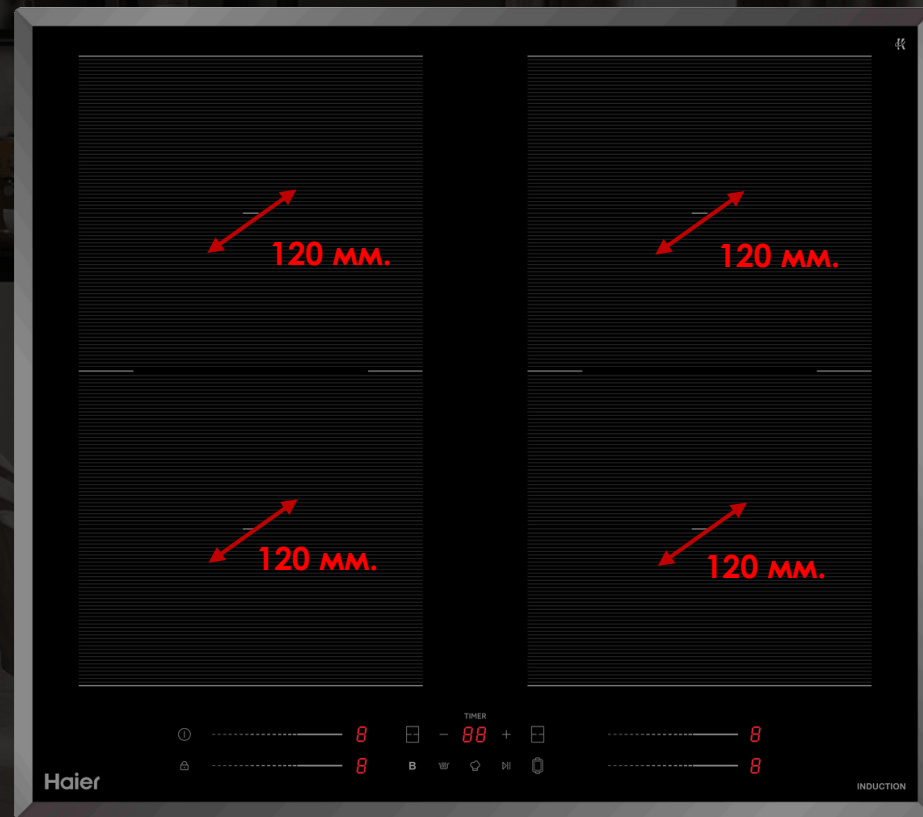
есть

Модельный ряд

HHY-Y64WSLB



HHY-Y64SFFVB



* Минимально допустимый диаметр посуды

Технические характеристики

+  шеф-повар +  шеф-повар

ННУ-Y64WSLB

ННУ-Y64SFFVB

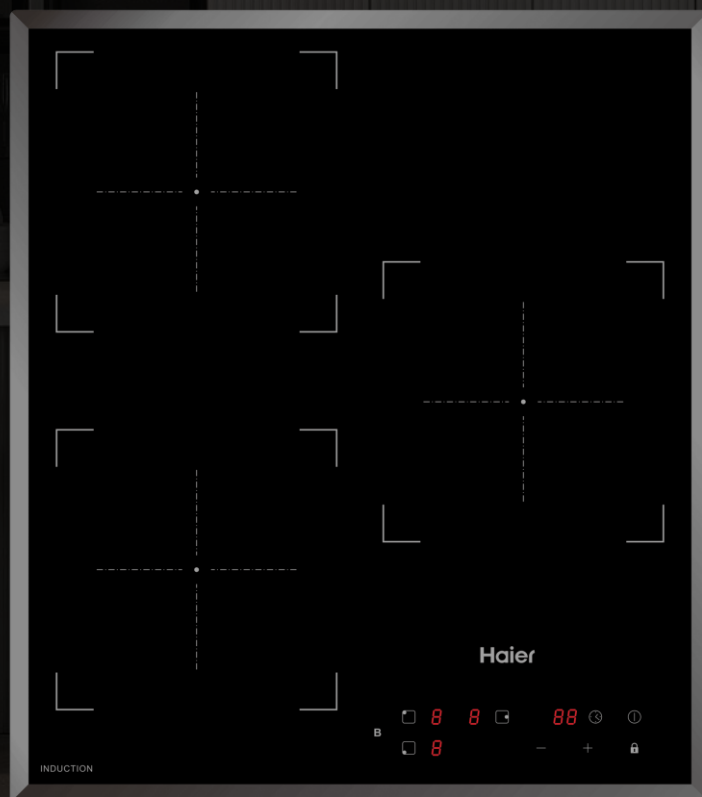
- Цвет
- Цвет символов дисплея
- Обработка края
- Управление
- Зона объединения конфорок
- Таймер 1-99 мин
- Распознавание посуды
- Индикация остаточного тепла
- Функция Boost
- Функция BBQ
- Функция поддержания тепла
- Функция Stop + Go
- Количество уровней мощности
- Количество конфорок
- Максимальная мощность
- Защита от перегрева
- Блокировка элементов управления

- черный
- белый
- ровный край
- слайдер
- нет
- есть
- есть
- есть
- есть
- нет
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,6 - 7,4 кВт
- есть
- есть

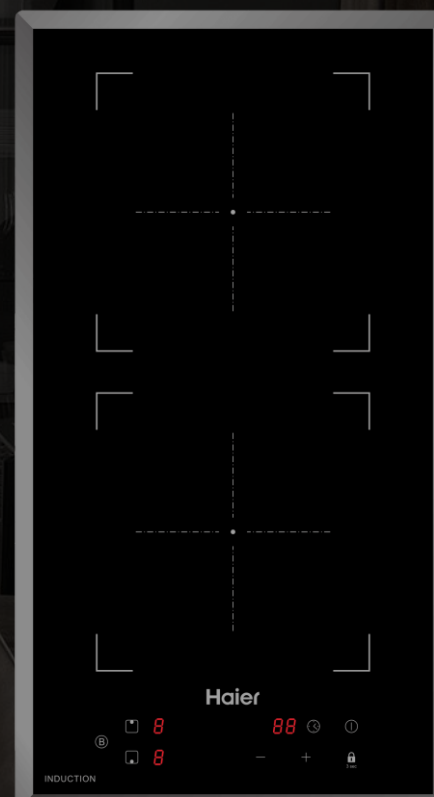
- черный
- красный
- скошенные края
- слайдер
- 2
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,6 - 7,4 кВт
- есть
- есть

Модельный ряд

HHY-Y53NVB



HHY-Y32NVB



Минимальный диаметр посуды для каждой конфорки 120 мм.

Технические характеристики

	ННУ-Y53NVB	ННУ-Y32NVB
Цвет	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный
Обработка края	скошенные края	скошенные края
Управление	сенсор	сенсор
Зона объединения конфорок	нет	нет
Таймер 1-99 мин	есть	есть
Распознавание посуды	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть
Функция Boost	есть	есть
Функция BBQ	нет	нет
Функция поддержания тепла	нет	нет
Функция Stop + Go	нет	нет
Количество уровней мощности	9	9
Количество конфорок	3	2
Максимальная мощность	5,5 кВт	3,5 кВт
Защита от перегрева	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть

Конструктивные преимущества



Ровный край

Обработка края варочной панели сделана таким образом, что ее можно установить вровень с уровнем столешницы, для этого в комплекте поставки есть инструкция и материалы для такого самого современного типа установки. При желании можно сделать также стандартный накладной монтаж.

Конструктивные преимущества



Скос на всех 4х углах

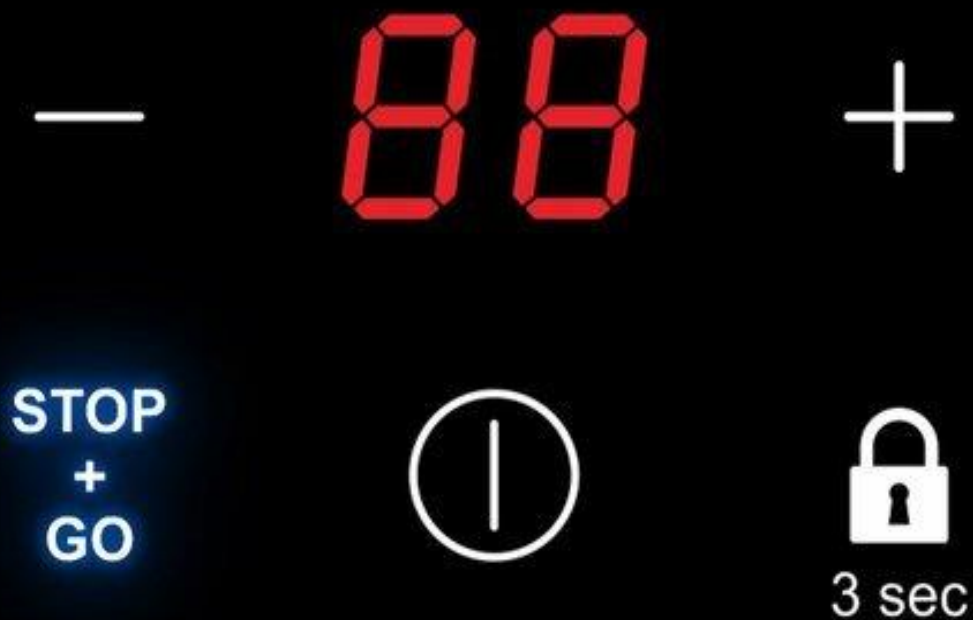
Скошенные края варочной панели увеличивают прочность поверхности. Импульс от точечного удара равномерно распределяется по всей площади, снижая риск разбить панель.

Конструктивные преимущества



Толстая металлическая рамка служит надежной защитой краев варочной поверхности от сколов и трещин. Защищает ближайшие поверхности от «сбежавшей» в процессе приготовления горячей жидкости.

Конструктивные преимущества



Функция возобновления приготовления «Пуск/Пауза»

Поставьте приготовление на паузу, а затем возобновите с функцией STOP+GO.

После отмены функции паузы приготовление вернется на тот уровень мощности, который вы использовали до этого.

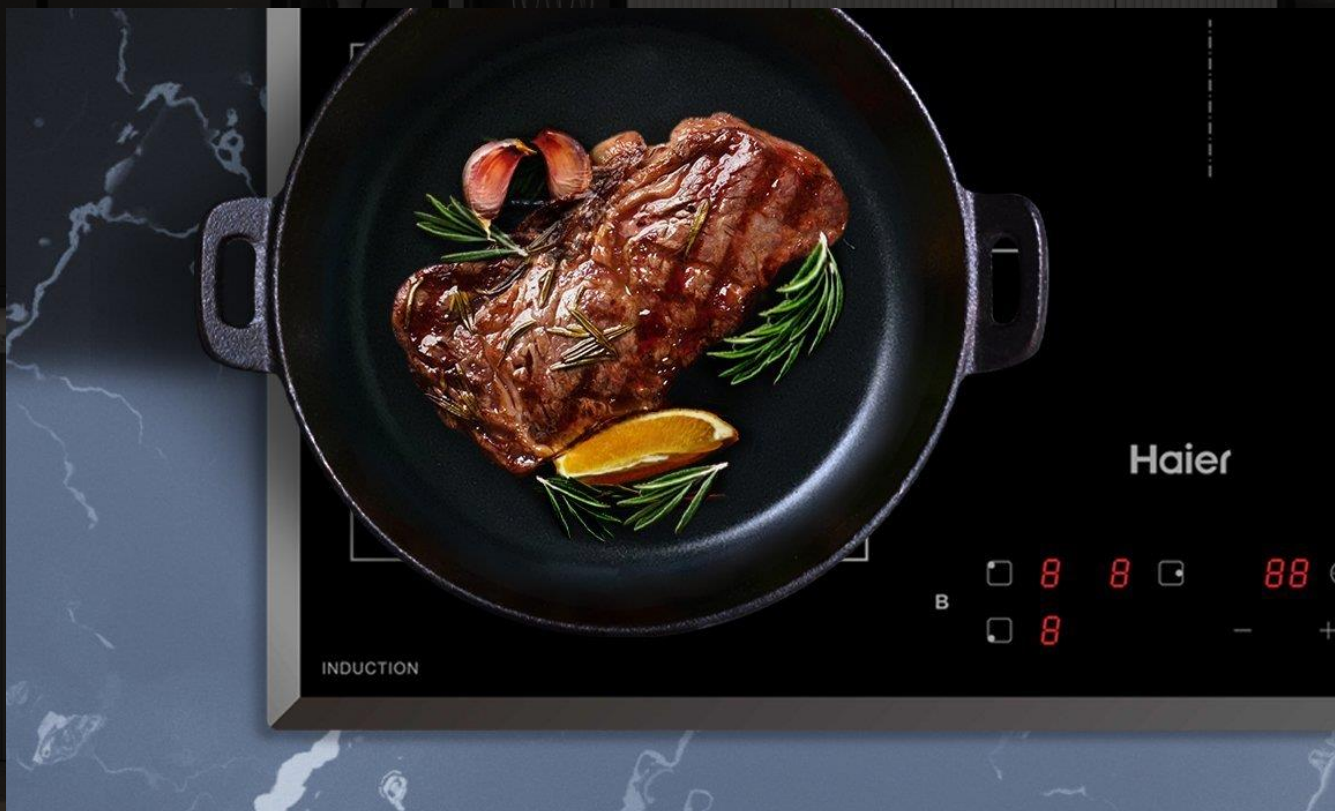
Конструктивные преимущества



Функция Boost

Boost - это функция мгновенного повышения мощности одной зоны на 5 минут. Таким образом, вы можете добиться большей мощности и быстро приготовить пищу.

Конструктивные преимущества



Технология распознавания посуды

Нагрев блокируется, если варочная поверхность пустая или посуда слишком маленькая. Это служит безопасности и экономии электроэнергии.

Конструктивные преимущества



Объединение зон нагрева

Функция расширения и объединения зон (Flex zone) позволяет в любое время в зависимости от потребностей приготовления использовать каждую сторону панели как одну зону или как две разные зоны.

Функция BBQ

BBQ — это функция, которая используется в режиме зоны расширения, которая позволяет температуре на поверхности посуды оставаться на уровне, идеально подходящем для жарки.

Конструктивные преимущества



Функция поддержания тепла

Готовое блюдо дождется гостей
и не остынет с функцией поддержания
тепла.
Идеальный результат гарантирован!

Конструктивные преимущества



Функция шеф-повара/функция памяти

можно сохранять в памяти уровни мощности и время приготовления для повседневного использования. Запоминание данных о приготовлении позволит облегчить приготовление пищи. Теперь рутинные задачи приносят удовольствие

Конструктивные преимущества



➤ **2 кулера охлаждения**

расположены под каждой индукционной конфоркой. Отводят лишнее тепло из нижней части корпуса и предотвращают перегрев индукционных катушек. Электронные компоненты варочной поверхности никогда не перегреются, а эксплуатировать панель в интенсивном режиме можно дольше.

Активная система охлаждения предотвращает поломку ключевых элементов индукционного нагревателя.

➤ **9 уровней мощности**

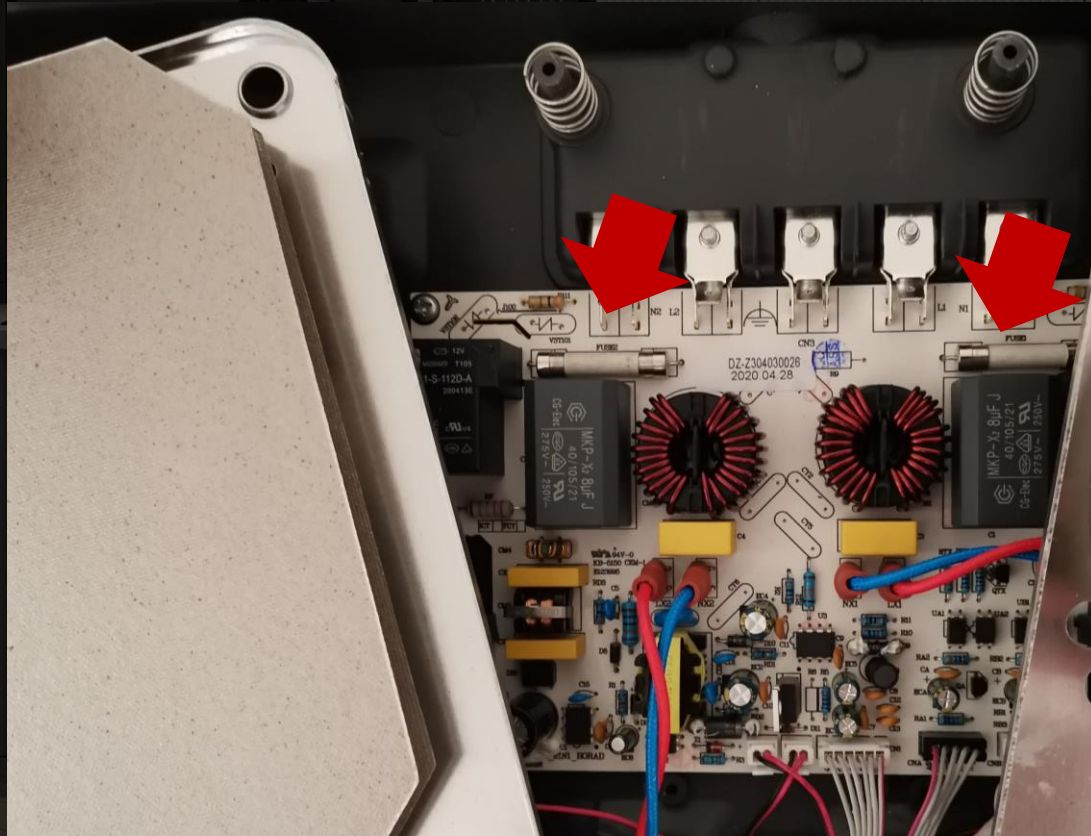
До 5 уровня поступает импульсный ток, после 5 го – постоянный.

Это способствует более равномерному нагреву и увеличивает скорость приготовления. Таким образом происходит экономия электроэнергии.

➤ **Внутренний короб**

имеет многочисленную перфорацию, благодаря чему происходит хорошая циркуляция воздуха, предотвращает возникновение перегрева электронной платы.

Конструктивные преимущества



Два предохранителя, каждый из которых отвечает за левую и правую группу конфорок. Таким образом, в случае выхода из строя одной из них на какой либо стороне, противоположная группа конфорок останется в рабочем состоянии. Это довольно редкое явление, т.к. большая часть производителей ставит один предохранитель. Соответственно в случае выхода из строя одной конфорки, в нерабочем состоянии остаются все соседние.

Поставщик стеклокерамики



Транснациональная компания. Основана 1992г. в городе Вэньжоу провинции Чжэцзян. Является одним из самых крупных производителей в Китае по изготовлению стеклокерамики, солнечных панелей, фарфора и бронированного стекла для космической и военной техники. Придает большое значение научным исследованиям. Кангер имеет самый передовой центр исследований и разработок стекла, ведущие совместные лаборатории Китая, испытательные центры и научно-исследовательские рабочие станции. Между тем, в области технологий установлены долгосрочные отношения сотрудничества с ведущими лабораториями, испытательными центрами и научными рабочими станциями, а также с рядом известных колледжей и университетов по всей стране. Имеет один из самых передовых исследовательских центров.

Основные рынки: внутренний рынок, Северная Америка, Западная Европа, Восточная Азия, Ближний Восток.

Разрушила стереотип о качестве Made-in-China у большой тройки - Германии, Франции и Японии.

Поставщик стеклокерамики



Год основания 1992, Китай

Физические характеристики:

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 800°C
- Коэффициент теплового расширения приближен к 0°
- Хорошая стабильность и стойкость температуры.
- Механическая стабильность категории «Высоко» и «Очень высоко»
- Оптимизация при инфракрасной пропускаемости.
- Низкая теплопроводность.
- Хорошее сопротивление термальной нагрузки.

Рекомендации по выбору уровня нагрева

Уровень нагрева

Область применения

1 – 2

- Легкий нагрев небольшого количества еды
- Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов
- Легкое тушение
- Медленный нагрев

3 – 4

- Повторный нагрев
- Быстрое тушение
- Приготовление риса

5 – 6

- Блинчики

7 – 8

- Пассировка
- Приготовление пасты

9

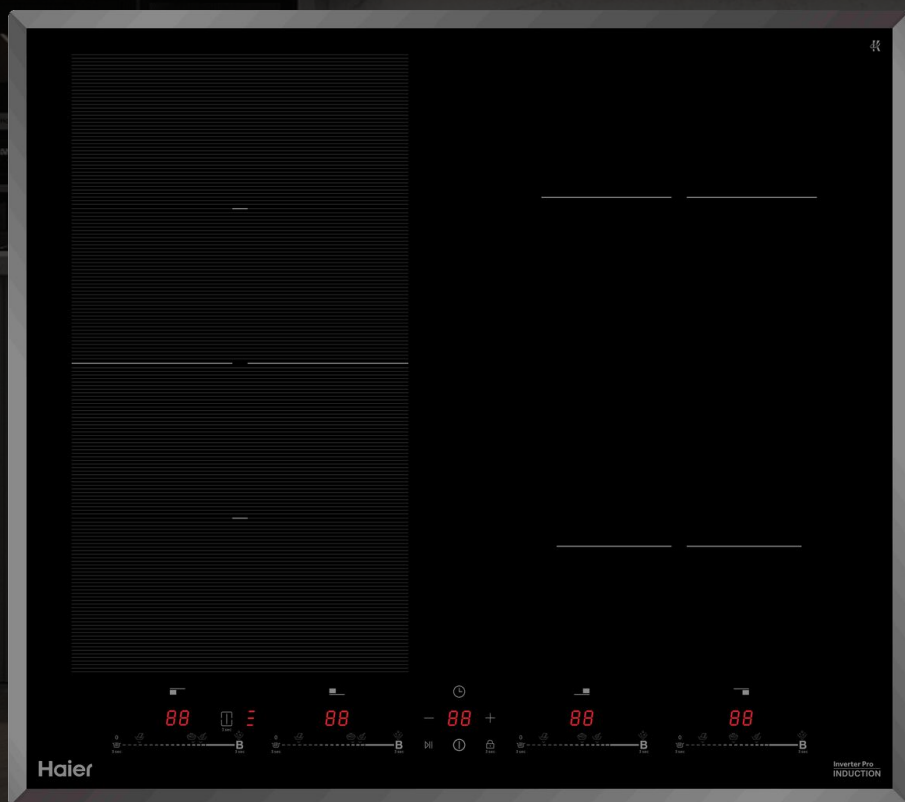
- Жарка в масле
- Обжарка
- Доведение супа до кипения
- Кипячение воды



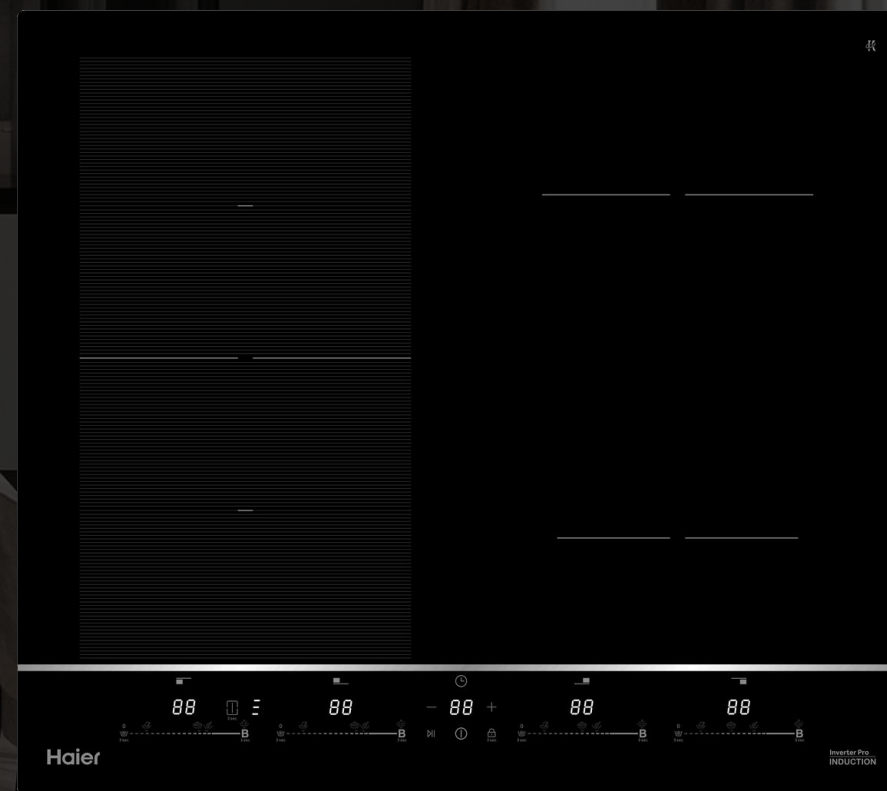
Модельный ряд

Inverter Pro

HHY-Y64BFVB



HHY-Y64WBFLB



Минимальный диаметр посуды 100 – 120 мм.

Технические характеристики

Inverter Pro

HHY-Y64BFVB

HHY-Y64WBFLB

- Цвет
- Цвет символов дисплея
- Обработка края
- Управление
- Зона объединения конфорок
- Таймер 1-99 мин
- Распознавание посуды
- Индикация остаточного тепла
- Функция Boost
- Функция BBQ
- Функция поддержания тепла
- Функция Stop + Go
- Количество уровней мощности
- Количество конфорок
- Максимальная мощность
- Защита от перегрева
- Блокировка элементов управления

- черный
- красный
- скошенные края
- слайдер
- 1
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- 15
- 4
- 7,4 кВт
- есть
- есть

- черный
- белый
- ровный край
- слайдер
- 1
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- есть
- 15
- 4
- 7,4 кВт
- есть
- есть

Функционал

HHY-Y64WBFLB



Inverter Pro

Обработка края варочной панели сделана таким образом, что ее можно установить вровень с уровнем столешницы, для этого в комплекте поставки есть инструкция и материалы для такого самого современного типа установки. При желании можно сделать также стандартный накладной монтаж.

Функционал

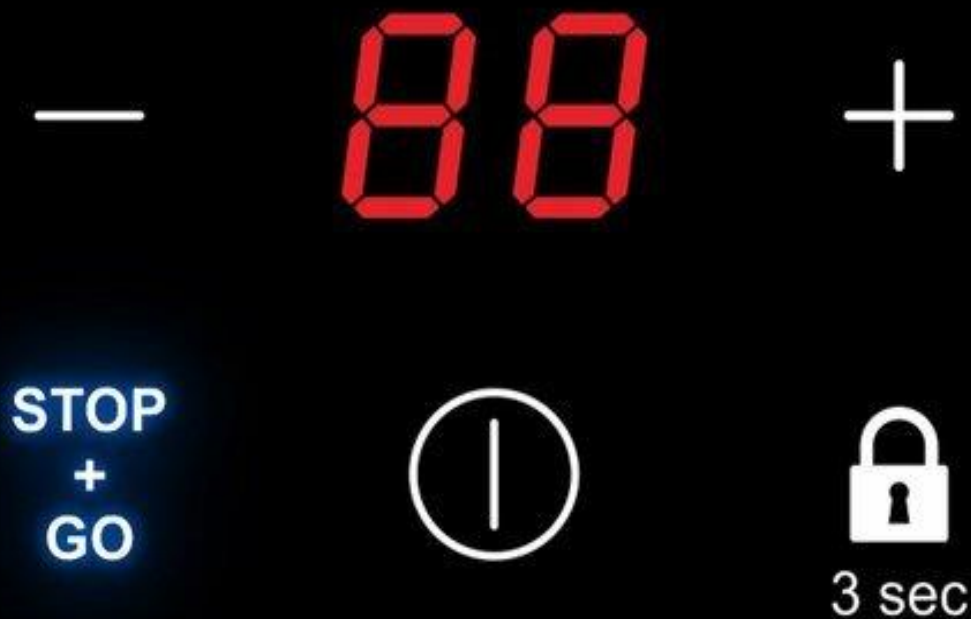
HHY-Y64BFVB

Inverter Pro



Скос на всех 4х углах

Скошенные края варочной панели увеличивают прочность поверхности. Импульс от точечного удара равномерно распределяется по всей площади, снижая риск разбить панель.



Функция возобновления приготовления «Пуск/Пауза»

Поставьте приготовление на паузу, а затем возобновите с функцией STOP+GO.

После отмены функции паузы приготовление вернется на тот уровень мощности, который вы использовали до этого.

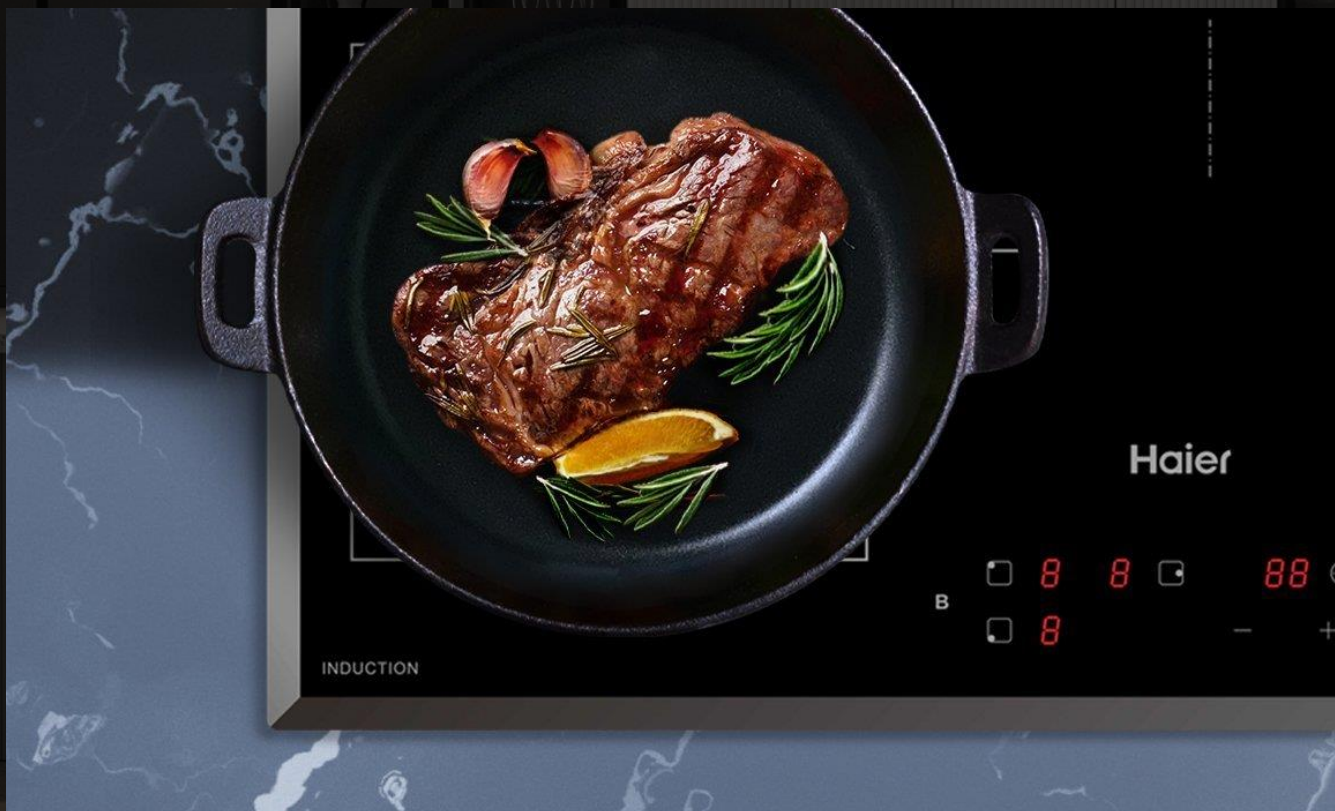
Функционал

Inverter Pro



Функция Boost

Boost - это функция мгновенного повышения мощности одной зоны на 5 минут. Таким образом, вы можете добиться большей мощности и быстро приготовить пищу.



Технология распознавания посуды

Нагрев блокируется, если варочная поверхность пустая или посуда слишком маленькая. Это служит безопасности и экономии электроэнергии.

Функционал

Inverter Pro

Объединение зон нагрева

Функция расширения и объединения зон (Flex zone) позволяет в любое время в зависимости от потребностей приготовления использовать каждую сторону панели как одну зону или как две разные зоны.

Функция BBQ

BBQ — это функция, которая используется в режиме зоны расширения, которая позволяет температуре на поверхности посуды оставаться на уровне, идеально подходящем для жарки.



Функционал

Inverter Pro



Функция поддержания тепла

Готовое блюдо дождется гостей
и не остынет с функцией поддержания
тепла.
Идеальный результат гарантирован!

Функционал

Inverter Pro

AUTO программы

Разные уровни подходят для различных функций приготовления. Для каждой зоны нагрева функции приготовления пищи указаны на ползунке.

Вы можете легко приготовить блюдо, основываясь на наших рекомендациях. Конечно, вы также можете регулировать мощность в соответствии со своими текущими потребностями.



Значок	Функция приготовления пищи
	Плавление шоколада
	Тушение на медленном огне
	Жарка
	Быстрое кипячение воды



➤ **2 кулера охлаждения**

Отводят лишнее тепло из нижней части корпуса и предотвращают перегрев индукционных катушек. Активная система охлаждения предотвращает поломку ключевых элементов индукционного нагревателя.

➤ **15 уровней мощности подачи постоянного тока**

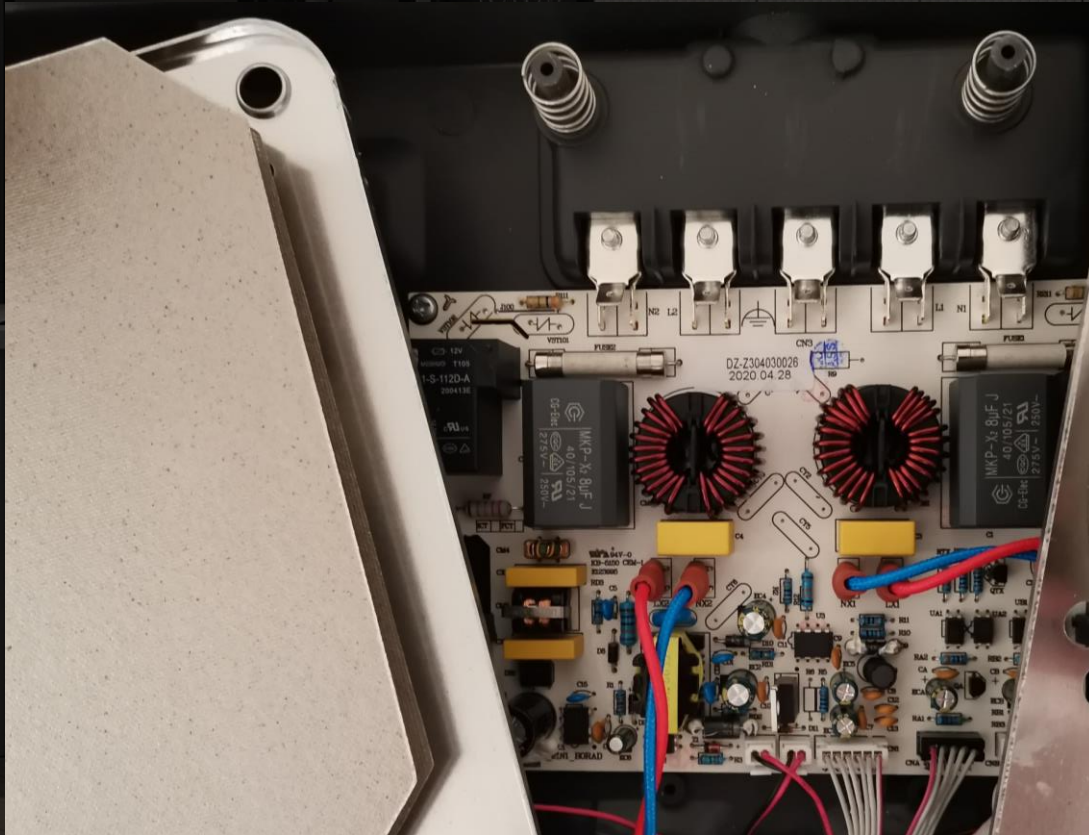
Это позволяет готовить даже самые сложные и деликатные блюда.

➤ **Внутренний короб**

имеет многочисленную перфорацию, благодаря чему происходит хорошая циркуляция воздуха, предотвращает возникновение перегрева электронной платы.

Функционал

Inverter Pro



Два предохранителя, каждый из которых отвечает за левую и правую группу конфорок. Таким образом, в случае выхода из строя одной из них на какой либо стороне, противоположная группа конфорок останется в рабочем состоянии.

Это довольно редкое явление, т.к. большая часть производителей ставит один предохранитель.

Соответственно в случае выхода из строя одной конфорки, в нерабочем состоянии остаются все соседние.

Поставщик стеклокерамики

Inverter Pro



Транснациональная компания. Основана 1992г. в городе Вэньжоу провинции Чжэцзян. Является одним из самых крупных производителей в Китае по изготовлению стеклокерамики, солнечных панелей, фарфора и бронированного стекла для космической и военной техники. Придает большое значение научным исследованиям. Кангер имеет самый передовой центр исследований и разработок стекла, ведущие совместные лаборатории Китая, испытательные центры и научно-исследовательские рабочие станции. Между тем, в области технологий установлены долгосрочные отношения сотрудничества с ведущими лабораториями, испытательными центрами и научными рабочими станциями, а также с рядом известных колледжей и университетов по всей стране. Имеет один из самых передовых исследовательских центров.

Основные рынки: внутренний рынок, Северная Америка, Западная Европа, Восточная Азия, Ближний Восток.

Разрушила стереотип о качестве Made-in-China у большой тройки - Германии, Франции и Японии.

Поставщик стеклокерамики



Inverter Pro

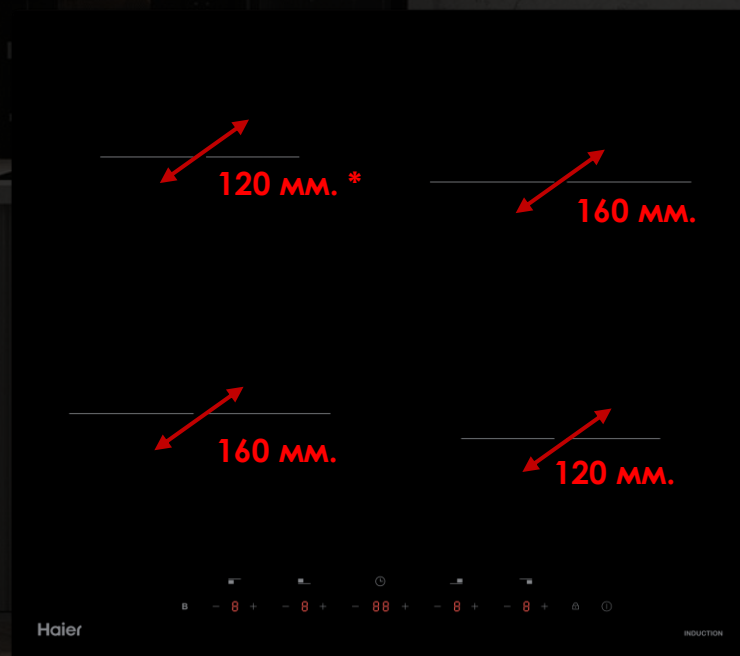
Год основания 1992, Китай

Физические характеристики:

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 800°C
- Коэффициент теплового расширения приближен к 0°
- Хорошая стабильность и стойкость температуры.
- Механическая стабильность категории «Высоко» и «Очень высоко»
- Оптимизация при инфракрасной пропускаемости.
- Низкая теплопроводность.
- Хорошее сопротивление термальной нагрузки.

Модельный ряд

HHK-Y64NTB



HHK-Y63WTB



HHK-Y64TJVB



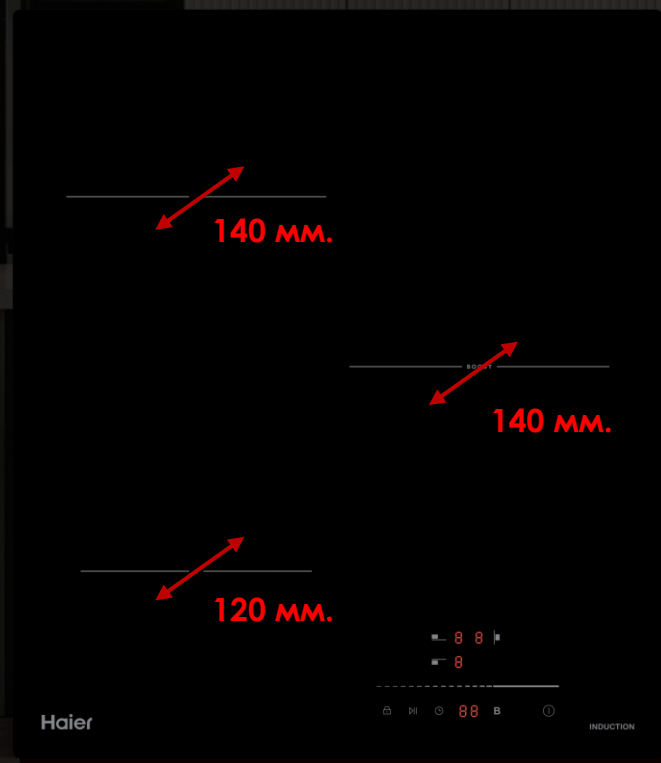
* Минимально допустимый диаметр посуды

Технические характеристики

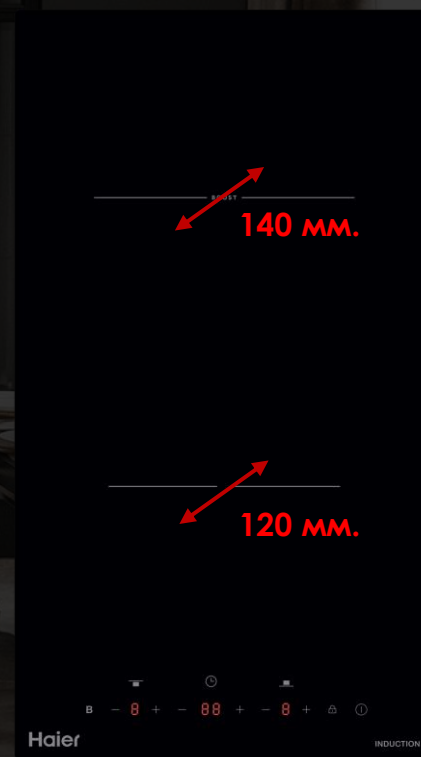
	ННК-Y64NTB	ННК-Y63WTB	ННК-Y64TJVB
Цвет	черный	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный	красный
Обработка края	ровный край	ровный край	скошенные края
Управление	сенсор	сенсор	мультислайдер
Зона объединения конфорок	нет	нет	2
Таймер 1-99 мин	есть	есть	есть
Распознавание посуды	есть	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть	есть
Функция Boost	есть	есть (только правая конфорка)	есть
Функция BBQ	нет	нет	нет
Функция поддержания тепла	нет	нет	нет
Функция Stop + Go	нет	нет	нет
Количество уровней мощности	9	9	9
Количество конфорок	4	3	4
Максимальная мощность	6,6 - 7,4 кВт	6,6 - 7,4 кВт	6,6 - 7,4 кВт
Защита от перегрева	есть	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть	есть

Модельный ряд

HHK-Y53TB



HHK-Y32PTB



* Минимально допустимый диаметр посуды

Технические характеристики

	ННК-У53ТВ	ННК-У32РТВ
Цвет	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный
Обработка края	ровный край	ровный край
Управление	слайдер	сенсор
Зона объединения конфорок	нет	нет
Таймер 1-99 мин	есть	есть
Распознавание посуды	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть
Функция Boost	есть (только правая конфорка)	есть (только дальняя конфорка)
Функция BBQ	нет	нет
Функция поддержания тепла	нет	нет
Функция Stop + Go	есть	нет
Количество уровней мощности	9	9
Количество конфорок	3	2
Максимальная мощность	4,8 кВт	3,5 кВт
Защита от перегрева	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть

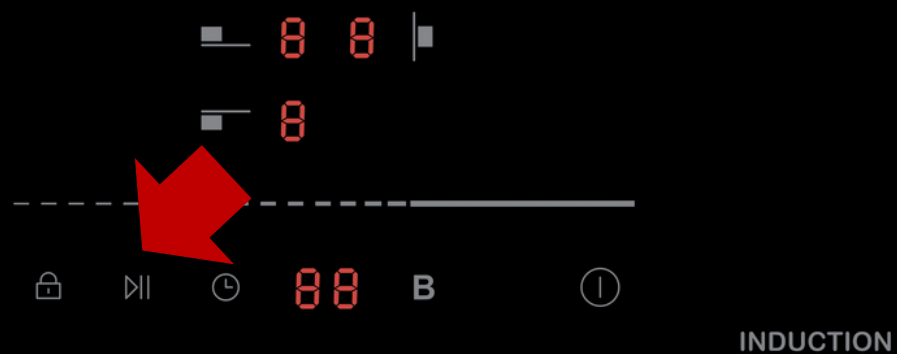
Конструктивные преимущества



Ровный край

Обработка края варочной панели сделана таким образом, что ее можно установить вровень с уровнем столешницы, для этого в комплекте поставки есть инструкция и материалы для такого самого современного типа установки. При желании можно сделать также стандартный накладной монтаж.

Конструктивные преимущества



Функция возобновления приготовления «Пуск/Пауза»

Поставьте приготовление на паузу, а затем возобновите с функцией STOP+GO. После отмены функции паузы приготовление вернется на тот уровень мощности, который вы использовали до этого.

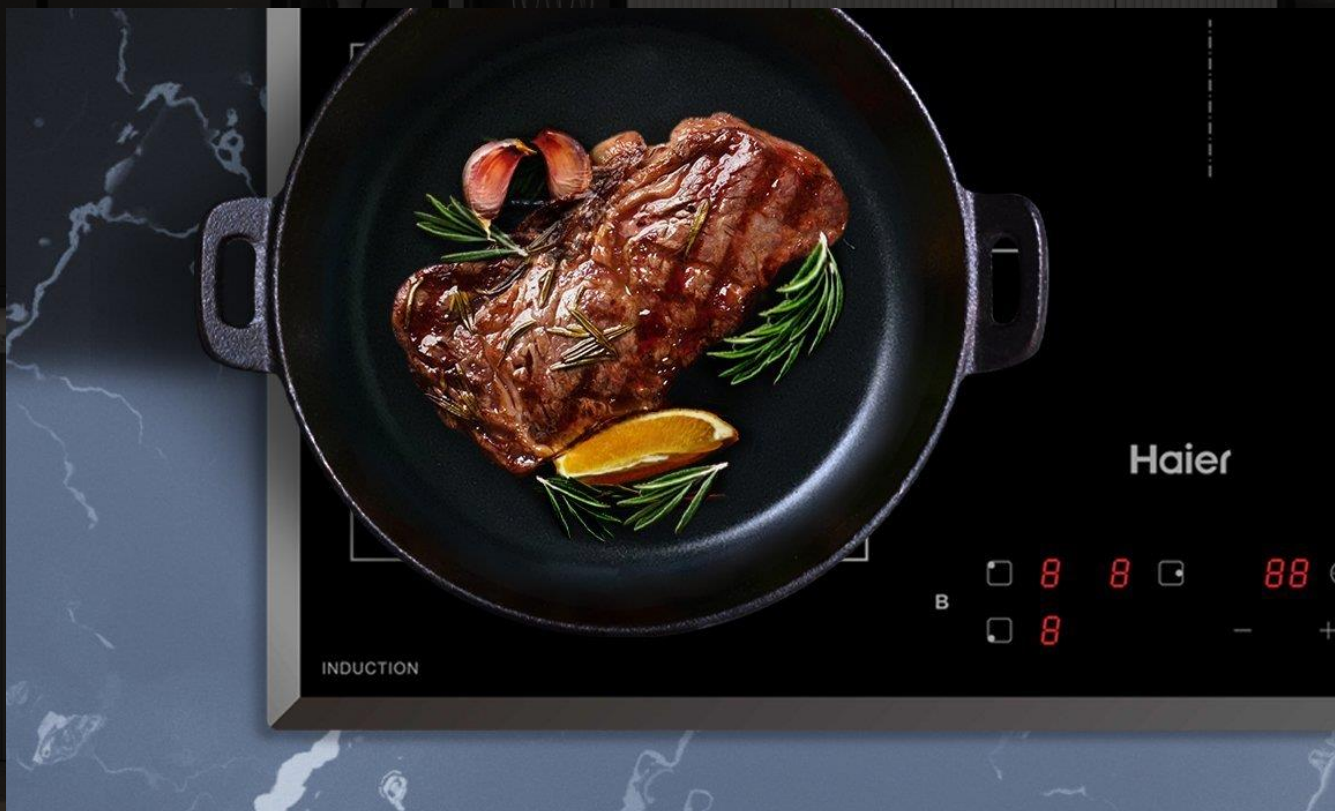
Конструктивные преимущества



Функция Boost

Boost - это функция мгновенного повышения мощности одной зоны на 5 минут. Таким образом, вы можете добиться большей мощности и быстро приготовить пищу.

Конструктивные преимущества



Технология распознавания посуды

Нагрев блокируется, если варочная поверхность пустая или посуда слишком маленькая. Это служит безопасности и экономии электроэнергии.

Конструктивные преимущества



Объединение зон нагрева

Функция расширения и объединения зон (Flex zone) позволяет в любое время в зависимости от потребностей приготовления использовать каждую сторону панели как одну зону или как две разные зоны.

Конструктивные преимущества



➤ **2 кулера охлаждения**

расположены под каждой индукционной конфоркой. Отводят лишнее тепло из нижней части корпуса и предотвращают перегрев индукционных катушек. Электронные компоненты варочной поверхности никогда не перегреются, а эксплуатировать панель в интенсивном режиме можно дольше.

Активная система охлаждения предотвращает поломку ключевых элементов индукционного нагревателя.

➤ **9 уровней мощности**

До 5 уровня поступает импульсный ток, после 5 го – постоянный.

Это способствует более равномерному нагреву и увеличивает скорость приготовления. Таким образом происходит экономия электроэнергии.

➤ **Внутренний короб**

имеет многочисленную перфорацию в передней части внутреннего корпуса, благодаря чему происходит хорошая циркуляция воздуха, предотвращает возникновение перегрева электронной платы.

Поставщик стеклокерамики



Транснациональная компания. Основана 1992г. в городе Вэньжоу провинции Чжэцзян. Является одним из самых крупных производителей в Китае по изготовлению стеклокерамики, солнечных панелей, фарфора и бронированного стекла для космической и военной техники. Придает большое значение научным исследованиям. Кангер имеет самый передовой центр исследований и разработок стекла, ведущие совместные лаборатории Китая, испытательные центры и научно-исследовательские рабочие станции. Между тем, в области технологий установлены долгосрочные отношения сотрудничества с ведущими лабораториями, испытательными центрами и научными рабочими станциями, а также с рядом известных колледжей и университетов по всей стране. Имеет один из самых передовых исследовательских центров.

Основные рынки: внутренний рынок, Северная Америка, Западная Европа, Восточная Азия, Ближний Восток.

Разрушила стереотип о качестве Made-in-China у большой тройки - Германии, Франции и Японии.

Поставщик стеклокерамики



Год основания 1992, Китай

Физические характеристики:

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 800°C
- Коэффициент теплового расширения приближен к 0°
- Хорошая стабильность и стойкость температуры.
- Механическая стабильность категории «Высоко» и «Очень высоко»
- Оптимизация при инфракрасной пропускаемости.
- Низкая теплопроводность.
- Хорошее сопротивление термальной нагрузки.

Рекомендации по выбору уровня нагрева

Уровень нагрева

Область применения

1 – 2

- Легкий нагрев небольшого количества еды
- Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов
- Легкое тушение
- Медленный нагрев

3 – 4

- Повторный нагрев
- Быстрое тушение
- Приготовление риса

5 – 6

- Блинчики

7 – 8

- Пассировка
- Приготовление пасты

9

- Жарка в масле
- Обжарка
- Доведение супа до кипения
- Кипячение воды



Hi-light



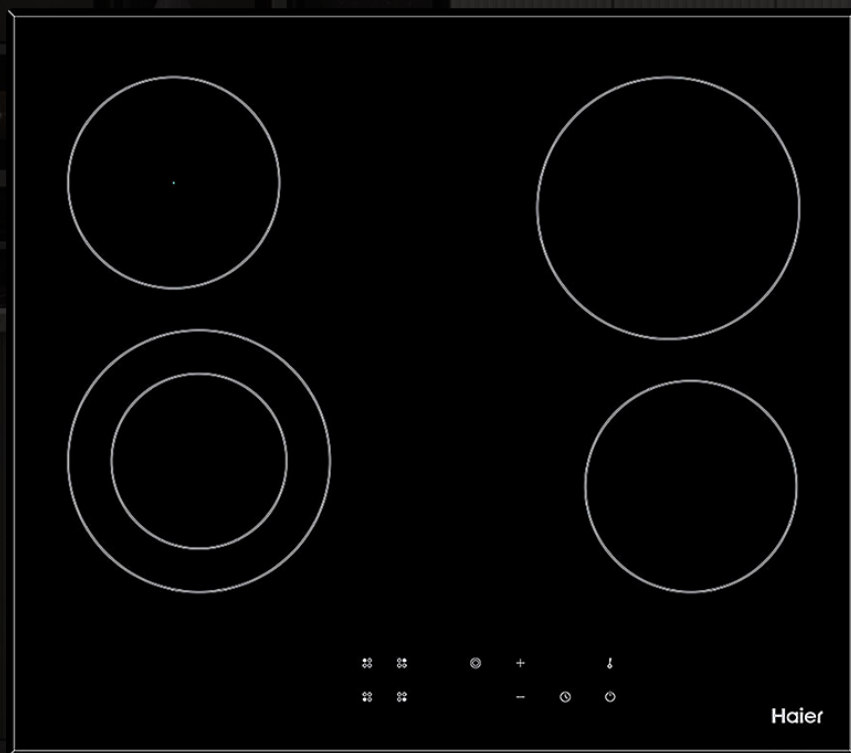
Принцип работы

Данная технология нагрева осуществляется при помощи вольфрамовой ленты и стеклокерамического покрытия варочной панели.

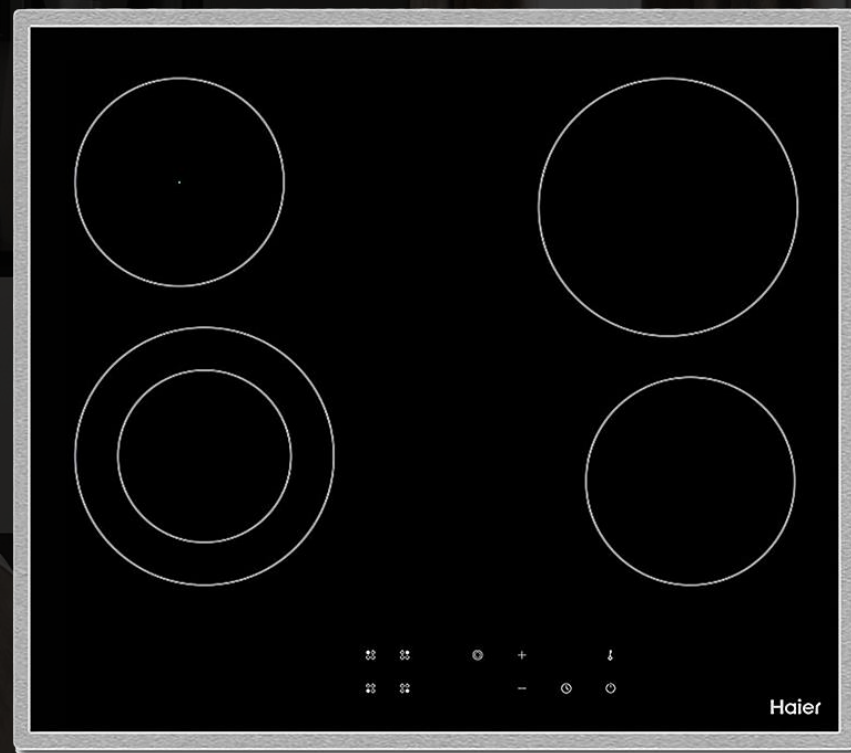
Представляет собой поступательное движение из четырех шагов. В первую очередь под действием электрического тока повышается температура ленточных нагревательных элементов. Затем тепловая энергия передается стеклокерамике, от нее - к посуде, а в конце - к блюду.

Модельный ряд

HHX-C64DVB



HHX-C64DFB



Технические характеристики

ННХ-С64ДVB

ННХ-С64ДФВ

Цвет	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный
Обработка края	скошенные края	металлическая рамка
Управление	сенсор	сенсор
Зона расширения конфорок	есть, 2	есть, 2
Утятница	нет	нет
Таймер 1-99 мин	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть
Количество уровней мощности	9	9
Количество конфорок	4	4
Максимальная мощность	5,9 кВт	5,9 кВт
Защита от перегрева	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть

Модельный ряд

HHX-C64TDVB



HHX-C64TDFB



Технические характеристики

ННХ-С64TDVB

ННХ-С64TDFB

- Цвет
- Цвет символов дисплея
- Обработка края
- Управление
- Зона расширения конфорок
- Утятница
- Таймер 1-99 мин
- Индикация остаточного тепла
- Количество уровней мощности
- Количество конфорок
- Максимальная мощность
- Защита от перегрева
- Блокировка элементов управления

- черный
- красный
- скошенные края
- слайдер
- есть, 2
- нет
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,4 кВт
- есть
- есть

- черный
- красный
- металлическая рамка
- слайдер
- есть, 2
- нет
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,4 кВт
- есть
- есть

Модельный ряд

ANTIQUE COLLECTION

HNH-C64ATQBB



Цвет

черный

Цвет символов дисплея

красный

Обработка края

ровный край
(без сколов)

Управление

механическое

Зона расширения конфорок

нет

Утятница

нет

Таймер 1-99 мин

нет

Индикация остаточного тепла

есть

Количество уровней мощности

9

Количество конфорок

4

Максимальная мощность

6 кВт

Защита от перегрева

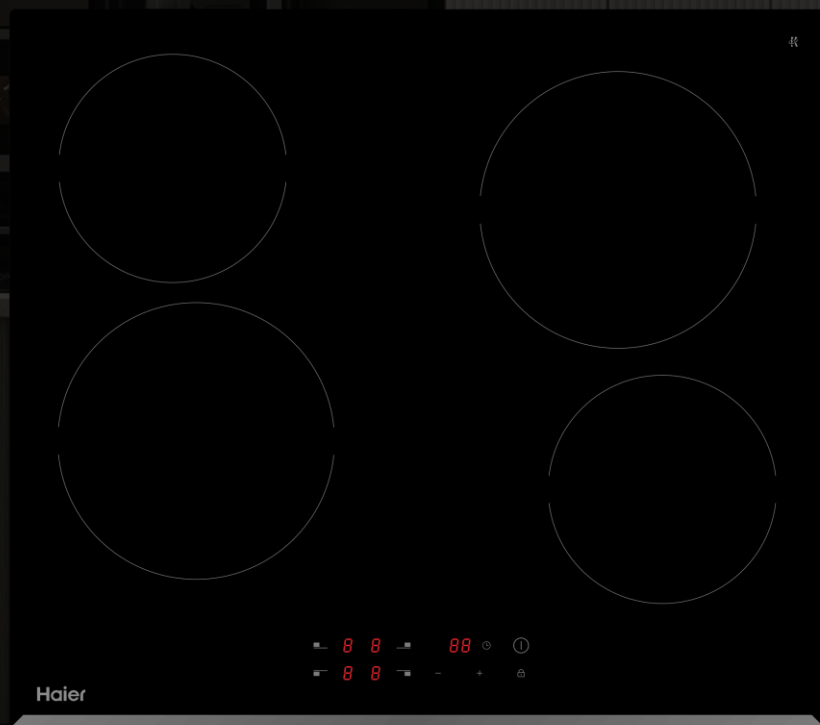
есть

Блокировка элементов
управления

есть

Модельный ряд

HHY-C64RVB



HHY-C64ROVB



Технические характеристики

ННУ-С64RVB

ННУ-С64ROVB

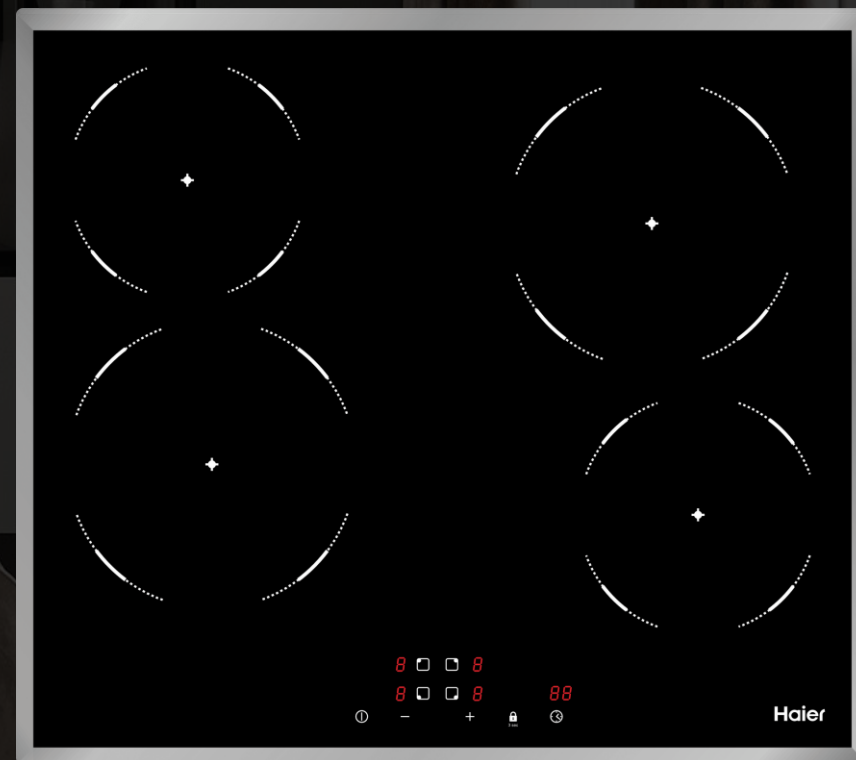
Цвет	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный
Обработка края	скошенный край спереди	скошенный край спереди
Управление	сенсор	сенсор
Зона расширения конфорок	нет	есть, 2
Утятница	нет	есть
Таймер 1-99 мин	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть
Количество уровней мощности	9	9
Количество конфорок	4	4
Максимальная мощность	6 кВт	6,6 кВт
Защита от перегрева	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть

Модельный ряд

HHY-C64NVB



HHY-C64NFB



Технические характеристики

ННУ-С64NVB

ННУ-С64NFB

- Цвет
- Цвет символов дисплея
- Обработка края
- Управление
- Зона расширения конфорок
- Утятница
- Таймер 1-99 мин
- Индикация остаточного тепла
- Количество уровней мощности
- Количество конфорок
- Максимальная мощность
- Защита от перегрева
- Блокировка элементов управления

- черный
- красный
- скошенные края
- сенсор
- нет
- нет
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6 кВт
- есть
- есть

- черный
- красный
- металлическая рамка
- сенсор
- нет
- нет
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6 кВт
- есть
- есть

Модельный ряд

HHY-C64DVB



HHY-C64DFB



Технические характеристики

ННУ-С64ДVB

ННУ-С64ДФВ

- Цвет
- Цвет символов дисплея
- Обработка края
- Управление
- Зона расширения конфорок
- Утятница
- Таймер 1-99 мин
- Индикация остаточного тепла
- Количество уровней мощности
- Количество конфорок
- Максимальная мощность
- Защита от перегрева
- Блокировка элементов управления

- черный
- красный
- скошенные края
- сенсор
- есть, 2
- нет
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,4 кВт
- есть
- есть

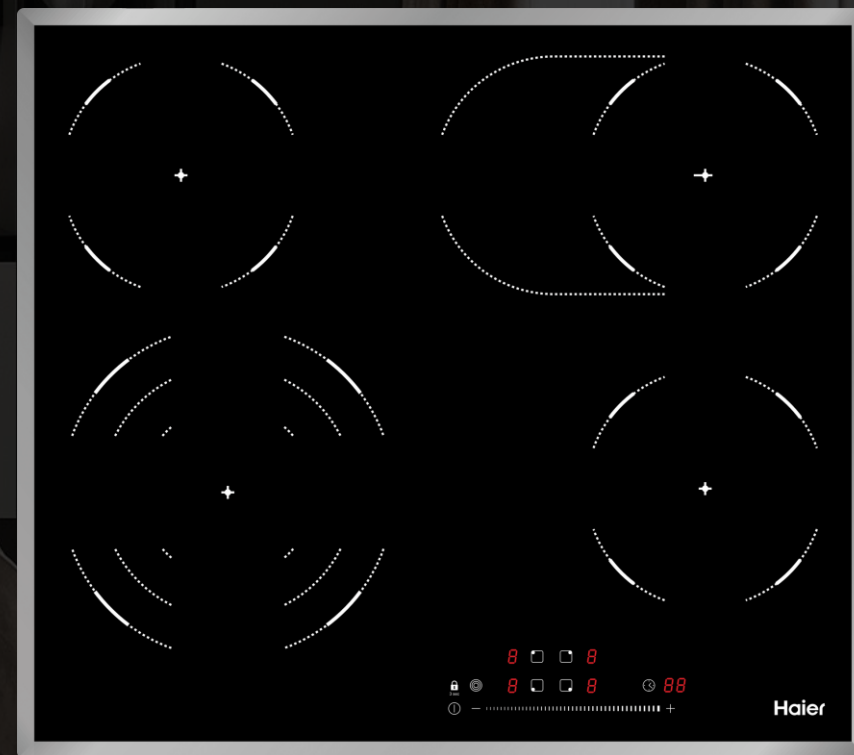
- черный
- красный
- металлическая рамка
- сенсор
- есть, 2
- нет
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,4 кВт
- есть
- есть

Модельный ряд

HHY-C64TOVB



HHY-C64TOFB



Технические характеристики

ННУ-С64ТОВВ

ННУ-С64ТОФВ

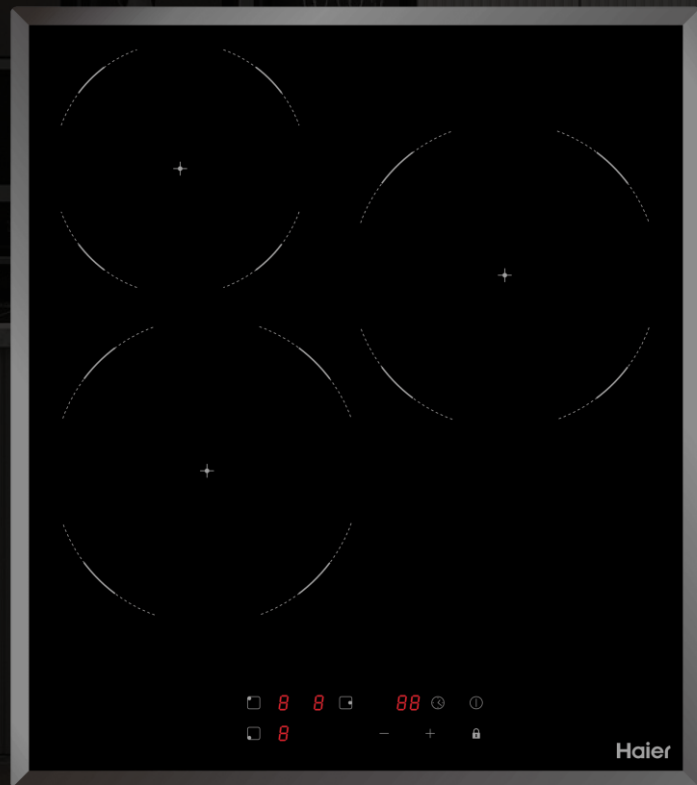
- Цвет
- Цвет символов дисплея
- Обработка края
- Управление
- Зона расширения конфорок
- Утятница
- Таймер 1-99 мин
- Индикация остаточного тепла
- Количество уровней мощности
- Количество конфорок
- Максимальная мощность
- Защита от перегрева
- Блокировка элементов управления

- черный
- красный
- скошенные края
- слайдер
- есть, 3
- есть
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,7 кВт
- есть
- есть

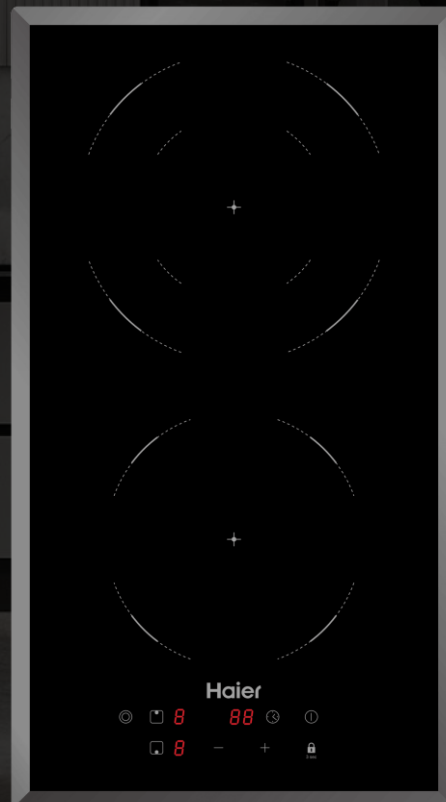
- черный
- красный
- металлическая рамка
- слайдер
- есть, 3
- есть
- есть
- есть
- 9
- 4
- 6,7 кВт
- есть
- есть

Модельный ряд

HHY-C53NVB



HHY-C32DVB



HHY-C32RVB



Технические характеристики

	HHY-C53NVB	HHY-C32DVB	HHY-C32RVB
Цвет	черный	черный	черный
Цвет символов дисплея	красный	красный	красный
Обработка края	скошенные края	скошенные края	скошенный край спереди
Управление	сенсор	сенсор	сенсор
Зона расширения конфорок	нет	есть, 2	нет
Утятница	нет	нет	нет
Таймер 1-99 мин	есть	есть	есть
Индикация остаточного тепла	есть	есть	есть
Количество уровней мощности	9	9	9
Количество конфорок	3	2	2
Максимальная мощность	4,8 кВт	3,2 кВт	3,2 кВт
Защита от перегрева	есть	есть	есть
Блокировка элементов управления	есть	есть	есть

Конструктивные преимущества



Скос на всех 4х углах

Скошенные края варочной панели увеличивают прочность поверхности. Импульс от точечного удара равномерно распределяется по всей площади, снижая риск разбить панель.

Конструктивные преимущества



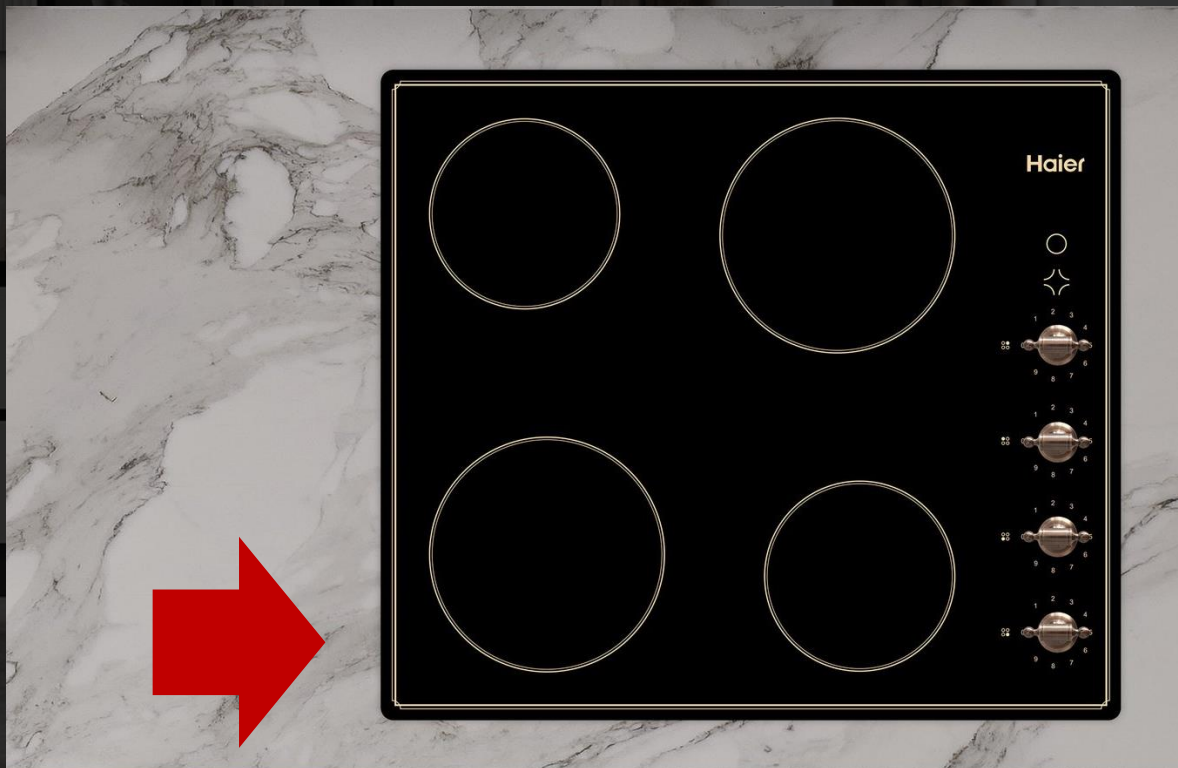
Толстая металлическая рамка служит надежной защитой краев варочной поверхности от сколов и трещин. Защищает ближайшие поверхности от «сбежавшей» в процессе приготовления горячей жидкости.

Конструктивные преимущества

ANTIQUE COLLECTION

Ровный край

Обработка края варочной панели сделана таким образом, что ее можно установить вровень с уровнем столешницы.
При желании можно сделать также стандартный накладной монтаж.



Поставщик стеклокерамики



Транснациональная компания. Основана 1992г. в городе Вэньжоу провинции Чжэцзян. Является одним из самых крупных производителей в Китае по изготовлению стеклокерамики, солнечных панелей, фарфора и бронированного стекла для космической и военной техники. Придает большое значение научным исследованиям. Кангер имеет самый передовой центр исследований и разработок стекла, ведущие совместные лаборатории Китая, испытательные центры и научно-исследовательские рабочие станции. Между тем, в области технологий установлены долгосрочные отношения сотрудничества с ведущими лабораториями, испытательными центрами и научными рабочими станциями, а также с рядом известных колледжей и университетов по всей стране. Имеет один из самых передовых исследовательских центров.

Основные рынки: внутренний рынок, Северная Америка, Западная Европа, Восточная Азия, Ближний Восток.

Разрушила стереотип о качестве Made-in-China у большой тройки - Германии, Франции и Японии.

Поставщик стеклокерамики



Год основания 1992, Китай

Физические характеристики:

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 800°C
- Коэффициент теплового расширения приближен к 0°
- Хорошая стабильность и стойкость температуры.
- Механическая стабильность категории «Высоко» и «Очень высоко»
- Оптимизация при инфракрасной пропускаемости.
- Низкая теплопроводность.
- Хорошее сопротивление термальной нагрузки.



Год основания 1992, Китай
Физические характеристики:

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 800°C
- Коэффициент теплового расширения приближен к 0°
- Хорошая стабильность и стойкость температуры.
- Механическая стабильность категории «Высоко» и «Очень высоко»
- Оптимизация при инфракрасной пропускательности.
- Низкая теплопроводность.
- Хорошее сопротивление термальной нагрузки.



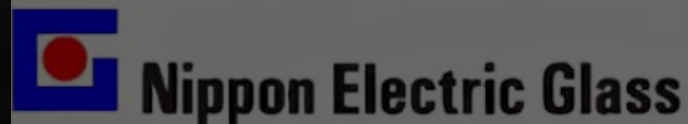
Год основания 1990, Франция
Физические характеристики:

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 650°C
- Термическое расширение практически равно нулю
- Механическая стабильность категории «Высоко»
- Системно-оптимизированная передача ИК излучения
- Низкая теплопроводность
- Устойчивость к термическим ударам



Год основания 1971, Германия
Физические характеристики:

- Температурные перепады до 750°C
- термическое расширение практически равно нулю
- высокие долговечность и термостойкость
- Механическая стабильность категории «Высоко»
- системно-оптимизированная передача ИК излучения
- низкая теплопроводность
- устойчивость к термическим ударам



Год основания 1918, Япония

- Использование природного чистого кварца.
- Температурные перепады до 800°C
- Коэффициент теплового расширения приближен к 0°
- Хорошая стабильность и стойкость температуры.
- Механическая стабильность категории «Высоко» и «Очень высоко»
- Передает до 90% инфракрасного тепла

Конструктивные преимущества



Зона нагрева с двойным/тройным расширением

Готовьте в любой удобной посуде — зона нагрева с расширением позволяет использовать посуду разного диаметра.



Мультислайдерное управление

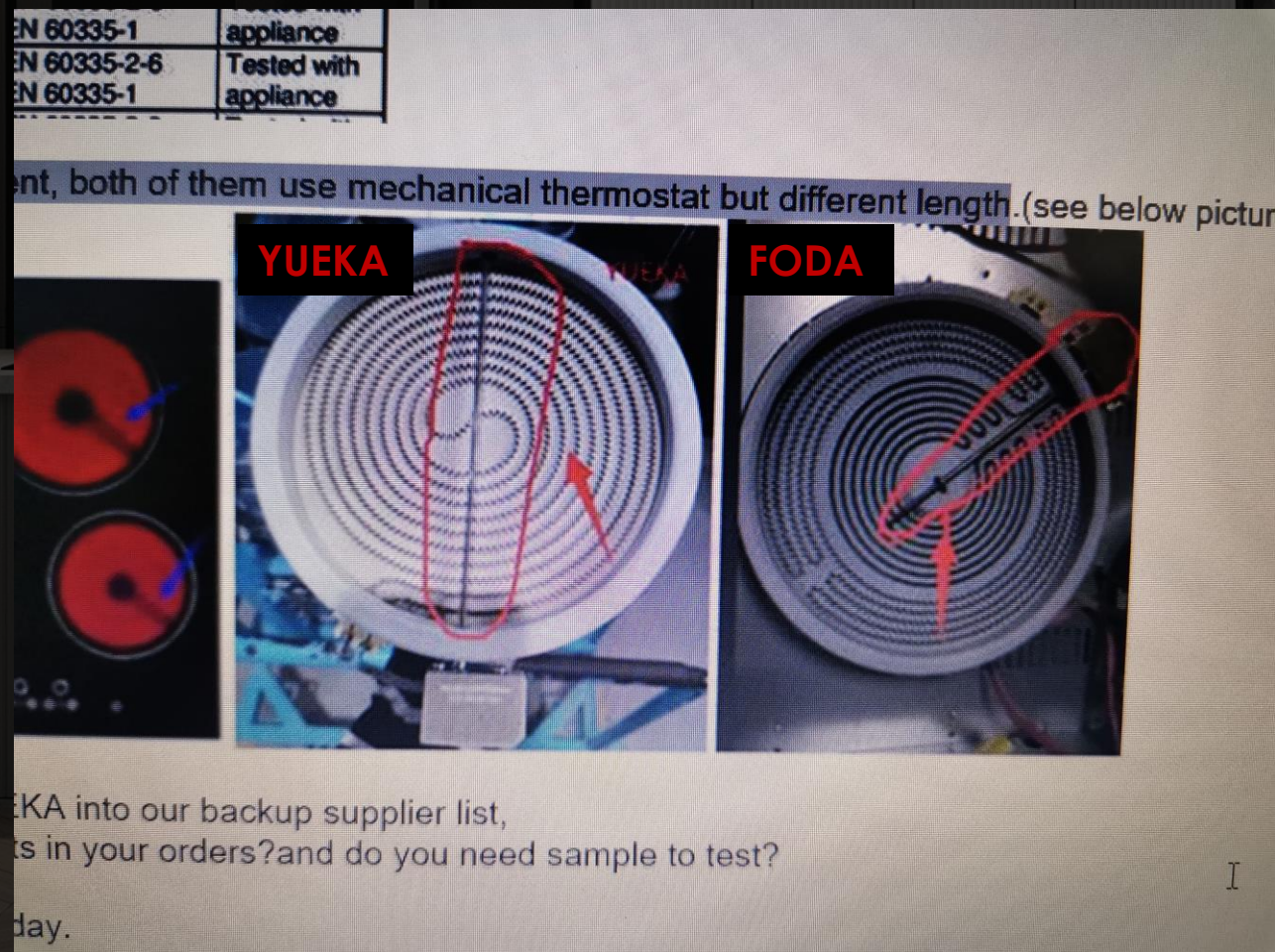
Сенсорный слайдер позволяет легко установить необходимый для приготовления уровень мощности (1-9). Нужно всего лишь провести пальцем по специальной шкале — современное и удобное решение.



Овальная зона расширения

готовьте даже в нестандартной посуде овальной формы, например, утятнице.

Конструктивные преимущества



Поставщик конфорок для
модельного ряда ННХ – FODA.

Поставщик конфорок для
модельного ряда ННУ – YUEKA.

Как мы видим, ключевое различие в
размере термостата. Это влияет на
скорость нагрева.

Варочные панели газовые



Модельный ряд

HHX-G64CNB
HHX-G64CNW



HHX-G64CWB
HHX-G64CWW



HHX-G64CWB1
HHX-G64CWW1



Gas on Glass

Установка

Независимая

Материал панели

Закаленное стекло

Материал решеток

Чугун

**Газконтроль
конфорок**

Есть

Конфорка WOK

Есть/нет

Электроподжиг

Есть (встроен в поворотный
переключатель)

**Дополнительные
форсунки**

В комплекте

Кол-во конфорок

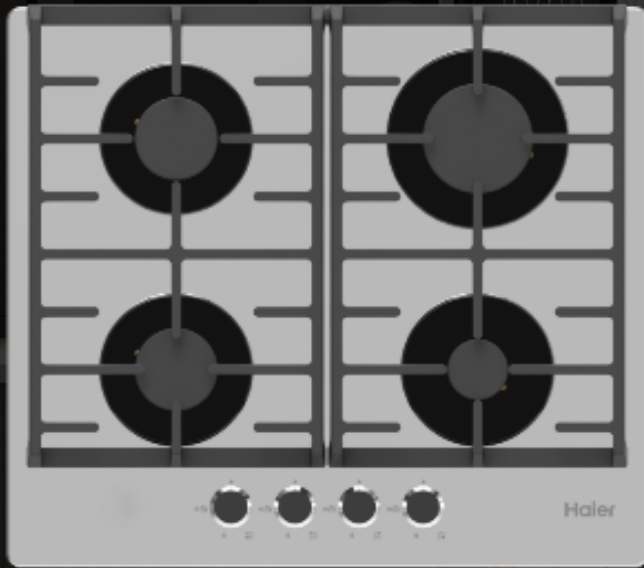
4

Таймер

Нет

Модельный ряд

HNX-G64CNG



Поверхность варочной панели выполнена из закаленного стекла. Такая поверхность неприхотлива в уходе, при этом идеально сочетается с другой техникой серых либо металлических оттенков/фактур.

В пару к этой варочной панели предусмотрен встраиваемый духовой шкаф в аналогичном стиле (верхняя и нижняя окантовка).

HOX-P11CGBG



Gas on Glass

Установка	Независимая
Материал панели	Закаленное стекло
Материал решеток	Чугун
Газконтроль конфорок	Есть
Конфорка WOK	Нет
Электроподжиг	Есть (встроен в поворотный переключатель)
Дополнительные форсунки	В комплекте
Кол-во конфорок	4
Таймер	Нет

Модельный ряд

ANTIQUE COLLECTION

Gas on Glass

HNX-M64ATQBB



Установка

Независимая

Материал панели

Закаленное стекло

Материал решеток

Чугун

Газконтроль конфорок

Есть

Конфорок WOK

Есть

Электроподжиг

Есть (встроен в поворотный переключатель)

Дополнительные форсунки

В комплекте

Кол-во конфорок

4

Таймер

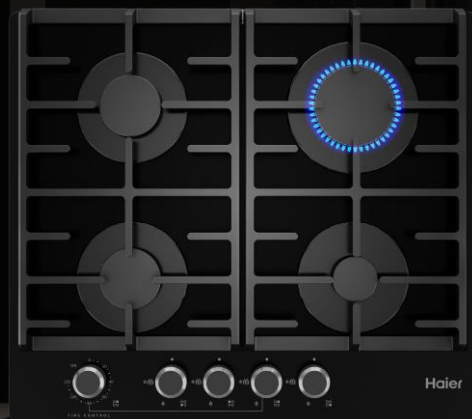
Нет

HNX-M64ATQBC

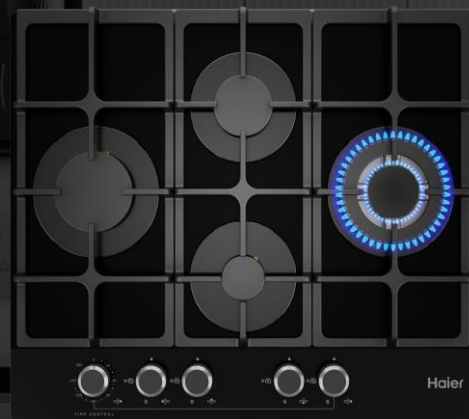


Модельный ряд

HHX-G64CNMB



HHX-G64CWMB



Gas on Glass

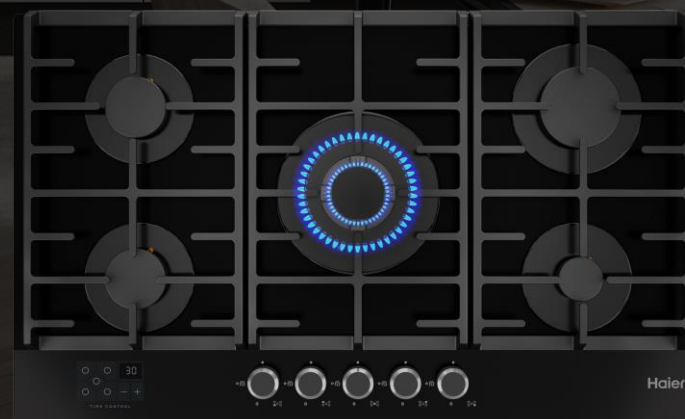
HHX-G64CNSB



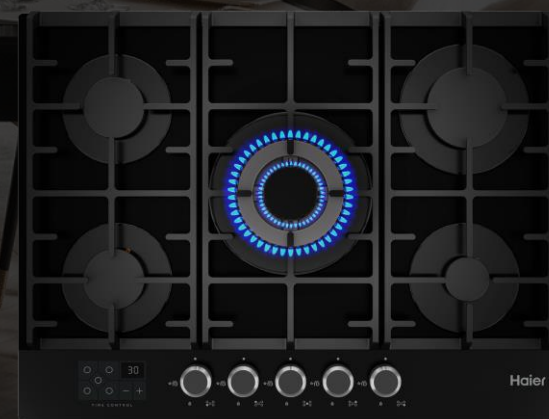
HHX-G64CWSB



HHX-G95CWSB

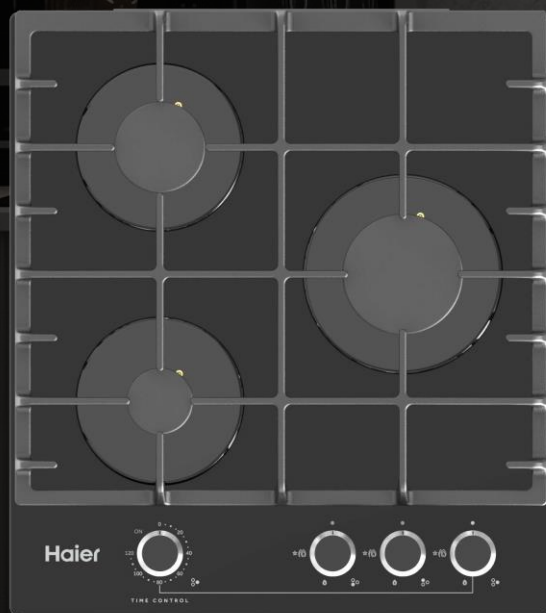


HHX-G75CWSB

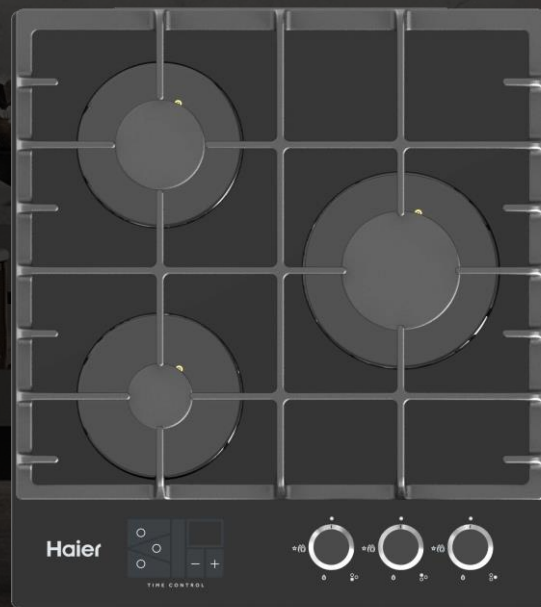


Модельный ряд

HNH-G53CNMB



HNH-G53CNSB



Gas on Glass

Установка

Независимая

Материал панели

Закаленное стекло

Материал решеток

Чугун

**Газконтроль
конфорок**

Есть

Конфорка WOK

Нет

Электроподжиг

Есть (встроен в поворотный
переключатель)

**Дополнительные
форсунки**

В комплекте

Кол-во конфорок

3

Таймер

Механический/сенсорный

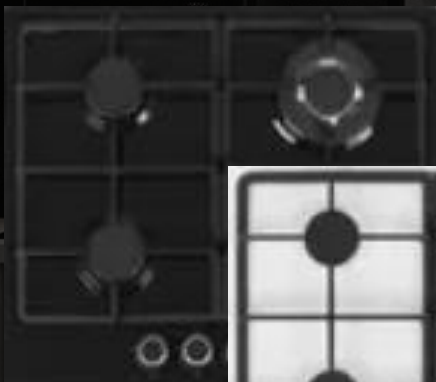
Конструктивные преимущества



- ❑ Механический таймер отключения газа на одну конфорку (0-120 минут)
- ❑ Сенсорный таймер отключения газа на все конфорки (0-99 минут)

Модельный ряд

HHX-M64CWB



HHX-M64CWW



HHX-M64CWX



HHX-M64CNX



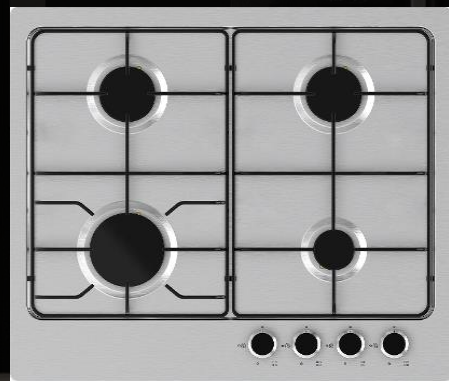
Gas on Metal

Установка	Независимая
Материал панели	Металл
Материал решеток	Чугун
Газконтроль конфорок	Есть
Конфорока WOK	Есть/нет
Электроподжиг	Есть (встроен в поворотный переключатель)
Дополнительные форсунки	В комплекте
Кол-во конфорок	4
Таймер	Нет

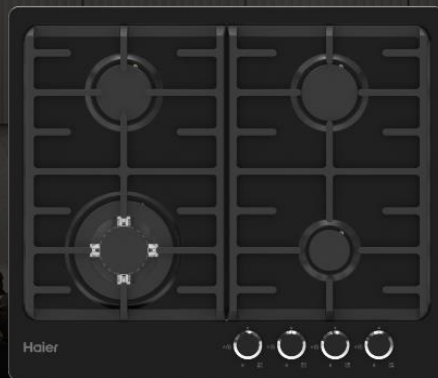
Модельный ряд

Gas on Metal

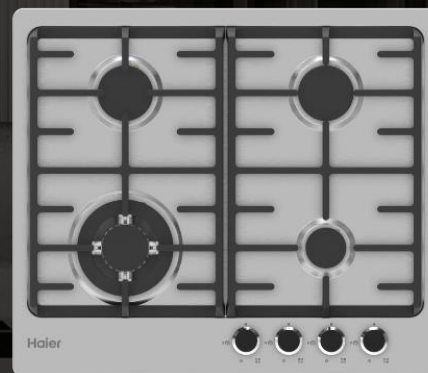
HHX-M64ENX



HHX-M64CWFBX



HHX-M64CWFX



HHX-M75CWBX



70cm

Установка

Материал панели

Материал решеток

Газконтроль конфорок

Конфорка WOK

Электроподжиг

Дополнительные форсунки

Кол-во конфорок

Таймер

Независимая

Металл

Сталь/чугун

Есть

Нет/есть

Есть (встроен в поворотный переключатель)

В комплекте

4/5

Нет

Конструктивные преимущества



- ✓ Все модели оснащены интегрированным электророзжигом. Теперь пользователю не надо покупать спички с запасом или искать надежную зажигалку, которая может функционировать долгое время - пользоваться такой плитой намного удобнее. Автоматика розжига защищает от возможного ожога при вспыхивании газа. Приготовление любимых блюд стало еще проще.
- ✓ Все модели оснащены газ-контролем. Это надежная система, созданная для контроля подачи газа и предотвращения его утечки. Если по каким-либо причинам огонь на варочной поверхности потух, система перекрывает поступление газа. Можно не волноваться о проблемах, связанных с непреднамеренным затуханием пламени.
- ✓ Края варочной поверхности из закаленного стекла имеют округлую форму и гладкую шлифовку, что защищает Вас от травм а панель от сколов и трещин.
- ✓ Огнеупорные пластины выполнены из металла и имеют глянцевую поверхность, что облегчает процесс чистки. Такое покрытие сохраняет свой первоначальный внешний вид дольше, т.к. нет пор и шероховатостей, куда могла бы забиться грязь и жир.
- ✓ Чугунные решетки можно мыть в посудомоечной машине.

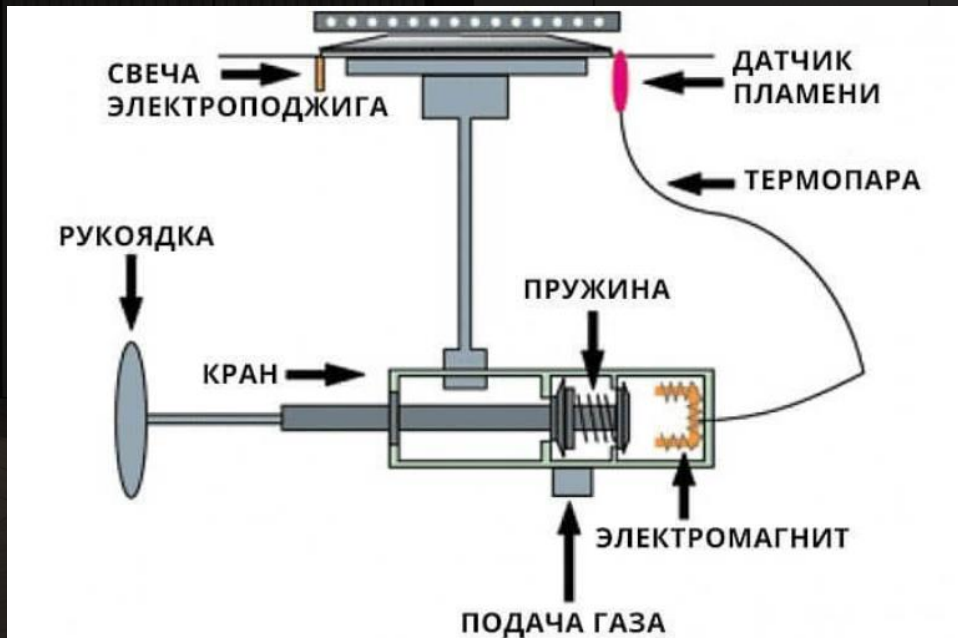
Устройство и принцип работы газ-контроля



Главной частью устройства газ-контроля можно назвать термопару - это две сплавленные металлические проволоки из разных материалов

- хромель и константан;
- железо и константан;
- алюминий и хромель;
- нихросил и нисил;
- медь и константан.

конец которых выведен к конфорке, а именно к огню.



Во время поворота ручки плиты огонь включается, проволока нагревается и создает электромагнитное поле.

Это поле влияет на магнит, с которым связана ручка плиты. Магнит воздействует на пружинку, открывая клапан подачи газа. Если же огонь вдруг прекратится, то проволока больше не будет нагреваться, а значит, и создавать электромагнитное поле.

Клапан газ-контроля без действия магнита просто закроется, а подача газа прекратится.

Конструктивные преимущества



Дизайн крепления решеток
обновлен в 2020г.

- ✓ Конструкция крепления решеток способствует надежной фиксации и отсутствию скольжения.
- ✓ Чугунные решетки не выгорают от воздействия высоких температур, сохраняя свою прочность длительное время. Можно мыть в посудомоечной машине.

Конструктивные преимущества



- ✓ Глубокие бортики варочной поверхности исключают попадание пролившейся/выкипевшей жидкости на рабочую зону столешницы.
- ✓ Размер и форма бортиков идеально совпадает с размером и формой решеток, что обеспечивает их надежную фиксацию. Посуда располагается на решетках максимально устойчиво, а из-за отсутствия люфта на варочной поверхности не остаются микроцарапины.
- ✓ Конфорки находятся на пьедестале, что исключает попадание пролившейся/выкипевшей жидкости внутрь.
- ✓ Переключатели дополнительно оснащены резиновой прокладкой внутри, что исключает попадание пролившейся/выкипевшей жидкости внутрь.

Конструктивные преимущества

Модели HHX-G64CWB1 & HHX-G64CWW1



Внешняя оболочка:
Сплав цинка и алюминия. Такие сплавы имеют низкую температуру плавления $\sim 300^{\circ}\text{C}$

Внутренняя часть:
пластик ABS, который может выдерживать температуру примерно 100°C

Переключатели изготовлены из фенольной смолы, или по-другому из бакелита, который может выдерживать температуру свыше 120°C

Конструктивные преимущества

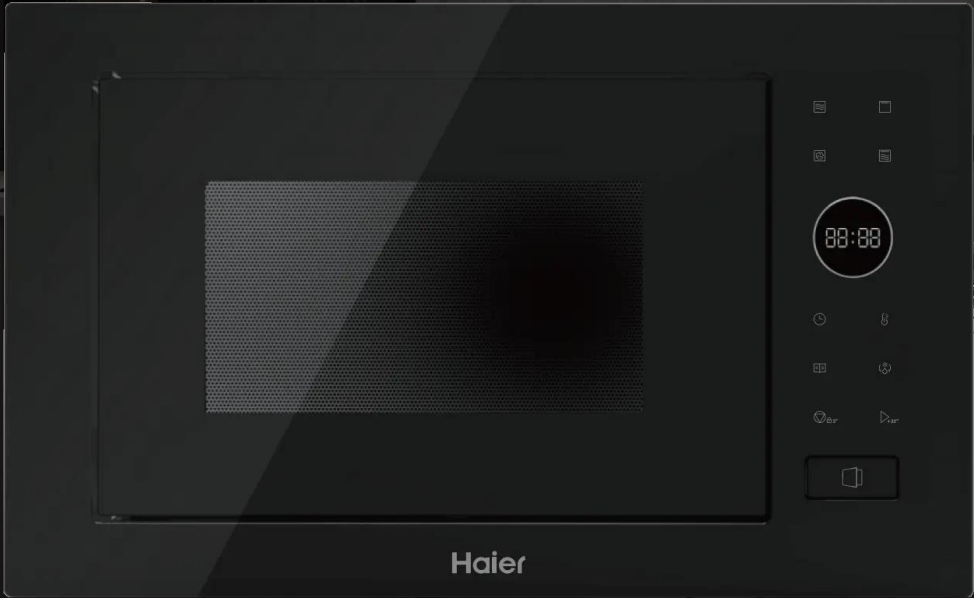
Модели ANTIQUE COLLECTION HHX-M64ATQBB и HHX-M64ATQBC



Переключатели изготовлены из сплава цинка и алюминия.
Такие сплавы имеют низкую температуру плавления $\sim 300^{\circ}\text{C}$

Модельный ряд

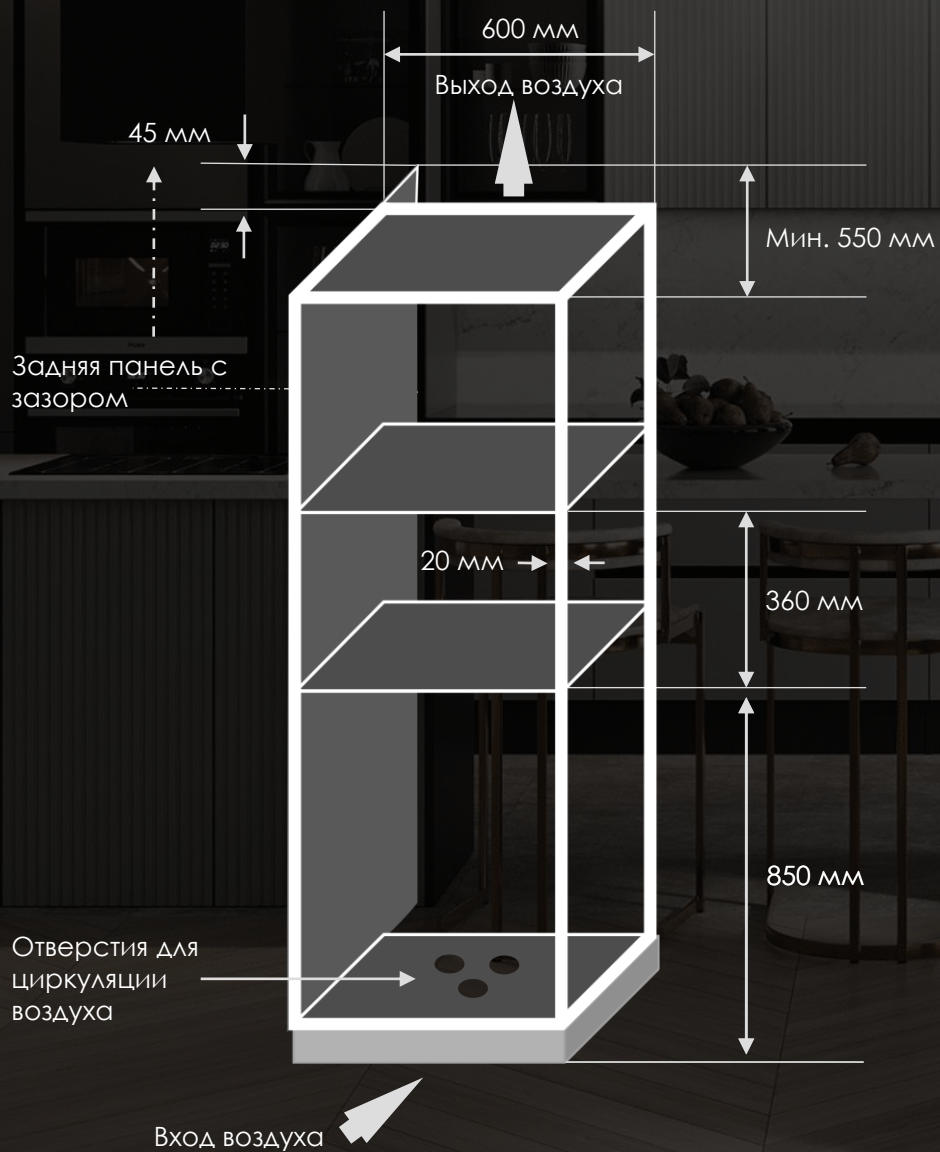
НМХ-ВРГ259В



Тип нагрева	Микроволны + гриль + конвекция
Объем, л.	25
Тип управления	Сенсорное с поворотным электронным регулятором
Цвет символов на дисплее	Белый
Внутреннее освещение	Галогеновое
Тип гриля	Кварцевый
Мощность гриля, Вт.	1260
Мощность нагрева, Вт. (микроволны)	900
Мощность в конвекционном режиме, Вт.	2450
Диаметр пов. Стола, мм.	315
Таймер	До 95 мин.
Кол-во автопрограмм	8
Защитная блокировка	Есть
Длина кабеля	1 м.
Габариты встраивания, Ш*В*Г	595*386*421

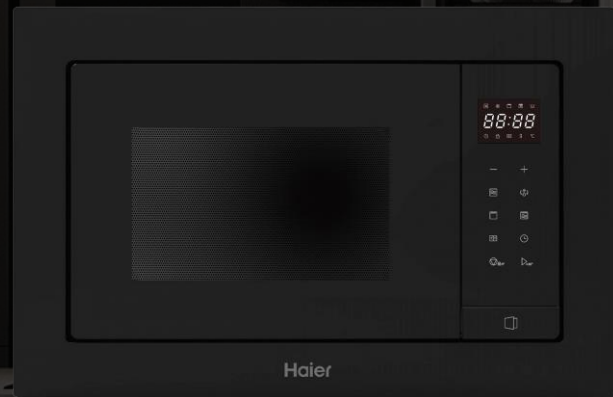
Габариты встраивания

При встраивании микроволновой печи в кухонную мебель учитывайте, что рамка равномерно накрывает торцы полок кухонного шкафа по 13 мм. сверху и снизу.



Модельный ряд

HMX-BTG207B



HMX-BTG207X



HMX-BTG207W



Тип нагрева

Микроволны + гриль

Объем, л.

20

Тип управления

Сенсор

Цвет символов на дисплее

Белый

Внутреннее освещение

Галогеновое

Тип гриля

Кварцевый

Мощность гриля, Вт.

1000

**Мощность нагрева, Вт
(микроволны)**

700

Диаметр пов. стола, мм

255

Таймер

До 95 мин.

Кол-во автопрограмм

8

Защитная блокировка

Есть

Длина кабеля

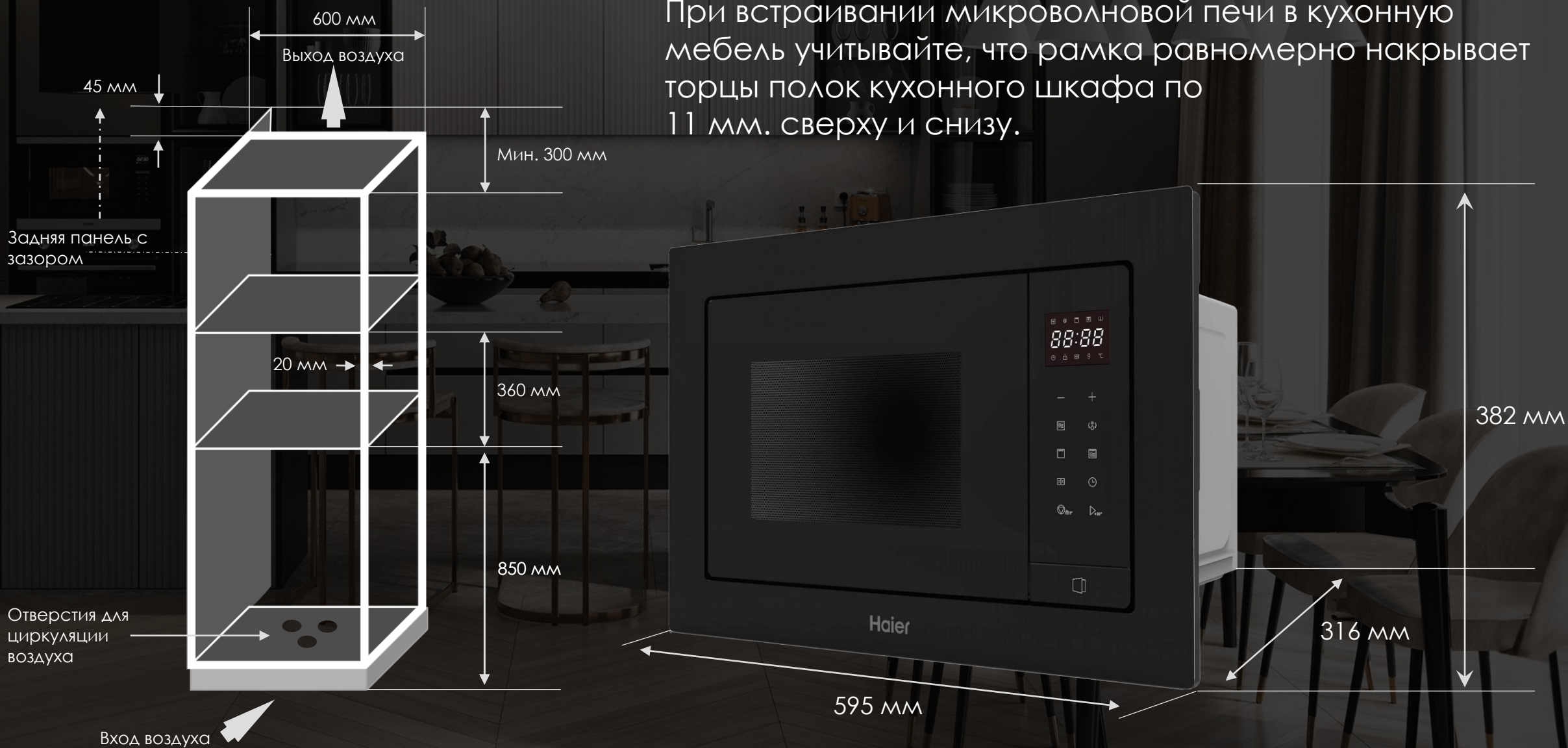
1м.

Габариты встраивания, Ш*В*Г

595*382*316

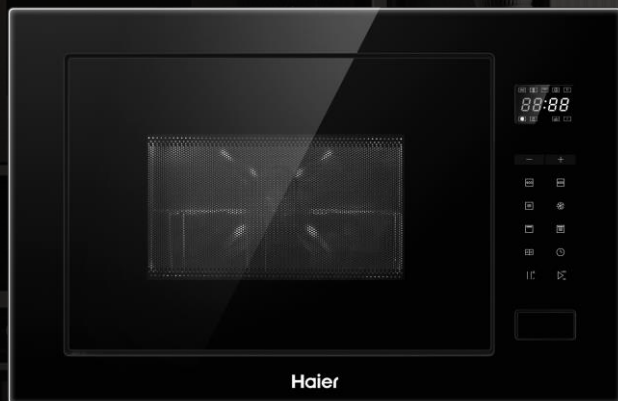
Габариты встраивания

При встраивании микроволновой печи в кухонную мебель учитывайте, что рамка равномерно накрывает торцы полок кухонного шкафа по 11 мм. сверху и снизу.



Модельный ряд

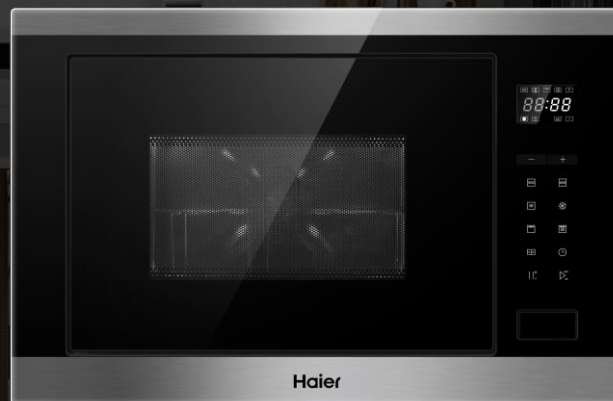
HMX-BTG259B



HMX-BDG259X



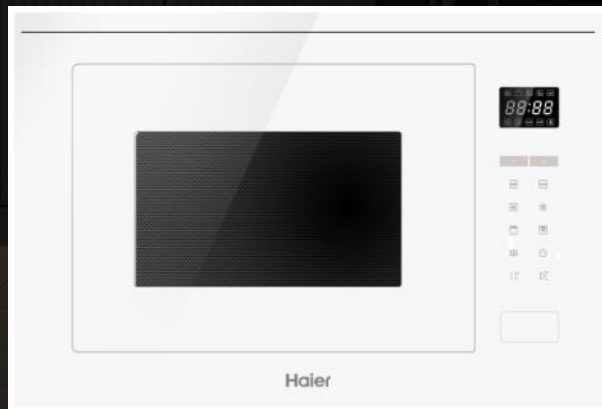
HMX-BTG259X



HMX-BDG259LX



HMX-BTG259W

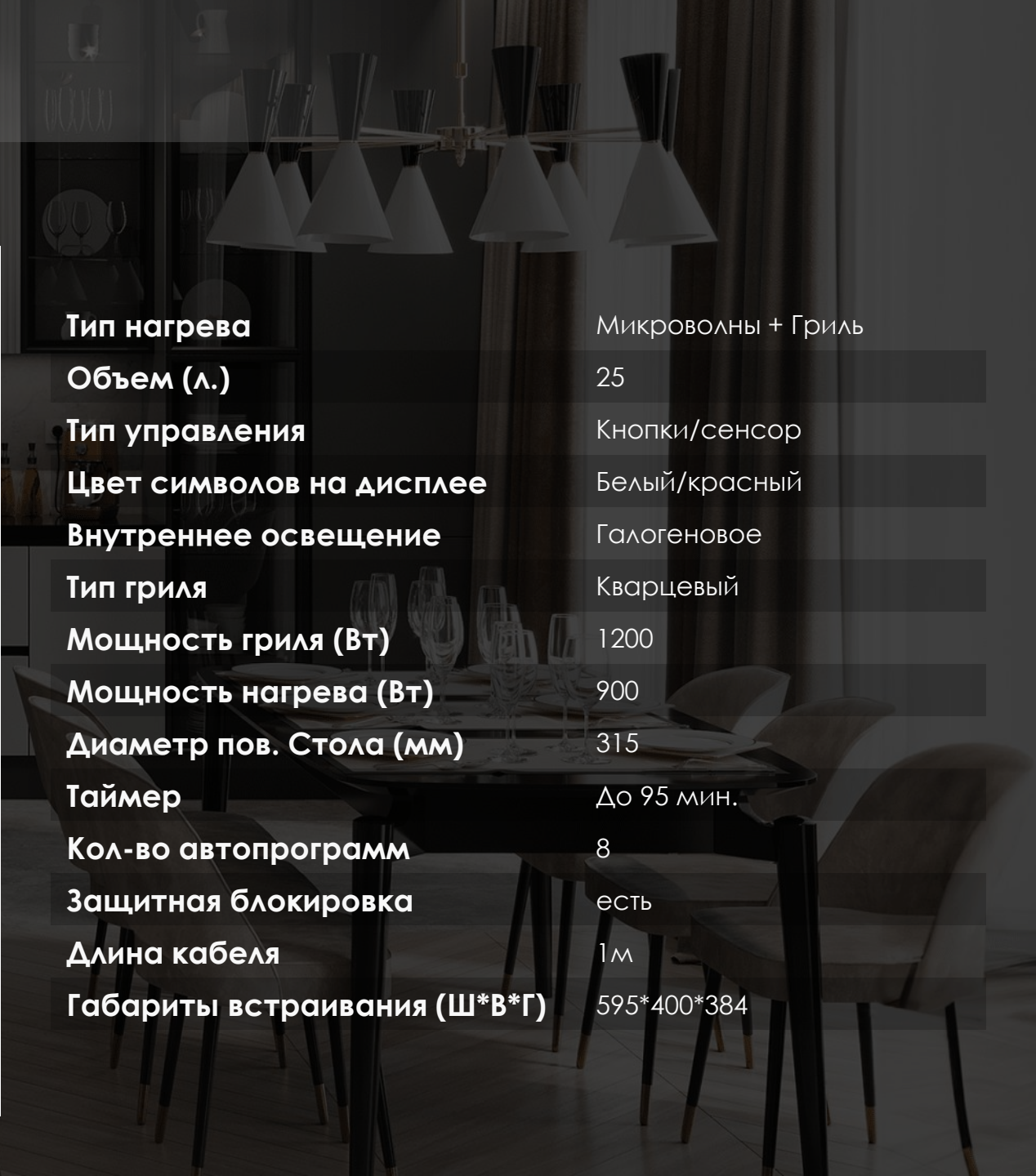


Обзор программ

Разморозка по весу/времени.

Таблица меню:

Меню	Вес	Отображение на дисплее
P1 Торт	200 г	200 г
	475 г	475 г
P2 Пицца	200 г	200 г
	400 г	400 г
P3 Суп	200 г	200 г
	400 г	400 г
	600 г	600 г
P4 Мясо	200 г	200 г
	400 г	400 г
	600 г	600 г
P5 Макароны	50 г	50 г
	100 г	100 г
	150 г	150 г
P6 Овощи	200 г	200 г
	400 г	400 г
	600 г	600 г
P7 Картофель	250 г	250 г
	500 г	500 г
	750 г	750 г
P8 Разогрев	200 г	200 г
	400 г	400 г
	600 г	600 г



Тип нагрева	Микроволны + Гриль
Объем (л.)	25
Тип управления	Кнопки/сенсор
Цвет символов на дисплее	Белый/красный
Внутреннее освещение	Галогеновое
Тип гриля	Кварцевый
Мощность гриля (Вт)	1200
Мощность нагрева (Вт)	900
Диаметр пов. Стола (мм)	315
Таймер	До 95 мин.
Кол-во автопрограмм	8
Защитная блокировка	есть
Длина кабеля	1м
Габариты встраивания (Ш*В*Г)	595*400*384

Конструктивные особенности

Разморозка по весу/времени. В чем принципиальная разница?..

Разморозка по весу:

- ✓ Вам не придется самостоятельно вычислять, сколько понадобится времени на разморозку необходимого количества ингредиентов. Установить правильный временной интервал с первой попытки удастся очень редко. Приходится несколько раз перезапускать прибор, добавляя минуты. В результате часто можно наблюдать перегрев некоторых участков продукта – разморозившись, он начинает готовиться. На вкусовые качества это влияет крайне негативно. Кроме того, перегрев ведет к быстрой потере питательных веществ.
- ✓ Микроволновка подскажет Вам, в какой момент нужно перевернуть продукт, чтобы размораживание происходило более равномерно. Вам не придется вычислять это на глаз.
- ✓ Разморозка по весу занимает меньше времени, чем стандартная, поэтому Вы сможете сэкономить электроэнергию. Консистенция продукта при этом будет идеальной, без кристаллов льда и перегретых участков.

Конструктивные особенности

Преимущества кварцевого гриля:

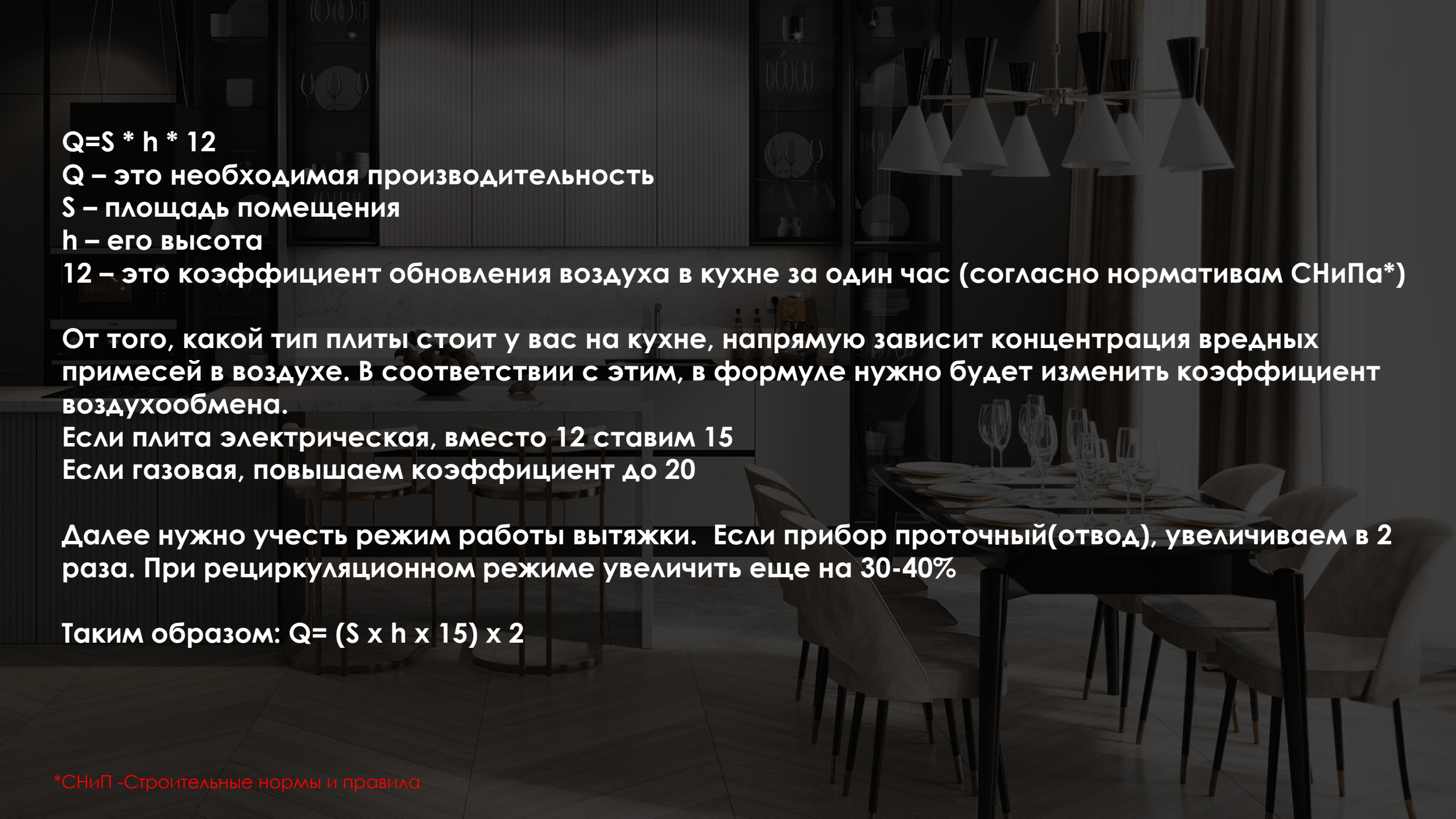
- ✓ Рабочая температура более высокая – до 800°C.
- ✓ Излучение с более короткой длиной волны. Вот почему у него более интенсивное воздействие на пищевые продукты. Данное устройство жарит более быстро и более равномерно. Блюда становятся более вкусные. Свойства кварцевого нагревателя таковы, что он ближе к эффекту открытого огня.
- ✓ Нагревательный элемент не занимает место в камере микроволновой печи и не мешает, когда нужно ее почистить.
- ✓ Нагрев рабочего объема осуществляется быстро. Это занимает не более одной минуты.

ВАЖНО! У кварцевых девайсов более высокий КПД, чем у ТЭНовых. Значит, агрегаты потребляют меньше электроэнергии.



Вытяжки




$$Q = S * h * 12$$

Q – это необходимая производительность

S – площадь помещения

h – его высота

12 – это коэффициент обновления воздуха в кухне за один час (согласно нормативам СНиПа*)

От того, какой тип плиты стоит у вас на кухне, напрямую зависит концентрация вредных примесей в воздухе. В соответствии с этим, в формуле нужно будет изменить коэффициент воздухообмена.

Если плита электрическая, вместо 12 ставим 15

Если газовая, повышаем коэффициент до 20

Далее нужно учесть режим работы вытяжки. Если прибор проточный(отвод), увеличиваем в 2 раза. При рециркуляционном режиме увеличить еще на 30-40%

Таким образом: $Q = (S \times h \times 15) \times 2$

Модельный ряд

Наклонные

Базовые модели



HVX-W672GB



HVX-W672GBX



HVX-W672GW

Комфорт модели



HVX-W692GB



HVX-W692GW

Премиум модели



HVX-W692GBA



HVX-W992GBA

Режимы работы	отвод, рециркуляция
Вид управления	сенсорное
Кол-во скоростей	3
Кол-во двигателей	1
Фильтр	жировой
Тип освещения	LED
Уровень шума (дБА)	58
Диаметр воздуховода (мм)	120 / 150 / 150
Мощность мотора (Вт)	110 / 160 / 160
Максимальная производительность(м³/ч)	700 /1000 /1000
Ширина (мм)	600 / 600 / 900

Конструктивные преимущества

Наклонные



✓ Сенсорное управление.

Значительно облегчает процесс чистки.

✓ Стеклопанель фасадная панель.

Значительно облегчает процесс чистки.

✓ Яркая светодиодная подсветка.

На 95% экономнее галогеновых ламп. Срок службы светодиодной подсветки значительно дольше стандартной галогеновой.

✓ Периметрическое всасывание.

Такая система всасывания позволяет лучше захватывать испарения по периметру зоны приготовления, вытяжка работает эффективнее.

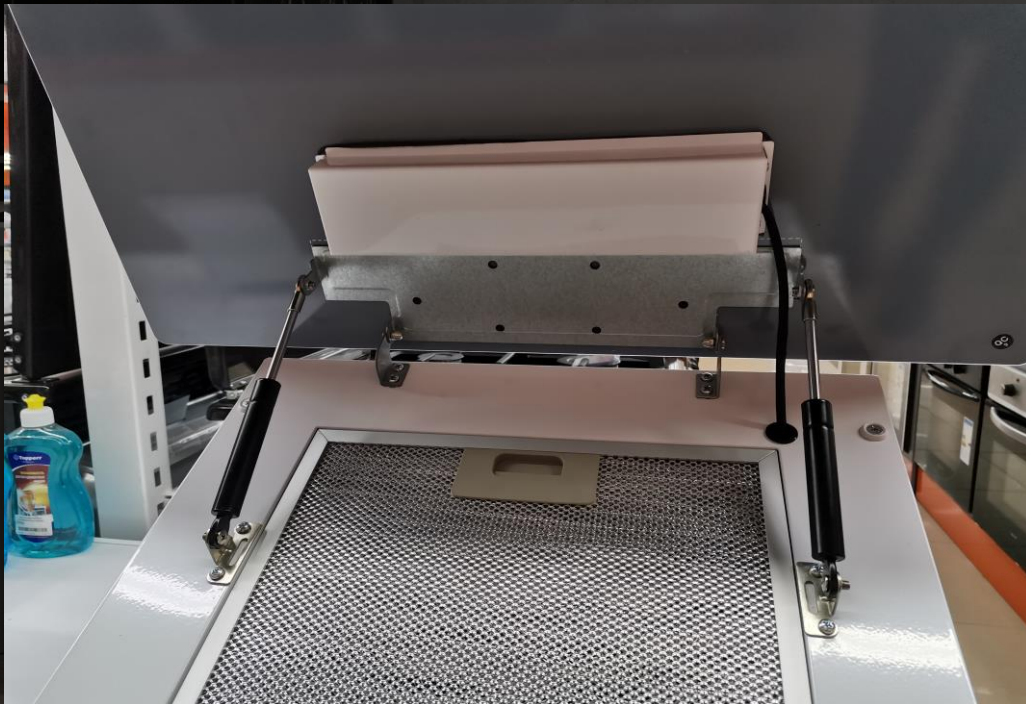
✓ Функция автовыключения.

Удерживайте кнопку регулировки режимов на выбранном вами режиме в течение 3х секунд. Это активирует таймер, который автоматически выключит вытяжку.

(672ой модельный ряд: настройки таймера 1- 9 минут работы, остальные 15 минут)

Конструктивные преимущества

Наклонные



Газлифты

- ✓ Надежная фиксация фасадной части при открытии под любым углом. Это обеспечивает простоту эксплуатации и обслуживания прибора.
- ✓ Устройство в своей конструкции предусматривает наличие качественного пружинного механизма, который обеспечивает плавность хода.
- ✓ Процесс открывания контролируется гидравлическим амортизатором, наличие которого позволяет практически полностью исключить вероятность появления шума, вибрации в процессе эксплуатации.

Конструктивные преимущества

Наклонные



Автоматическое открывание

Как только вытяжка включается - автоматически открывается воздухозаборник и прибор начинает очищать воздух. Минимум действий со стороны владельца и всегда чистый воздух на кухне. (Пульт в комплекте не предусмотрен).

Защита фильтра

Жировой фильтр имеет жесткий металлический каркас, обеспечивающий защиту фильтра от механических повреждений. Черный цвет каркаса идеально гармонирует с основным цветом фасада вытяжек.

Модельный ряд

HVX-C672TX



Каминные

Режим работы	отвод, рециркуляция
Вид управления	сенсорное
Кол-во скоростей	3
Тип освещения	LED
Фильтр	жировой
Уровень шума (дБА)	70
Мощность мотора (Вт)	290
Максимальная производительность(м³/ч)	800
Длина кабеля	1м.
Диаметр воздуховода (мм)	150

Конструктивные преимущества

Каминные



Режим повышенной мощности Boost

При активации этой настройки вытяжка работает в режиме повышенной мощности 5 минут, а затем автоматически переключается на режим работы на третьей скорости.



Таймер

При нажатии кнопки таймера во время работы одного из трех режимов (помимо Boost) вытяжка выключится автоматически спустя 15 минут работы. При активации таймера во время работы на режиме Boost вытяжка будет работать 5 минут в режиме повышенной мощности, далее 10 минут в режиме третьей скорости и затем так же выключится автоматически.

Модельный ряд

Каминные



Матовое черное
стекло



HVX-W682CBX



HVX-W682CW

Тип монтажа	Настенный
Режим работы	Отвод
Вид управления	Сенсорное
Кол-во скоростей	3 + Boost
Тип освещения	LED
Фильтр	Жировой
Уровень шума (дБА)	71
Мощность мотора (Вт)	284
Максимальная производительность(м³/ч)	670
Длина кабеля	1 м.
Диаметр воздуховода (мм)	150

Конструктивные преимущества

Каминные



➤ **Стильный дизайн и неповторимый шарм**

➤ **Вытяжки можно не только повесить на стену, но и частично встроить, как показано на фотографиях**

➤ **Яркая светодиодная подсветка**

На 95% экономнее галогеновых ламп. Срок службы светодиодной подсветки значительно дольше стандартной галогеновой.

➤ **Сенсорное управление**

Значительно облегчает процесс чистки.

Конструктивные преимущества

Каминные



➤ Режим повышенной мощности Boost

При активации этой настройки вытяжка работает в режиме повышенной мощности 5 минут, а затем автоматически переключается на режим работы на третьей скорости.

➤ Таймер

При нажатии кнопки таймера во время работы одного из трех режимов (помимо Boost) вытяжка выключится автоматически спустя 15 минут работы. При активации таймера во время работы на режиме Boost вытяжка будет работать 5 минут в режиме повышенной мощности, далее 10 минут в режиме третьей скорости и затем так же выключится автоматически.

Модельный ряд

ANTIQUE COLLECTION

Каминные



HVX-W671ATQBB

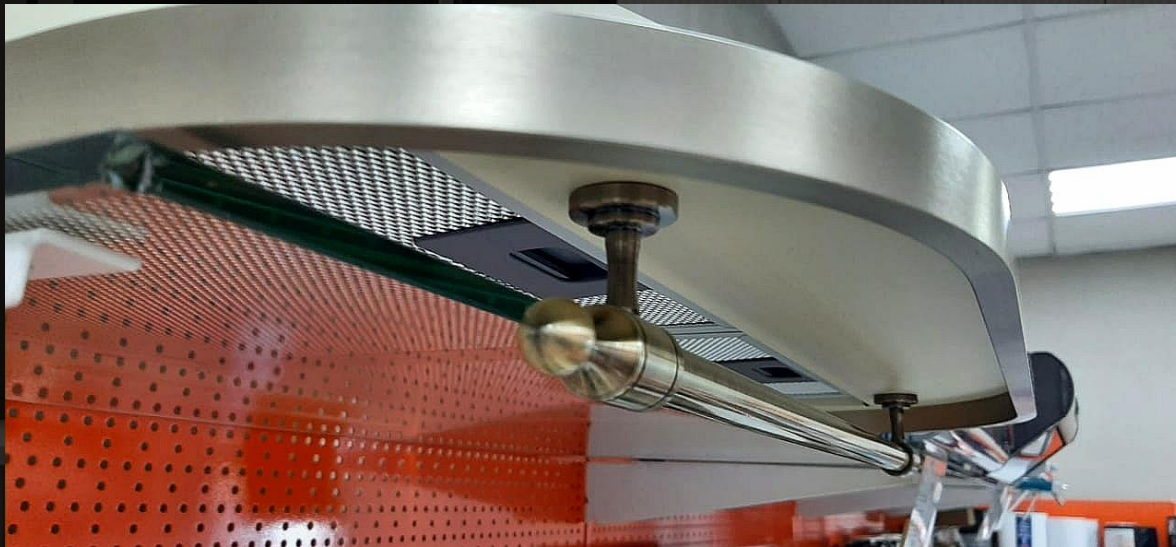
HVX-W671ATQBC

Режимы работы	отвод, рециркуляция
Вид управления	механическое
Кол-во скоростей	3
Кол-во двигателей	1
Фильтр	жировой
Тип освещения	LED
Уровень шума(дБА)	63
Диаметр воздуховода (мм)	150
Мощность мотора (Вт)	160
Максимальная производительность(м³/ч)	590
Ширина (мм)	600

Конструктивные преимущества

ANTIQUE COLLECTION

Каминные



- ✓ Декоративная ручка выполнена из металла (сплав цинка и алюминия), придает дизайну коллекции лаконичный шарм. Края имеют закругленную форму, что крайне безопасно и нетравматично при эксплуатации.
- ✓ Сплав цинка и алюминия имеет низкую температуру плавления $\sim 300^{\circ}\text{C}$. В связи с чем элементы из такого материала будут максимально прочными при эксплуатации.
- ✓ Механические переключатели скоростей, кнопка включения и кнопка подсветки выполнены в свойственном данной коллекции цвете и дизайне.

Модельный ряд

Телескопические встраиваемые

HVX-T671B



HVX-T671W



HVX-T671X



Тип	встраиваемая
Конструкция	телескопическая
Режим работы	отвод, рециркуляция
Вид управления	механическое
Кол-во скоростей	2
Тип освещения	LED
Фильтр	жировой
Уровень шума (дБА)	58
Мощность мотора (Вт)	120
Максимальная производительность(м³/ч)	700
Длина кабеля	1м.
Диаметр воздуховода (мм)	120

HVX-BI671X



Тип	полностью встраиваемая
Режим работы	отвод, рециркуляция
Вид управления	механическое
Кол-во скоростей	3
Тип освещения	LED
Фильтр	жировой
Уровень шума (дБА)	64
Мощность мотора (Вт)	180
Максимальная производительность(м³/ч)	610
Длина кабеля	1м.
Диаметр воздуховода (мм)	150

HVX-BI662X	60см.
HVX-BI772X	70см.
HVX-BI972X	90см.



Тип	полностью встраиваемая
Режим работы	отвод, рециркуляция
Вид управления	механическое
Кол-во скоростей	3
Тип освещения	LED
Фильтр	жировой
Уровень шума (дБА)	68
Мощность мотора (Вт)	180
Максимальная производительность(м³/ч)	600
Длина кабеля	1м.
Диаметр воздуховода (мм)	150

Конструктивные преимущества

Комфорт

Полновстраиваемые



Функция автовыключения

Удерживайте кнопку регулировки режимов на выбранном вами режиме в течение 3х секунд. Это активирует таймер, который выключит вытяжку автоматически спустя 15 минут работы.

HVX – BI652GW



HVX – BI652GB



Тип	полностью встраиваемая
Режим работы	отвод, рециркуляция
Вид управления	сенсорное
Кол-во скоростей	3
Тип освещения	LED
Фильтр	жировой
Уровень шума (дБА)	68
Мощность мотора (Вт)	180
Максимальная производительность(м³/ч)	500
Длина кабеля	1м.
Диаметр воздуховода (мм)	150

Конструктивные преимущества

Премиальная

Полновстраиваемые



Современный дизайн

Стеклянная панель вытяжки не только отлично впишется в современный интерьер, но и облегчит уход и очистку.

Периметрическое всасывание.

Такая система всасывания позволяет лучше захватывать испарения по периметру зоны приготовления, вытяжка работает эффективнее.

Функция автовыключения

Удерживайте кнопку регулировки режимов на выбранном вами режиме в течение 3х секунд. Это активирует таймер, который выключит вытяжку автоматически спустя 15 минут работы.

Модельный ряд

HVX-W481LX

HVX-C481LX



Настенный монтаж



Потолочный монтаж

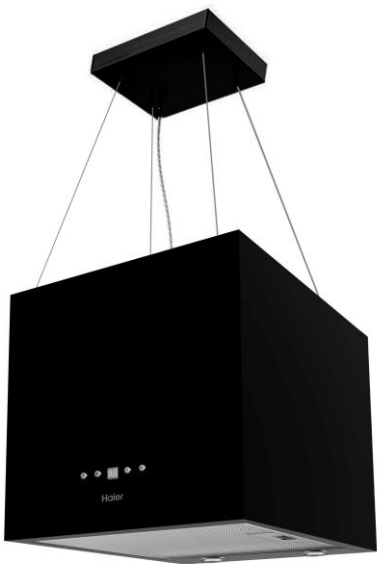
Островные

➤ Функция автовыключения

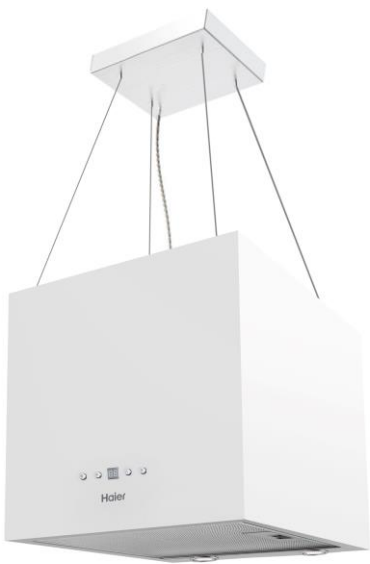
Удерживайте питания на выбранном Вами режиме в течение 3х секунд. Это активирует таймер, который выключит вытяжку автоматически спустя 15 минут работы.

Тип монтажа	Настенный/ потолочный
Режим работы	Отвод, рециркуляция
Вид управления	Механическое
Кол-во скоростей	3
Тип освещения	LED
Фильтр	Жировой
Уровень шума (дБА)	71
Мощность мотора (Вт)	290
Максимальная производительность(м³/ч)	750
Длина кабеля	1,5 м.
Диаметр воздуховода (мм)	150

HVX-C471IB



HVX-C471IW



Режимы работы	Рециркуляция
Вид управления	механическое/пульт
Кол-во скоростей	3
Кол-во двигателей	1
Фильтр	Жировой
Тип освещения	LED
Уровень шума	69 дБА
Мощность мотора	160 Вт
Максимальная производительность(м³/ч)	450
Ширина (мм)	400

Конструктивные преимущества

Островные



40cm

Ширина 40 см

компактный размер, подходит для установки даже над двухконфорочными варочными поверхностями



Потолочный монтаж

широкий диапазон регулировки высоты установки, от 75 до 140 см



Пульт дистанционного управления

удобное управление в любых ситуациях



Светодиодное освещение

яркое освещение варочной поверхности

✓ Задержка выключения

Вытяжку можно запрограммировать на выключение по истечении определенного времени в интервале до 99 минут. Во время запрограммированной задержки отключения скорость вытяжки можно свободно регулировать.

✓ Дистанционное управление

Дистанционное управление вытяжкой в дополнение к электронному управлению с цифровым дисплеем на корпусе - это современно и удобно. Изменяйте скорость или включайте освещение из любого места кухни с пульта.

Угольные фильтры для вытяжек

Угольный фильтр для
телескопических
встраиваемых вытяжек

HAX – 12



Угольный фильтр для всех
остальных вытяжек

HAX - 22



Посудомоечные машины



Технические характеристики

Премиальная

Производство
Кол-во размещаемых комплектов
Кол-во корзин
Кол-во разбрызгивателей
Расход воды за цикл, л.
Класс энергопотребления
Класс мойки/сушки
Уровень шума, дБ(А)
Тип сушки
Extra dry (Усиленная сушка)
Тип мотора
Тип панели управления
Дисплей
Температурный диапазон, °C
Кол-во программ мойки
Экспресс программа
Режим "Усиленная гигиена"
Режим половинной загрузки
Ручное сокращение длительности
режима мойки
Отложенный старт
Защита от протечек
Звуковой сигнал
Луч на полу
Внутреннее освещение (Emotion Light)
AUTO открывание

Турция
16
3
4
7,8
A+++
A/A
40
Конденсационная
Есть
Инверторный
Сенсорный
Есть
45-75
10
Есть
Есть
Есть
Есть
До 24ч.
Полная
Есть
Есть
Есть
Есть



Обзор программ

Премиальная



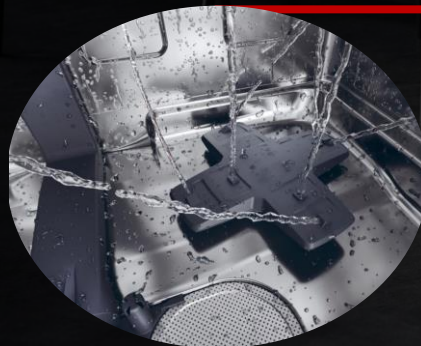
Программа		Опции				
		1/2	Экспресс	Активная гигиена	Интенсивная +	Автооткрывание
P1	ЭКО	Да	Да	Да	Да	Да
P2	Универсальная	Да	Да	Да	Да	Да
P3	Интенсивная	Да	Да	Да	Да	Да
P4	AUTO программа (Smart AI)	Да	Нет	Нет	Нет	Да
P5	Предварительная	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
P6	59 мин.	Да	Да	Да	Да	Да
P7	20 мин.	Да	Нет	Нет	Нет	Да
P8	Ночная	Да	Нет	Да	Да	Да
P9	Мытье Flex Zone	Да	Да	Нет	Нет	Да
P10	Авто программа PRO (Smart AI PRO)	Да		Да		Да

Программа	Тип загрязнения	Температура
P1 ЭКО	Стандартная и наиболее эффективная программа с точки зрения комбинированного потребления энергии и воды для посуды с обычной степенью загрязненности.	45 °C
P2 Универсальная	Ежедневно используемая программа для посуды с легкой степенью загрязненности.	60 °C
P3 Интенсивная	Для сильно загрязненных сковородок и любых других предметов, требующих интенсивного и эффективного мытья. Идеально подходит для очень грязных тарелок, сковород и кастрюль.	75 °C
P4 AUTO программа (Smart AI)	Эта программа автоматически выбирает наиболее эффективную продолжительность и температуру цикла в зависимости от загрузки и степени загрязнения.	45-50 °C
P5 Предварительная	Короткая программа предварительного мытья посуды, используемой в течение дня, когда вы не хотите дожидаться полной загрузки.	Холодная
P6 59 мин.	Это программа полной загрузки, в которой цикл мойки и сушки составляет менее часа, обеспечивая при этом высокое качество мытья.	65 °C
P7 20 мин.	Программа полной загрузки, позволяющая вымыть посуду всего за 20 минут.	35 °C
P8 Ночная	Идеальная программа, предназначенная для снижения уровня шума посудомоечной машины до минимума.	55 °C
P9 Мытье Flex Zone	Эта программа автоматически регулирует интенсивность мытья, обеспечивая струи воды разного напора в двух распылительных лопастях: более слабые - под верхней корзиной и более мощные - под нижней корзиной, чтобы более тщательно обработать посуду, расположенную в нижней зоне посудомоечной машины.	60 °C
P10 Авто программа PRO (Smart AI PRO)	Автоматическая программа для больших загрузок посуды с высокой степенью загрязненности. Уровни загрузки и загрязненности* будут определять продолжительность и температуру цикла.	65-75 °C

Конструктивные преимущества

Премиальная

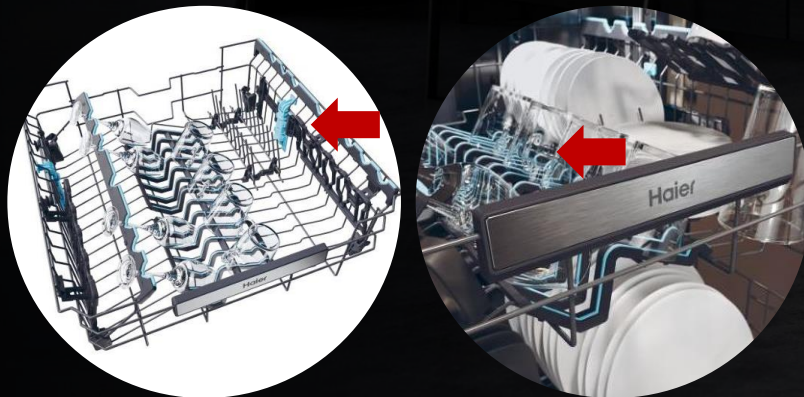
- Три корзины для комфортного расположения посуды.
- Загрузка 16 комплектов превосходит Ваше воображение. Внутреннее пространство обеспечивает максимальную вместимость стандартных посудомоечных машин на рынке, в нем помещаются даже самые большие кухонные принадлежности, такие как противни для духовки, разделочная доска и салатницы.
- Четыре разбрызгивателя, расположенных на каждом уровне, способствуют еще более качественному мытью посуды.



Конструктивные преимущества

Премиальная

- Переставляемая по высоте корзина позволяет использовать пространство посудомоечной машины на 100%.
- Процесс происходит максимально просто, нажатием на специальные «ушки», расположенные по бокам корзины.
- Корзину можно регулировать даже наполненную.
- Технология Crystal Protect, разработанная Haier, позволяет бережно обращаться с самыми деликатными предметами. Благодаря специальной двойной подставке и новому резиновому защитному коврику кристаллы, керамика и бокалы для вина надежно закреплены для идеальной чистки и надежной защиты. (Выделено красными стрелочками).



Конструктивные преимущества

Премиальная



Усиленная гигиена

Эта функция повышает температуру и сохраняет ее в течение увеличенного периода времени для достижения заданной степени эффективности дезинфекции. Постоянное использование этой функции повышает уровень гигиены.



1/2 (половинная загрузка)

Если посуды для мытья немного, Вы можете использовать опцию половинной загрузки 1/2. (Опцию 1/2 нельзя использовать в сочетании с автоматической программой)

Конструктивные преимущества

Премиальная



Внутренняя
подсветка

Внутреннее освещение (Emotion Light)

Светодиодная LED-подсветка внутренней камеры посудомоечной машины существенно упрощает загрузку посуды. Подсветка включится автоматически, как только будет открыта дверца; отключается через 10 минут, когда машина включена, а дверца открыта.

Луч на полу (FLOOR LIGHT)

оповестит пользователя о том, на какой стадии находится посудомоечная машина:

Синий - «мытьё»,
Зеленый - «ополаскивание»,
Красный - «сушка»

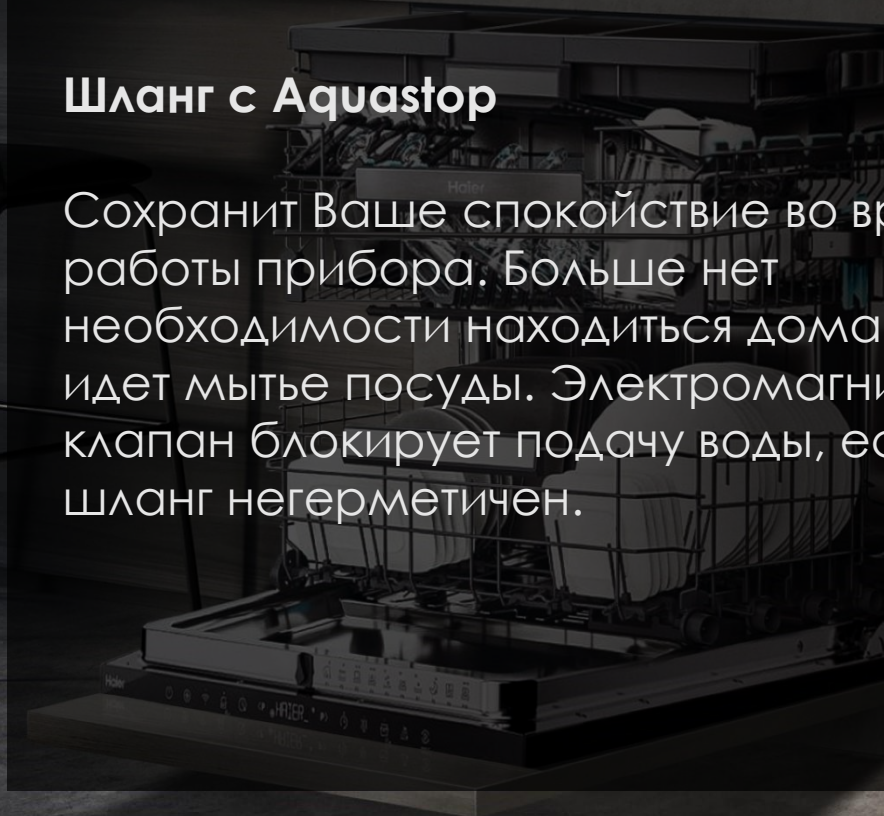
Конструктивные преимущества

Премиальная



Шланг с Aquastop

Сохранит Ваше спокойствие во время работы прибора. Больше нет необходимости находиться дома, пока идет мытье посуды. Электромагнитный клапан блокирует подачу воды, если шланг негерметичен.

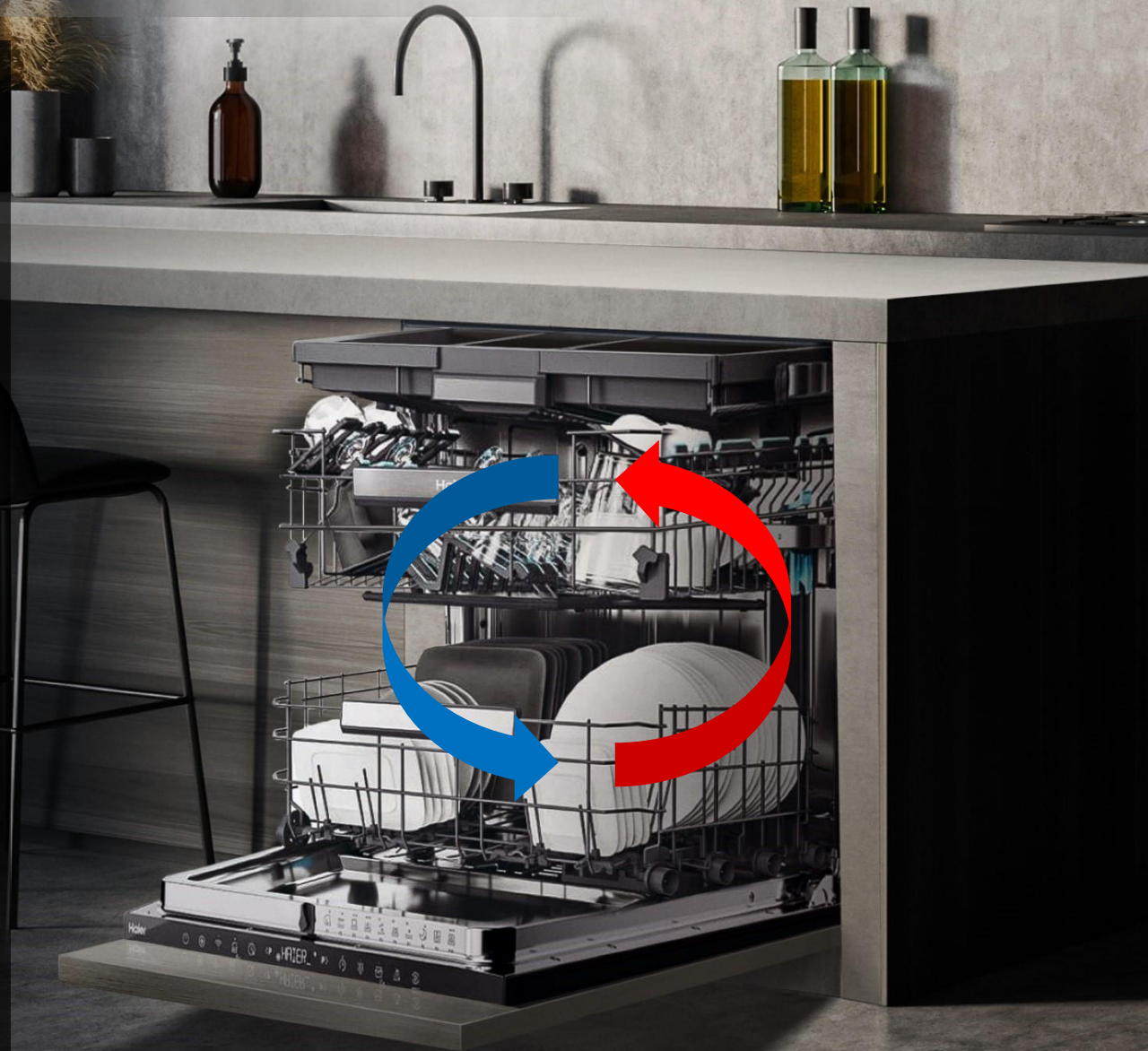


Конструктивные преимущества

Премиальная

Конденсационная сушка

Данная система основана на естественном способе сушки в посудомоечной машине. После мытья и полоскания посуда подвергается обработке горячей водой, что образует пар. Он поднимается вверх, после чего оседает на холодных стенках шкафа. Затем конденсат стекает в специальный резервуар на дне, откуда вода удаляется сливным насосом.



Конструктивные преимущества

Премиальная



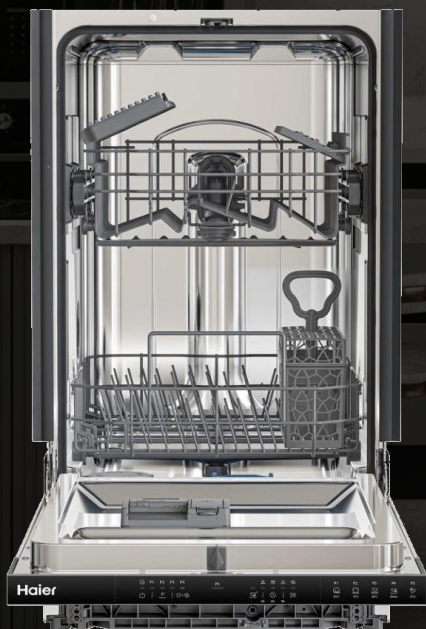
Автоматическое открывание двери

На последнем этапе процесса мойки после горячего ополаскивания дверца машины автоматически открывается на 10 см. Это значительно улучшает качество сушки без дополнительного расхода электроэнергии. Машина точно определяет правильный момент для открывания дверцы, но на этом программа еще не заканчивается, посуду не следует вынимать из машины до сигнала окончания программы, чтобы она успела полностью высохнуть и не была слишком горячей.

Модельный ряд

300 Serie

Базовая
комплектация



HDWE9-394RU

Комфорт
комплектация



HDWE11-395RU

Максимальная
комплектация



HDWE11-396RU

Основные характеристики

300 Serie

	HDWE9-394RU	HDWE11-395RU	HDWE11-396RU
Кол-во размещаемых комплектов	9	11	11
Расход воды за цикл (л.)	9	10	10
Энергопотребление за цикл (кВт*ч)	0,87	0,99	0,8
Класс энергопотребления	A	A	A
Класс мойки/сушки	A/A	A/A	A/A
Уровень шума (ДБА)	55	49	45
Тип Мотора	Стандартный	Стандартный	Инверторный
Тип сушки	Конденсационный	Конденсационная	Конденсационная
Тип управления	Электронный, панель soft touch	Электронный, панель soft touch	Сенсорный
Температурный диапазон (°C)	45-70	45-70	45-75
Кол-во программ мойки	5	8	8
Отложенный старт	До 9 ч.	До 24ч.	До 24ч.
Половинная загрузка (1/2)	Нет	Есть	Есть
Защита от протечек	Частичная (нет шланга AquaStop)	Полная	Полная
Индикатор наличия соли	Есть	Есть	Есть
Индикатор наличия ополаскивателя	Есть	Есть	Есть
Звуковой сигнал	Есть	Есть	Есть
Луч на полу	Нет	Есть	Есть
Внутреннее освещение	Нет	Есть	Нет
AUTO открывание	Есть	Нет	Есть

Обзор программ

300 Serie

Базовая
комплектация

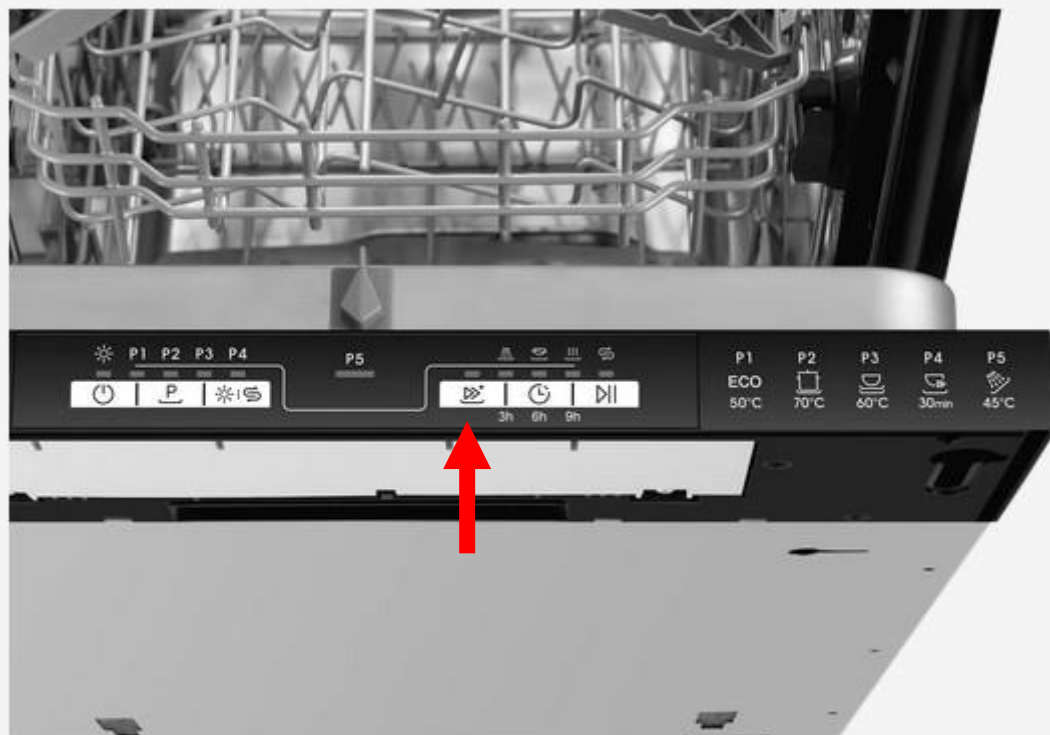
Программа		Тип загрязнения	Температура
P1	ECO	Среднее загрязнение: Супы, яйца соусы, картофель, паста, рис, жареная и обжаренная пища.	50°C
P2	Интенсивная	Сильное загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	70°C
P3	Универсальная (ежедневная)	Среднее загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	60°C
P4	Быстрая	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	Холодная вода (без нагрева)
P5	Предварительное мытьё	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски. Допустимо мыть фрукты, овощи и зелень без использования моющих средств.	45°C

ПРИМЕЧАНИЕ:

1) Используйте эту программу для быстрого ополаскивания посуды. Это предотвращает прилипание к посуде остатков пищи и появление неприятного запаха из посудомоечной машины. Не используйте моющее средство с этой программой!

Панель управления

Базовая
комплектация



Экспресс режим

Сокращение продолжительности процесса мойки.

Его можно использовать с P1 (ECO), P2 (Интенсивная) и P3 (Универсальная).

Конструктивные преимущества

Базовая
комплектация



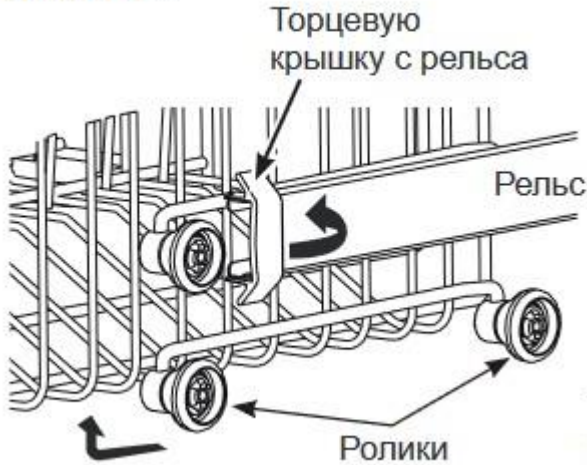
Складные подставки для чашек

Используйте подставки для чашек, чтобы поддерживать кружки, чашки и стеклянную посуду, а также чтобы закрепить большую посуду и ножи. Сложите стойки, если необходимо освободить место для более высоких предметов.

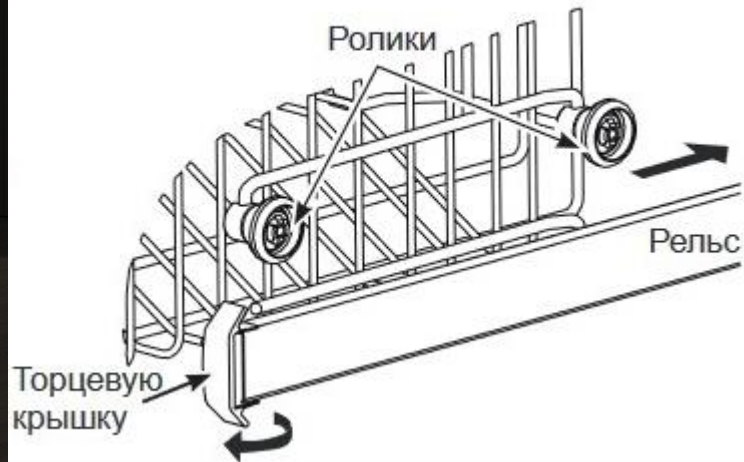
Конструктивные преимущества

Базовая
комплектация

Удалите:



Замените:



- ✓ Полностью выдвиньте верхнюю полку и откройте две пластиковые торцевые заглушки на передней части рельсов.
- ✓ Удалите верхнюю полку.
- ✓ Выберите пары роликов по бокам полки, которые обеспечат желаемую высоту, и переустановите верхнюю полку, направляя рельсы полки между соответствующим набором роликов.
- ✓ Установив полку на место, закройте две пластиковые торцевые крышки, убедившись, что защелка надежно зафиксирована. Неправильная установка торцевых крышек может привести к выпадению полки из посудомоечной машины.

Корзина в этот момент должна быть пустая



Стойка для тарелок

- ✓ Дальняя стойка складная для удобства размещения нестандартной посуды.
- ✓ Расстояние между штырьками стойки оптимизировано для обеспечения наилучшего мытья тарелок и мисок.
- ✓ Стойка используется для поддержки блюда, маленьких тарелок и мисок.

Конструктивные преимущества

Базовая/максимальная
комплектация



Автоматическое открывание двери

На последнем этапе процесса мойки после горячего ополаскивания дверца машины автоматически открывается на 10 см. Это значительно улучшает качество сушки без дополнительного расхода электроэнергии. Машина точно определяет правильный момент для открывания дверцы, но на этом программа еще не заканчивается, посуду не следует вынимать из машины до сигнала окончания программы, чтобы она успела полностью высохнуть и не была слишком горячей.

Программа		Тип загрязнения	Температура
P1	ECO	Среднее загрязнение: Супы, яйца соусы, картофель, паста, рис, жареная и обжаренная пища.	50°C
P2	Универсальная (Universal)	Среднее загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	60°C
P3	Интенсивная (Intensive)	Сильное загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	70°C
P4	Предварительное мытьё (Prewash)	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски. Допустимо мыть фрукты, овощи и зелень без использования моющих средств.	45°C
P5	Быстрая (Fast wash)	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	Холодная вода (без нагрева)
P6	Специальная (Special)	Посуда, в которой еда хранилась несколько дней. Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища. Контейнеры для еды, кастрюли без пригоревших остатков пищи.	45°C
P7	Изделия из тонкого стекла (Glassware)	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	45°C
P8	AUTO	От сильного до среднего загрязнения: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	45-70°C

ПРИМЕЧАНИЕ:

1) Используйте эту программу для быстрого ополаскивания посуды. Это предотвращает прилипание к посуде остатков пищи и появление неприятного запаха из посудомоечной машины. Не используйте моющее средство с этой программой!

2) Посудомоечная машина сама определяет тип загрязнения и кол-во предметов в корзинах. Она автоматически регулирует температуру и кол-во воды, потребление электроэнергии и продолжительность программы.

Программа		1/2	Extra Dry	Сокращение времени
P1	ECO	да	да	да
P2	Универсальная	да	да	да
P3	Интенсивная	да	да	да
P4	Предварительное мытьё	нет	нет	нет
P5	Быстрая	нет	да	нет
P6	Специальная	да	да	нет
P7	Изделия из тонкого стекла	да	да	да
P8	AUTO	да	нет	нет

Панель управления

Комфорт
комплектация

Половинная загрузка

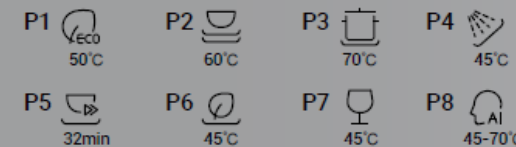
Extra dry (усиленная сушка)

Сокращение продолжительности процесса мойки

Haier



Кнопка выбора доп. функций



Обзор программ

Максимальная
комплектация

Программа		Тип загрязнения	Температура
P1	ECO	Среднее загрязнение: Супы, яйца соусы, картофель, паста, рис, жареная и обжаренная пища.	50°C
P2	Стандартная	Среднее загрязнение: Супы, яйца соусы, картофель, паста, рис, жареная и обжаренная пища.	60°C
P3	Интенсивная	Сильное загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	75°C
P4	Smart	От среднего до легкого загрязнения: Супы, яйца соусы, картофель, паста, рис, жареная и обжаренная пища, Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	45-50°C
P5	Ополаскивание	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски. Допустимо мыть фрукты, овощи и зелень без использования моющих средств.	45°C
P6	Ежедневная	Среднее загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	60°C
P7	Быстрая	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	Холодная вода (без нагрева)
P8	Smart Plus	Сильное загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная и обжаренная пища.	65-75°C

ПРИМЕЧАНИЕ:

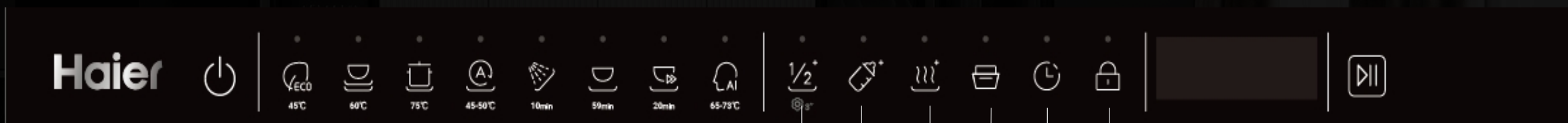
1) Используйте эту программу для быстрого ополаскивания посуды. Это предотвращает прилипание к посуде остатков пищи и появление неприятного запаха из посудомоечной машины. Не используйте моющее средство с этой программой!

2) Посудомоечная машина сама определяет тип загрязнения и кол-во предметов в корзинах. Она автоматически регулирует температуру и кол-во воды, потребление электроэнергии и продолжительность программы.

Программа		1/2	Усиленная гигиена	Extra Dry	AUTO открывание
P1	ECO	да	да	да	да
P2	Стандартная	да	да	да	да
P3	Интенсивная	да	да	да	да
P4	Smart	да	нет	да	да
P5	Ополаскивание	нет	нет	нет	да
P6	Ежедневная	да	да	нет	нет
P7	Быстрая	да	нет	нет	да
P8	Smart Plus	да	да	да	да

Панель управления

Максимальная
комплектация



Половинная загрузка

Усиленная гигиена

Extra dry (усиленная сушка)

Активация/деактивация AUTOоткрывания двери

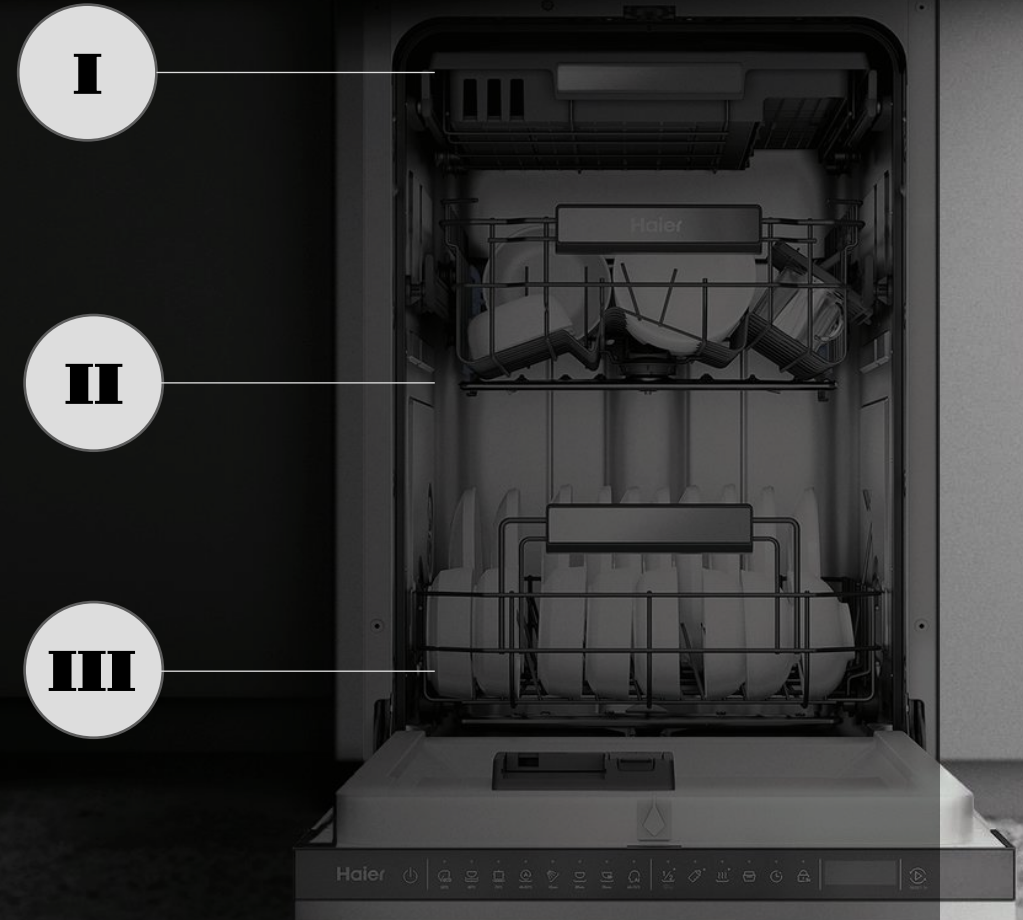
Отложенный старт

Блокировка панели управления

Конструктивные преимущества

Комфорт/максимальная
комплектация

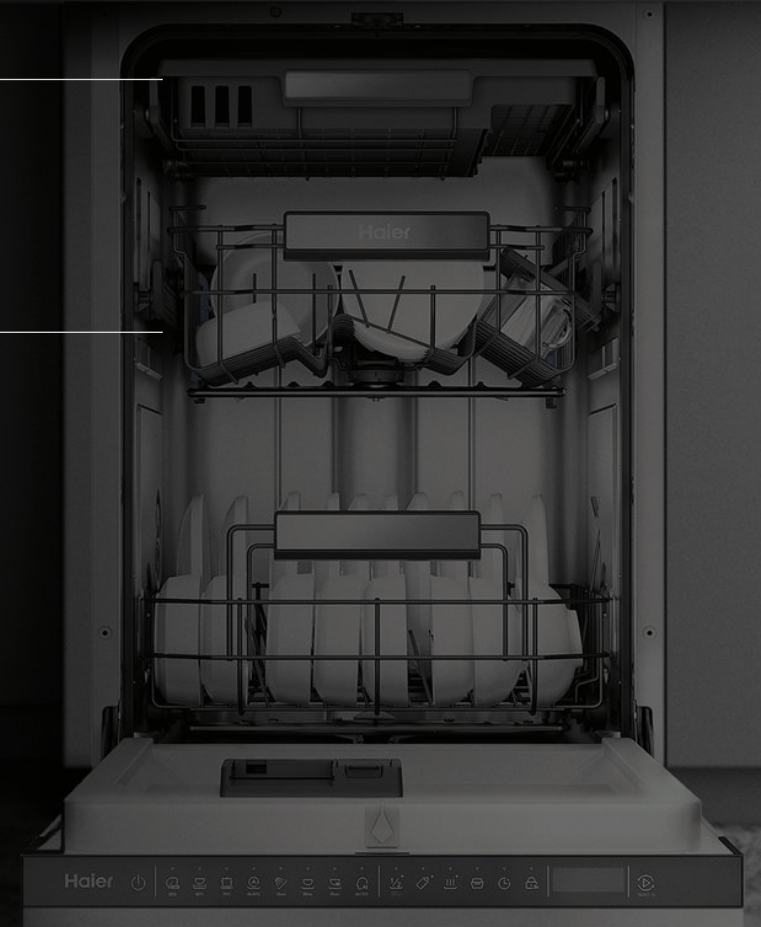
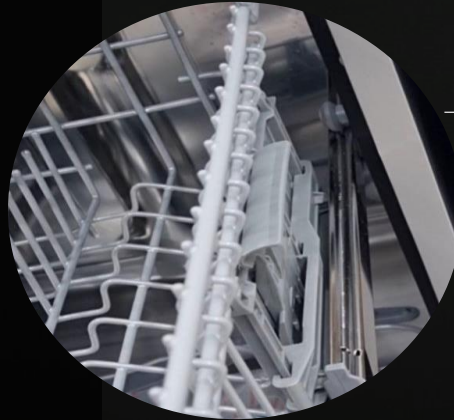
- Три корзины для комфортного расположения посуды.
- Загрузка 11 комплектов в соответствии с Европейским стандартом для максимального удобства пользователя.
- Три разбрызгивателя, расположенных на каждом уровне, способствуют еще более качественному мытью посуды.



Конструктивные преимущества

Комфорт/максимальная
комплектация

- Верхняя корзина оснащена складным элементом. Благодаря такой конструкции можно комфортно разместить даже крышки большого диаметра.
- Переставляемая по высоте корзина позволяет использовать пространство посудомоечной машины на 100%.
- Процесс происходит максимально просто, нажатием на специальные «ушки», расположенные по бокам корзины.
- Корзину можно регулировать даже наполненную.



Конструктивные преимущества

Комфорт/максимальная
комплектация



Усиленная гигиена

Эта функция повышает температуру и сохраняет ее в течение увеличенного периода времени для достижения заданной степени эффективности дезинфекции. Постоянное использование этой функции повышает уровень гигиены.



$\frac{1}{2}$ (половинная загрузка)

Если посуды для мытья немного, Вы можете использовать опцию половинной загрузки $\frac{1}{2}$.

Конструктивные преимущества

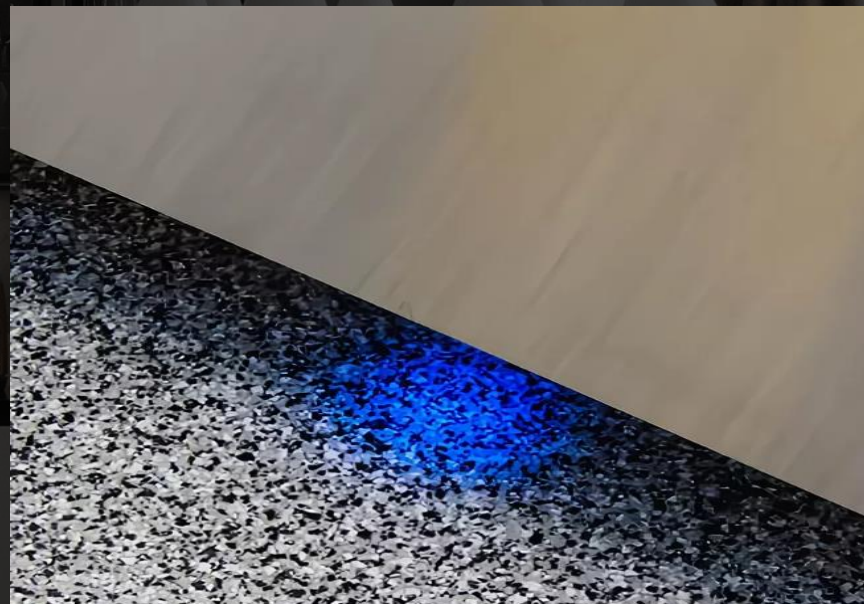
Комфорт/максимальная
комплектация



Внутренняя подсветка

Внутреннее освещение (Emotion Light)

Светодиодная LED-подсветка внутренней камеры посудомоечной машины существенно упрощает загрузку посуды. Подсветка включится автоматически, как только будет открыта дверца; отключается через 10 минут, когда машина включена, а дверца открыта.



Луч на полу

оповестит пользователя о том, на какой стадии находится посудомоечная машина:
Синий - «мытьё»,
Зеленый - «ополаскивание»,
Красный - «сушка»



Антибактериальная обработка АВТ

Благодаря антибактериальной обработке уплотнительной резины дверцы, фильтра тонкой очистки и складного элемента верхней корзины соблюдается гигиена: не развиваются плесень и грибок.

Достигается за счет добавления антисептических материалов на основе ионов цинка.

Конструктивные преимущества

Комфорт/максимальная
комплектация



Шланг с Aquastop

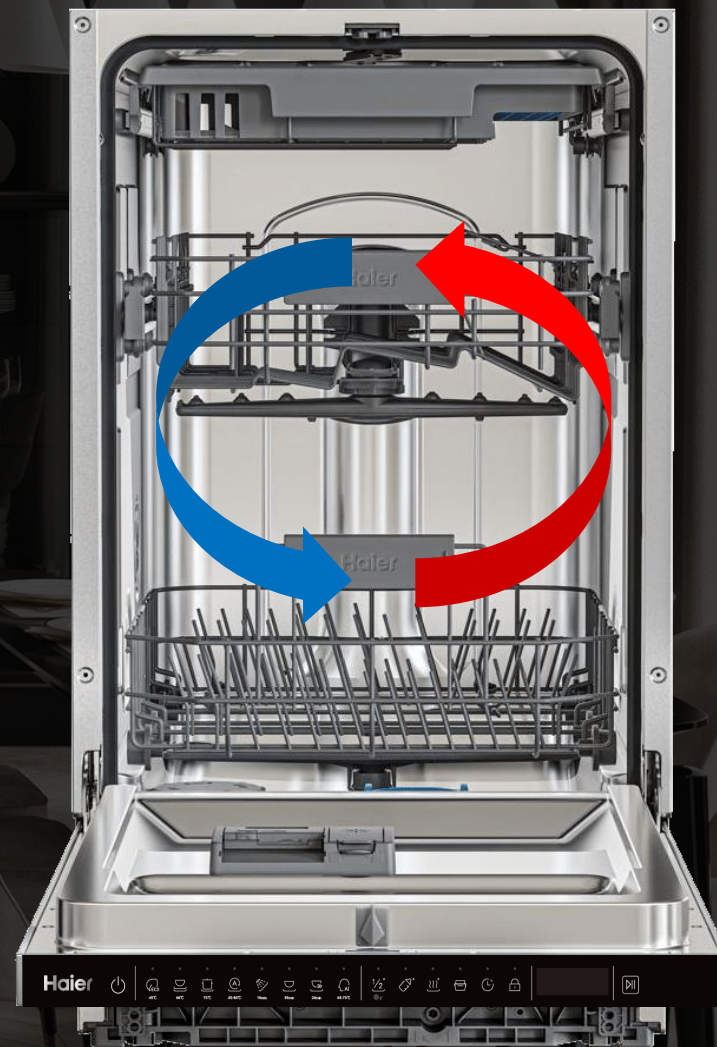
Сохранит Ваше спокойствие во время работы прибора. Больше нет необходимости находиться дома, пока идет мытье посуды. Электромагнитный клапан блокирует подачу воды, если шланг негерметичен.

Конструктивные преимущества

Комфорт/максимальная
комплектация

Конденсационная

Данная система основана на естественном способе сушки в посудомоечной машине. После мытья и полоскания посуда подвергается обработке горячей водой, что образует пар. Он поднимается вверх, после чего оседает на холодных стенках шкафа. Затем конденсат стекает в специальный резервуар на дне, откуда вода удаляется сливным насосом.



Модельный ряд

2 корзины

HDWE10-292RU



HDWE9-191RU



AUTO открывание

*Указанное значение может изменяться в зависимости от давления и температуры воды, напряжения в электросети, выбранных опций, количества посуды и степени загрязненности. Показатель указан на программе ECO.

	HDWE10-292RU	HDWE9-191RU
Кол-во размещаемых комплектов	10	9
Расход воды за цикл	9 л.*	9 л.*
Энергопотребление за цикл (кВт*ч)	0,82/0,93*	0,77/0,87*
Класс энергопотребления	A	A
Класс мойки/сушки	A/A	A/A
Уровень шума (дБ)	52	55
Тип сушки	Конденсационная	Конденсационная
Тип управления	Электронный, панель soft touch	Электронный, панель soft touch
Температурный диапазон (°C)	45-70	45-70
Кол-во программ мойки	5	5
Отложенный старт	До 9 ч.	До 9 ч.
Защита от протечек	Полная (шланг AquaStop)	Частичная (нет шланга AquaStop)
Блокировка от детей	Нет	Нет
Индикатор наличия соли	Есть	Есть
Индикатор наличия ополаскивателя	Есть	Есть
Звуковой сигнал	Есть	Есть
Луч на полу	Нет	Нет
Внутреннее освещение	Нет	Нет

Программы		Тип остатков пищи	Вид посуды
P1	ECO	Нормальное загрязнение: Супы, яйца, соусы, картофель, паста, рис, жареная или обжаренная пища	Посуда, пригодная для мойки в ПСМ: столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда
P2	Интенсивная	Сильное загрязнение: Запеканки, соусы, паста, картофель, рис, жареная или обжаренная пища	Посуда, пригодная для мойки в ПСМ: столовая посуда, столовые приборы, кастрюли и сковороды
P3	Универсальная	Нормальное загрязнение: Запеканки, соусы, картофель, паста, рис, жареная или обжаренная пища	Посуда, пригодная для мойки в ПСМ: столовая посуда, столовые приборы, кастрюли и сковороды
P4	Быстрая	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски	Посуда, пригодная для мойки в ПСМ: столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда
P5	Предварительное мытьё ¹⁾	Свежие остатки пищи: Кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски	Посуда, пригодная для мойки в ПСМ: столовая посуда

ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность мойки определяется во время выполнения программы в зависимости от температуры воды, количества посуды, а также степени загрязнения, и может изменяться (в зависимости от выбранной программы).

1) Используйте эту программу для быстрого ополаскивания посуды. Это предотвращает прилипание к посуде остатков пищи и появление неприятного запаха из посудомоечной машины. Не используйте моющее средство с этой программой!

Модельный ряд

2 корзины

HDWE14-292RU



HDWE13-191RU



AUTO открывание

	HDWE14-292RU	HDWE13-191RU
Кол-во размещаемых комплектов	14	13
Расход воды за цикл	10,7 л.*	10,7 л.*
Энергопотребление за цикл (кВт*ч)	0.934*	0.934*
Класс энергопотребления	A	A
Класс мойки/сушки	A/A	A/A
Уровень шума (дБ)	49	49
Тип сушки	Конденсационная	Конденсационная
Тип управления	Электронный, кнопки	Электронный, кнопки
Температурный диапазон (°C)	45-70	45-70
Кол-во программ мойки	3	3
Отложенный старт	До 12 ч.	До 12 ч.
Защита от протечек	Частичная (нет шланга AquaStop)	Частичная (нет шланга AquaStop)
Блокировка от детей	Есть	Есть
Индикатор наличия соли	Есть	Есть
Индикатор наличия ополаскивателя	Есть	Есть
Звуковой сигнал	Есть	Есть
Луч на полу	Есть	Нет
Внутреннее освещение	Есть	Нет

*Указанное значение может изменяться в зависимости от давления и температуры воды, напряжения в электросети, выбранных опций, количества посуды и степени загрязненности.
Показатель указан на программе ECO.

Описание программы				
Программа	Тип посуды	Тип загрязнения	Этапы программы	Время цикла в мин.
 ¹⁾	свежие загрязнения: кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салат, колбасные изделия	небольшое загрязнение	Мойка, горячее ополаскивание, сушка	30 (примерно)
AUTO (АВТО) ²⁾	смешанная посуда и столовые приборы	частично присохшие, обычные остатки пищи	Предварительная мойка, мойка, ополаскивание холодной водой, ополаскивание горячей водой, сушка	148 (примерно)
ECO (ЭКО)	смешанная посуда и столовые приборы, частично присохшие остатки пищи	частично присохшие, обычные остатки пищи	Предварительная мойка, мойка, ополаскивание холодной водой, ополаскивание горячей водой, сушка	238 (примерно)

ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность мойки определяется во время выполнения программы в зависимости от температуры воды, количества посуды, а также степени загрязнения, и может изменяться (в зависимости от выбранной программы).

1) Используйте эту программу для быстрого ополаскивания посуды. Это предотвращает скопление остатков пищи на посуде и появление неприятных запахов в посудомоечной машине. Можно не использовать моющее средство с этой программой!

2) Посудомоечная машина определяет тип загрязнения и количество предметов в корзинах. Прибор автоматически регулирует температуру и количество воды, потребление энергии и продолжительность программы.

Модельный ряд

DW10-198BT2RU

DW10-198BT3RU



3 корзины

Кол-во размещаемых комплектов	10
Расход воды за цикл	10 л.
Энергопотребление за цикл (Вт*ч)	0,85
Класс энергопотребления	A
Класс мойки/сушки	A/A
Уровень шума, дБ(А)	49
Тип сушки	Конденсационная
Дисплей	Есть
Температурный диапазон (°C)	45-70
Кол-во программ мойки	3
Экспресс программа	Нет
Программа интенсивной мойки	Есть
Режим половинной загрузки	Есть
Отложенный старт	До 12ч.
Защита от протечек	Полная
Блокировка от детей	Есть
Индикатор наличия соли	Есть
Индикатор наличия ополаскивателя	Есть
Звуковой сигнал	Есть
Луч на полу	Нет/есть
Внутреннее освещение	Нет/есть

Описание программы				
Программа	Тип посуды	Тип загрязнения	Этапы программы	Время цикла в мин.
	Сильнозагр. посуда, кастрюли и сковородки, посуда, устойчивая к повреждению	Пригоревшие или присохшие остатки пищи	Мойка, холодное ополаскивание, горячее ополаскивание, сушка	130 (пример)
AUTO (АВТО)	смешанная посуда и столовые приборы	частично присохшие, обычные остатки пищи	Предварительная мойка, ополаскивание холодной водой, ополаскивание горячей водой, сушка	146 (пример)
ECO (ЭКО)	смешанная посуда и столовые приборы, частично присохшие остатки пищи	частично присохшие, обычные остатки пищи	Предварительная мойка, ополаскивание холодной водой, ополаскивание горячей водой, сушка	238 (пример)

ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность мойки определяется во время выполнения программы в зависимости от температуры воды, количества посуды, а также степени загрязнения, и может изменяться (в зависимости от выбранной программы)

Модельный ряд

3 корзины

HDWE11-194RU



Кол-во размещаемых комплектов	11
Расход воды за цикл	10 л.
Энергопотребление за цикл (Вт*ч)	0,85
Класс энергопотребления	A
Класс мойки/сушки	A/A
Уровень шума (дБ)	49
Тип сушки	Конденсационная
Тип управления	Электронный, панель soft touch
Температурный диапазон (°C)	45-70
Кол-во программ мойки	8
Отложенный старт	До 24ч.
Защита от протечек	Полная
Блокировка от детей	есть
Индикатор наличия соли	есть
Индикатор наличия ополаскивателя	есть
Звуковой сигнал	есть
Луч на полу	есть
Внутреннее освещение	есть
Габариты встраивания (Ш*В*Г)	447*820*550

Обзор программ

3 корзины

Программы

Программы		Остатки пищи	Вид посуды
P1	ECO ¹⁾	Нормальное загрязнение: Запеканки, соусы, блюда из картофеля, рис, запеченные или жареные блюда	Небьющаяся: Столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда
P2	Universal	Нормальное загрязнение: Запеканки, соусы, блюда из картофеля, рис, запеченные или жареные блюда	Небьющаяся: Столовая посуда, столовые приборы, кастрюли и сковороды
P3	Intensive	Сильное загрязнение: Запеканки, соусы, блюда из картофеля, рис, запеченные или жареные блюда	Небьющаяся: Столовая посуда, столовые приборы, кастрюли и сковороды
P4	Prewash ²⁾	Остатки свежей пищи: кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	Небьющаяся: Столовая посуда
P5	Fast wash	Остатки свежей пищи: кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	Небьющаяся: столовая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда
P6	Special	Посуда, в которой еда хранилась несколько дней.	Все: Стеклянная посуда, столовая посуда, кастрюли и сковороды
P7	Glassware	Легкое загрязнение: кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салаты, сосиски.	Бьющаяся: Стеклянная посуда, столовая посуда, столовые приборы
P8	AUTO ³⁾	Загрязнение от небольшого до сильного: Запеканки, соусы, блюда из картофеля, рис, запеченные или жареные блюда.	Небьющаяся: столовые приборы, кастрюли и сковороды

1)Рекомендуется насыпать 27,5граммов порошка для мытья посуды в отсек для предварительной мойки или на отделку дверцы.

2)Используйте эту программу для быстрого ополаскивания посуды. Это смягчит прилипшие к посуде остатки пищи и предотвратит появление неприятного запаха из посудомоечной машины. В этой программе не используйте моющее средство!

3)Посудомоечной машина сама определяет тип загрязнения и количество предметов в корзинах. Она автоматически регулирует температуру и количество воды, потребление энергии и продолжительность программ.

washing time	without function	with 1/2	with dry	with speed
P1 eco	3:58	3:48	4:02	2:58
P2 Universal	1:55	1:46	2:05	1:20
P3 intensive	2:10	1:56	2:20	1:44
P4 Prewash	0:20	/	/	/
P5 Fast wash (express)	0:32	/	0:47	/
P6 special	1:12	1:07	1:22	/
P7 Glassware	1:38	1:33	1:48	1:24
P8 auto	2:28	/	2:38	/

Модельный ряд

3 корзины

HDWE14-094RU



Кол-во размещаемых комплектов	14
Энергопотребление за цикл (Вт*ч)	0,94
Класс энергопотребления	A
Класс мойки/сушки	A/A
Уровень шума (дБа)	49
Тип сушки	Конденсационная
Тип управления	Сенсорное
Температурный диапазон (°C)	45-70
Кол-во программ мойки	7
Отложенный старт	До 12ч.
Защита от протечек	Полная
Блокировка от детей	есть
Индикатор наличия соли	есть
Индикатор наличия ополаскивателя	есть
Звуковой сигнал	есть
Луч на полу	есть
Внутреннее освещение	есть
Габариты встраивания (Ш*В*Г)	596*820*550

Иконки программ	Тип загрязнения посуды	Тип мытья и посуды
AUTO 1) 45°-70°C	От легких до сильных загрязнений: запеканки, соусы, картофель, макароны, рис, жареные или запеченные блюда	Неделикатный режим: столовая посуда, кастрюли и сковороды
ECO 40°C	Средние загрязнения: супы, яйца, соусы, картофель, макароны, рис, жареные или запеченные блюда	Неделикатный режим: столовая посуда, стеклянная посуда
 70°C	Сильные загрязнения: запеканки, соусы, картофель, макароны, рис, жареные или запеченные блюда	Неделикатный режим: столовая посуда, кастрюли и сковороды
 30min 2)	Свежие загрязнения: кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салат, колбасные изделия	Неделикатный режим: столовая посуда, стеклянная посуда
 45°C 3)	Легкие загрязнения: кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салат, колбасные изделия	Деликатный режим: стеклянная посуда, столовая посуда и приборы
 60°C	Застарелые загрязнения на посуде, которую не мыли несколько дней	Все режимы: стеклянная посуда, столовая посуда, кастрюли и сковороды
 45°C	Свежие остатки: кофе, пирожные, молоко, холодные напитки, салат, колбасные изделия	Неделикатный режим: столовая посуда

- 1) Посудомоечная машина определяет тип загрязнения и количество предметов в корзинах. Прибор автоматически регулирует температуру и количество воды, потребление энергии и продолжительность программы.
- 2) Используйте эту программу для быстрого ополаскивания посуды. Это предотвращает скопление остатков пищи на посуде и появление неприятных запахов в посудомоечной машине. Не используйте моющее средство с этой программой!
- 3) С помощью этой программы можно мыть посуду со свежими загрязнениями. Программа дает хорошие результаты мытья в короткие сроки.

washing time	without function
P1 auto	2:28
P2 eco	3:58
P3 intensive	2:10
P4 express	0:32
P5 glass	1:38
P6 daily	1:55
P7 rinse	0:20

Стиральные машины



Модельный ряд



Стиральная машина HWQ90B416FWB-RU

Номинальная загрузка (кг)	9
Класс энергоэффективности	Для РФ A, ЕС A+++
Отжим (об./мин.)	1600
Уровень шума (стирка/отжим) в дБ(А)	48/76
Вес нетто (кг.)	64,1
Тип двигателя	Инвертор
Кол-во программ	14
Стирка с паром	Есть
Кол-во программ с паром	5
Refresh	Нет
i-Time	Есть
Блокировка панели управления	Есть
Предварительная стирка	Есть
AQUAPLUS	Есть
ГИГИЕНА+	Есть
Отложенный старт	Есть, до 24 ч.
AUTO взвешивание	Есть
Safety guard	Есть
Страна производства	Италия

Обзор программ



Стирально-сушильная машина HWDQ90B416FWB-RU

Номинальная загрузка (кг) стир./суш.	9/5
Класс энергоэффективности	Для РФ A, ЕС A+++
Отжим (об./мин.)	1600
Уровень шума (стирка/отжим) в дБ(А) Стир./отж./суш.	48/76/55
Вес нетто (кг.)	64,1
Тип двигателя	Инвертор
Кол-во программ	14
Стирка с паром	Нет
Кол-во программ с паром	Нет
Refresh	Есть (3 настройки)
i-Time	Есть
Блокировка панели управления	Есть
Предварительная стирка	Есть
AQUAPLUS	Есть
ГИГИЕНА+	Есть
Отложенный старт	Есть, до 24 ч.
AUTO взвешивание	Есть
Safety guard	Есть
Страна производства	КНР

Конструктивные преимущества

12

лет
гарантия

BLDC электродвигатели (Brushless Direct Current)

- это бесщеточные двигатели постоянного тока, которые состоят из ротора с постоянными магнитами и статора с обмотками.

Инвертор(плата)

- это устройство, преобразующее постоянный ток в переменный, с регулируемым значением напряжения и частоты. Инверторный контроль снижает расход электроэнергии.



Конструктивные преимущества



1. Защита от незакрытой дверцы

СМА не будет функционировать при не полностью закрытой дверце.

2. Защита от разбалансировки

Правильно распределяет белье по барабану, что дополнительно снижает вибрацию на высоких оборотах и шум. Продлевает срок эксплуатации прибора.

3. Защита от перепадов напряжения

Встроенный сетевой фильтр обеспечивает стабильную работу при перепадах в диапазоне 196-262 вольт.

4. Температурная защита

Каждая программа стирки имеет температурные ограничения, для предотвращения порчи одежды.

5. Защита от перегрузки мотора

Интеллектуальная защита, временно останавливающая мотор в случае его перегрузки для восстановления оптимальной работы.

Конструктивные преимущества



6. Защита от нагрева при отсутствии воды

В случае недостаточного уровня воды для стирки или ее отсутствия, нагрев не производится.

7. Блокировка дисплея (от детей)

При необходимости кнопки панели управления можно заблокировать, во избежание непреднамеренного изменения настроек режима.

8. Защита от утечки

Если налив воды продолжается более 8 минут, прибор прекращает подачу воды.

9. Защита от выключения электроэнергии

При внеплановом отключении электроэнергии, прибор запоминает этап программы на котором был прерван цикл. После включения электроэнергии процесс работы продолжается.

Конструктивные преимущества

ИНДИКАТОР ПРОВЕРКИ ВЕСА (kg Load)



На каждой стадии стирки **«kg Load»** позволяет контролировать информацию относительно веса загрузки в барабане машины и на первых минутах стирки:

- регулирует необходимое количество воды;
- определяет продолжительность цикла стирки;
- регулирует полоскание в соответствии с выбранным типом стираемой ткани;
- регулирует скорость вращения барабана в соответствии с типом стираемой ткани;
- определяет наличие мыльной пены и в случае необходимости увеличивает количество расходуемой воды во время выполнения полоскания;
- регулирует скорость вращения барабана в соответствии с загрузкой, предотвращая тем самым нарушение балансировки загрузки в барабане.

Конструктивные преимущества



Антибактериальная обработка АВТ

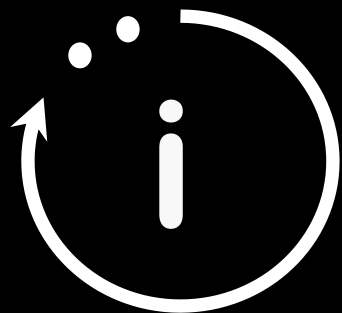
Благодаря антибактериальной обработке манжеты люка и кюветы для стирального порошка соблюдается гигиена: не развиваются плесень и грибок. Достигается за счет добавления антисептических материалов на основе ионов цинка.



Шланг с Aquastop

Сохранит ваше спокойствие во время стирки. Больше нет необходимости находиться дома, пока идет стирка. Электромагнитный клапан блокирует подачу воды, если шланг негерметичен.

Конструктивные преимущества



i-Time

Кнопка i-time

позволяет настроить продолжительность цикла в соответствии с доступным временем.
После выбора программы автоматически отображается установленное для нее время стирки.
Опция i-time позволяет Вам выбирать между 3 уровнями интенсивности стирки, изменяя продолжительность программы, что дает возможность вам настраивать продолжительность стирки в зависимости от степени загрязнения ткани.



Instant Mix

Максимальная эффективность стирки благодаря инновационной технологии. Стиральный порошок смешивается с водой и воздухом в особую пену, которая лучше проникает в ткани и эффективнее удаляет загрязнения.



Пар

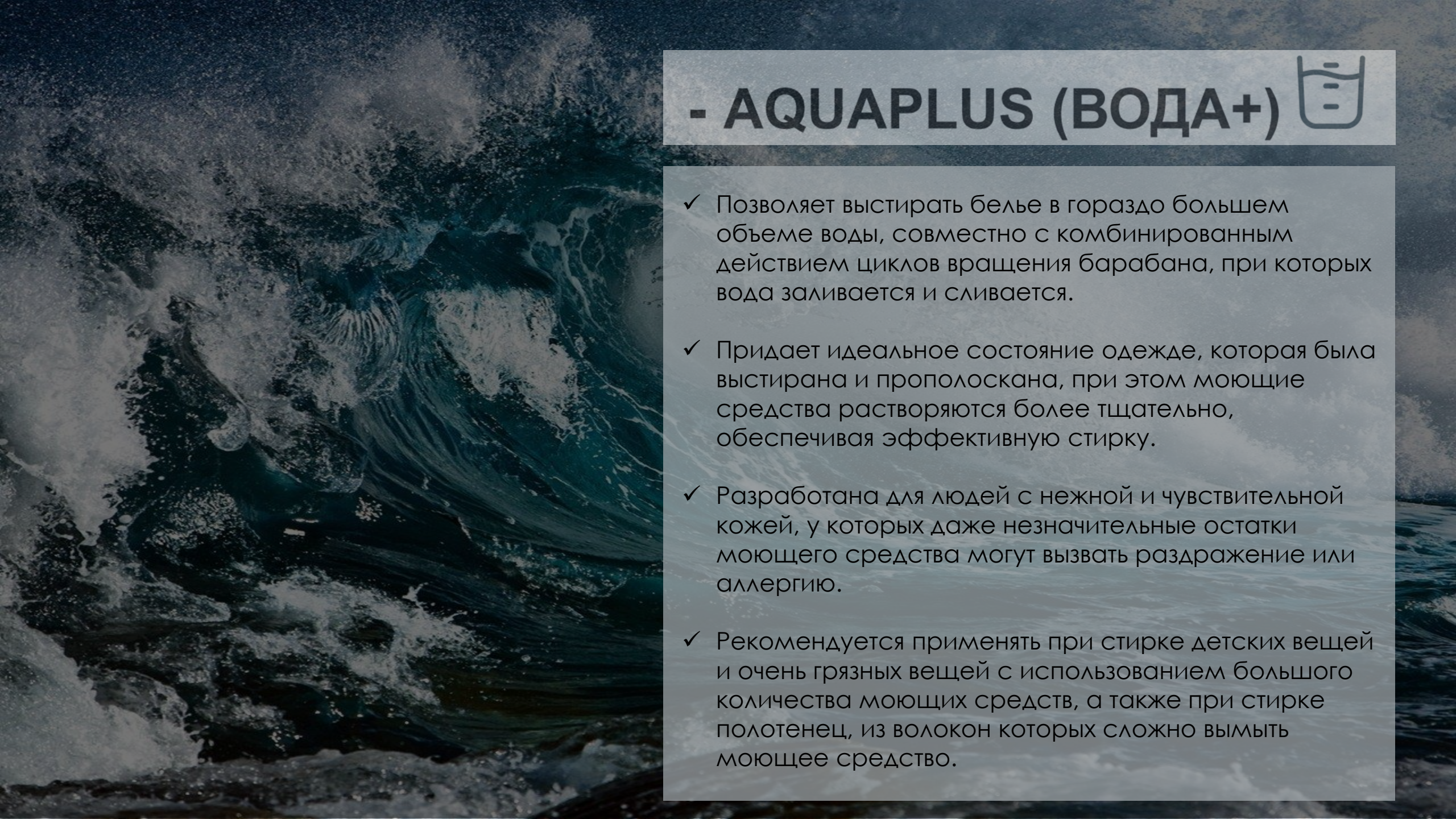


- ✓ Пять программ с возможностью добавить функцию «пар» при стирке
- ✓ Функция пара разглаживает складки на мокрой одежде, что позволяет сократить время глажки.
- ✓ Волокна освежаются и восстанавливают свою структуру, одежды устраняются неприятные запахи.
- ✓ Для каждой программы разработан специальный режим обработки паром, гарантирующий максимальную эффективность стирки в зависимости от ткани и цвета предметов одежды.
- ✓ Пар направляется снизу, благодаря чему распространяется по всему пространству барабана и глубоко проникает в ткань.

- ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СТИРКА

Эта опция позволяет выполнить предварительную стирку, является очень полезной для стирки сильно загрязненных вещей.

Мы рекомендуем вам использовать только 20 % рекомендованного количества моющего средства, указанного на упаковке моющего средства.



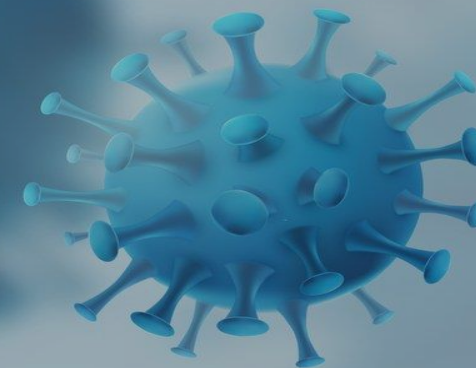
- AQUAPLUS (ВОДА+)

- ✓ Позволяет выстирать белье в гораздо большем объеме воды, совместно с комбинированным действием циклов вращения барабана, при которых вода заливается и сливается.
- ✓ Придает идеальное состояние одежде, которая была выстирана и прополоскана, при этом моющие средства растворяются более тщательно, обеспечивая эффективную стирку.
- ✓ Разработана для людей с нежной и чувствительной кожей, у которых даже незначительные остатки моющего средства могут вызвать раздражение или аллергию.
- ✓ Рекомендуется применять при стирке детских вещей и очень грязных вещей с использованием большого количества моющих средств, а также при стирке полотенец, из волокон которых сложно вымыть моющее средство.

- ГИГИЕНА+

Эту опцию можно использовать только в том случае, если Вы задали температуру 60 °С.

Данная опция позволяет проводить гигиеническую обработку одежды за счет того, что в течение всего цикла стирки будет поддерживаться постоянная температура благодаря использованию PID алгоритма.



"При стирке одежды температуры воды самой по себе, может, и недостаточно. Но ведь Вы туда добавляете стиральный порошок, который инактивирует вирус очень хорошо. Такие реагенты воздействуют на липидную оболочку вируса, и он будет разрушаться. Так что в стиральной машине вирусу выжить сложно.»

Анатолий Альтштейн. Вирусолог, доктор медицинских наук, профессор.

Программы автоматической сушки



ОЧЕНЬ СУХОЕ

(подходит для полотенец, банных халатов и объемных загрузок)



ПОД УТЮГ

(постиранное белье остается готовым для глажки)



СУШКА НА ВЕШАЛКУ

(для одежды, которая не требует глажки)

Программы сушки по времени

Программы сушки по времени

120' Эти программы также могут
90' использоваться для выбора
60' программ сушки с заданным
30' временем.

Фаза охлаждения



Включается на финальном этапе охлаждения, на последних 10–20 минутах каждой фазы сушки.

– **ОСВЕЖИТЬ для синтетики/смешанных видов ткани – на дисплее появится (выбор по умолчанию) P1**

Эта программа подходит для синтетики и смешанных видов тканей. Если белье мокрое (т. е. после стирки), программа нужна для устранения складок после вращения в барабане; если же белье сухое – она способствует достижению идеального уровня влажности для легкой глажки.

– **ОСВЕЖИТЬ для хлопковой ткани – на дисплее появится (только одно нажатие кнопки) P2**

Эта программа предполагается для одежды из хлопка. Если белье мокрое (т. е. после стирки), программа нужна для устранения складок после вращения в барабане; если же белье сухое - она способствует достижению идеального уровня влажности для легкой глажки.

– **ОСВЕЖИТЬ для деликатной ткани – на дисплее появится (два нажатия кнопки) P3**

Благодаря действию пара цикл способствует освежению ткани устранению складок после его использования. Программа состоит из начальной фазы, в которой подается пар, и финальной фазы, в которой удаляется излишняя влага для незамедлительного использования белья. Цикл пригоден для использования с сухим бельем.

Холодильники



BCFT629TWRU



BCFT628AWRU



Класс энергопотребления	A+	A+
Энергопотребление (кВтч/г)	275	300
Тип компрессора	инверторный	стандартный
Технология охлаждения	Total NoFrost	Total NoFrost
Система управления	сенсорное	электронное
Объем (холодильник/морозильник) л.	170/60	179/62
Габариты (ш*в*г) мм	555*1770 *540	555*1770*540
Уровень шума ДБА	39	39
Холодопроизводительность (кг/сутки)	11	10

Модельный ряд

Премиум

- ✓ Inverter
- ✓ WIFI hon
- ✓ Полка-трансформер
- ✓ Humidity zone (fresher techs)
- ✓ Hygiene gasket



HBW5518E



HBW5519E



HBW5719E



HUMIDITY
ZONE



HAIER AIR
SURROUND

HRF225WBRU



HRF229BIRU



Класс энергопотребления	A	A
Энергопотребление (кВтч/г)	330	237
Тип компрессора	стандартный	стандартный
Технология охлаждения	Frost Free	Defrost
Система управления	механическое	механическое
Объем (холодильник/морозильник) л.	181/44	181/48
Габариты (ш*в*г) мм	540*1800*535	540*1800*535
Уровень шума дБА	42	38
Холодопроизводительность (кг/сутки)	3	3

HRF305NFRU



HRF310WBRU



HRF236NFRU



Класс энергопотребления	A	A	A
Энергопотребление (кВтч/г)	350	355	330
Тип компрессора	инверторный	инверторный	стандартный
Технология охлаждения	Total NoFrost	Frost Free	Total NoFrost
Система управления	электронное	электронное	электронное
Объем (холодильник/морозильник) л.	243/62	248/62	168/68
Габариты (ш*в*г) мм	540*1930,7*540,5	540*1930,7*540,5	540*1770*540,5
Уровень шума ДБА	42	42	42
Холодопроизводительность (кг/сутки)	3,5	3,5	3,5

Модельный ряд

SbS



	HCL260NFRU	HCF208NFRU
Класс энергопотребления	A	A
Энергопотребление (кВтч/г)	121	282
Объем (л).	260	208
Тип компрессора	Стандартный	Стандартный
Уровень шума (дБа)	42	42
Тип подсветки	LED	Сенсор
Тип дисплея	Сенсор	Есть
Сигнал открытой двери	Есть	Total no frost
Технология охлаждения	Total no frost	30
Климатический класс	N/SN/ST	N/SN/ST
Зона для фруктов и овощей	Есть, 2 зоны	-
Тип навески фасада	Жесткая (door on door)	Жесткая (door on door)
Страна производства	КНР	КНР

Модельный ряд

Модульные

HUL110R

У

HUR100RU

HUF90R

У

Класс энергопотребления

A

Объем (л).

110; 87/13; 90

Тип компрессора

Стандартный

Уровень шума (дБа)

42

Тип подсветки

LED

Тип управления

Механический

Сигнал открытой двери

Есть

Технология охлаждения

Капельная

Климатический класс

N/SN/ST

Зона для фруктов и овощей

Нет

Тип навески фасада

Жесткая (door on door)

Страна производства

КНР

Конструктивные преимущества

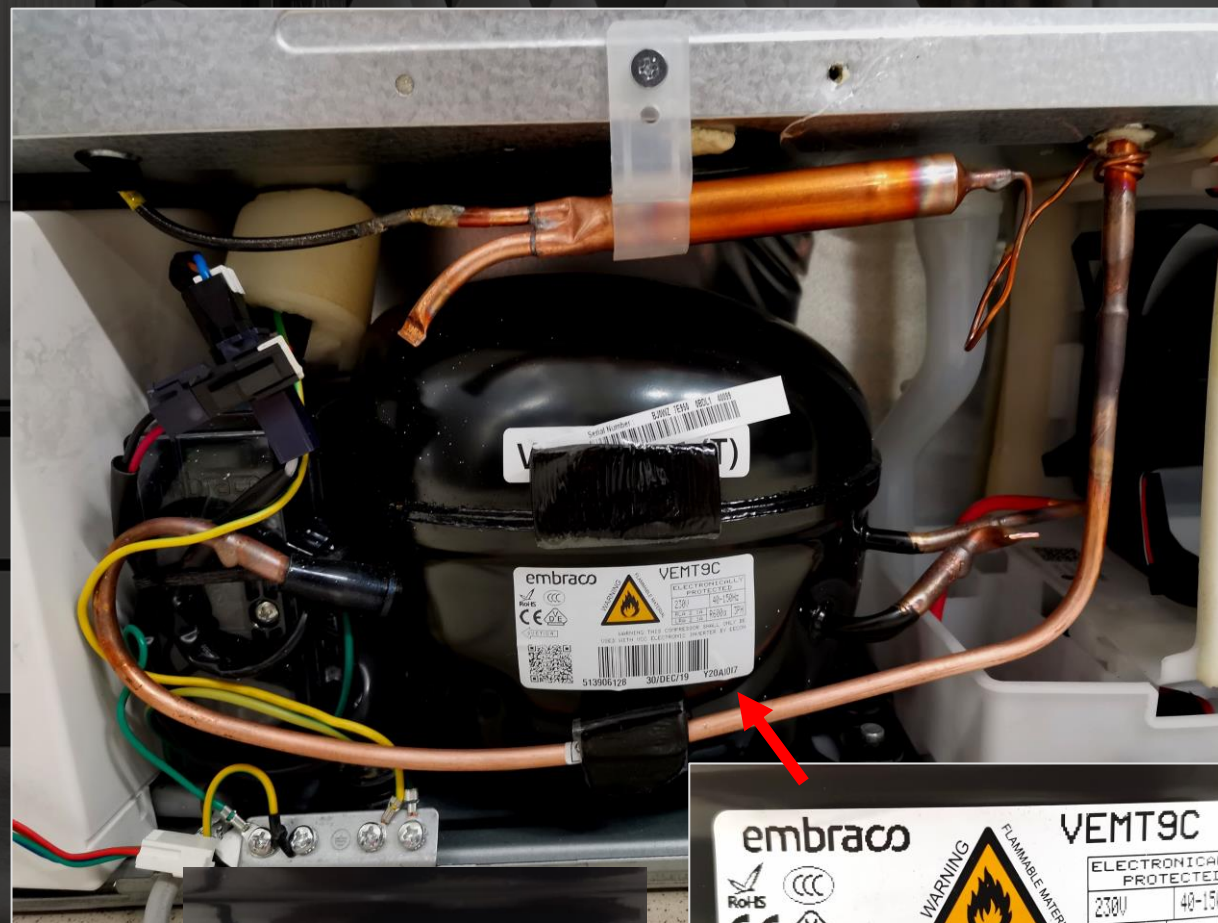
Премиум



Инверторный компрессор

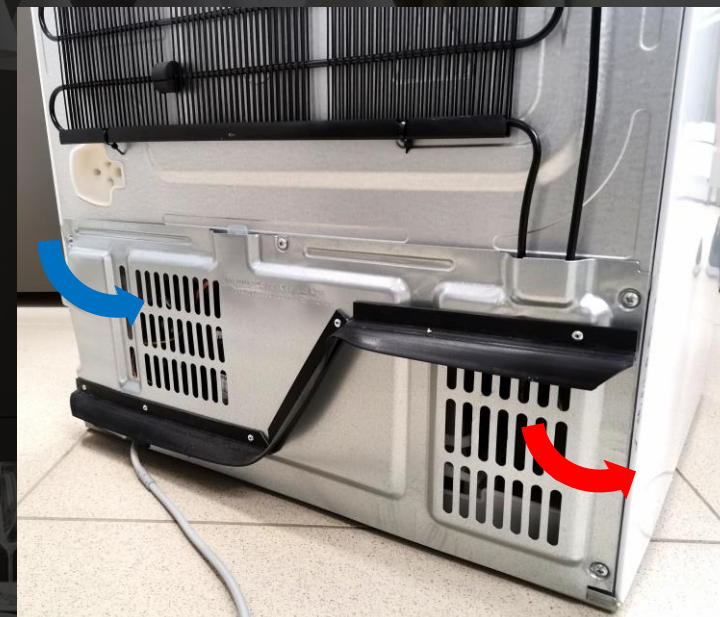
эффективность и тихая работа

Инверторный/ стандартный компрессор способствует более точному поддержанию температуры в холодильнике, улучшенная энергоэффективность, тихая работа и увеличенный рабочий ресурс.



Конструктивные преимущества

Премиум



Справа от компрессора установлен кулер охлаждения. Такая конструкция обеспечивает лучшую циркуляцию и отвод нагретого воздуха от основных узлов и электронных компонентов аппарата. Расположение резиновой уплотнительной наклейки на задней крышке компрессора также способствует улучшению теплоотведения.

Конструктивные преимущества

Комфорт/базовые

Компания **HUAGUANG** – это государственное предприятие Китайской Народной Республики, основано в 1977 году. Многоотраслевое промышленное и торговое предприятие, занимающееся исследованиями и разработками, производством и продажей. Эффективная производственная площадь составляет 13000 квадратных метров, она оснащена несколькими новыми производственными линиями и профессиональной командой, специализирующейся на проектировании, производстве и разработке оборудования. За последние десять лет выпускаемые продукты завоевали признание клиентов их хвалят как внутри страны, так и за рубежом благодаря надежному качеству, очень конкурентоспособной цене и своевременной доставке.



Конструктивные преимущества



Total NoFrost

система охлаждения
без мороза и льда



Multi Air Flow

Интеллектуальная многопоточная система охлаждения без мороза и льда позволяет сохранять свежесть и полезные свойства продуктов еще дольше без заветривания.

Благодаря защитной планке на задней стенке холодильника, по бокам которой расположены отверстия для подачи холодного воздуха в холодильную камеру, охлаждение осуществляется равномерно.

Помимо всего прочего, такая конструкция защищает систему охлаждения от непреднамеренного попадания жидкости и загрязнений внутрь.

Конструктивные преимущества

Система разморозки холодильной камеры – капельная.
Разморозка морозильной камеры – No Frost.



HRF310WBRU, HRF225WBRU

Конструктивные преимущества

Defrost

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ОТСЕК размораживается автоматически. Талая вода стекает в дренажную трубку через коллектор, расположенный на задней стенке прибора. Во время разморозки капли воды могут образовываться на задней стенке холодильного отсека там, где расположен скрытый испаритель.

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА

Разморозка происходит очень легко и без проблем благодаря специальному лотку для сбора талой воды. Размораживайте 2 раза в год, или если толщина слоя инея достигла 7 мм. Чтобы начать разморозку, отключите холодильник от электрической розетки и извлеките вилку.



Конструктивные преимущества



Внутреннее LED освещение

отличный обзор внутри
холодильника

Светодиоды ярче,
долговечнее и экономичнее
обычных ламп накаливания.
Они почти не влияют на
температуру в холодильном
отделении - это служит
качественному хранению
продуктов и менее
интенсивной работе
компрессора.



Конструктивные преимущества

Светодиодная колонна **Tower LED** - на всю высоту холодильного отделения, позволяет в любой момент видеть то, что хранится в холодильнике. Вы легко и быстро найдёте нужный продукт - недостаточно освещённых зон просто нет.



Tower LED

освещение на задней
стенке холодильного
отделения



Конструктивные преимущества



Внутреннее LED освещение

отличный обзор внутри
холодильника

Светодиоды ярче,
долговечнее и экономичнее
обычных ламп накаливания.

Они почти не влияют на
температуру в холодильном
отделении - это служит
качественному хранению
продуктов и менее
интенсивной работе
компрессора.



Конструктивные преимущества



Сенсорный
дисплей



Информативный и простой в управлении сенсорный дисплей. Предоставляет возможность регулировать температуру в холодильной и морозильной камере, а также в зоне свежести (My Zone).

Конструктивные преимущества

Рабочая температура контролируется с помощью ручки термостата (см. схему), расположенной на потолке холодильного отсека.

Можно установить режим от 1 до 7, что является отметкой самой низкой температуры.

При первом включении прибора, термостат необходимо отрегулировать таким образом, чтобы после 24 часов, средняя температура в холодильнике была не выше $+5^{\circ}\text{C}$. Мы рекомендуем Вам установить ручку термостата на середину между отметками 1 и 7 и контролировать температуру для получения нужной температуры, таким образом, к 5 Вы получите более низкую температуру в холодильнике и наоборот.

Отдельные отсеки холодильника могут быть холоднее или теплее (например, отсек для хранения овощей и верхняя часть холодильного шкафа), что является нормой.

Нормальная температура хранения в морозильной камере должна быть -18°C .

Более низкие температуры могут быть получены путем установки ручки термостата на отметку 7

Ручка регулировки термостата



Конструктивные преимущества

Вместительный ящик для фруктов и овощей с регулировкой влажности позволит сохранить свежесть продуктов еще дольше.



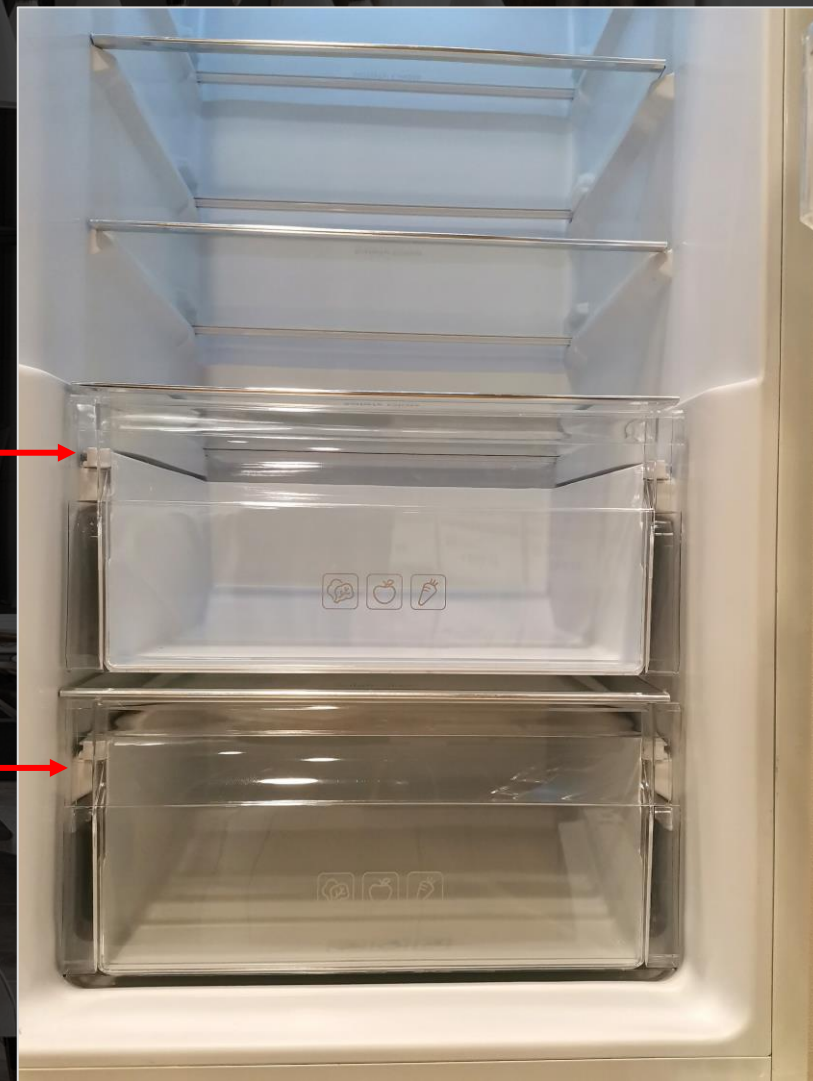
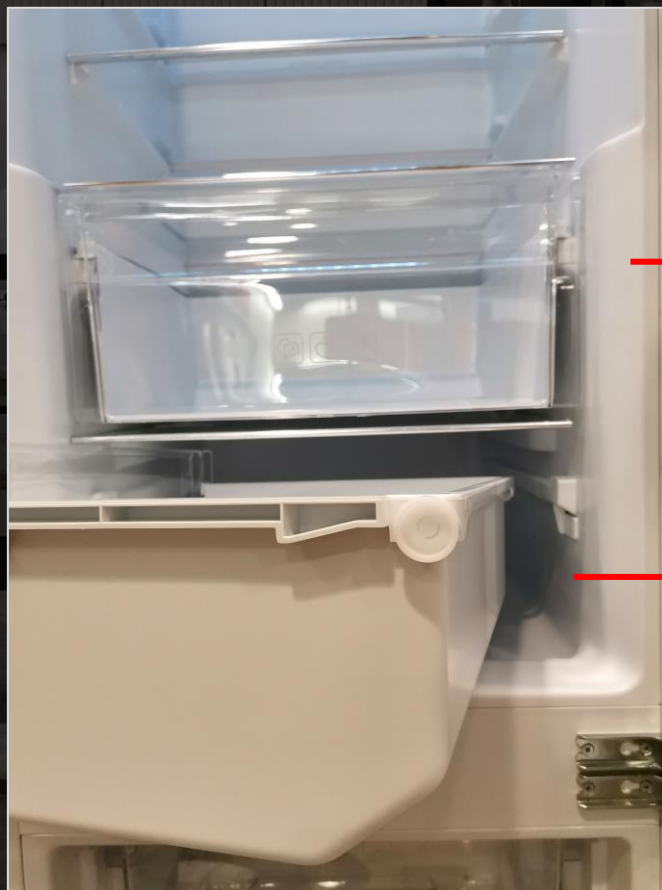
Конструктивные преимущества

Данные модели встраиваемых холодильников имеют 2 зоны для фруктов и овощей. Благодаря такой конструктивной особенности каждый вид продуктов будет храниться отдельно, тем самым предотвращается смешение запахов и увеличивается срок хранения. Допускается хранить свежие охлажденные продукты. (см. инструкцию по эксплуатации прибора)



Конструктивные преимущества

Холодильная камера оснащена двумя зонами свежести. Каждый ящик имеет роликовые направляющие. Ролики обеспечивают плавное движение ящика по направляющим, тем самым снижая нагрузку с основного крепления.



Конструктивные преимущества



0° Zone



Регулируемая зона свежести (My Zone)

Диапазон настроек температуры от -5 °C до +3°C

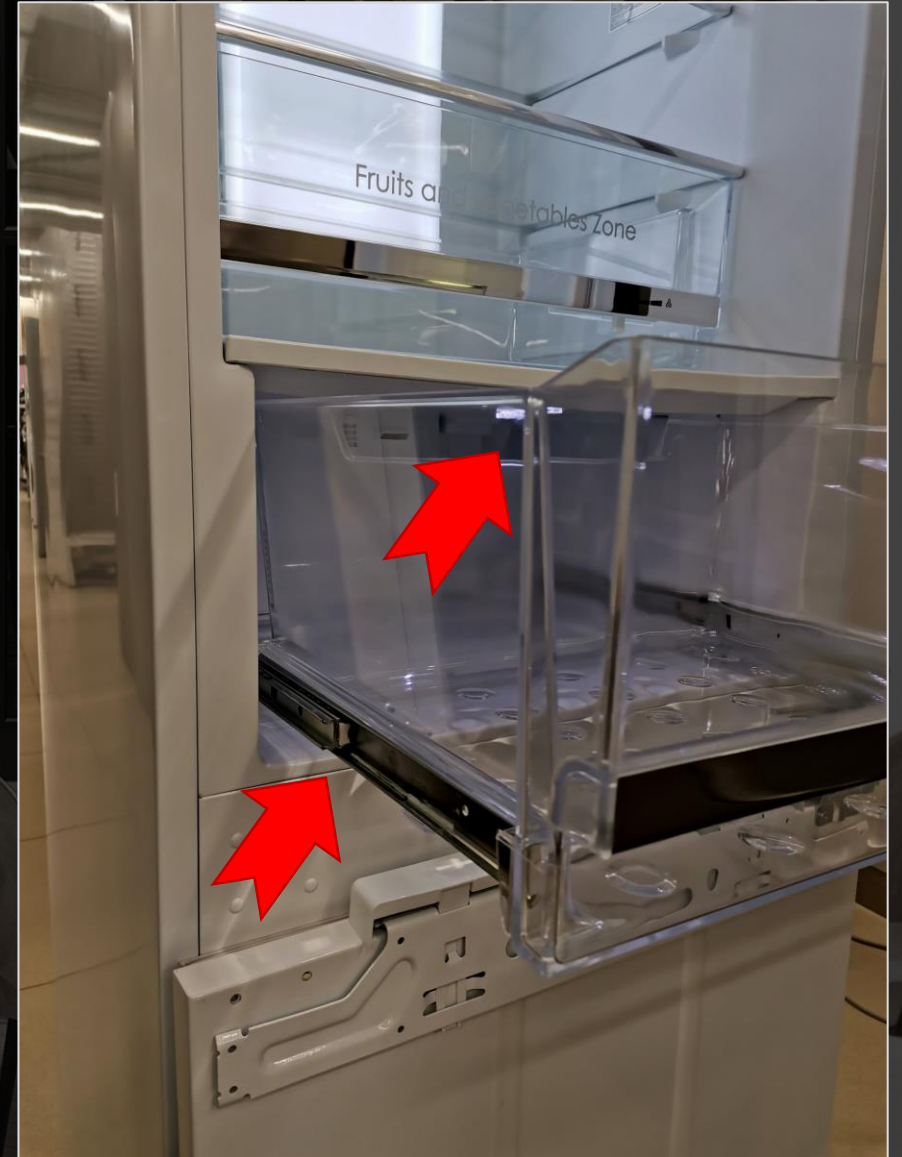
Позволяет легко создать оптимальные условия для быстрого охлаждения и качественного хранения свежих продуктов, включая мясо или рыбу, а также для правильного щадящего размораживания.

Режим 0 °C идеально подойдет для хранения охлажденных продуктов.

Конструктивные преимущества

Зона свежести (My Zone) оснащена :

- ✓ Дополнительной светодиодной подсветкой, что способствует улучшенному обзору содержимого внутри ящика.
- ✓ Металлическими направляющими, увеличивающими прочность дна ящика. Помимо всего прочего, такой механизм существенно облегчает эксплуатацию данной зоны и создает дополнительный комфорт для владельца аппарата.



Конструктивные преимущества



Складная полка позволяет разместить в холодильнике высокие предметы

Конструктивные преимущества

Морозильная камера имеет 3 вместительных ящика, каждый из которых разделен стеклянной полкой. Благодаря такой конструкции минимизируется смешивание запахов. Также такую стеклянную полку можно использовать для заморозки тортов. Для удобства эксплуатации имеются роликовые направляющие.



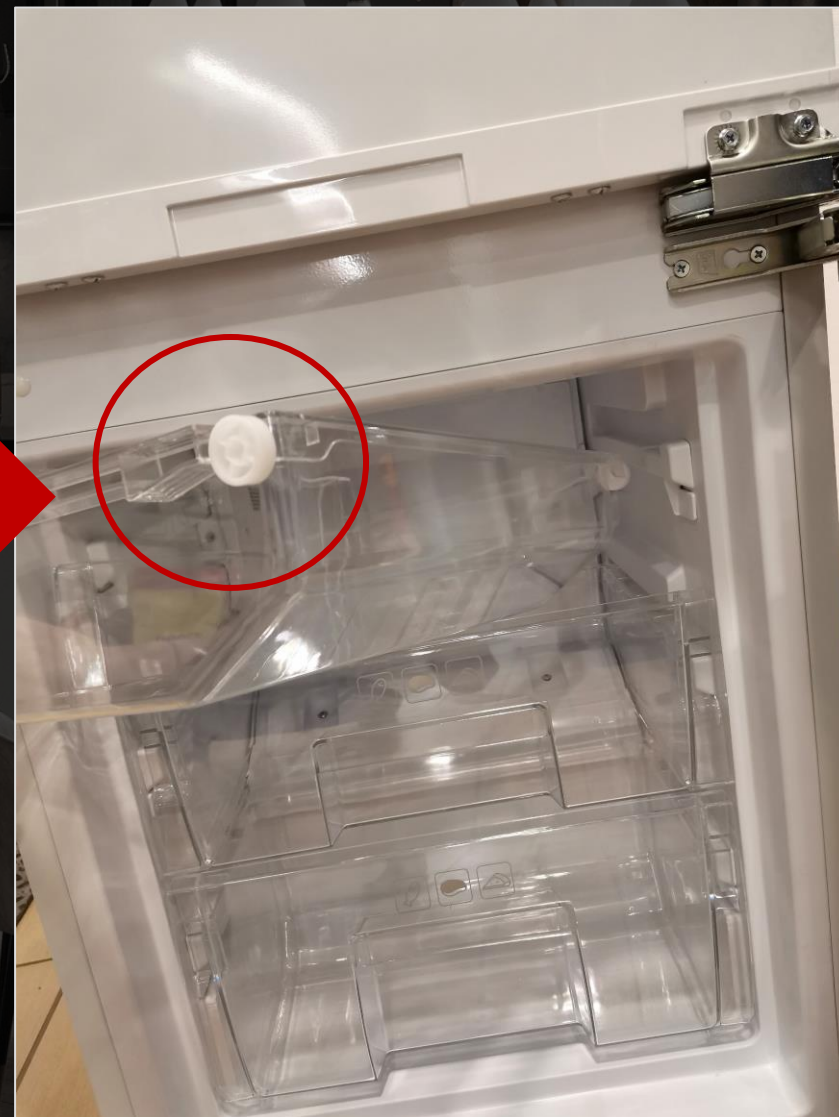
Конструктивные преимущества

Морозильная камера имеет 3 вместительных монолитных ящика. Каждый из которых имеет отдельный обдув, что предотвращает смешение запахов в морозильном отделении.



Конструктивные преимущества

Ящики морозильного отделения оснащены роликовым механизмом, существенно облегчающим процесс эксплуатации. Ролики обеспечивают плавное движение ящика по направляющим, тем самым снижая нагрузку с основного крепления.



Конструктивные преимущества

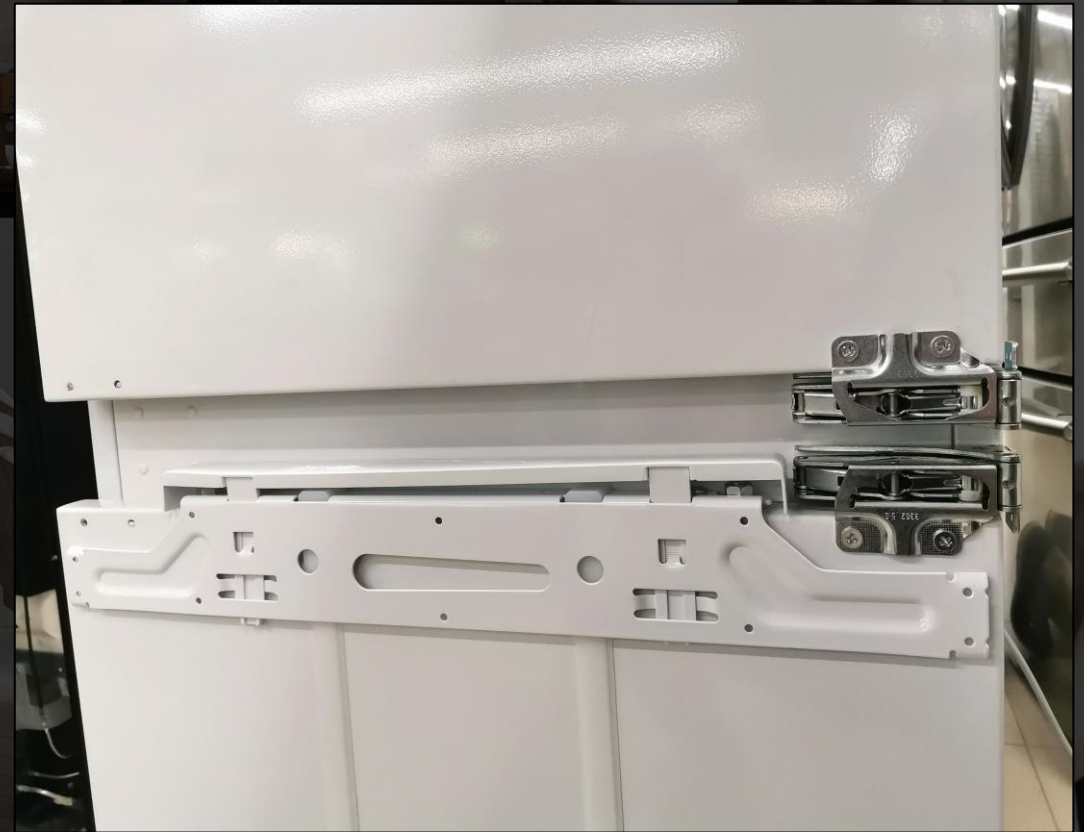
Дверца морозильного отделения оснащена двумя контурами уплотнительной резины, благодаря чему холод внутри камеры сохраняется в течении 12 часов даже в летнее время.

Резиновый уплотнитель съемный как в морозильном отделении, так и в холодильном. Такая конструктивная особенность облегчает процесс чистки и ухода за прибором. Также в случае непригодности по прошествии времени данный уплотнитель с легкостью можно заменить.



Конструктивные преимущества

Данные аппараты имеет жесткую систему крепления фасадов. Такая система подразумевает крепление фасада непосредственно на дверь холодильника. Это означает, что никаких дополнительных петель к фасаду не крепится и он никак не связан с каркасом мебели. Это упрощает кинематику открывания.



Конструктивные преимущества

Скользящая (door slider)

Скользящее крепление представляет собой полноценную дверцу, которая закреплена на собственных петлях к каркасу. Связь с дверцей холодильника осуществляется с помощью скользящих слайдеров. Когда вы тянете на себя дверь, через эти слайдеры передается усилие на дверцу холодильника.



Встраиваемые СВЧ



Ящики для подогрева



Подача пищи на теплой тарелке — нечто большее, чем дань светской моде.

Многие люди проделывают нагревательные манипуляции не только для гостей, но и для себя, любимых: еда или напиток остывает гораздо дольше, а значит, медленнее теряет вкусовые свойства.

Накануне застолья такая подготовка актуальна вдвойне, поскольку гости могут подтягиваться довольно долго, а отвлекаться на очередной разогрев закусок не очень хочется.

Контактировать с теплым материалом куда приятнее. А когда мы кладем горячее блюдо на холодную тарелку — оно может мгновенно остыть.

Помимо своего главного предназначения — непосредственного разогрева тарелок, такие ящики могут использоваться и для других целей: размораживание, поддержка температуры готовой еды, бережный подогрев выпечки, расстойка теста, томление, топление масла, доведение до комнатной температуры продуктов из холодильника и т.д.



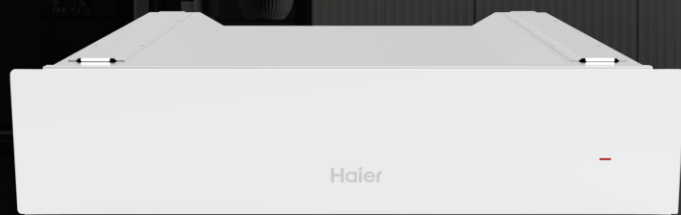
Ящик для подогрева посуды:

- Помогает сохранить температуру блюд на долгое время
- Полезен в случае нехватки времени на готовку в день мероприятия
- Не требует специальных навыков в использовании
- Не занимает много места среди кухонных аксессуаров в отличие от плиты или микроволновки
- Позволяет сохранить потребности гостей в горячей еде

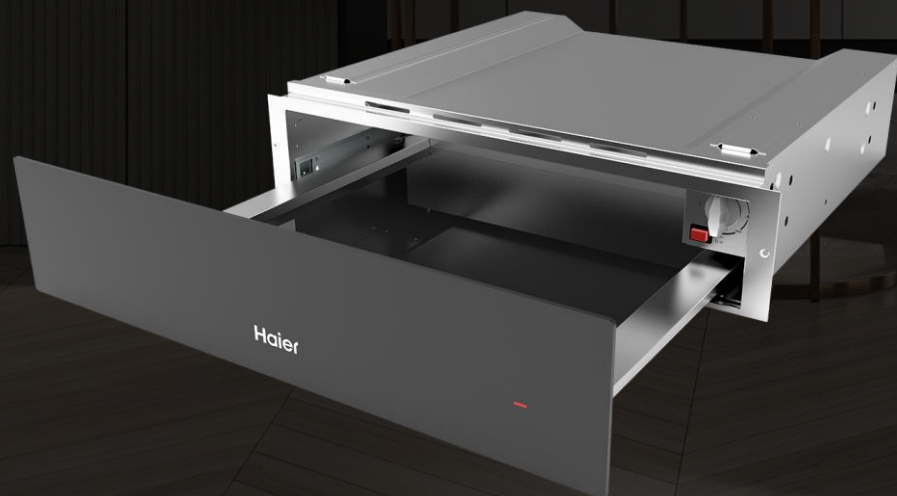
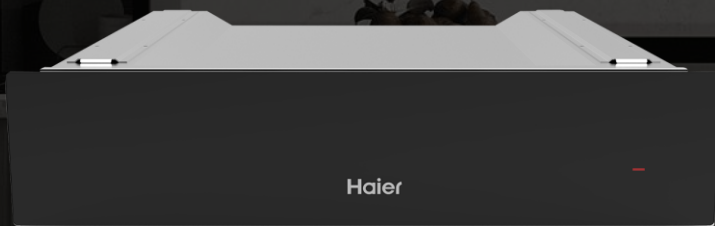


Модельный ряд

HWX-L15GW



HWX-L15GB



Номинальная мощность

420 Вт

Материал фасада

Закаленное стекло

Емкость внутреннего
подогревателя

25 кг.

Диапазон терморегулировки

40 – 80 °C

Тип управления

Механический

Тип открывания

Push-push (легкое нажатие на
фасадную панель)

Габариты (Ш*В*Г)

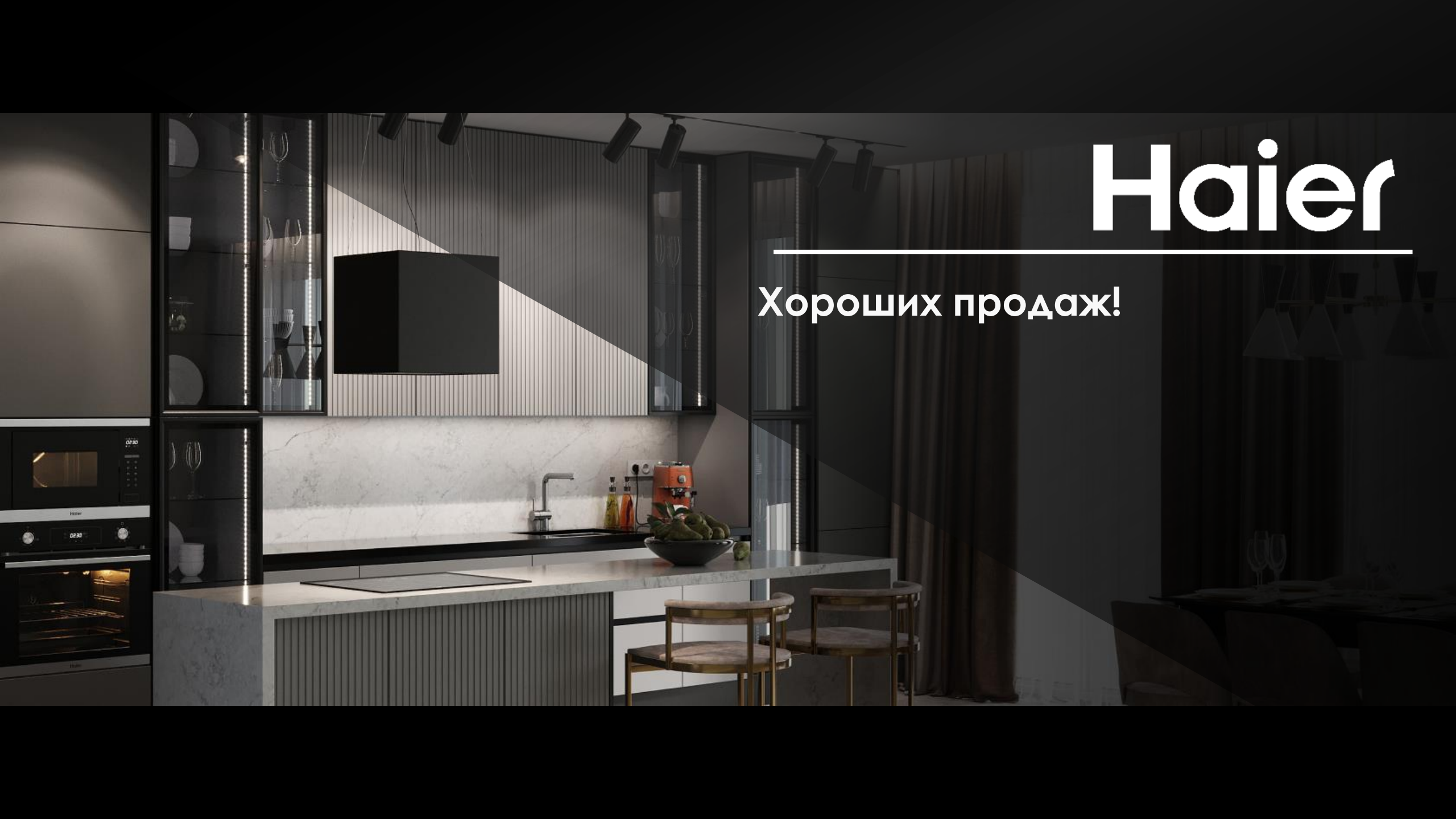
595*141*570 мм

Конструктивные преимущества



Положение регулятора	Приблизительная температура	Информация об использовании
Слабый нагрев ☕	Приблизительно 40°C	Чтобы горячие напитки не остывали слишком быстро, используйте этот температурный режим, чтобы подогреть чашки до температуры, безопасной для прикосновения.
Средний нагрев 🍲	Приблизительно 60°C	Чтобы горячие блюда не остывали слишком быстро, используйте этот температурный режим для подогрева тарелок или сервировочных блюд. Для этой настройки рекомендуется использовать кухонные перчатки или прихватки.
Максимальный нагрев Max	Приблизительно 80°C	Термостат настроен на максимальную температуру. Для этой настройки необходимо использовать кухонные перчатки или прихватки.

- Регулятор температуры позволяет регулировать температуру в пределах от 40°C до 80°C.
- Поверните регулятор уровня температуры в нужное положение.
- Во избежание повреждения термостата не передвигайте регулятор уровня температуры выше максимального положения.
- Символы обозначают не абсолютные значения температуры, а рекомендации по оптимальным настройкам для чашек и тарелок.

A modern kitchen interior featuring a dark color palette. On the left, a built-in Haier oven and microwave unit is visible. The central island has a light-colored countertop and a dark base with vertical slats. A black range hood is mounted above the island. The background wall has a light-colored marble backsplash. To the right, a dining area with a table and chairs is partially visible. The overall lighting is dim, with spotlights on the ceiling and under-cabinet lighting.

Haier

Хороших продаж!